

Ⅲ 学校における食育の推進

朝食欠食や偏食、肥満及び痩身傾向など食生活の乱れに起因した課題がみられ、また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ために、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得られた成果を充分に活用し、今後とも知育・徳育・体育を支える基盤となるものと捉え、児童生徒の実態を踏まえて、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し、推進することにより、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

食に関する指導は、児童生徒に正しい知識を身に付けさせることや、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（参照「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。

【平成30年度学校健康教育実践状況調査から】

【計画の作成状況】		小学校	中学校	高校(全)	高校(定)	特別支援学校
食に関する指導全体計画	はい	100%	100%	16.9%	95.8%	92.7%
	いいえ	0%	0%	83.1%	4.2%	7.3%
食に関する指導又は学校給食年間指導計画	はい	100%	100%	16.9%	95.8%	90.2%
	いいえ	0%	0%	83.1%	4.2%	9.8%

※ 「食に関する指導」の全体計画及び年間指導計画の評価・改善が必要である。

【6月、11月の「彩の国学校給食月間」における全校集会等の取組】	小学校	中学校	高校(定)	特別支援学校
はい	61.0%	53.7%	31.8%	54.3%
いいえ	39.0%	46.3%	68.2%	45.7%

【教員と栄養教諭・学校栄養職員とのTTの実施状況】	小学校	中学校	高校(定)	特別支援学校
はい	79.7%	46.6%	27.3%	51.4%
いいえ	20.3%	53.4%	72.7%	48.6%

※ 各教科等の目標やねらいに応じて、栄養教諭・学校栄養職員等の高い専門知識を活用した授業の工夫が望まれる。

【家庭・地域の連携するための取組】	小学校	中学校	高校(定)	特別支援学校
招待給食の実施	52.7%	18.3%	13.6%	8.6%
親子給食の実施	16.3%	0.3%	13.6%	8.6%
試食会の実施	91.2%	46.1%	68.2%	100%
調理講習会の実施	10.5%	6.5%	0%	8.6%
給食だより等による情報提供	82.7%	84.6%	72.7%	94.3%
その他	7.4%	4.8%	27.3%	11.4%

【食育の掲示等による食の大切さの啓発】	小学校	中学校	高等学校 (定時制)	特別支援学校
はい	99.3%	96.9%	90.9%	100%
いいえ	0.7%	3.1%	9.1%	0%

※ 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、そして家庭・地域の連携が不可欠である。

(2) 課題

- ア 指導体制の整備・改善・充実
- イ 児童生徒の実態に即した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 児童生徒の実態に即した全体計画及び年間指導計画の作成及び改善
 - 「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「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」（平成 29 年 3 月文部科学省）を参考に、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。
 - 日々の学校給食を「生きた教材」として、各教科等と関連付けた指導を実践するために、その活用時期を明確に位置付けながら、毎年度、学年末に修正・改善を図る。
 - 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場面を設定し、適切に実施する。
 - 体験活動を重視し、食に関わる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。
- 家庭への働きかけ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。

「埼玉県食育推進計画」(第3次)においても、学校給食における地場産物の使用割合を30%以上(食品数ベース)とすることを目標としている。

(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」(平成20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、31,586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。(平成30年5月1日現在)

また、平成29年度、学校給食を起因として食物アレルギー症状等が発症した事例及び誤食をした事例は、161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48件あることから、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。食物アレルギー対応食について、原材料がわかる統一した献立表で確認する方法や、対応食と普通食との違いを、教職員、本人が確認するための具体的な方法等について取り決める。また、児童生徒が誤食、症状出現時の緊急時対応について、職員間で共通認識のもと、具体的に確実に対応できる体制を整えておく。

(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。

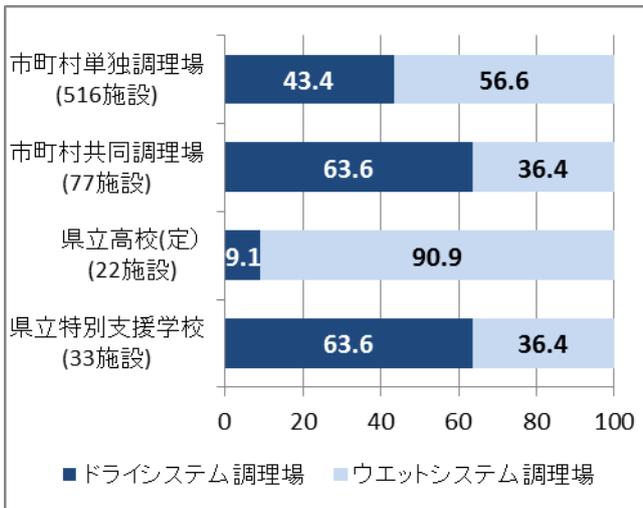
ア 現状と課題

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。

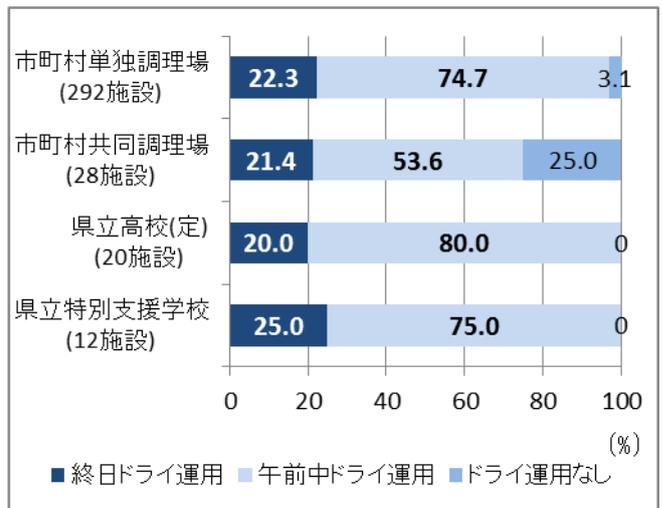
しかし、基準の遵守が十分でない調理場も少なからず見受けられる。各調理場の状況については、以下のとおりである。

なお、衛生管理状況の調査は、平成29年度は実施していないため、平成28年度調査の状況を示した。

【調理場の施設整備状況】

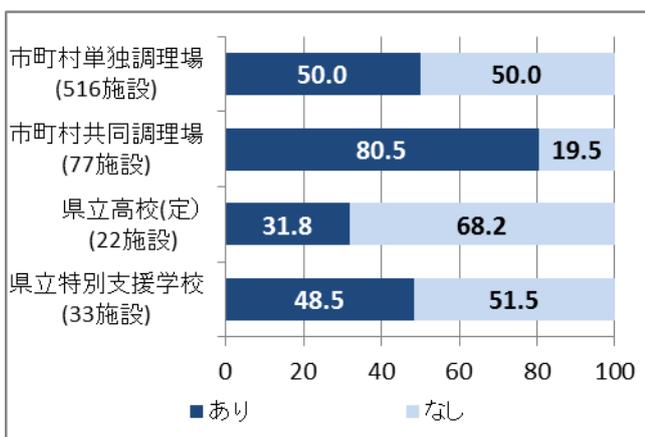


【ウエットシステム調理場におけるドライ運用状況】

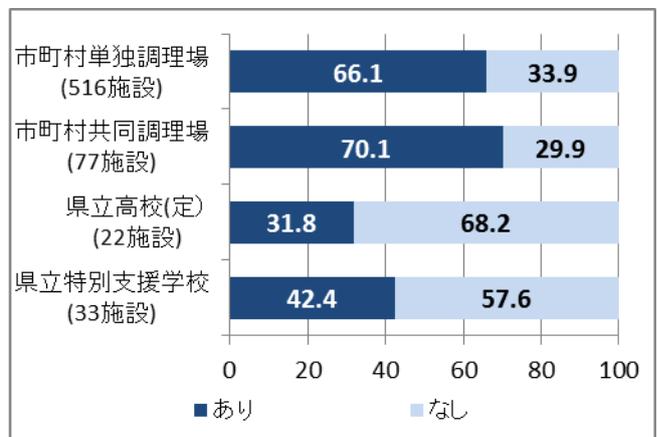


「ドライシステム」とは、すべての調理機器からの排水を機器等に接続される排水管を通して流す方式のことをいう。「ドライ運用」とは、ドライシステムを導入していない調理場において、水や食品を床面にこぼさずに調理及び洗浄作業を行うことをいう。衛生面及び労働環境からもドライシステムを導入していない施設においても「ドライ運用」を図ることが必要である。

【食材選定委員会の設置】

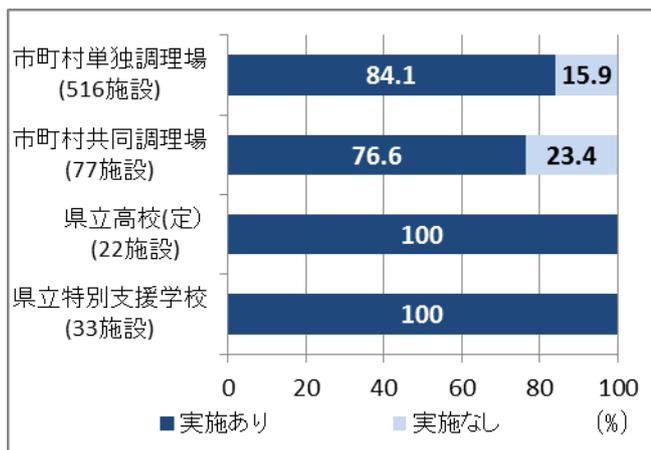


【献立作成委員会の設置】

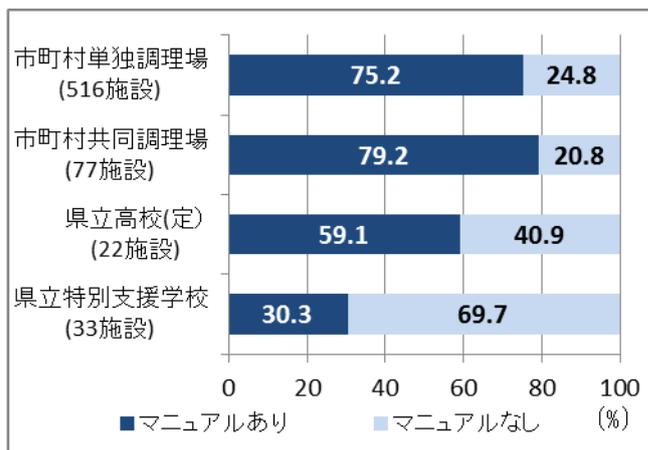


校長、教諭、栄養教諭、保護者の代表、校医、衛生関係等の専門家等により構成される委員会を設置する。関係者の助言や意見を、食品の選定や、献立の作成に反映することが目的である。

【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 28 年度学校給食実施状況等調査から)

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。