

4. 学校給食の今後のあり方

「4. 学校給食の今後のあり方」についての論点

【現状・課題】

- 小学校
 - ・本市の小学校給食は自校式、給食センター式の2種類。食缶で全員へ提供
 - ・給食を活用した食育を推進しやすい環境
- 中学校
 - ・本市の中学校給食は、自校式、給食センター式、スクールランチの3種類。自校式・給食センターは食缶、スクールランチはルーム及びボック스로提供
 - ・スクールランチは残食率が高い
 - ・スクールランチ校では栄養教諭等が配置されていない
 - ・小学校に比べて食育の実施回数は少ない

【論点】

- 「適切な栄養摂取」「切れ目のない食育」「地産地消を含む魅力ある学校給食の提供」を行うには、どのような学校給食がよいか。

前回までの意見（3つの論点で共通する項目）

適切な栄養摂取による 健康の保持増進

- 長期的には、全員給食が望ましい
 - ・何も食べない生徒の防止
 - ・生徒自ら必要な量に調整
 - ・残食の片づけを通して食を考える機会創出
- 短期的には、スクールランチを改善すべき
 - ・食べる時間確保
 - ・適温、適量、利便性向上
- 子どもが主体的にかかわる機会創出

学校給食を活用した 小学校から中学校まで 切れ目のない食育

- 全員が同じ献立を食べること、特に食缶方式が望ましい
 - ・配膳等を通して考える力・生きる力を養う
 - ・残食量減や米飯のおいしさ
- 給食時間を少しでも長くし、食育や楽しむ時間を確保
 - ・給食指導や食育に関する教員向け研修の実施
- 児童生徒を主体にした食育
- 小中合同の食育フォーラム・定期的な情報交換の場の設置
 - 保護者への食育
 - 栄養教諭の配置

地産地消を含む 魅力ある給食提供

- 魅力ある給食とは
 - ・全員で同じものを食べる
 - ・配膳等の共同作業や会話を通し、食事の楽しさを体験
 - ・子ども自身が給食に関わり、大切さ、関心を醸成
 - ・給食のストーリーを学び、食べ、体験を共有
 - ・適温、おいしさ、旬の食材
- 地産地消の推進
 - ・生産者と学校のギャップを埋めるためのコミュニケーション、中間業者等の仲介
 - ・スケールメリット
 - ・地域ブランド食材の使用
 - ・献立作成から喫食まで一連の体験

前回までの意見（3つの論点で共通する項目）

適切な栄養摂取による
健康の保持増進

学校給食を活用した
小学校から中学校まで
切れ目のない食育

地産地消を含む
魅力ある給食提供

【全体で共通する項目】

- 全員が同じものを食べる（全員給食）
- 農産物の収穫、献立作成、調理、発信など、子どもが主体的に給食に関わる機会の創出

【複数の論点で共通する項目】

- 適温で提供し、おいしく、量の調整ができる給食 } 食缶方式
- 配膳等の共同作業を通じた学び
- 食べる時間や食育の時間を確保するため、給食時間を長くする

共通する項目をベースに「目指すべき方向性」を整理

学校給食の今後のあり方 整理の案

適切な栄養摂取による
健康の保持増進

学校給食を活用した
小学校から中学校まで
切れ目のない食育

地産地消を含む
魅力ある給食提供

目指すべき方向性

子どもが主体的に関わる給食

食缶方式による
全員給食

十分な給食時間の
確保

「4. 学校給食の今後のあり方」についての論点

【現状・課題】

- 小学校
 - ・本市の小学校給食は自校式、給食センター式の2種類。食缶で全員へ提供
 - ・給食を活用した食育を推進しやすい環境
- 中学校
 - ・本市の中学校給食は、自校式、給食センター式、スクールランチの3種類。自校式・給食センターは食缶、スクールランチはルーム及びボック스로提供
 - ・スクールランチは残食率が高い
 - ・スクールランチ校では栄養教諭等が配置されていない
 - ・小学校に比べて食育の実施回数は少ない

【論点】

- 「適切な栄養摂取」「切れ目のない食育」「地域消費を含む魅力ある学校給食の提供」を行うには、どのような学校給食がよいか。

・追加の意見・議論すべき点は