

9 食育の取組について

各小・中学校では学校給食を通じて「食」について興味・関心を持ってもらうため、栄養士が中心となって食に関する指導を行っています。

(1) 児童・生徒への食育推進

- ア 「パクパクあつぎ産デー」と称して、地場農産物を学校給食に取り入れる日を設けています。(詳細は、20 ページ参照)
- イ 小学校低学年では、給食で使用する「とうもろこし」や「グリーンピース」の皮むきやさやむき体験を行っています。直接、食材に触れることで、「食べる」ことへの興味・関心を持ってもらえるよう指導しています。また、体験を通じて生産者や調理員への感謝の気持ちが養われます。
- ウ 小学校高学年では、児童が社会科の授業で米の栽培から収穫、脱穀までの過程を学ぶほか、実際に自分たちで収穫した米やもち米を給食に使用している学校もあります。また、家庭科の授業では、バランスのよい食事について学び、児童自身の食生活の見直しを行っています。
- エ 食事のマナーとして、姿勢良く食べることの大切さや箸の使い方を栄養士が給食時に直接指導を行うほか、給食だよりや食育通信で伝えています。

(2) 食事環境づくり

- ア 小学校では児童がスムーズに配膳し、落ち着いて食事を始められるように、基本的な給食の準備や片付けの仕方などの資料を作成し、配付しています。
- イ 落ち着いて給食を味わう時間を設けるために、給食開始または給食終了前の5分～10分間に、「もぐもぐタイム」を導入しています。「もぐもぐタイム」では、給食に使用される食材や味を楽しんでもらえるように呼びかけをしています。

(3) 家庭への食育推進

- ア 保護者対象の給食試食会では実際の給食を試食してもらうほか、給食の喫食状況や食育に関する講話、献立の紹介、レシピの配付を行っています。
- イ 各学校のホームページに日々の給食や給食時の児童・生徒の様子などを掲載することや、給食だより及び食育通信などを通じて、学校と家庭が連携してこどもたちへの食育を推進しています。