

Ⅲ 学校における食育の推進

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、児童生徒の健康を取り巻く問題が深刻化している。また、食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること、自然の恵みや勤労の大切さなどを理解することも重要である。

成長期にある児童生徒にとって、健全な食生活は健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものである。

こうした現状を踏まえ、児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることにより、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎を培うことができるよう、学校給食の教育的意義を改めて認識しつつ、学校においても積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっている。

1 食に関する指導

(1) 現状と課題

学校においては、これまでも、給食の時間や関連の教科等の時間を通じて、食に関する指導が行われてきているが、改訂された学習指導要領の総則では、小・中学校、高等学校、特別支援学校ともに「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に示された。食に関する指導に当たっては、給食の時間を中心としながら、体育科（保健体育科）、家庭科（技術・家庭科）、特別活動の時間はもとより、各教科等での指導を相互に関連させながら学校教育活動全体として効果的に取り組むことが重要であるとしている。

また、学習指導要領の改訂を踏まえ、児童生徒の食を取り巻く状況の変化に対応するため、「食に関する指導の手引」も改訂された。

学校においては、児童生徒がその発達段階に応じて食生活に対する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、食育推進体制を整え、学校・家庭・地域が連携しながら、学校教育活動全体で継続的、組織的に食に関する指導に取り組むことが重要である。

「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」文部科学省 (H31.3)

【食に関する指導の目標】

(知識・技能)

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

(思考力・判断力・表現力等)

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

(学びに向かう力・人間性等)

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。



【食育の視点】

- ◇食事の重要性 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- ◇心身の健康 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。
- ◇食品を選択する能力 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
- ◇感謝の心 食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。
- ◇社会性 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。
- ◇食文化 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

【食に関する指導の内容の三体系】

○教科等における食に関する指導

当該教科等の目標がよりよく達成されることを第一義的に考え、その実現の過程に「食育の視点」を位置付け、意図的に指導する。

○給食の時間における食に関する指導

給食指導、給食の時間における食に関する指導、給食を教材とした教科等における食に関する指導

○個別的な相談指導

健康に関係した個別性の高い課題について改善を促すために実施する。

(2) 対策

ア 食に関する指導体制の整備・改善・充実

- 各学校における教育の方針や指導の重点などに食に関する指導を位置付ける。
- 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。その際、既存の組織（学校保健委員会等）と兼ねて設置する、新しく専門委員会を立ち上げる等、各学校の実情に応じて、推進体制を整える。
- 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。栄養教諭が中核となることが望ましい。
- 各学校において食育を推進する際には、「計画 (P)」「実践 (D)」「評価 (C)」「改善 (A)」のPDCAサイクルに基づいて行う。

イ 学校や家庭・地域の実態に即した食に関する指導の全体計画の作成及び改善

- 学校教育活動全体で継続的、組織的に食育を推進するため、校長のリーダーシップの下、食に関する指導の全体計画を作成するとともに、全教職員で共通理解を図る。
- 学校や学年の実態に基づいた指導の目標を設定し、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とともに、教科等横断的に指導する。
- 学校給食と各教科等を関連付けた指導を実践するため、その活用時期を明確にする。
- 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。
- 全体計画は、毎年度、学年末に修正・改善を図る。

ウ 食に関する指導の改善・充実

- 栄養教諭、学校栄養職員等の専門性を生かす場面を設定し、教職員の連携を図った指導を工夫する。
- 学校給食を通して食事の重要性や感謝の心、食文化等に触れる、学校給食を各教科等における指導と関連付ける等、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用する。
- 児童生徒の発達の段階に応じて、食に関わる地域の方をゲストティーチャーとするなど、食に関する知識や能力等を身に付けるための体験活動を工夫する。また、体験活動を学びにつなげる工夫をする。

エ 家庭・地域との連携

- 食育だより等による情報発信、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、継続的に啓発を行う。
- 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・地域が連携し合い、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。
- 教員と栄養教諭、学校栄養職員等とのチーム・ティーチングによる食に関する指導が行われたか。
- 家庭・地域との連携が昨年以上に実施できたか。

2 学校給食

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、健康の増進、体位の向上に資するものである。また、食育の生きた教材として活用することにより、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) 栄養管理

学校給食の栄養管理は、文部科学省が定める学校給食実施基準に基づき適切に行う。ただし、適用にあたっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動の実態並びに地域の実情等に配慮するものとする。

また、地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、児童生徒が地域の自然や文化、生産者等に対する関心と理解を深めることができることから、学校給食に積極的に地場産物を活用することが求められている。

(2) 食物アレルギー対応

学校給食における食物アレルギー対応は、「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン《令和元年度改訂》」（令和2年3月 日本学校保健会）、「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省）及び県教育委員会、各市町村教育委員会、学校で作成した食物アレルギー対応マニュアル等に基づいて行う。

学校給食における食物アレルギー対応の大原則は、「食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする」ことである。

ア 現状と課題

公立小・中・高（定時制）・特別支援学校に在籍する食物アレルギーがある児童生徒は、32,638名で、ほぼすべての学校に食物アレルギーのある児童生徒が在籍している。（令和元年5月1日現在）食物アレルギーのある児童生徒数は年々増加している。

また、令和元年度、学校給食を起因として食物アレルギー症状等を発症した事例及び誤食をした事例は、156件である。このうち、学校給食を食べて新規に食物アレルギー症状を発症した事例が46件（26.9%）あることから、どのような場合においても、適切な緊急時対応ができる体制を学校で整備することが重要である。

イ 対策

○食物アレルギー対応委員会の設置

校長を委員長として、組織的に対応する体制の整備を行う。

○対応申請の確認から対応開始までの手順の決定

食物アレルギー対応を希望する保護者には、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」の提出を必須とする。また、対応開始前には、面談を実施し、委員会で個別の取組対応プランを決定する。これらの情報はすべての教職員に周知し共有する。

○献立の作成と検討

食物アレルギーを有する児童生徒にも、給食を提供する。そのためにも、安全性を最優先とする。安全性確保のため、原因食物の完全除去対応（提供するかしらないか）を原則とする。

○給食提供のための体制づくり

○給食提供のための調理作業

○教室での対応

日々の給食の受け取り、内容確認、配膳、おかわり等のルールを決定する。

○緊急時の対応

児童生徒が誤食、症状出現時の緊急時対応について、具体的に確実に対応できる体制を整える。新規発症もあることから全ての教職員が適切な対応がとれるよう情報を共有し準備をする。なお、対応は「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」に沿って実施する。

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

異変に気がいたら子供から目を離さない

迷ったらエピペン®を打つ！

ただちに119番通報

助けを呼び、人を集める

下の症状から重症度を判定し、速やかに行動する

全身の
症状

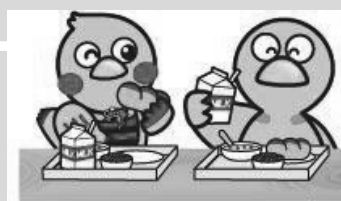
- ぐったり
- 意識もうろう
- 尿や便をもらす
- 脈が触れにくいまたは不規則
- 唇や爪が青白い

少なくとも5分ごとに、繰り返し症状を観察
経過・内服・エピペン®使用の時刻を記録

呼吸器
の症状

- のどや胸が締め付けられる
- 声がかすれる
- 犬が吠えるような咳
- 息がしにくい
- 持続する強い咳き込み
- ゼーゼーする呼吸

- 数回の軽い咳



©埼玉県

消化器
の症状

- 持続する強いお腹の痛み
(がまんできない痛み)
- 繰り返し吐き続ける

- 中等度のお腹の痛み
- 1~2回のおう吐
- 1~2回の下痢

- 軽いお腹の痛み(がまんできる)
- 吐き気

目・口・
鼻・顔面
の症状

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

- 顔全体の腫れ
- まぶたの腫れ

- 目のかゆみ、充血
- 口の中の違和感、唇の腫れ
- くしゃみ、鼻水、鼻づまり

皮膚の
症状

緊急

- 強いかゆみ
- 全身に広がるじんま疹
- 全身が真っ赤

- 軽度のかゆみ
- 数個のじんま疹
- 部分的な赤み

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

受診

- ①エピペン®を使用
- ②救急車を要請(119番通報)
→緊急時連絡先医療機関に連絡
→保護者に連絡
- ③その場で安静を保つ(*)
→立たせたり、歩かせたりしない
- ④その場で救急隊を待つ
- ⑤可能なら内服薬を飲ませる

*安静を保つ体位
◇ぐったり、意識もうろうの場合、仰向けにして足を15~30cm高くする
◇吐き気・嘔吐がある場合、横向きに
◇呼吸が苦しく仰向けになれない場合、上半身を起こし後ろに寄りかからせる

上記の症状が
1つでもあてはまる場合

注意

- ①内服薬を飲ませる
- ②「急速に進行する」又は「悪化が予想される」場合
→「受診」「緊急」の対応
- ③少なくとも1時間は観察完全によくなくなるまで目を離さない

(3) 衛生管理

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。

よって、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。

ア 現状と課題

学校給食における衛生管理は、「学校給食法」に位置付けられた「学校給食衛生管理基準」に基づいて実施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。

イ 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、ボウル、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。

(エ) 作業工程表と作業動線図の作成

- 主として二次汚染防止のために作成するものである。
- 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

各調理員の主に午前中における作業について、作業内容を時間を追って示す。

☆ 作成に当たって明確にする事項

- ・ 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分(下処理と調理)
- ・ 献立名
- ・ 時間(タイムスケジュール)
- ・ 担当者
- ・ 調理作業の内容(時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか)
- ・ 衛生管理のポイント(手洗い、エプロン交換、温度確認など)
- ・ リスクが高い食品については、担当者と扱う時間、衛生管理点を明確にする

☆ 作業動線図

食品の動線を示し、交差汚染を防ぐために作成する。

☆ 作成に当たって明確にすべき事項

- ・食品の搬入口
- ・食品の保管部分
- ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- ・汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- ・調理後の食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
- ・献立名及び使用されている食品名
- ・汚染度の高い食品と汚染させたくない食品

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。
- ウエ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分ができているか。
- 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。
- 検食を適切に実施し、記録を残しているか。
- 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。