

栄養教諭による食の指導普及啓発

総合教育政策局健康教育・食育課

栄養教諭の職務は、学校教育法及び学校給食法に規定されている。

● 学校教育法

第三十七条 小学校には、校長、教頭、教諭、養護教諭及び事務職員を置かなければならない。

② 小学校には、前項に規定するもののほか、副校長、主幹教諭、指導教諭、**栄養教諭**その他必要な職員を置くことができる。

⑬ **栄養教諭は、児童の栄養の指導及び管理をつかさどる。**

※ 幼稚園、中学校、高等学校、特別支援学校等についても、同様の規定が存在

● 学校給食法

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において**学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員**（第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。）は、教育職員免許法（昭和二十四年法律第百四十七号）第四条第二項に規定する**栄養教諭の免許状を有する者**又は栄養士法（昭和二十二年法律第二百四十五号）第二条第一項の**栄養士若しくは同条第三項の管理栄養士の免許を有する者**で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

第十条 **栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。**この場合において、**校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。**

2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、**当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。**

3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

栄養教諭の定数について

【単独実施校（学校給食を実施するための施設を置く学校）】

- 児童生徒数が550人以上の学校に1人、549人以下の学校については4校につき1人の割合で算定。
- 549人以下の単独実施校のみを1校から3校設置する市町村に1人の割合で算定。
- 学校給食を実施する特別支援学校に各1人の定数を算定。
- 児童生徒に対する食の指導への対応を行うために加配定数を措置。

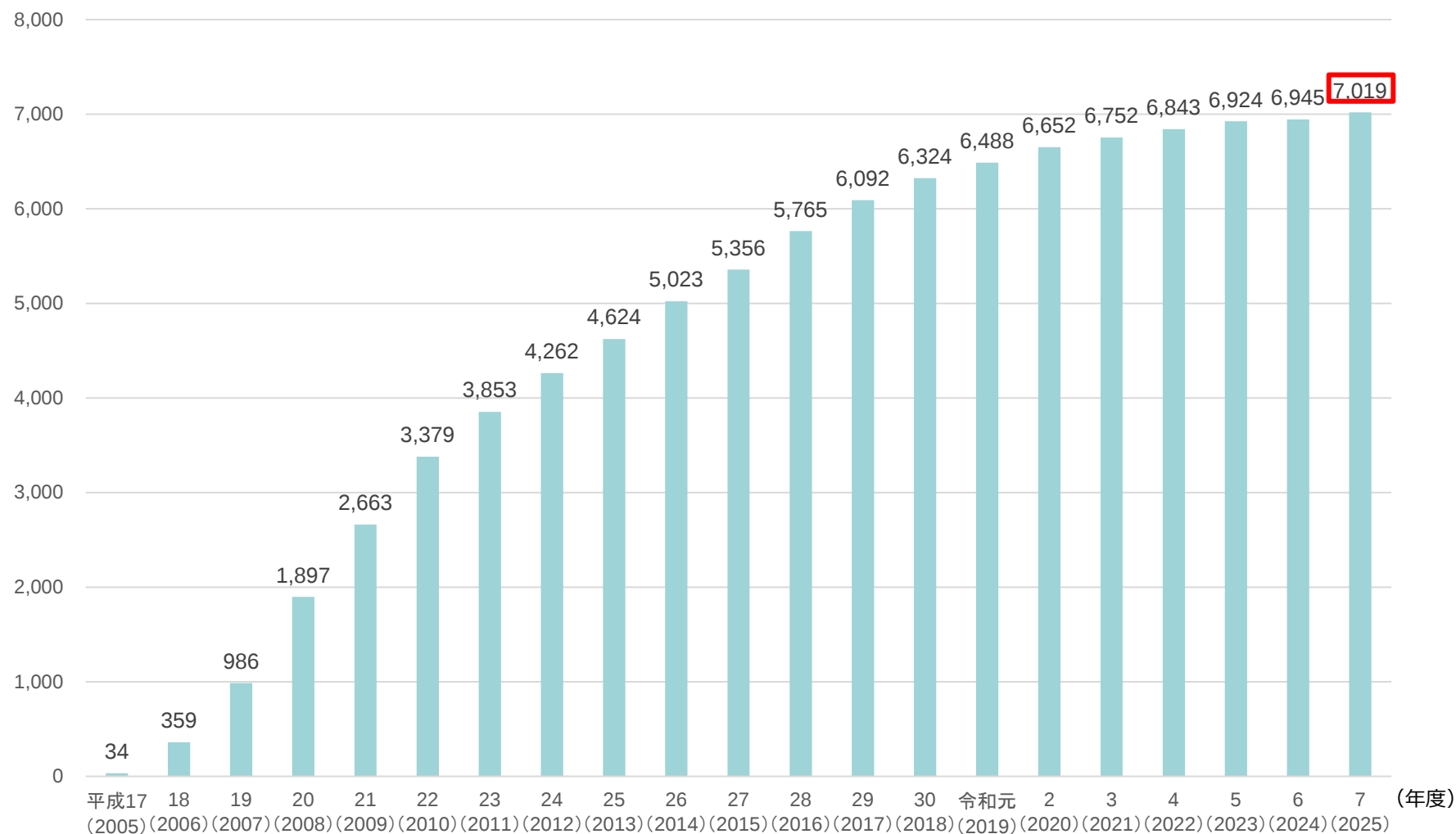
【共同調理場（2以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設）】

- 共同調理場の対象となる小学校及び中学校の児童生徒数が1,500人以下の共同調理場には1人、1,501人から6,000人までの共同調理場には2人、6,001人以上の調理場には3人の割合で算定。

（参考）近年の栄養教諭等の加配定数改善推移

	H27予算	H28予算	H29予算	H30予算	R1予算	R2予算	R3予算	R4予算	R5予算	R6予算	R7予算	R8予算
総数	347	357	367	387	397	407	407	412	422	432	437	437
対前年度	+15	+10	+10	+20	+10	+10	±0	+5	+10	+10	+5	±0

● 栄養教諭配置数（公立義務教育諸学校）



（出典）学校基本調査

● 栄養教諭及び学校栄養職員の数に占める栄養教諭の割合（公立義務教育諸学校）

	R3年度 (A)	R4年度	R5年度	R6年度	R7年度 (B)	(B)-(A)
北海道	88.8	88.9	89.7	92.1	93.8	4.9
青森県	45.9	48.4	48.4	49.5	49.5	3.5
岩手県	82.5	86	85.7	83.8	83.6	1.1
宮城県	59	62.3	65	64	67.0	8
秋田県	74.1	75	75	75.7	78.7	4.6
山形県	69.6	68.9	65.6	67	70.0	0.4
福島県	36	35.3	35.7	33.7	35.1	△0.9
茨城県	86.4	88	87	88.8	89.3	2.9
栃木県	36.8	38.7	42.9	47.2	49.6	12.8
群馬県	33.8	33.9	35.2	35.6	35.7	1.9
埼玉県	48	50.8	53.6	57.1	57.5	9.5
千葉県	45.4	47.4	48.6	48.1	48.4	3
東京都	6.1	6.7	6.7	7.6	7.7	1.6
神奈川県	33	32.8	33.8	36	40.7	7.7
新潟県	75.6	76.9	79.7	83.8	85.3	9.7
富山県	50	54.1	57	61.8	65.3	15.3
石川県	65	65	67.8	72.6	74.8	9.8
福井県	74.4	76.5	74.7	74.1	76.3	1.9
山梨県	60.4	63.3	61.2	62.5	60.0	△0.4
長野県	53.7	54.8	52.3	53.3	50.8	△2.9
岐阜県	74.3	75.7	77.6	76.7	76.3	2
静岡県	51.4	55	55.4	55.3	56.7	5.3
愛知県	93.2	93.3	94.1	94.1	95.0	1.8
三重県	70.1	69.5	71.1	73.6	83.3	13.2
滋賀県	86.9	87.4	90.9	91.9	95.1	8.2

	R3年度 (A)	R4年度	R5年度	R6年度 (B)	R7年度 (B)	(B)-(A)
京都府	85.5	83.6	83.2	80.6	81.7	△3.8
大阪府	73.2	71.7	71.3	69.4	68.0	△5.1
兵庫県	89	88.6	90.4	93	91.8	2.8
奈良県	49.2	50.8	55.9	60.4	62.6	13.4
和歌山県	52.2	51.7	53.9	55.8	54.1	1.9
鳥取県	32.8	36.5	37.5	34.3	37.3	4.5
島根県	96.5	100	96.2	88.1	94.3	△2.2
岡山県	70.2	75.5	76.3	77.4	78.5	8.3
広島県	86.9	88.4	88.5	88.2	90.3	3.3
山口県	76.9	81.1	78.8	79.7	81.8	4.9
徳島県	68.2	73.3	74.1	72.1	72.9	4.8
香川県	83.5	79.8	79.8	79.8	77.5	△6
愛媛県	81.3	80.9	81.7	81.5	84.9	3.6
高知県	85.5	85.2	87.5	87.8	89.2	3.6
福岡県	82.7	83.2	81.7	81.1	79.7	△2.9
佐賀県	74.4	77.3	82.9	80	76.8	2.4
長崎県	68.5	75.6	72.8	74.2	75.8	7.2
熊本県	69.9	73	73.8	79.4	78.9	9
大分県	53.8	60.9	66.4	73.5	76.3	22.4
宮崎県	71.8	68.5	69.6	69.9	69.9	△2
鹿児島県	99.4	97.8	97.1	97.6	96.9	△2.5
沖縄県	28.9	23.3	24.5	25	32.9	4
計	59.4	60.3	61.1	62	62.7	3.2

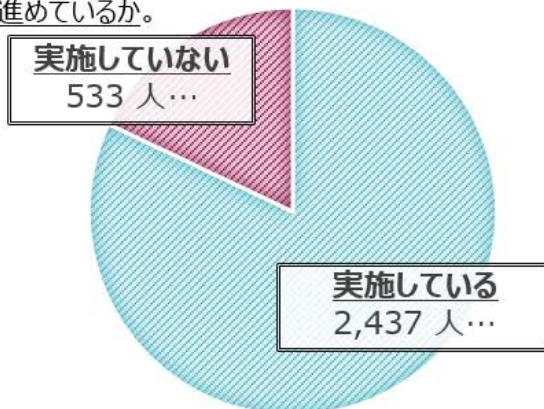
出典：学校基本調査（政令指定都市含む）（単位：％）

● 食に関する指導についての実態調査（令和5年3月実施）

- ◇ 調査対象 : 全国学校栄養士協議会に所属する栄養教諭（計5,300人）/6,924名（令和5年5月1日時点）
- ◇ 調査内容 : 所属校における食に関する指導の実施状況 等
- ◇ 回答数 : 2,973人（有効回答数）

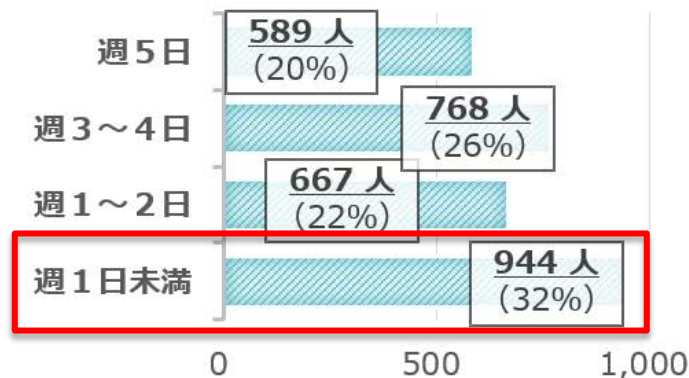
Q1 校内推進体制の整備について

…校内推進体制を整備し、食に関する指導の全体計画に基づいて取組を進めているか。



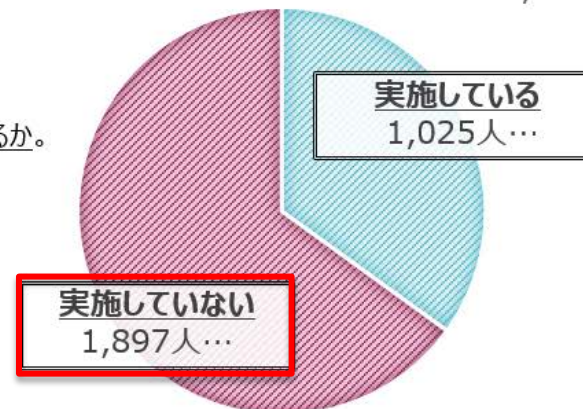
Q2 給食指導の実施状況について

…給食の時間において、児童生徒に対する直接指導を週に平均何日実施しているか。



Q3 個別的な相談指導の実施状況について

…特定の児童生徒の健康課題の改善を目的とした個別的な相談指導を実施しているか。



- 栄養教諭という職は、子供たちの生涯にわたる健康形成を担う、本来なくてはならない存在であり、**現場の先生方からも、「もっと栄養教諭を増やしてほしい」という切実な声を頻繁にいただく一方で、校長会や教育委員会からは同様の声は聞こえてこないところ・・・**
- 文部科学省としても、栄養教諭の配置を増やしていきたいが、**本来業務であるはずの食育が目に見える形で進めることができていない**地域もあり、定数増の説明に苦慮している状況。
- 栄養教諭による食育が進まない原因を紐解くと、栄養教諭が給食センターの管理業務に張り付かざるを得ないなど、**本来の職務を果たしたくても果たせない体制の問題が見えてくる。**

養護教諭・栄養教諭 作業部会での議論の内容

第1回会議 意見の概要（事務局まとめ）【栄養教諭】

栄養教諭

※赤文字は前回からの追記・修正箇所。

（1）総論

- 養成、採用、研修それぞれの本来的な意義は何かを見定めることが必要。
- 教員自身のメンタルヘルスは重要ではないか。
- 共同調理場方式が増え、栄養教諭は1人で複数校を担当することが多くなったことで、調理場と学校間の移動等も含め給食管理に関する業務だけで負担が大きく、学校にいられる時間が限られる中で、指導の在り方を考えていくことが必要。

（2）養成

- 管理栄養士免許と栄養士免許とで養成課程に大きく差がある一方（専門分野の学修で82単位と50単位）、管理栄養士の強みである高度な寄り添いが必要な子供たちが増えてきている現状も踏まえ、それぞれを土台とする一種免許と二種免許を一本化するかは、丁寧な検討が必要ではないか。
 - 児童生徒の生活環境が多様化、複雑化する中で、栄養教諭には高い専門性や個別的な指導、医療関係者との連携の必要性も高まっており、栄養教諭制度創設時に示された、管理栄養士免許を取得することが望ましいとする姿勢を維持すべきではないか。
- 道徳、総合的な学習の時間、特別活動等の指導法や、フラッグシップ大学の取組等を踏まえた多様性の包摂や教育データの活用等の専門分野の課程では必ずしも学修しない内容について、教職課程の中に位置づけることは有意義と考える。
- 食に関する指導と特に関係が深い教科の指導、児童生徒への指導や保護者対応、特別支援に関する理解等について強化を図れないか。

（3）採用

- 学校栄養職員ではなく、栄養教諭としての採用を促すには、栄養教諭が配置されることによる効果を実態として示すことが必要ではないか。
- 採用選考試験について、養成課程で本来学ぶべき内容を焦点化して問うなど、学生のモチベーションを上げられる内容にしていけないか。

（4）研修

- 養成課程では初学者の段階から専門性を身に付けさせる学修が必須である一方、給食指導や保護者心理等、現場で学ばなければならないことも多いことから、研修の確実な実施や、内容の充実を図ることが必要ではないか。

（5）その他

- 管理栄養士・栄養士としての専門性は高く、その専門性に基づく指導を行うことの重要性は高まっている。実態として、食に関する指導については、単独指導に近いカタチで教科指導を行っているケースもあり、制度として単独での教科指導をやすくすべきではないか。

現在、教師の養成・採用・研修の在り方に関する見直しの中教審で進行中であり、**栄養教諭については「教諭」としての役割がより強く求められていく方向にある。**一方で共同調理場方式が増え、学校に滞在できる時間が限られる中で、**給食管理と食育を効率的・効果的に両立する働き方モデルの検討も求められている。**

- ・栄養教諭は、食に関する指導と学校給食の管理を一体のものとして行うことを本来の役割としている。
- ・今般、栄養教諭等による食に関する指導等の充実を図るため、栄養教諭等が行う給食指導等の食に関する指導について整理を行うとともに、教育委員会等に対して、栄養教諭の一層の活用を依頼。

1. 給食指導及び給食を活用した食に関する指導について

- ・栄養教諭の免許を有する者は、給食の時間が学級活動に位置付けられているか否かにかかわらず、単独で給食指導を実施できる旨、明確化。
- ・今後、学校において栄養教諭の校務分掌を定めた上で、栄養教諭が積極的に単独で児童生徒に対する給食指導を実施することを期待。
- ・各栄養教諭が週の大半（おおむね週4回以上を目安）において、給食を活用した食に関する指導に従事することを期待。

2. 各教科等における食に関する指導について

- ・栄養教諭が、その専門性を生かしつつ、学級担任や教科担任等に対し、指導の参考となる資料を提供することなどはもちろん、学級担任や教科担任等による指導計画の作成や評価に当たって連携すること、さらにその指導計画に基づき直接指導を担うことにより、積極的に関わることを期待。

3. 食に関する健康課題の相談指導について

- ・偏食や肥満・痩身、食物アレルギーなど、食に関する健康課題のある児童生徒等への個別的な相談及び指導については、栄養教諭の重要な役割の一つ。
- ・栄養教諭は、特に高い専門性が求められ、学級担任等だけでは十分な対応が困難なケースに対応し、児童生徒や保護者と直接、相談・支援するなど、他の教職員と連携しながら、校内体制の中で中心的な役割を果たす必要がある。

4. 栄養教諭の校務分掌について

- ・栄養教諭も他の教諭等と同様に、学校の運営管理に関する事項を校務分掌として担当することが期待されることから、令和5年7月5日付け「養護教諭及び栄養教諭の標準的な職務の明確化に係る学校管理規則の参考例等の送付について（通知）」で示した「栄養教諭の標準的な職務の内容及びその例」について、右記の別表のとおり改正。

別表 栄養教諭の標準的な職務の内容及びその例 ※赤字は改正部分

番号	区分	職務の内容	職務の内容の例
1	主として食育その他の学校の教育活動に関すること	各教科等における指導に関すること	食に関する指導の全体計画の作成 給食の時間における児童生徒への給食指導及び食に関する指導 上記のほか、各教科等における食に関する指導その他の学校の教育活動への参画（チーム・ティーチング、教材作成等）
		食に関する健康課題の相談指導に関すること	食に関する健康課題を有する児童生徒への個別的な相談指導（実態把握、相談指導計画の作成、実施、評価等） 食に関する健康課題に係る保護者からの相談への対応
2	主として学校給食の管理に関すること	栄養管理に関すること	学校給食実施基準に基づく栄養管理（献立作成、栄養摂取状況の把握）
		衛生管理に関すること	学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理（学校給食施設及び設備の衛生、食品の衛生並びに学校給食調理員の衛生の管理、学級担任等や学校給食調理員への指導・助言）
3	主として学校の管理運営に関すること	学校の組織運営に関すること	学校経営及び運営方針の策定への参画 各種委員会の企画及び運営 学年・学級運営への参画 学校業務改善の推進
		研修に関すること	校内研修の企画、実施及び受講 教育委員会が実施する研修その他の職責を遂行するために必要な研修の受講
		保護者及び地域住民等との連携及び協力の推進に関すること	関係機関や外部人材、地域、保護者との連絡及び調整
		その他学校の管理運営に関すること	学校の安全計画等に基づく安全点検

備考

- （一）上記に具体的な職務として掲げていない職務であっても、学校規模、教職員の配置数や経験年数、各学校・地域等の実情に応じて栄養教諭が担うことが必要と校長が認める職務については、食に関するものに限らず、校務分掌に位置付けることが可能である。
- （二）校長が具体的に校務分掌を定める際には、学級副担任等の役割や、各種校内委員会、学校行事、地域連携、保護者・PTA対応、部活動指導など他の教師と同様に校務分掌を担うことが期待される。

背景

- ・ 児童生徒が健全な食生活を実践することの困難な場面が増え、食物アレルギーや偏食等、食に関する健康上の課題が多様化
- ・ 児童生徒に対し、食に関する正しい理解や適切な判断力、望ましい食習慣を身に付けさせるため、栄養教諭には食育の中核としての役割が求められる
- ・ 学校給食の安全・安心を確保するためには、調理から給食の時間における指導に至るまで、栄養教諭をはじめとして関係者の正確な理解が必須

事業内容

事業①学校給食におけるリスクマネジメント強化 28百万円（新規）

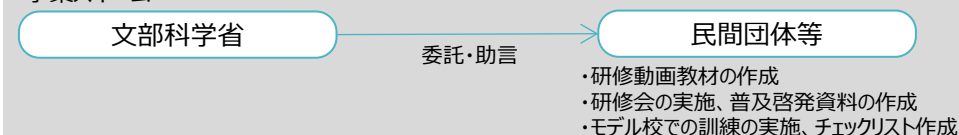
【民間団体等】

学校給食の調理から給食の時間における指導に至るまで、段階別に留意すべき事項について、有識者会議を設置・開催の上、既存の類似のマニュアルや研修動画等も参考にしつつ、学校給食の衛生面・安全面の両面から検討を行い、**研修動画教材**としてまとめる。さらに、その動画教材を実際に使用して**研修会を開催**するとともに、全国の学校・教育委員会においても使用できるよう、動画教材において特に重要なことなど、**要点をまとめた普及啓発資料**を作成。

また、学校給食において、窒息事故や食物アレルギー対応など、迅速かつ適切な対応が求められる事故が発生したことを想定し、モデル校において訓練を実施し、平時から備えておくべき事項のチェックリストを作成する。

委託先	民間団体等
件数・単価	1箇所・24百万円（民間団体等）
対象経費	有識者会議の開催や動画作成、事故対応訓練に必要な謝金、旅費、人件費等

事業スキーム



課題

- ・ 栄養教諭について、各教育委員会や学校管理職の考え方の違いにより、その活用実態にはバラつきがあり、十分にその専門性を活かしていない
- ・ 学校給食において、窒息事故や異物混入事案などが未だに発生
- ・ 各学校において、当事者意識をもって未然防止の取組を実施するとともに、万が一の際にも迅速に対応できるようにするための平時からの備えを行うことが重要であるが、こうした意識の涵養に資するためのツールが不足

事業実施期間：令和6年度～

事業②栄養教諭による食の指導普及啓発 34百万円（20百万円）

【民間団体等】

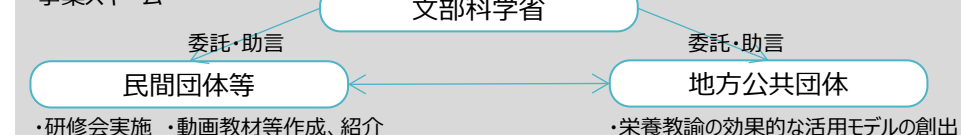
栄養教諭がその専門性を十分に発揮し、食育の中核としての役割を果たすため、栄養教諭に期待される職務内容や、食に関する指導の重要性及び教育効果についての**研修動画教材を作成し、教育委員会や学校管理職を対象とした研修会を実施**。併せて、地方公共団体における**栄養教諭の効果的な活用に関する好事例**の紹介資料を作成し、全国へ普及する。

【地方公共団体】

栄養教諭が食育の中核としての役割を果たすために必要な栄養教諭の職務の見直し及び効果的な校務分掌の定め等に関する検討を行うための調査研究を実施。

委託先	民間団体等、地方公共団体
件数・単価	＜研修会実施等＞ 1箇所・18百万円（民間団体等） ＜調査研究＞ 7箇所・2百万円/箇所（地方公共団体）
対象経費	研修会開催や動画教材作成に必要な謝金、旅費、雑役務費等

事業スキーム



	アウトプット（活動目標）	短期アウトカム（成果目標）	長期アウトカム（成果目標）
①	・研修動画教材、普及啓発資料	・学校給食における事故防止への意識の醸成	・学校給食における事故件数の減少
②	・学校管理職向け研修動画教材、栄養教諭の効果的な活用事例	・学校管理職等の栄養教諭の職務内容への理解増進	・栄養教諭が食育の中核として、専門性を発揮し、児童生徒への個別指導を実施

（担当：総合教育政策局健康教育・食育課）

● 委託期間

本事業の委託期間は、委託を受けた日から**令和9年3月31日まで**とする。

● 委託手続

- ① 業務の委託を受けようとする場合には、**事業計画書（別紙様式1）を文部科学省に提出**すること。
- ② 文部科学省は、審査委員会を設置して、上記（1）により提出された事業計画書の内容を審査し、本事業の趣旨を踏まえた適切な計画であると認めた場合、当該申請者と委託契約を締結する。なお、文部科学省は、必要に応じて当該計画の見直しを求めることができる。

● 委託経費

- ① 文部科学省は、予算の範囲内で業務の実施に要する経費（人件費、諸謝金、旅費、借損料、印刷製本費、消耗品費、設備備品費、会議費、通信運搬費、雑役務費、再委託費）を委託費として支出する。
- ② 文部科学省は、委託費を、額の確定後、委託先の請求により支払うものとする。ただし、委託先が事業の完了前に必要な経費の支払を受けようとし、文部科学省が必要であると認めるときは、契約額の全部又は一部を概算払するものとする。

- **事業規模**

1 件当たり **2 2 8 万 8 千円を上限**とする。

- **採択予定件数**

7 件（予定）

- **選定方法**

文部科学省が本委託事業を選定するための審査委員会を設置し、書類審査を実施する。（審査方法については「審査基準」のとおり）

- **選定結果の通知**

選定終了後、3 0 日以内にすべての提案者に選定結果を通知する。

事業内容①：栄養教諭の効果的な活用に向けた調査研究の実施

- 受託者は、**栄養教諭が給食管理と学校における食育の中核としての役割を一体として担い、また、教諭として食に関する業務に留まらない活躍の在り方を確立**できるよう、栄養教諭の職務内容の見直しや、効果的な校務分掌の設定について検討を行い、事例創出に向けた取組を実施すること。
- 具体的には以下のような内容が考えられるが、モデル校における栄養教諭の勤務状況や学校現場における働き方も考慮しながら、実施内容を検討すること。

- I. 現状把握のため、栄養教諭の1か月の業務時間を職務内容ごとに整理し、「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）」（令和7年4月30日付け7初健食第2号）に示す栄養教諭の標準的な職務以外の栄養教諭の専門性がなくとも成立する業務（周辺業務）がどの程度負担となっているか分析する。
- II. I.で分析した内容を基に、改めて栄養教諭が担うべき業務と栄養教諭以外の教諭や学校栄養職員、学校給食調理員、事務職員等でも対応可能な業務について整理し、職務内容の見直しを行う。
- III. 大規模校・小規模校の別、単独調理場・共同調理場の別、複数配置校・単独配置校の別、学校種別など、実際に栄養教諭の勤務形態として全国で共通する形態別に考慮が必要と考えられる校務分掌の標準的なあり方を整理する。

事業内容②：事業①の取組に係るヒアリングへの対応及び研修会における事例報告

別途調達を行う栄養教諭による食の指導普及啓発（団体等委託分）においては、受託者の民間事業者等が、上記①の取組事例を効果的に全国に普及するための**普及啓発資料の作成**、及び、栄養教諭の効果的な活用を促進するため、教育委員会・学校管理職・栄養教諭等を対象とした**全国研修会を開催**する予定となっている。

- 本調査研究受託者は、当該民間事業者等が普及啓発資料を作成するために実施する**ヒアリングに協力**し、本調査研究の背景や目的、研究内容、調整を要した点や課題、成果などを踏まえ、**教育委員会や学校管理職が栄養教諭の職務内容や専門性を踏まえた効果的な活用を行う上でポイントとなる事項について説明**すること。
- また、**研修会においても同様の事項について発表を実施**すること。発表に係る旅費については受託経費に計上すること。
- なお、ヒアリング及び研修会に係る調整については、文部科学省から民間事業者等に対して本調査研究受託者の連絡先を提供し、民間事業者等から本調査研究受託者に対して直接実施することとする。

- 受託者は、事業内容①に係る取組を実施する際には、モデル校を自身が所管又は設置する学校から複数校（1 市区町村あたり 5 校（予定））指定し、当該校の協力を得つつ栄養教諭の職務内容の見直しや効果的に活用するための校務分掌のあり方について検討を行うこと。
- 事業内容①に係る取組を実施する際のモデル校は、学校給食法第 3 条第 2 項に定める「義務教育諸学校」から選定すること。
- 受託者は、事業の実施に当たり、**文部科学省が公表している「食に関する指導の手引－第二次改訂版－」や「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）」（令和 7 年 4 月 30 日付け 7 初健食第 2 号）等の内容を十分に踏まえること。**
また、モデル校においてもこれらを踏まえた取組がなされるよう適切に進捗管理及び指導・助言を実施すること。

- 国の契約は電子化しておらず、紙の契約書に記名・押印することにより初めて契約が成立するため、**業務の着手時期には留意**すること。
- 本事業において、物品等を購入することも可能だが、当該物品により、本委託事業の目的達成に寄与していることが認められる必要があるため、**特に年度末近くでの物品購入については留意**すること。

- 企画提案書等は、公募締切日後の企画提案書等の提出、差し替え及び訂正は認めないため、記載漏れ等には十分留意すること。
- 企画提案書は、公募要領等の事業内容に沿って分かりやすく記載すること。
- 企画提案段階から「委託事業の手引き（文部科学省委託事業実施者向け）」を参照した上で経費も含めた計画を検討すること。
- 提出書類
 - ① **企画提案書**
委託要項で定める委託事業計画書（別紙様式 1）によって代える。
 - ② **経費積算の根拠資料**
旅費、謝金規定等の写し等、積算根拠が分かるもの
 - ③ **誓約書**（再委託先が地方公共団体でない場合のみ。）

- 公募締め切り

令和8年9月2日（水） 17時

- 審査・受託者の決定

令和8年9月中旬頃

- 受託者との契約締結

令和8年9月下旬頃

各教科等における食に関する指導事例

米粉パン（東京都台東区）

5年生を対象に社会科で学んでいる食料自給率に関連させて米粉の活用について給食時間を通して指導を行った。実際に米粉パンを食べる際には味や香り、触感など小麦粉からできるパンとの違いなどについて認識できるように米粉パンの魅力などについて説明した。



出典：台東区立千束小学校
(<https://www.taito.ed.jp/1310227>)

端材を活用した加工品の開発（愛知県豊田市）

豊田市ブランド豚「とよたひまりボーク」の端材を活用した加工品「まるっとよたひまりボークミンチカツ」を開発。その他、市内農園の余剰冷凍いちごをジャムに加工するなど食品ロス削減を目的に新メニューを開発。その後給食で提供し、本取組について特活でSDGsと絡めた授業を行った。



出典：（公財）豊田市学校給食協会 (<https://www.toyota-school-lunch.jp/system/index.cgi?code=picturepreview2&s=11244>)

貴重魚を活用した取組例（佐賀県佐賀市）

えつは筑後川流域に生息する貴重な魚であり、子えつをから揚げにして給食に提供。地域の宝である「えつを誇りに思ってもらいたい」という願いから本校3年生は総合的な学習の時間にえつの探究学習と併せて、地元の漁師さんの協力を得ながら調理実習を行っている。



出典：佐賀市立諸富中学校
(<https://www.education.saga.jp/hp/morodomi-j/>)

有機農産物を使った学校給食及び食の指導の取組例

5年生社会科において栄養教諭が有機農業、有機農産物の説明を実施。また、給食で有機農産物や特別栽培農産物を使用し、栄養教諭が産地や食材について指導。さらに、家庭科において有機農産物を広めるための給食で提供するみそ汁を考え、実際に調理する学習を行った。



出典：東京都港区立赤坂小学校 (<https://akasaka-ej.minato-kyo.ed.jp/>)

地域（農林漁業者）との連携

貴重魚の活用（佐賀県佐賀市）※再掲

えつは筑後川流域に生息する貴重な魚であり、子えつをから揚げにして給食に提供。地域の宝である「えつを誇りに思っている」という願いから本校3年生は総合的な学習の時間にえつの探究学習と併せて、地元の漁師さんの協力を得ながら調理実習を行っている。



出典：佐賀市立諸富中学校
(<https://www.education.saga.jp/hp/morodomi-j/>)

問屋と連携した地場野菜の栽培（東京都台東区）

地域の老舗葱問屋と連携し、2年生生活科の学習で江戸東京野菜のひとつである「江戸千住ねぎ」を学級園等を利用して栽培。また収穫後は給食の食材に活用し、栽培・収穫の様子や栄養素について全校に紹介するなど「江戸千住ねぎ」への関心を高めた。



出典：台東区立千束小学校
(<https://www.taito.ed.jp/1310227>)

生産者と連携した地場野菜の収穫（京都府京都市）

学校近隣の生産者と連携し、農場で野菜の収穫体験と京野菜にまつわる内容を学ぶ。昔から京都で大切に作られ、食べられてきた京野菜を次世代に継承するために給食食材として活用し、美味しさに加え特徴や魅力などについて、事前にクイズを通して楽しみながら親しむ授業を実施。（献立写真：賀茂なすと万願寺とうがらし、こんにゃくのごまみそかけ）



出典：京都市立高倉小学校
<https://cms.edu.city.kyoto.jp/weblog/index.php?id=102803>

シェフと連携した地場野菜の加工（東京都中野区）

地域産物の活用と食育を目的に行われている農林水産省の「シェフ給食プロジェクト」において、2年生活科で東京都三鷹市の農園で取れた枝豆のさやとり体験を行った。実際に枝豆に触れることで五感を刺激し、枝取り作業の大変さなどを体験したことで生産者への感謝の気持ちや食べ物を大切にする心を育んだ。



出典：中野区立江古田小学校
(https://fa.fureai-cloud.jp/_view/nk-egota-e)