学校における食育を推進するための学校と共同調理場の連携

　平成29年告示の学習指導要領において、食に関する資質・能力は、「現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力」の中に位置付けられ、学校教育活動全体を通して食育を推進していくことが求められている。また平成29年３月文部科学省からの「栄養教諭を中核としたこれからの食育」において、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、子供たちの健康の保持増進や健全な食生活の実現のために、学校における食育推進の要として、校内の教職員はもとより、家庭・地域との連携を果たしていくことが期待されている。

　これらのことは、共同調理場の受配校や共同調理場に勤務する栄養教諭においても同様であり、学校と共同調理場がより連携を密にして学校における食育を進めていくことが求められている。食育を効果的に推進していくためには、児童生徒の実態把握をした上で課題を明確にし、課題と学校教育目標を踏まえた食に関する指導の全体計画の作成が必要である。学校と共同調理場が連携した食育推進体制を構築することで、各校の児童の実態を把握したり、実態を踏まえた食に関する指導の全体計画を作成したり、また指導の成果を評価し、学校と共同調理場が共有することができると考えられる。そこで、学校と共同調理場の連携のための組織作りや具体的な食育の進め方などを整理し、学校の管理職や担任、共同調理場の栄養教諭等の役割を明確にして、学校における食育に取り組むことを目指した。

（１）食育推進委員会の設置

　　共同調理場連絡協議会等の既存の組織を活用して、市町村教育委員会・学校・共同調理場の担当者等で構成する「食育推進委員会」を設置する。（共同調理場連絡協議会等の担当者が集まる機会と合わせて開催する。）構成委員、協議内容は、一例を示している。

　【構成委員】

　　・市町村教育委員会：指導主事（担当者）

　　・学校：食育担当者（給食主任）

　　・共同調理場：所長、栄養教諭、学校栄養職員

　【協議内容】

　　・各種計画の策定及び進行管理に関すること

　　・児童生徒の実態に関すること

　　・食に関する指導に関すること

　　・学校給食の栄養管理、衛生管理に関すること

共同調理場受配校における食育推進体制

【協議内容】

・各種計画の策定及び進行管理に関すること

・児童生徒の実態に関すること

・食に関する指導に関すること

・給食の衛生管理に関すること

**食育推進委員会**

【校内食育推進委員会】

校長（副校長）、教頭

食育担当・教務主任・

保健主事・養護教諭

市町村教育委員会

指導主事（担当者）

共同調理場

栄養教諭・

学校栄養職員

学校

食育担当者

食育推進委員会の年間予定表（例）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 共同調理場 | 市町村教育委員会 | 学校 |
| 12月 | ・本年度の全体計画・年間指導計画の見直し | ・食育推進委員会の開催にあたり連絡・調整・学校へ本年度の全体計画・年間指導計画の提出を依頼 | ・校内食育推進委員会の開催（本年度の評価・反省、次年度の計画、実態把握）・本年度全体計画・年間指導計画提出 |
| 1月 |  | ・調理場ごとに食育推進次年度全体計画・年間指導計画の作成・受配校の学校目標と児童生徒の実態を踏まえて作成する。・教科等と給食時指導などを連携させ、効果的なものにする。・指導時期を予定月まで決定しておく。・栄養教諭が指導に関わる部分を明確にしておく。委員会の開催 |  |
| 2月 |  | ・次年度全体計画・年間指導計画の作成を依頼 | ・校内食育推進委員会の開催（各教科等の次年度年間指導計画へ食育の部分を明記する） |
| 3月 | ・受配校の次年度全体計画・年間指導計画を確認 | ・次年度全体計画・年間指導計画を確認 | ・次年度全体計画・年間指導計画提出 |
| 4月 |  |  | ・職員会議・全体計画・年間指導計画の説明、周知 |
| 5月 |   |  | ・栄養教諭が関わる食に関する指導の連絡調整 |
| 8月 |  | ・進捗状況の把握年間指導計画の進捗状況・今後の予定確認 |  |

食育推進委員会開催通知（例）



（２）岡山県教育委員会が示す食に関する指導の基本的なカリキュラム

　　食に関する指導を系統的に行うために、岡山県教育委員会では「食に関する指導の基本的なカリキュラム」を示している。各学校で食に関する指導の全体計画・年間指導計画を作成する際には、これらの単元・内容を食に関する指導の全体計画・年間指導計画に組み込み、食育の視点をもって指導を行うことができるようにする。また、各学校の食に関する指導の全体計画・年間指導計画において、栄養教諭が関わる部分を明確にしておくことで、栄養教諭が計画的に学校における食育に関わることができる。栄養教諭が直接指導できない場合でも、指導案や指導資料等を提供することで担任や教科担任等が行う食育を支援することができる。

（３）共同調理場の栄養教諭が関わる食に関する指導

　　表１のように栄養教諭が関わる食に関する指導計画を示すことで、栄養教諭が関わって指導または資料提供できるを箇所を明確にすることができる。学校では表1を参考に表２に栄養教諭による指導を希望する学期、学年、教科名、題材名、内容を記入し、指導日を調整する。

【表１】

|  |
| --- |
| 栄養教諭・学校栄養職員が関わる食に関する指導計画（例） |
| 小学校 | テーマ | 指導内容 | 参考資料及び教材 |
| 1年 | いろいろな食べ物 | ・食べ物の名前 | ・平成28年度 岡山県栄養士会　指導研究部配布資料 |
| 2年 | 野菜のちから | ・野菜の名前あてクイズ、野菜の栄養 | ・平成28年度 岡山県栄養士会　指導研究部配布資料 |
| **朝ごはん** | **・朝ごはんパワー** | ・平成29年度 岡山県栄養士会(食育スタンダード)指導研究部配布資料　 |
| 3年 | 食べ物のはたらき | ・食べ物の赤・黄・緑の仲間分け、食べ物の働き | ・平成28年度 岡山県栄養士会　　指導研究部配布資料 |
| 4年 | おやつのとり方 | ・おやつのとり方(量、時間、内容) | ・平成28年度 岡山県栄養士会　指導研究部配布資料 |
| バランスの良い食事 | ・バランスのよい食事(運動、休養、睡眠) | ・体育科（保健領域）教科書 |
| **朝ごはん** | **・朝ごはんの必要性** | ・平成29年度 岡山県栄養士会　(食育スタンダード)　指導研究部配布資料　 |
| 5年 | 地場産物のよさ | ・地場産物の良さ・給食の地場産物の紹介・５大栄養素・ごはんとみそ汁 | ・社会科教科書　5年・家庭科教科書　5・6年 |
| 6年 | **1食分の献立** | **・栄養バランス(主食、主菜、副菜)****・献立作成上のテーマ例(自分で作れるもの、給食、朝ごはん、お弁当、和食)** | ・家庭科教科書　5・6年・平成29年度 岡山県栄養士会　(食育スタンダード)　指導研究部配布資料 |
| **生活習慣病** | **・生活習慣病とその原因・糖分、脂質、塩分の取り方** | ・体育科（保健領域）教科書　5・6年生・平成30年度 岡山県栄養士会　(食育スタンダード)　指導研究部配布資料 |
|  | テーマ | 指導内容 | 参考資料及び教材 |
| 中学校 | 1食分の献立・調理 | ・成長期の栄養の特徴・不足しがちな栄養素(カルシウムや鉄 等)について・6つの基礎食品群 | ・技術家庭科教科書 |
| **健康な生活と疾病の予防** | **・健康によい食生活** | ・保健体育科教科書・平成30年度 岡山県栄養士会　(食育スタンダード)　指導研究部配布資料 |
| **朝食と生活リズム** | **・バランスのよい朝食を考える・生活リズム** | ・保健体育科教科書・技術家庭科教科書・平成27年度 岡山県栄養士会　指導研究部配布資料・平成28年度 岡山県栄養士会　指導研究部配布資料・平成29年度 岡山県栄養士会　(食育スタンダード)　指導研究部配布資料 |
| 日本型食生活のよさ | ・日本型食生活のよさ・地域の食文化 | ・技術家庭科教科書 |

* 太字の箇所は、岡山県食育スタンダード普及推進事業にて岡山県学校栄養士会が作成

【表２】

（例）