

第2章

学校、保育所等における食育の推進

第1節

学校における指導体制の充実

平成17年度から、食に関する専門家として児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどることを職務とする栄養教諭が制度化された。学校における食育を推進するためには、栄養教諭を中心に、食に関する指導の全体的な計画に基づき、全教職員が共通理解のもとに連携・協力しつつ指導を展開することが重要である。そのためには、学校栄養職員の栄養教諭への移行等により栄養教諭のさらなる配置の促進を図ることが必要である。このため、文部科学省においては、平成17年度から、現職の学校栄養職員が栄養教諭免許状を取得するための講習会を都道府県で開催している。その結果、全国で多数の学校栄養職員が、栄養教諭免許状を取得している。

公立小・中学校等の栄養教諭については、各都道府県教育委員会が、地域の状況を踏まえつつ、栄養教諭免許状取得者の中から栄養教諭を採用し、配置していくことになっており、平成22年4月現在で全都道府県において3,379名が配置されている（図表-60）。このほか、国立大学法人においても附属学校に栄養教諭を配置しており、平成22年4月現在で39国立大学法人で63名が配置されている。

平成20年1月の中央教育審議会答申を踏まえ、平成20年6月に学校給食法の改正が行われ、平成21年4月から施行された。具

図表...60 公立学校等栄養教諭の配置状況

| 年度 | 配置状況 | |
|----|--------|--------|
| 17 | 4道府県 | 34人 |
| 18 | 25道府県 | 359人 |
| 19 | 45道府県 | 986人 |
| 20 | 47都道府県 | 1,897人 |
| 21 | 47都道府県 | 2,663人 |
| 22 | 47都道府県 | 3,379人 |

22年度は、4月1日現在の配置数
資料：文部科学省学校健康教育課調べ

体的には、法律の目的に「学校における食育の推進」を明確に位置付けるとともに、栄養教諭が学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うこと、この場合、校長が食に関する指導の全体的な計画の作成等を行うことなどが定められた。

また、学習指導要領の改訂、学校給食法の改正を踏まえて、学校における食に関する指導の基本的な考え方や指導方法等を示した「食に関する指導の手引」（平成19年3月作成）を平成22年3月に改訂した。

第2節

学校における指導内容の充実

学校における食育は、子どもが食に関する正しい知識を身に付け、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践することができることを目指し、学校給食を活用しつつ、給食の時間はもとより各教科や総合的な学習の時間等における食に関する指導を中心として行

われている。

(1) 栄養教諭による取組

栄養教諭は、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、学校における食育推進の要として、献立作成や衛生管理等の学校給食の管理と学校給食を活用した食に関する指導を一体的に展開することにより、教育上の高い相乗効果をもたらしている。

ア 食に関する指導の連携・調整

各教科等で学習する内容に食は幅広く関わっており、食に関する指導は、学校教育活動全体を通して行うことが重要である。このため、栄養教諭のみならず関係教職員が食に関する指導の重要性を理解し、必要な知識や指導方法を身に付けるとともに、関係する教職員が十分な連携・協力を行うことにより、体系的、継続的に効果的な指導を行うことができる。栄養教諭は、各教科等において指導に携わるだけでなく、学校における食に関する指導の全体的な指導計画の策定に中心的に携わるなど、教職員間の連携・調整の要としての役割を果たしている。

イ 子どもへの教科・特別活動等における教育指導

食に関する指導は、給食の時間を始めとする特別活動、各教科、道徳、総合的な学習の時間といった学校教育活動全体の中で体系的、継続的に行われるものであり、その中で栄養教諭はその専門性を生かして、各学級担任や教科担任等との連携を図りながら積極的に指導を行っている。栄養教諭は学校給食の管理業務を実際に担っていることから、各教科等の授業内容と関連させた献立を作成するなど、学校給食を生きた教材として活用し、

効果的な指導を行っている。

平成20年3月には、小学校及び中学校の学習指導要領の改訂が行われ、その総則において、「学校における食育の推進」が明確に位置付けられるとともに、家庭科や保健体育科等、関連する各教科等における食育の観点からの記述を充実させた。併せて、幼稚園教育要領の改訂も行われ、領域「健康」において、食育の観点からの記述を充実させた。

平成21年3月には、高等学校及び特別支援学校の学習指導要領の改訂が行われ、その総則において、「学校における食育の推進」が明確に位置付けられるとともに、食育の観点からの記述を充実させた。

新しい学習指導要領については、小学校では平成23年度から、中学校では平成24年度から完全実施され、高等学校では平成25年度から学年進行で実施されることになっている。また、特別支援学校については、小学校、中学校、高等学校の実施時期に準じて実施されることになっている。

(2) 食に関する学習教材の作成

文部科学省においては、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等における食に関する指導において使用する教材として食生活学習教材を作成し、全国の小学校低学年（小学校1年生）、中学年（小学校3年生）、高学年（小学校5年生）、中学生（中学校1年生）に配布し、その活用を促進している。

(3) 食育を通じた健康状態の改善等の推進

近年、子どもの食生活の乱れや健康への影響が生じている背景には、例えば「よく体を動かし、よく食べ、よく眠る」という食習慣を始めとした基本的な生活習慣や態度が身に

付いていないことが指摘されている。

文部科学省では、食生活の改善のための取組や健康への影響が生じている子どもへの個別指導など、学校における食育の充実についての実践的な事例を取りまとめた「栄養教諭による食に関する指導実践事例集」を平成21年3月に発行し、教育委員会等に配布した。

また、保護者からの申し出、健康診断、聞き取り調査等で判明する、肥満、食物アレルギーや偏食等の子どもがかかえる個々の問題に適切に対応するために、栄養教諭は、学級担任、養護教諭、学校医等と連携しつつ、保護者と面談等を重ね、子どもの食生活に関して、栄養に関する専門性を生かしたきめ細かな指導・助言を行っている。さらに、学校給食においても、子どもの状況に応じた対応に努めている。

義がより明確となった。併せて、必要な栄養量を始め学校給食を適切に実施するための「学校給食実施基準」や、適切な衛生管理を図るための「学校給食衛生管理基準」を、維持されることが望ましい基準として文部科学大臣が定めることが規定され、両基準が法律上に位置付けられた。

平成20年5月現在、小学校では21,923校（全小学校数の99.2%）、中学校では9,304校（全中学校数の85.8%）、全体で32,690校で学校給食が行われており、全体で約1,009万人の子どもが給食を受けている（図表-61）。

また、食物アレルギーを持つ児童生徒に対しては、「食に関する指導の手引」、「学校のアレルギー疾患に対する取組ガイドライン」の配布等を通じ、保護者や主治医と十分な連携を図りつつ、可能な限り個々の児童生徒の

第3節

学校給食の充実

1 学校給食の現状

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を子どもに提供することにより、子どもの健康の保持増進、体位の向上を図っている。また、食に関する指導を効果的に進めるために、給食の時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等において生きた教材として活用することができるものであり、大きな教育的意義を有している。

平成20年6月の学校給食法の改正においては、学校給食の目標について、食育の推進の観点からの見直しが行われ、学校給食が学校教育の一環であるという、従来から持つ意



学校給食の様子



栄養教諭による食に関する指導

図表... 61

学校給食実施状況（国公立）

平成20年5月1日現在

| 区分 | 全国総数 | 完全給食 | | 補食給食 | | ミルク給食 | | 計 | | |
|---------------|-----------|------------|-----------|------|--------|-------|---------|------|------------|------|
| | | 実施数 | 百分比 | 実施数 | 百分比 | 実施数 | 百分比 | 実施数 | 百分比 | |
| 小学校 | 学校数 | 22,097 | 21,640 | 97.9 | 113 | 0.5 | 170 | 0.8 | 21,923 | 99.2 |
| | 児童数 | 7,121,781 | 7,030,839 | 98.7 | 18,417 | 0.3 | 20,098 | 0.3 | 7,069,354 | 99.3 |
| 中学校 | 学校数 | 10,850 | 8,208 | 75.6 | 67 | 0.6 | 1,029 | 9.5 | 9,304 | 85.8 |
| | 生徒数 | 3,603,220 | 2,488,051 | 69.1 | 14,743 | 0.4 | 370,229 | 10.3 | 2,873,023 | 79.7 |
| 特別支援学校 | 学校数 | 1,023 | 873 | 85.3 | 2 | 0.2 | 10 | 1.0 | 885 | 86.5 |
| | 幼児・児童・生徒数 | 112,334 | 99,323 | 88.4 | 102 | 0.1 | 997 | 0.9 | 100,422 | 89.4 |
| 夜間定時制 高等学校 | 学校数 | 651 | 419 | 64.4 | 157 | 24.1 | 2 | 0.3 | 578 | 88.8 |
| | 生徒数 | 91,225 | 33,964 | 37.2 | 11,033 | 12.1 | 536 | 0.6 | 45,533 | 49.9 |
| 計 | 学校数 | 34,621 | 31,140 | 89.9 | 339 | 1.0 | 1,211 | 3.5 | 32,690 | 94.4 |
| | 幼児・児童・生徒数 | 10,928,550 | 9,652,177 | 88.3 | 44,295 | 0.4 | 391,860 | 3.6 | 10,088,332 | 92.3 |

完全給食：給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）ミルク及びおかずである給食

補食給食：完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食

ミルク給食：給食内容がミルクのみである給食

中学校には中等教育学校前期課程を含む。

出典：文部科学省「学校給食実施状況調査」

状況に応じた対応に努めるよう指導している。

2 地場産物の活用の推進について

地域や学校において、地場産物を学校給食において活用する取組が積極的に進められており、平成20年度の活用率は、全国平均で23.4%（食材数ベース）となっている。

地場産物を学校給食に活用し食に関する指導の教材として用いることにより、次のような効果が期待される。

子どもが、より身近に、実感を持って地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。

食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができる。

地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちをいただくことができる。

「顔が見え、話しができる」生産者等により生産された新鮮で安全な食材を確保

することができる。

流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等により、安価に食材を購入することができる場合があるとともに、環境保護に貢献することができる。生産者等の側で学校給食を始めとする学校教育に対する理解が深まり、学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。

地域だけでなく、日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深め、意識を向上させることができる。

さらに、各都道府県に推進地域を指定し、生産者等から計画的かつ安定的に地場産物の納入が図られるよう、学校と地域の生産者等の連携体制を整え、地場産物を活用した学校給食を食に関する指導の「生きた教材」として活用できるようにするための方策等について調査研究を行っている。

農林水産省では、学校給食における地場産物の利用を拡大するため、平成21年度から

平成22年度までの緊急的な措置として「学校給食地場農畜産物利用拡大事業」により地場農畜産物の利用を拡大する献立を実証する際の原材料費の助成等を行っている。

3 米飯給食の一層の普及・定着に向けた取組

米飯給食は、伝統的な食生活の根幹である米飯に関する望ましい食習慣を子どもに身に付けさせることや、地域の食文化を通じて郷土への関心を深めるなどの教育的意義を持つものである。平成20年度において、米飯給食を実施しているのは小学校で21,607校（完全給食実施の小学校数の99.8%）、中学校で8,195校（完全給食実施校の中学校数の99.8%）、全体で31,094校（完全給食全実施の全学校の99.9%）で米飯給食が行われており、約965万人（完全給食を受けている全幼児・児童・生徒数の99.9%）の子どもが米飯給食を受けている。

また、週当たりの米飯給食の回数が平成20年度では3.1回となり、平成19年度と比べて0.1回の増加となっている（図表-62）。

なお、米飯給食の推進については、平成21年3月に通知を発出し、米飯給食の実施回数が週3回未満の地域・学校については週3回程度、週3回以上の地域・学校については週4回程度など新たな目標を設定し、実施回数の増加を図ることを促すなど、国として

は週3回以上を目標として推進することとしている。

また、農林水産省では米飯給食のより一層の推進を図るため、米飯給食の実施回数が少ない都市部を中心に保護者等学校給食関係者の理解促進のための「ごはんで給食セミナー」や学校栄養職員等向けにごはんに合う給食メニューの提案を行う「ごはんで給食メニュー講座」を開催している。

4 伝統的な食文化を継承した献立の活用

郷土料理、行事食や伝統料理等は、その土地の産物を使って独自の料理法で作られ、食べ継がれてきたものであり、これらは子どもに地域の産業や文化に関心を持たせる上で良い教材となる。

現在、地場産物の活用の更なる促進が図られているが、それに併せて各地において学校給食に郷土料理、行事食等が積極的に導入されており、今後とも郷土料理、行事食等を通じた学校給食の教育的効果が更に上がることが期待される。

また、日本の食文化を理解させる上で、他地域の郷土料理やそれに使用されている地場産物等を学校給食の献立に活用することも有効である。

そこで、学校関係者や保護者が、子どもたちに、地域の食文化や地場産物等に関心を持たせるための活用資料として、平成20年度においては、郷土料理等の献立・レシピ集及び指導事例集、平成21年度においては、地場産物を活用した行事食等の事例集を作成した。

図表... 62 米飯給食実施状況(国公立)

| 区分 | 平成20年 | 平成19年 |
|------------|---------|---------|
| 学校数 | 31,094校 | 31,302校 |
| 実施率 | 99.9% | 99.8% |
| 実施回数(週当たり) | 3.1回 | 3.0回 |

第4節

保育所における食育の推進

1 子どもの育ちを支える食育 - 養護と教育の一体性の重視 -

平成21年4月1日に施行された新たな保育所保育指針（厚生労働省告示第141号）において、保育所における「食育」は、「健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培う」ことを目標としている。そして、子どもが毎日の生活と遊びの中で、食に関わる体験を積み重ね、食べることを楽しみ、食事を楽しみ合う子どもに成長していくこと等に留意して実施しなければならないとしている。

保育所では、子どもの育ちを支えるために、養護（生命の保持、情緒の安定）と教育（健康、人間関係、環境、言葉、表現）が一体的に行われている。食育においても、保育の一環として、養護的側面と教育的側面が切り離せるものではないことを踏まえ、乳幼児期の子どもの心とからだの土台作りに取り組んでいくことが求められる。実際、保育所においては、毎日の生活や遊びの中で、食育の実践が行われている。各保育所の創意工夫の



人間関係を築き、情緒が安定する食事

もとに、多様な食に関する体験のための環境づくりを進めると同時に、体験の連続性、すなわち、子どもの学びの連続性を重視し、食に関わる活動と他の活動での学びとの関係性に配慮していくことが重要である。

2 食を通した保護者への支援

子どもの食を考える時、保育所だけではなく、家庭と連携・協力して食育を進めていくことが不可欠である。食に関する子育ての不安・心配をかかえる保護者は決して少なくない。新たな保育所保育指針の一つの柱として、保護者に対する支援を重視している。今まで保育所で蓄積してきた乳幼児期の子どもの「食」に関する知識、経験、技術を「子育て支援」の一環として提供し、保護者と子どもの育ちを共有し、健やかな食文化の担い手をはぐくんでいくことが求められている。

保育所に入所していない、未就園の子育て家庭に対しても、保育所は児童福祉法第48条の3の規定に基づき、その行う保育に支障がない限りにおいて、地域の実情や当該保育所の体制等を踏まえ、地域の保護者等に対する子育て支援を積極的に行うよう努めることが期待されている。具体的な食を通した活動として、次のような活動が展開されている。

食を通した保育所機能の開放（調理施設活用、食に関する講習などの実施や情報の提供、体験保育等）

食に関する相談や援助の実施

食を通した子育て家庭の交流の場の提供及び交流の促進

地域の子どもの食育活動に関する情報の提供

食を通した地域の人材の積極的な活用による地域の子育て力を高める取組の実施

上記のような「食」の場を通して保護者同士の交流の場の提供や促進を図っていくことで、保護者同士の関わりの機会を提供し、食に対する意識が高まることが期待される。また、実際、多くの保育所で、育児相談や育児講座などを通し、保護者の育児不安を軽減する活動が展開されている。

地域の様々な食に関する資源と連携し、地域の子育ての拠点として、また、地域の食育の発信拠点として、食を学び合い、分かち合い、支え合い、育て合う観点が、育ちゆく子どもとともにある保育所には必要だろう。特に、現代社会においては、保育所が地域保健



父親の保育所のランチ体験

と地域福祉をつなぎ、地域生活文化の創造に寄与していくことが期待されている。

「食に関する指導の手引」の改訂

文部科学省では、平成19年3月に、学校における食育の必要性、食に関する指導の目標、栄養教諭が中心となって作成する食に関する指導に係る全体計画、各教科等や給食の時間における食に関する指導の基本的な考え方や指導方法等を示した「食に関する指導の手引」を発行し、栄養教諭や学校栄養職員等が食に関する指導を行うに当たっての参考資料として活用されてきました。

「食に関する指導の手引」は、以下の7章で構成されています。

- 第1章 学校における食育の推進の必要性
- 第2章 食に関する指導に係る全体計画の作成
- 第3章 各教科等における食に関する指導の展開
- 第4章 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進
- 第5章 学校・家庭・地域が連携した食育の推進
- 第6章 個別的な相談指導の進め方
- 第7章 学校における食育の推進の評価

その後、小・中学校の学習指導要領の改訂(平成20年3月)や、改正学校給食法の施行(平成21年4月)において、「学校における食育の推進」が盛り込まれたことなどを踏まえ、平成21年度に改訂作業を行い、平成22年3月に改訂版を作成し、教育委員会、学校等に配布しました。

改訂の主なポイントは以下のとおりです。

まず、「第3章 各教科等における食に関する指導の展開」では、関係する各教科等の実践事例の記述や、特別支援学校における食に関する指導についての記述を充実しました。

また、「第6章 個別的な相談指導の進め方」では、食物アレルギーを有する児童生徒、肥満、痩身傾向にある児童生徒についての記述を充実させるとともに、スポーツをする児童生徒についても新たに記述しました。

さらに、「第7章 学校における食育の推進の評価」では、「栄養教諭による食に関する指導実践事例集」(平成21年3月発行)を踏まえ、残食率等、様々な取組が一つの成果として達成されるような複合的な評価指標を推奨することについての記述を充実しました。

今後、学校等において本書が活用されることで、食に関する指導体制、指導内容が充実し、学校における食育の一層の推進が図られることが期待されます。



食に関する指導の手引
第一次改訂版