

基本方針 2

誰一人取り残さない社会の実現に向け、ふるさと・松阪に誇りをもち、豊かな心と自主性や社会性を備えた子どもを育てます

<健やかな体>

18 食育の推進

担当課：給食管理課、学校教育課

現状と課題

家庭生活や生活様式の多様化等に伴い、偏った栄養摂取、不規則な食事、朝食の欠食等、子どもたちの食生活にさまざまな課題がみられます。コロナ禍を経てその課題は顕著になってきており、全国学力・学習状況調査において、「朝食を毎日食べている」と回答した児童生徒の割合は、令和3年度以降、低くなってきている状況にあることから、家庭と連携した取組を進めていく必要があります。

また、食物アレルギーのある子どもたちは増加傾向にあり、学校給食において、安全性を最優先した適切な対応がより一層求められています。

学校給食における地場産物については、地域の自然や文化、産業に携わる生産者とかかわりから、郷土愛を育むことや身近な食生活を理解していく上で優先して使用していく必要があります。現状、旬の地場産物を取り入れた「ちゃちゃもランチ」等を実施していますが、生産者の減少や物価高騰で地場産物の使用が困難な状況となっています。

各学校(園)では、食育担当教員や栄養教諭等を中心に、「食に関する全体計画」の作成や指導体制の整備、教材や指導方法の研究等に取り組んでいます。このように、子どもたちが食に関する正しい知識と健全な食生活を実践できる資質・能力を身につけるよう、食育を進めています。

今後の方向性

子どもたちが持続可能な社会の創り手として、将来にわたって健康に生活していくため、その基礎となる体づくりには、食の自己管理能力や望ましい食習慣を身につけることが大切になります。

そのため、学校教育活動全体を通じて食育を推進することで、栄養バランスのよい食事のとり方や生活習慣の確立等について、正しい知識・情報に基づいて自ら判断し、実践する力を身につけることができるよう取り組みます。

また、朝食をとることの大切さを含め、望ましい食習慣については、家庭との連携のもと取組を進めていく必要があるため、給食だよりや保健だより等を通じて、児童生徒の実態を共有するなど、食についての啓発を進めていきます。

学校給食では、四季に合わせた行事食、郷土料理等の食文化に触れられる給食を実施するなど、「生きた教材」として活用していきます。また、残食削減の活動を通して、食品ロス削減の取組を進めます。

取組内容

- ・ 望ましい食習慣を身につけ、食事を通じて自らの健康管理ができるよう、学校教育全体で食育に取り組み、子どもたちへの食に関する指導を充実するとともに、家庭への啓発を進めていきます。
- ・ 学校(園)が家庭、地域と連携して、学校給食と関連したさまざまな食に関するイベントを開催します。
- ・ 学校給食が食育の生きた教材として活用されるよう、魅力ある給食のあり方について検討します。
- ・ 学校給食では、地場産物を優先的に使用し、動画等を活用して生産者の努力や思いを子どもたちに届ける機会をもち、残食の削減に努めます。
- ・ 食物アレルギーに係る安全性を最優先に、適切な対応ができるよう、関係職員対象に研修会を開催するとともに、保護者ときめ細やかな連携に努めます。

食材の産地公表



評価指標

評価する際の指標		現状値(R6)	目標値(R10)
活動	・ 栄養教諭等とともに行った各クラスにおける食育授業の年間平均回数	1.88 回	2.50 回
成果	・ 「朝食を毎日食べている」と回答した児童生徒の割合 ※全国学力・学習状況調査で、「している」「どちらかといえばしている」と回答した児童生徒の割合	小 92.0% 中 90.9%	小 96.0% 中 92.0%

【参考】令和7年度まで 小学校 36 校 中学校 11 校 令和8年度から学校再編により 小学校 31 校 中学校 11 校

達成をめざす SDGs

