

食育論

学校給食を教材とした食育

中西明美

nakanisi@eiyo.ac.jp

教科等における食に関する指導の留意点

- ・食に関する指導は、あらゆる教科等において横断的に実施
- ・教科の特徴を理解すること
- ・教科等における食に関する指導のねらいを明確すること

教科、教科外の区分

- ・教科(社会、理科、生活、家庭、技術・家庭、体育、保健体育、国語、算数、数学、音楽、図画工作、美術、外国語)
 - ・教科外(道徳、総合的な学習の時間、特別活動)
- ※ピンク文字は食に関する指導と関連が深い教科

食に関する指導と関わりの深い教科等の特徴

生活	小学1,2年生が学習する教科、児童が身近な生活圏を学習の場や対象とし、具体的な活動や体験を通して、「自立への基礎」を養う教科。
家庭 技術・家庭	小学5年生から学習する教科、栄養素の働きや食事のバランス等、食に関する基礎的な学習が位置づけられている。小学校では、1食分の食事と5大栄養素、中学校では、1日分の食事と5大栄養素と水や食物繊維を学習する。
体育 保健体育	小学3年生から学習する教科、健康な生活と疾病の予防には、食事、運動、休養および睡眠の調和のとれた生活が大切であることを学ぶ。
特別活動	児童・生徒自らが直面している問題解決に向けて集団生活を通して、実践的・体験的に学ぶ場である。学級活動、学校行事、児童会(生徒会)活動、給食の時間等が含まれる。
総合的な 学習の時間	地域や学校、児童の実態に応じて、創意工夫を生かした内容を定めることが期待されている。横断的、総合的な学習としての性格を持ち、探究的な学習がふさわしい。学習者の気づきが生き方を考えることにつながるような、教育的に価値のある課題でなければならない。

②学校給食の充実 学校給食での地場産物の活用の推進

図表-21 学校給食における地場産物の活用状況（年次推移）

平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成23年度
21.2%	23.7%	22.4%	23.3%	23.4%	26.1%	25.0%	25.7%

調査対象：完全給食を実施する公立小・中学校のうち、450校をサンプリング調査

調査項目：学校給食に使用した食品数のうち地場産食品数の割合

資料：文部科学省調べ

※23年度については、東日本大震災の影響から、岩手県、宮城県及び福島県を本調査対象より除く。

図表-22 都道府県別の地場産物活用状況（平成23年度）

30%強	北海道、青森県、秋田県、新潟県、富山県、福井県、山梨県、長野県、岐阜県、静岡県、三重県、和歌山県、鳥取県、島根県、岡山県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県、長崎県、熊本県、大分県、鹿児島県（24道県）
20%～30%	山形県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県、石川県、愛知県、滋賀県、奈良県、広島県、福岡県、佐賀県、宮崎県（13県）
20%未満	埼玉県、東京都、神奈川県、京都府、大阪府、兵庫県、沖縄県（7都府県）

資料：文部科学省調べ

地場産物活用の
教育的意義は？

地場産物活用の教育的意義

- ① 子どもが、より身近に、実感をもって地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。
- ② 食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができる。
- ③ 地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちをいただくことができる。
- ④ 「顔が見え、話しができる」生産者等により生産された新鮮で安全な食材を確保することができる。
- ⑤ 流通に要するエネルギーや経費の節減包装の簡素化等により、安価に食材を購入することができる場合があるとともに、環境保護に貢献することができる。
- ⑥ 生産者等の側で学校給食をはじめとする学校教育に対する理解が深まり、学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。
- ⑦ 地域だけでなく、日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深め、意識を向上させることができる。

平成21年度 特色ある献立年間計画（小学校・中学校）

月	広島市小学校給食指導の年間計画 給食指導主題	月別テーマ	教科関連献立	食文化の伝承			国際理解	新献立 応用献立
				行事食	郷土食	地場産物	姉妹友好都市・世界の料理	
4	食事の準備・後かたづけを 手ぎわよくしよう	3つの食品群に ついて知ろう	春の献立（音楽科・国語科） 山菜ごはん ミルク さわらの天ぷら よるこがキャベツ すまし汁	1年生のお祝 ごはん ミルク ビーフカレーライス フルーツヨーグルト	広島県 もぶりごはん ミルク かきたまじる もみじまんじゅう	太もやし（ビビンバ） あまなつかん		
5	(小)身の回りを清潔にしよう (中)衛生について考えよう	地場産物につ いて知ろう		こどもの日 ごはん ミルク 肉じゃが 甘酢あえ ちまき	広島県 ミルク あなごめし 若竹汁 小魚カシューナッツ	グリーンアスパラガス (グリーンアスパラ ガスのソテー) ねぎ (みそ汁)	大邱広域市(5/2) 麦ごはん ミルク タキギン キムチ もやしスープ	(新) (和風料理) 炒めなます
6	(小)好ききらいなく食べよう (中)栄養のバランスを考え て 食べよう	日本型食生活に ついて知ろう	いんげんまめの献立(5年理科) 小型ダイスチーズパン ミルク ミートピーンズスパゲッティ 小松菜のサラダ プリン	歯の衛生週間 ごはん ミルク 筑前煮 酢の物 すめ 食育日聞 (一汁二菜) ごはん ミルク あじのから揚げ ごま和え みそ汁	広島県 ごはん ミルク 肉じゃが おかかあえ	じゃがいも (肉じゃが) きゅうり (きゅうりの塩もみ)		(新) (ごはん料理) ごぼうずし (応) 小松菜のサラダ さばの梅煮
7	正しいはしの使い方をしよ う	夏ばて予防の食 事について知ろ う	夏の献立(2年生生活科) ミルク 夏野菜カレーライス フルーツポンチ	七夕 ごはん ミルク いかの煮つけ きゅうりの塩昆布あえ 冷やしそめん汁 アイスクリューム	沖縄県 小型黒糖パン ミルク 沖縄そば ゴーヤチャンプルー 冷凍パイン	トマト (シーフードスパゲッ ティ) なす(麻婆なす丼)		
9	(小)上手に配膳をしよ う (中)配膳のしかたを考えよ う	鉄分の多い食品 について知ろう			広島県 ミルク たこめし 赤だし なし	ちりめん(酢の物) なし		(新) (大豆・豆腐料理) 豆腐のかわり揚げ
10	時間を考えて食べよう	目によい食べ ものを知ろう	サラダで元気(1年国語科) 小型レーズンパン ミルク カレーうどん りっちゃん(の)サラダ	お月見 栗ごはん ミルク さんまの塩焼き アーモンドあえ 月見汁 目の愛護デー パン プルベリージャム ミルク レバーのケチャップソースかけ 小松菜と コーンのソテー パンプキンスープ	広島県 ミルク ばらずし 豆腐汁 みかん	パセリ(カレーライス) えのきだけ (煮込みハンバーグの きのこソースかけ)	重慶市(10/23) ごはん ミルク 豆腐と豚肉の四川風炒め 中華風卵スープ 皮むき甘栗	(新) (広島県) ばらずし
11	よい姿勢でよくかんで食べ よう	食物せんいにつ いて知ろう	秋の献立(生活科) ごはん ミルク さばの塩焼き かばすあえ みそ汁 かき		広島県 まつたけごはん ミルク 小いわしのてんぷら かきたま汁 かきなます 福岡県 ごはん ミルク 筑前煮 大豆のぎすけ煮 みかん	黒鯛 (黒鯛の竜田あげ) みかん	ホノルル市(11/9) 50周年 パン いちごジャム ミルク マヒマヒの ケチャップソースかけ パインゼリー	(新) 広島県 かきなます (応) 広島カレーライス (きのこ)
12	食事のしかたについて考え よう	風邪を予防する 食事についてを 知ろう	広島菜の献立(3・4年社会) ミルク 菜めし いかの照り焼き けんちん汁	冬至 ごはん ミルク さばの煮つけ おかかあえ かぼちゃのみそ汁 みかん クリスマス コーンピラフ ミルク 鶏肉のから揚げ レモン和え 野菜スープ シヨートケーキ(生クリーム)		くわい (くわいのから揚げ) ほうれんそう (おかかあえ)		(新) (広島菜の料理) 菜めし
1	感謝して食べよう	食文化につ いて知ろう	かぜの予防(6年体育科保健) ごはん ミルク 刺えびのから揚げ 栗きんとん	正月 松菜ごはん ミルク 雑煮 お楽しみフライ(エビ・ビーフコロッケ) よるこがキャベツ かきたま汁 いちご 給食週間 ミルク おむすび さけの塩焼き みそすいとん	広島県 ごはん ミルク にくじゃが がじつあえ	白菜 白菜のクリーム煮) 大根 (鶏手羽肉と大根の煮物)		(新) (広島県) がじつあえ
2	楽しい食事を工夫しよう	生活習慣病を予 防する食事を 知ろう	生活習慣病の予防 (6年体育科保健) 麦ごはん ミルク さばの塩焼き おひたし 赤だし いやかん	節分 ごはん ミルク いわしのかば焼き ゆかりあえ みそ汁 煎り大豆 卒業祝い献立(中学校) ごはん ミルク お楽しみフライ(エビ・ビーフコロッケ) よるこがキャベツ かきたま汁 いちご	広島県 ミルク 江波巻き 小いわしの天ぷら けんちん汁 (食文化の伝承) ごはん ミルク おでん 白和え	小松菜 (卵と小松菜の炒め物) 春菊 (すきやきうどん)		(新) (広島県) 江波巻き
3	給食について振り返ってみ よう	バランスの良い 食事につ いて考 えよう		ひなまつり ちらしずし ミルク さわらの照り焼き わけぎのぬた 豆腐汁 ひなあられ 卒業祝い献立(小学校) 赤飯 ミルク お楽しみフライ(カキ・ヒレカツ) 温野菜 みそ汁 いちご	広島県 ちらしずし ミルク さわらの照り焼き わけぎのぬた 豆腐汁 ひなあられ 長崎県 小型バターパン ミルク 長崎チャンポン 長崎天ぷら 清美オレンジ	清美オレンジ かき(お楽しみフライ)		(新) (和風いも料理) カレー風味の そばろ煮