

Ⅲ 学校における食育の推進

朝食欠食や偏食などの食生活の乱れや、肥満及び痩身傾向などがみられ、生活習慣病との関係も指摘される中、児童生徒が生涯にわたって心身の健康を保持増進していくことができるよう、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けることは極めて重要である。

食育は、「生きる力と絆の埼玉教育プラン」第2期埼玉県教育振興基本計画でも推進しており、知育・徳育・体育を支える基盤となるものである。学校は、児童生徒の実態を踏まえ、家庭・地域と連携しながら、教育課程に基づいた食育の実践・推進により、心身ともに健康な児童生徒の育成を図ることが大切である。

1 食に関する指導の充実

食に関する指導は、児童生徒の望ましい食習慣を形成するとともに、好ましい人間関係の育成を図り、心身の健全な発達に資する。

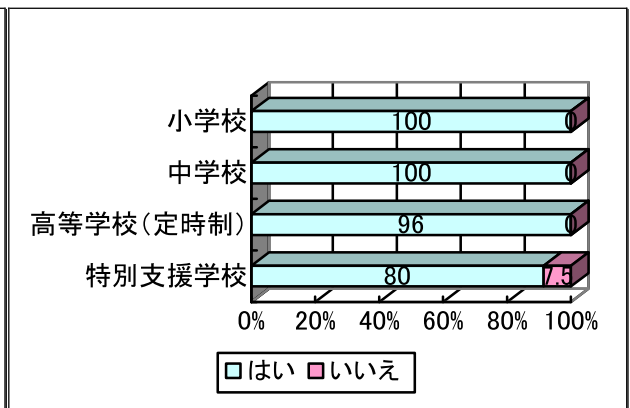
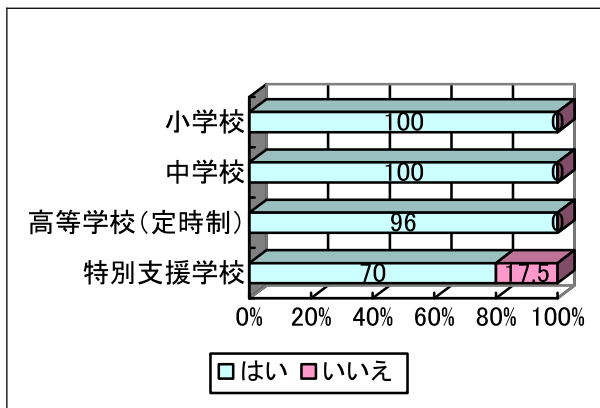
そのためには、学習指導要領を踏まえ、食に関する指導の目標（「食に関する指導の手引き－第一次改訂版－」（平成22年3月文部科学省））や内容を明確にし、教育活動全体を通して、全教職員で食育に取り組む校内組織体制の充実が不可欠である。また栄養教諭や学校栄養職員等の専門性を生かし、学校・家庭・地域が一体となり、三者が相互に連携しながら、計画的・継続的に行うことが重要である。

(1) 現状

食に関する指導を計画的・継続的に行い、全教職員で取り組む指導体制づくりの基盤となる「食に関する指導全体計画」の作成状況や、家庭・地域との連携を図るための取組状況などは、次のとおりである。

【食に関する指導全体計画】

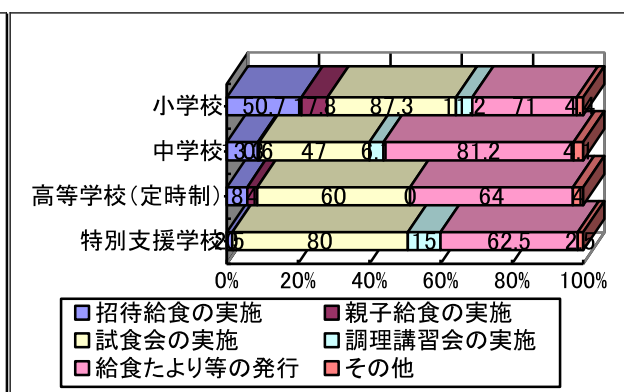
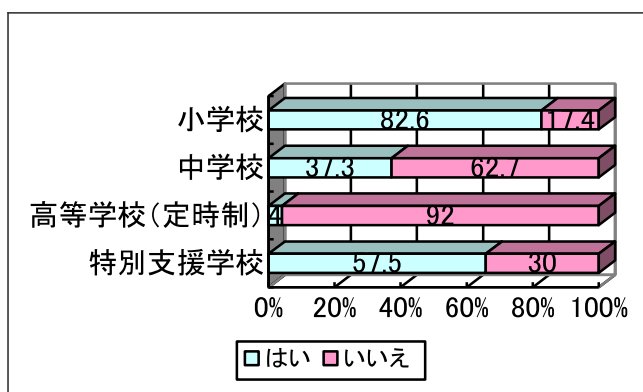
【食に関する・学校給食年間指導計画】



※ 「食に関する指導」の全体計画及び年間指導計画の改善・充実が必要である。

【教員と栄養教諭・学校栄養職員とのTT】

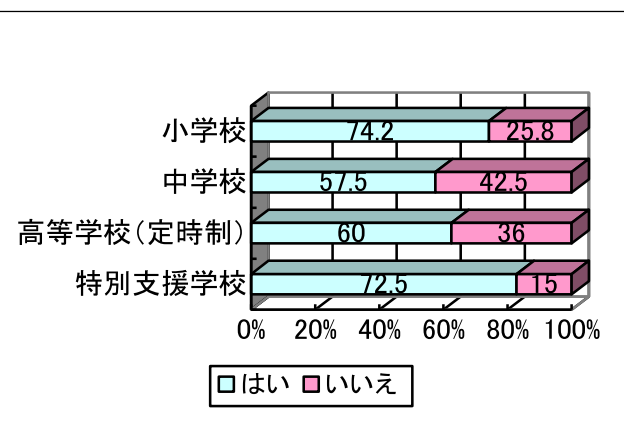
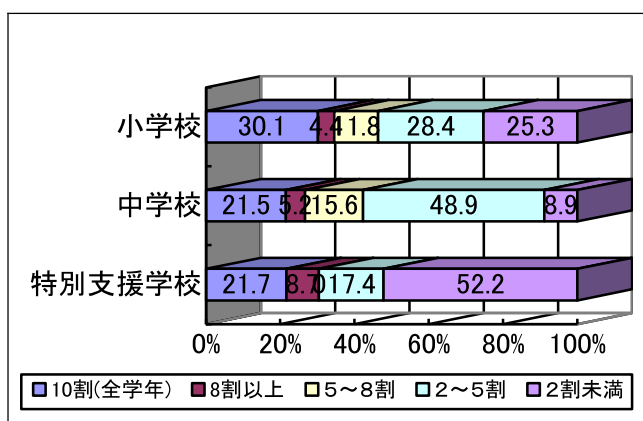
【家庭・地域と連携するための取組】



※ 給食を生きた教材とするなど、栄養教諭・学校栄養職員等とのTTによる質の高い授業実践が望まれる。

【全学級での食育実施率】

【養護教諭・栄養教諭等との個別相談(アレルギー等)の実施状況】



※ 各校での食育を推進していくためには、食に関する全体計画と年間指導計画に基づく指導体制及び指導時間の確保が不可欠である。【グラフは平成26年度学校健康教育実践状況調査から】

(2) 課題

- ア 指導体制の整備・改善・充実
- イ 食に関する指導全体計画及び年間指導計画の作成
- ウ 栄養教諭、学校栄養職員等の授業への参画及び指導時間の確保
- エ 家庭・地域との連携

(3) 対策

- ア 指導体制の整備・改善・充実
 - 食に関する指導の校内研修を実施し、教職員の共通理解を図る。
 - 校内の組織・体制を見直し、食育を推進する組織(委員会)を位置付ける。
 - 校長のリーダーシップのもと、保健主事、給食・食育主任など、学校内において教職員の中心となって食に関する指導を進める職員と、家庭科教諭、栄養教諭、学校栄養職員など、食に関する高い専門性を持った職員で構成する組織・体制をつくる。
 - 食育を推進する組織・体制の中から、全体計画の作成や家庭・地域の連携を図るコーディネーター役となるリーダーを選任する。

イ 全体計画及び年間指導計画の作成及び改善

- 学校や学年の食に関する指導の目標（「食に関する指導の手引き－第一次改訂版－」（平成22年3月文部科学省））を設定し、食育に関する取組を教育課程に位置付ける。
- 各教科等で実施する食に関する指導内容を明確にし、教育課程に位置付ける。
- 日々の学校給食を「生きた教材」として、各教科等と関連づけて指導するために、その活用時期を明確に位置付ける。毎年度、学年末に修正・改善をする。
- 食に関する指導を家庭や地域にどのように働きかけるか明確にする。

ウ 栄養教諭、学校栄養職員等の授業への参画及び指導時間の確保

- 授業等において栄養教諭、学校栄養職員等の専門性を生かす機会を確実に設定して「食に関する指導」を適切に実施し、専門職の活用を推進する。
- 体験活動を重視し、地域の方をゲストティーチャーとするなど指導方法を工夫する。
- 授業だけでなく、指導計画の立案、授業後の評価まで担任と連携して行う。

エ 家庭・地域との連携

- 食育だより等、各種たよりや学校保健委員会、PTA活動など、あらゆる機会を通して啓発を継続的に行う。
- 食に関する指導の授業公開や地域の協力を得ながら進める親子体験活動等の工夫を図るなど、学校・家庭・地域の連携により食への意識や関心を高める食育活動を一層推進する。

評 価

次の視点で活動状況を評価する。

- 食に関する指導について、校内研修を開催することができたか。
- 食に関する指導を推進する組織・体制ができたか。
- 各教科等における食に関する指導全体計画は作成及び修正できたか。
- 各教科等において食に関する指導が昨年以上に実施できたか。
- 教員と学校栄養職員等とのチーム・ティーチングによる授業が行われたか。
- 家庭への働きかけが昨年以上に実施できたか。

2 学校給食の充実

学校給食は、児童生徒に栄養のバランスのとれた食事を提供することにより、心身の健全な発達に資するとともに、学校における食育の生きた教材として活用し、食事の重要性や食に関する正しい知識、食文化への理解と関心を深めるなど高い教育効果が期待できる。

こうしたことから、学校給食は、学校給食法の趣旨を踏まえ、教育活動としての様々なねらいに基づいた実施が必要である。

(1) 現 状

- ア 学校給食実施基準に定められている学校給食摂取基準に基づいた栄養量が提供されている。
- イ 食物アレルギーのある児童生徒は約26,000人（約4.7%）おり、学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（以下「ガイドライン」という。）に基づいて対応を行っている。

(2) 課 題

- ア 「学校給食栄養報告（週報）」（平成 26 年 11 月実施）の結果から栄養摂取状況をみると、平均栄養摂取状況については、概ね基準を満たしている。
しかし、食品のレベルでみると、肉類の摂取量が基準値の 1.5 倍～1.7 倍となっている一方で、豆・豆製品類、魚介類、小魚類等の摂取量が目標の基準値に達していないなどの課題がみられる。
- イ 食塩は、小学校、中学校、高等学校（定時制課程）とも基準値を超えて摂取されている。
- ウ 学校給食で、誤食を原因として食物アレルギーが発症した件数は、91 校 109 件である。

(3) 対 策

- ア 多様な食品を組合せ、おいしく、栄養学的にバランスのとれた給食となるよう献立を工夫し、残滓量を減らすよう努める。
- イ 食物アレルギー対応については、ガイドラインに基づいた対応を徹底し、管理職の指揮のもと、学校全体で取り組む。

評 価

次の視点で学校給食を評価する。

- 多様な食品を組合せ、栄養バランスのとれた食事となっているか。
- 食に関する指導の生きた教材として活用するため、食品の組合せ、調理方法、教科との関連、地場産物の活用等について工夫した献立となっているか。
- 美味しい給食となるよう献立を工夫し、残滓を減らすよう努めているか。
- 残滓量について、毎日確認し、分析結果を献立作成に活かしているか。
- 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にし、各教科等と意図的に関連させた献立作成となっているか。
- 日常又は将来の食事作りにつながるよう、献立や食品名が明確になっているか。
- 食物アレルギー等を有する児童生徒等に対し、個に応じた対応を行っているか。
- 食に関する自己管理能力を養うため、選択できる給食の導入を図っているか。

3 衛生管理の徹底

児童生徒に衛生的で安全な食事を提供することは、学校給食の根本である。

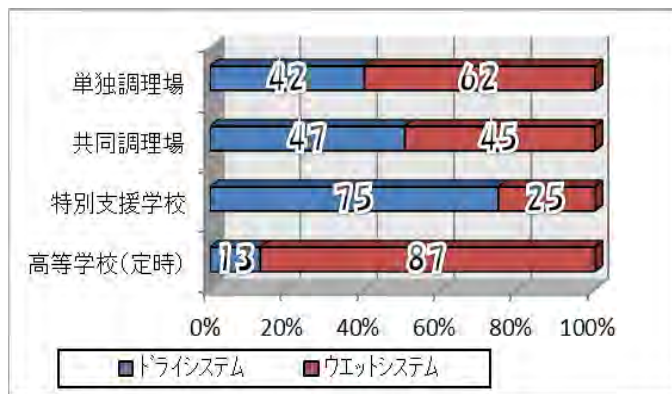
特に、学校等では、衛生管理の日常点検を励行し、学校給食関係者の衛生管理意識を高め、安全な給食を実施できる管理体制を整備し、「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）に基づいた衛生管理の徹底を図ることが重要である。

(1) 現 状

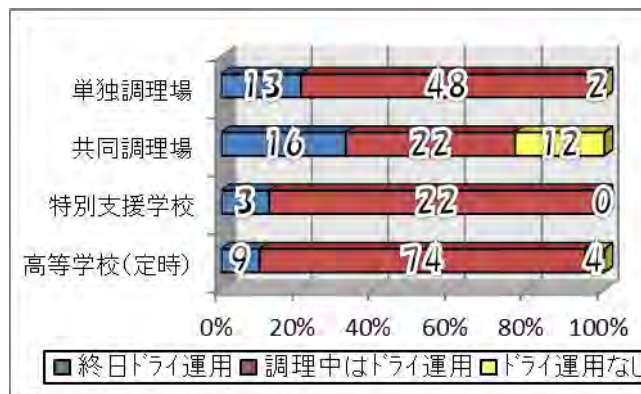
学校給食における衛生管理は、「学校給食法」に位置づけられた「学校給食衛生管理基準」を遵守することとされている。

しかし、基準の遵守が十分でない調理場も少なからず見受けられる。平成 26 年度の各調理場の状況については、以下のとおりである。

【調理場の施設整備状況】

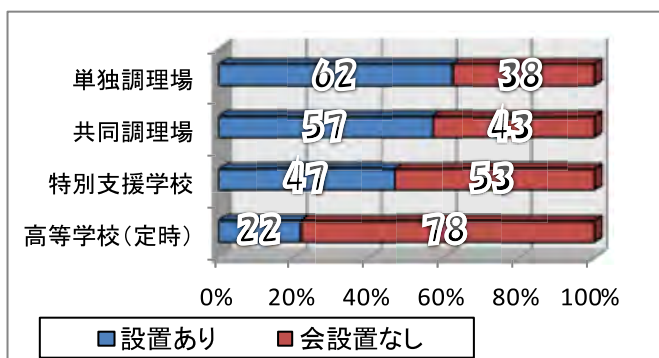


【ウエットシステム調理場におけるドライ運用状況】

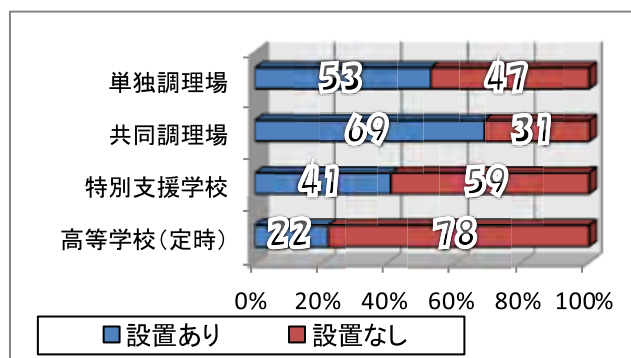


「ドライシステム」とは、すべての調理機器からの排水を機器等に接続される排水管を通して流す方式のこと。「ドライ運用」とは、ドライシステムを導入していない調理場において、水や食品を床面にこぼさずに調理及び洗浄作業を行うこと。細菌、かび等が増殖しにくい効果がある。

【食材選定委員会の設置】

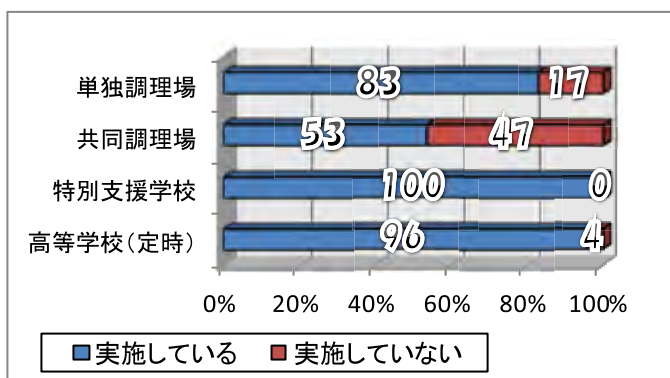


【献立作成委員会の設置】

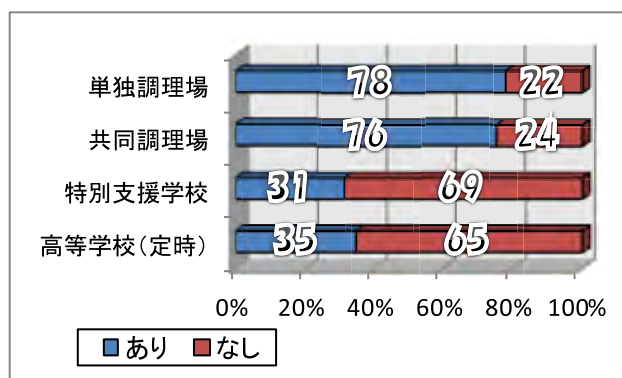


校長、教諭、栄養教諭、保護者の代表、校医、衛生関係等の専門家等により構成される委員会を設置する。関係者の助言や意見を、食品の選定や、献立の作成に反映することが目的である。

【学校薬剤師等の協力による定期衛生点検の実施】



【調理場の実態に応じた衛生マニュアルの整備状況】



【平成 26 年度学校給食実施状況調査から】

(2) 課 題

ア 学校給食実施者の責務

- 受配校も含め、学校関係者全体の「学校給食衛生管理基準」に基づく衛生管理意識の向上
- 学校薬剤師等の協力による定期的な衛生検査の実施
- 各学校給食調理場の実態に応じた衛生管理マニュアルの作成
- 食品選定のための委員会等の実施及び保護者の参画

イ 衛生管理に配慮した学校給食施設・設備の整備及び管理

- ウェットシステム調理場におけるドライ運用の実施
- 汚染作業区域・非汚染作業区域の明確な区分
- 温水に対応した方式の学校給食従事者専用手洗い設備の設置
- 下処理用三槽シンクの設置

ウ 調理従事者への衛生管理指導の徹底

- 手洗いの徹底
- 食品の適切な温度管理、記録
- 作業工程表及び作業動線図の作成及び作業前確認

(3) 対 策

ア 学校給食実施者の責務

- 学校給食関係者のみならず受配校も含め、教職員にも衛生管理の徹底を図る。
- 各種委員会において、栄養教諭や学校栄養職員、保護者等の意見が十分尊重され、学校として衛生管理の徹底が図れる仕組みを整える。

イ 衛生管理に配慮した学校給食施設・設備の整備及び管理

- 学校給食施設がウェットシステムである場合は、ドライ運用を徹底させる。

☆ ドライ運用のポイント

- ・調理機器・器具や床等に熱湯をかける作業をしないこと。
- ・ザル等に必ず水受けを使うこと。(水受け付き台車、ボール、トレイ等)
- ・野菜の洗浄は、水が跳ねないように丁寧に行うこと。
- ・野菜を切る際、シンクの端にまな板を載せて作業を行わないこと。
- ・調理機器の洗浄水は、床に流さないように工夫すること。

ウ 調理従事者への衛生管理指導の徹底

- 文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基づいた正しい手洗いを遵守する。
- 文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I・II」に基づいた適切な食品及び調理器具等の洗浄・消毒を実践する。
- 加熱及び冷却温度を測定した場合は、速やかに記録しておく。
- 調理場の実態に応じた作業工程表及び作業動線図を作成し、作業前の打合せにおいて活用する。

☆ 作業工程表

「いつ」「だれが」「どこで」「どんな作業をするか」を明確にし、二次汚染の可能性が高いかけ持ち作業を行わないようにする。

☆ 作成のポイント

- ・出来上がり時間から逆算して、作業の開始時間を示していくこと。
- ・担当者ごとの役割分担が明確になるように作成すること。
- ・調理及び衛生管理上、特に注意が必要な点を列記すること。
(例：野菜を洗う順番、使い捨て手袋の取扱いなど)
- ・実際の作業時間を確認、記録し、次の工程表作成に役立てること。

☆ 作業動線図

二次汚染を起こす可能性の高い食品と汚染させたくない食品の作業動線を明確にし、「交差を防ぐ」ようにする。

☆ 作成のポイント

- ・食品別にわかりやすく示すこと。
- ・加熱調理の野菜等、動線が同じ食品については1本でまとめると図が見やすくなる。
- ・「二次汚染の危険性のある食品」「二次汚染させたくない食品」の動線を明記すること。
- ・作業動線の交差が生じる場所には、作業工程で時間をずらし交差を避ける等の工夫をすること。
- ・実際の作業動線を確認、記録し、次の動線図作成に役立てること。

《留意点》 上記対策の実施に当たっては、学校給食関係者の意見を十分に取り入れ、献立及び調理内容、作業工程、作業動線、調理従事者数等に配慮することが重要である。

評 価

次の視点で衛生管理を評価する。

- 「学校給食衛生管理基準」や「学校給食調理場における手洗いマニュアル」「学校給食における洗浄・消毒マニュアル Part I・II」を遵守しているか。
- 施設設備の問題点を把握、整理し、計画的に整備、改修等を実施しているか。
- ウェットシステム調理場においては、ドライ運用を徹底しているか。
- 汚染作業区域・非汚染作業区域の明確な区別ができているか。
- 作業工程表、作業動線図を作成し、作業前に確認しているか。
- 配食を行う児童生徒や教職員の健康状態を把握し、個人別に記録しているか。
- 検食の結果を確認してから児童生徒が摂食しているか。
- 食品の選定等の委員会を実施し、保護者や衛生管理の専門家の意見等を取り入れるような仕組みを整えているか。