

今後の学校給食のあり方について

新潟市学校給食懇話会

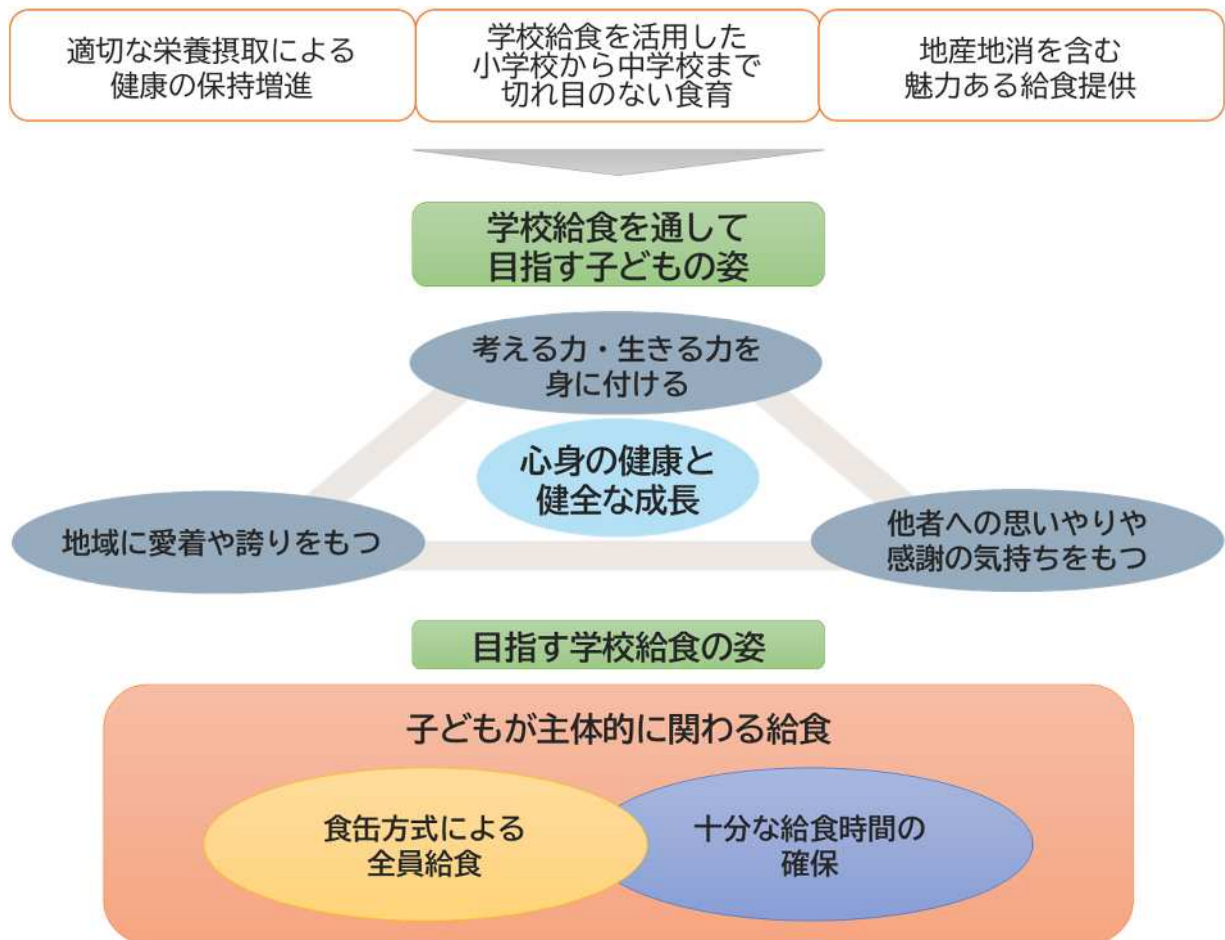
令和5年10月20日

新潟市における今後の学校給食のあり方への提言

新潟市学校給食懇話会では、「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」の3つの論点と、それらを実現するための今後の学校給食のあり方について、2023年2月から計6回の懇話会と2回の学校視察を行い、議論を深めてきた。

議論の結果を踏まえ、新潟市における今後の学校給食のあり方について、次のとおり、提言する。新潟市は本提言を踏まえて具体的な取組の検討を進められたい。

1. 提言の全体像



2. 学校給食を通して目指す子どもの姿

新潟市は、学校給食を提供するにあたり、子どもの将来を見据えて「食に関する指導の手引 第二次改訂版」(平成31年3月 文部科学省)の6つの食育の視点(食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化)を踏まえ、以下の子どもの姿を目指すべきである。

(1)心身の健康と健全な成長

栄養バランスの取れた温かい給食の提供により、体と心の栄養を摂取するとともに、食への意欲・関心をもち、適切な食習慣を身に付けることで、心身ともに健やかに成長し、生涯にわたり健康で過ごせるようにする。

(2)考える力・生きる力を身に付ける

給食の配膳での均等な盛り付け、自らの身体に必要な量の調節など、日々の給食の中で「考える力」を身に付ける。また、様々な食材・調理法に触れるなど、食に関する体験・学びを通して「生きる力」を身に付ける。

(3)他者への思いやりや感謝の気持ちをもつ

友達と一緒にいる給食の配膳や片付けの作業の中で、協調性や周囲への思いやりを身に付けるとともに、収穫や調理などを体験することで、生産・調理・流通などの場面で食に関わる全ての方々や食べ物への感謝の気持ちをもつ。

(4)地域に愛着や誇りをもつ

給食や食育を通じて、米や野菜、果物、魚介類などの新潟の豊かな農林水産物や、地域の特産物・食習慣など、その地理・歴史・文化的な背景も含めて、給食や食育を通じて学び、生まれ育った地域に愛着と誇りをもつ。

3. 目指す学校給食の姿

新潟市の学校給食は「子どもが主体的に関わる給食」を基本とし、具体的な取組として、給食提供方式は「食缶方式による全員給食」とし、あわせて「十分な給食時間の確保」等を進め、「目指す子どもの姿」を実現されたい。

(1)基本的な方向性

学校給食を通して、子どもの将来を見据えて、子どもが主体的に関わる機会を創出し、食の大切さを感じ、食に対する関心を高め、適切な食習慣等を身に付けられるようにするべきである。

例えば、次のことなどが具体的な取組として挙げられる。

- ・自ら残食の片づけをすることで食品ロスを考える機会とする
- ・生産や献立作成、調理を体験することで、栄養や衛生管理、環境、資源の重要性な

どを考える機会とする

- ・給食に使う農産物の栽培・収穫体験を通じ、生産者への感謝の気持ちをもつ
- ・食材の産地や背景、産業、新潟や他地域の食文化等を学ぶ
- ・献立や給食の写真を子ども自らが学校のホームページ等で発信し、市内外で給食を通じ学びあう

あわせて、楽しい給食についてなど、子どもからも意見・考えを聞く機会を設け、取組へ反映していくことも重要である。

(2)具体的な取組

ア 食缶方式による全員給食

一部の給食提供方式では、選択制のため弁当持参や予約を忘れるケースがあることや残食量が多いことなどから、栄養摂取が十分かどうかの懸念がある。

以下の理由から、新潟市の学校給食は、選択制を改め、

全校で「食缶方式による全員給食」とすべきである。

- ・全員が食べる給食とすることで、必要な栄養のある食事を全員に提供できること
- ・同じ献立を食べることで、給食を教材とした食育を進めやすくなること
- ・適温でよりおいしい給食の提供によって、五感で味わい食べることを楽しめる給食となり、残食の改善につながる
- ・配膳等の共同作業を通して、考える力・生きる力を身に付けるなどの効果が期待できること

また、給食の実施にあたっては、食育の充実や全員給食に対応する給食管理、食物アレルギーへの対応、栄養管理、肥満・痩身や偏食などの個別指導のため、栄養教諭の十分な数の人員配置が不可欠である。加えて、学校給食摂取基準を満たすことはもちろん、地産地消にも配慮しながら、価格の範囲内での高品質な食材の使用や衛生的な調理などの創意工夫・努力を引き続き行い、安心・安全でおいしい給食を維持・向上することが重要である。

イ 十分な給食時間の確保

学校教育の中で、給食時間の重要性が認識されながらも、単なる「燃料補給の時間」となっている懸念がある。給食時間を「楽しい食事の時間」とすることで、栄養摂取以外にも食べることを楽しみ、望ましい食習慣や明るい社交性、協同の精神を養うなど、子どもたちが豊かな学校生活を送ることができるものとする。

よって、新潟市の学校給食においては、

配膳や準備、喫食の時間を十分に確保すべきである。

あわせて、食育の取組・適切な指導により給食時間の質を高めることで、以下のことが期待できる。

- ・給食を教材とした食育の機会を作り、給食に使われている食材の旬、産地、歴史、背景、調理方法などを学び、地域への愛着や誇りをもつ
- ・時間がなく食べたいのに残してしまうことを防ぐ
- ・しっかり噛んでおいしさを味わう
- ・コミュニケーションを取りながら配膳・準備・片付けをすることで社会性を養う
- ・友人との会話など、食事の時間を楽しむ

(3)その他重要な項目

ア 学校・家庭・地域が連携した食育

- 様々な教科や活動の中で食育を取り入れ、「チーム学校」で行うことが重要となる。
- 食に関する指導を適切に行えるよう、教職員は給食指導や食育への理解を深めることが重要となる。
- 小中合同の食育フォーラムや学校間の情報交換の場を定期的に設けるなど、小学校・中学校の連携強化が必要である。
- 子どもの健やかな成長のために、家庭での食への関心が欠かせない。そのため、保護者の食育への理解を深めることが重要となる。
- 給食に親しみをもってもらい、保護者と子どもがコミュニケーションをとるきっかけとして、給食の写真や情報を学校のホームページ等で積極的に発信する。

イ 学校給食における地産地消の推進

- 学校給食において地産地消を推進するために、以下の取組が重要となる。
 - ・地域ブランドを含め新潟の農林水産物を積極的に給食へ活用する
 - ・生産者と学校現場をつなぎ、互いを理解する機会をつくる
 - ・新潟の特産である米を活かした完全米飯給食を継続する
 - ・新潟の特色や食文化を知り、興味をもつ機会をつくる

新潟市学校給食懇話会 委員

○ 座長

赤松 利恵	お茶の水女子大学基幹研究院自然科学系 教授
大坪 研一	新潟薬科大学応用生命科学部応用生命科学科 特任教授
坂井 笑美子	公募委員
佐久間 沙都美	新潟市小中学校 PTA 連合会 副会長
佐藤 邦栄	新潟市小中学校 PTA 連合会 会長
村井 康人	REBIRTH食育研究所 代表
○ 村山 伸子	新潟県立大学人間生活学部健康栄養学科 教授
山崎 瑤樹	株式会社ベジ・アビオ 代表取締役

新潟市学校給食懇話会 オブザーバー

逸見 東子	小針中学校長
本多 一貴	山の下小学校長
渡邊 恵	新潟小学校栄養教諭(関屋小学校兼務)
富張 玲子	女池小学校栄養教諭

新潟市学校給食懇話会 開催経過

	日時	議題
第1回	令和5年2月9日(木)	(1)本市の学校給食の現状と課題 (2)検討に関する項目(案)の確認
第2回	令和5年2月16日(木)	学校給食の現場視察及び試食
第3回	令和5年3月27日(月)	今後の見直しに向けた議論
学校視察	令和5年6月9日(金)	今後の見直しに向けた議論
第4回		
第5回	令和5年7月28日(金)	今後の見直しに向けた議論
第6回	令和5年10月4日(水)	学校給食懇話会提言案について