

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 小学校低学年において、授業で栄養士がとうもろこしの皮むきやグリーンピースのさやむきの方法を教え、児童が食材に直接触れることで「食べる」ことへの関心を持ってもらえるように指導しています。作業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。
- イ 小学校高学年において、児童が社会科や家庭科の授業で米の栽培から収穫、脱穀までの過程を学んだり、バランスのよい食事について料理カードを使用したバイキングを実施したりするなど児童自身の食生活の見直しを行っています。
- ウ 担任教諭、養護教諭、栄養士等が児童・生徒に熱中症予防のための水分の取り方や風邪予防のための食生活について指導をしています。
- 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、給食時計等の資料を作成し配布しています。
- 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、給食の喫食状況やクラスで行っている食育に関する講話、献立の紹介、レシピの配布を行っています。
- 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子供たちへの食育を推進しています。

