

食育、地産地消、学校給食費の無償化etc.

「食」を通じた子どもの育成

次代を担う子どもの健全な成長を支えるために、「食」に関する施策はどの自治体にとっても重要だ。特に、学校給食は、子どもに必要な栄養を届けるとともに、将来の食生活の基盤づくりや郷土愛の育成、キャリア教育の機会として、多くの自治体が地元食材の活用や食育に工夫を凝らしている。学校給食費の無償化の動きも拡大しており、2023年度には200自治体を超える見込みだ(編集部調べ)。そこで本企画では、“子どもの食”に力を入れる3つの自治体の取り組みを紹介する。

実践事例 1

自校方式給食で、学校ごとに献立や食育を工夫。 アレルギー事故防止策や給食費無償化で食環境を守る 千葉県 市川市教育委員会、市川市立^{とうかぎ}稲荷木小学校

千葉県市川市 プロフィール

◎県北西部に位置し、東京都心から20km圏内にあり、文教・住宅都市として発展してきた。梨は、県内の栽培発祥の地とされ、市町村別産出額がトップクラスの一大産地になっている。「人をつなぐ 未来へつなぐ 市川の教育」を基本理念に掲げ、教育の振興に努めている。

人口 約49万1,400人 面積 56.39km² 市立学校数 小学校38校、中学校15校、義務教育学校1校、特別支援学校1校 児童生徒数 小学生2万1,960人、中学生9,492人 教員数 1,803人



学校教育部 保健体育課
主幹

荻原明子

おぎはら・あきこ

公立小学校教諭、教頭を経て、2021年度から現職。

授業や行事に連動した献立で 学びと食への関心を高める

「健康寿命日本一」を目指している千葉県市川市は、健康的な食生活を送るためには、幼少期からの食習慣が重要だとして、食育に力を入れている。学校給食は、市立学校55校のうち、46校が**自校方式**、9校は近隣校から配給される**親子方式**だ。市川市教育委員会(以下、市教委)保健体育課の荻原明子主幹は、学校給食には子どもの食の幅を広げる役割があると語る。

「学校給食では多種多様な食材を取り入れ、塩分を控えめにすることで、食材のおいしさを始め、食材の苦味や酸味、うま味などを味わえるようにしています」

自校方式の46校に配置された栄養

教諭・学校栄養職員は、子どもが食事をより楽しみ(写真1)、苦手な食材にも挑戦できるよう、学校ごとに子どもの実態に応じた献立や調理方法を工夫している。保健体育課の永畑佳恵副主幹(公立小学校栄養教諭を経て2018年度から現職)は、自身の経験を基に次のように話す。

「各教室を回りながら食べ残しを確



写真1 子どもが食に親しめるように、学校給食で使う強化磁器食器のデザインは、子どもから募集し、投票で決定。市の鳥のウグイスや市産の梨などがあしらわれている。

認し、嗜好(しこう)を献立に反映させるほか、先生方に授業内容を聞いて学びと連動した献立にし、学びと食の双方に関心が高まるよう工夫しています」

例えば、授業でゴーヤを栽培する時期にゴーヤチップスを提供したり、ピーマンが登場する絵本の読み聞かせの日にピーマンを食材に使ったりしている。また、遠足の行き先の郷土料理や、運動会前日のカツ(勝つ)カレーなど、行事に合わせた献立で子どもの活動への意欲を盛り上げる。

保健体育課の沖田良子副主幹(公立小学校栄養教諭を経て2022年度から現職)も、学校勤務時代には、食べ残しを減らす工夫をしていたという。

「食べ残しが少ない学級にスタンプを押し、8個集めたら献立をリクエストできるようにしたり、残食率が

高いピーマンを残さない工夫を給食委員の子どもに相談して、ピーマンが見えないようにピーマン肉詰めをフライにしたりしました」

食育も、55校が自校の状況に応じて年間計画を作成、実施している。よく行っているのは、生活科等の授業での枝豆・空豆のさやもぎや、トウモロコシの皮むきなどの体験だ。食材に直接触れることで関心が高まり、野菜が苦手でも食べる子どもが多くなる。給食時には、「今日のトウモロコシは2年生がむいてくれました」と校内放送で伝え、他学年の子どもも食べる意欲が高まる。

そうした献立や調理法の工夫、食育に関する各学校のノウハウは、年4回行う栄養教諭・学校栄養職員の研修会で共有。さらに、中学校区内の学校が連携して同じ献立の日を取り入れ、調理法や味つけを学び合っている。

「46人のうち約3分の1が若手なので、ベテランの経験が継承される場を設けています」(永畑副主幹)

献立の工夫や「千産千消デー」で、地産地消を推進

地域への愛着が持てるよう、地産地消にも力を入れる。市特産品の梨^{*1}は生食以外にも、すり下ろしてソース

に加えたり、ゼリーにしたりして活用。海苔の産地でもあるので、生のりや板のりを佃煮や味噌汁、巻物などに活用して献立の幅を広げている。

県が推進する11月の「千産千消デー」^{*2}には、県産・市産の食材を積極的に献立に活用している。その日の市内の学校における食材の地産地消率は、金額ベースで2021年度は71.7%、2022年度は75.2%に及ぶ。相互交流協定を結ぶ福島県喜多方市・西会津町・北塩原村との食育交流月間である9月と、「防災教育の日」がある3月には会津米を使用するが、基本的には千葉県産米を使用している。

「授業で地域学習を行っている時期には県内産を重点的に提供し、地域への関心が高まるようにしています。また、給食時の校内放送では、食材の産地、授業や行事との関連などを放送委員に説明してもらい、食を学ぶ場としています」(沖田副主幹)

複数の目で徹底確認し、食物アレルギーの事故を防ぐ

学校給食で食物アレルギー対応を要する子どもは市内に約1,000人いるため、2016年作成のガイドラインの下、事故防止を徹底させている。毎年、各学校の管理職、栄養教諭・学校栄

養職員、養護教諭と、該当児童生徒の保護者の4者で面談し、医師の診断書に基づいて食べてはいけない食材を確認。保護者は毎月、学校から配布される食材を詳細に記した献立表を見て、アレルギーが含まれる日は、除去食や弁当持参などの対応を判断する(乳・卵・エビ・カニは除去食などで対応)。当日は栄養教諭・学級担任・本人の3者で、氏名入りの除去食を確認し合うとともに、クラスメートにも伝えて、本人が該当食材を口にしないよう徹底している。

そして、2022年4月に就任した市長の所信表明を実現する形で、2023年1月から全市立中学校等で、4月からは全市立学校で**学校給食費の無償化**に踏み切った。2022年度は国の新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を財源としたが、2023年度以降は児童生徒約3万1,000人分の約18億円の予算を一般財源で賄う。

「市長は、子どもたちの食環境を守り、常に栄養ある食事を提供できるのが学校給食であり、子どもたちの成長を社会全体で支えるという観点から無償化を進めたと話しています。子どもたちが生涯にわたって笑顔と活力あふれる生活を送ることができる食習慣の定着を目指して、各学校とともに工夫し続けていきます」(荻原主幹)

特色ある食育の取り組み

栄養素の3色のキャラクターで、バランスのよい食事を楽しく学ぶ 市川市立稲荷木小学校



稲荷木小学校では、タンパク質、炭水化物、ビタミン・ミネラルの3つの栄養素を3色のキャラクターに見立てて食育を行っている。その日の給食の食材を3つの栄養素別に示すボード(写真)を調理室前の廊下に設置。各学級の健康委員が持ち回りで、食材のプレートを貼るようになったところ、大切な栄養素として定着するようになった。「毎日食べる給食の栄養素を意識することで、大人になってからのよりよい食習慣につながることを期待しています」(同校の栄養教諭)

Web VIEWnext ONLINE では

稲荷木小学校の
取り組みを詳しく紹介!

VIEW next ONLINE 検索

右記の2次元コードからもアクセスできます。▶▶▶



*1 2007年8月に特許庁より地域団体商標登録「市川のなし」として地域ブランドの認証を受けている。

*2 学校給食に地場産物を活用し、食育を行う取り組みで、2009年度から実施。千葉県の「千」にかけて、「地産地消」を「千産千消」として広めている。