

「中学校給食の充実及び食育の推進に関する実態調査」結果を踏まえた取組

令和元年9月に、本市中学校給食の更なる充実及び食育の推進を目的として実施した「実態調査」については、令和2年3月の集計結果を踏まえ、以下の取組を進めるとともに、更に、現在、学識経験者の協力を頂き、関連する項目のクロス集計などの詳細な分析を行っている。

【 】内は取組時期

1 生徒・保護者啓発資料の発行と活用

令和2年3月の集計結果に基づき、中学校（小中学校含む）及び総合支援学校（中等部）の全生徒・保護者を対象とした啓発資料として、生徒にとって望ましい食習慣の行動や、今後の本市の取組等をまとめたリーフレットを発行し、各校などで活用している。また、実態調査での課題や食に関わる各月の行事を踏まえて、月ごとにテーマ（間食、和食・新米等）を設定したリーフレット等を発行し、食育の推進に適宜活用している。

(1) リーフレット「規則正しい食生活で未来を切り拓こう！」【6月】

担任等が、学級活動等の時間において生徒に配付・説明を行い、指導の充実に役立てるとともに、夏季休業前の懇談等にも活用して保護者にも示し、家庭での留意点や保護者自身の好き嫌いを改善していただくことなどをお願いしている。また、PTAと連携した活用や小学校の栄養教諭に配付することで小中連携した食育にも活用している。

なお、リーフレットに記載している、中学校における昼食時間の設定の在り方については、校長会等と協議しながら検討を進めている。

(2) リーフレット「^{きょう}京の食育通信」【10月～】

担任等が生徒への指導の充実に役立てるとともに、保護者に対しては、毎月の「給食献立表」の配付時期に合わせて発行することで、給食と関連付けて啓発を行っている。

	10月	11月	12月	令和3年1月	2月	3月
各月のテーマ	間食	和食・新米 (炭水化物)	カルシウム	冬の食生活 (受験期の食事・免疫力)	たんぱく質 (大豆・魚・肉)	好き嫌い と「食選力」

2 食育の推進

(1) 食教育主任に対する教員研修（オンライン）の実施【6月】

食教育主任全員を対象に、実態調査の結果をまとめた上記1(1)のリーフレットの、生徒への指導ポイントや保護者懇談会での活用などについての研修を実施（全校で伝達研修を実施）。

(2) 食選力チェックシートの作成と活用【6月】

健康のために何をどのように食べればよいかを選ぶ力「食選力」を育むため、生徒自身が食生活を振り返り、改善するためのチェックシートを作成し、上記2(1)の教員研修において活用方法を説明。各校では1(1)のリーフレット配付時の指導の一環としてや、家庭科の学習等と関連付けて活用。

(3) 小学校6年生を対象とした中学校給食試食体験学習の拡充【10月～】

食育の推進に係る小中連携事業として、小学校6年生を対象に、バランスよく多様な味や食感が楽しめる中学校給食を「生きた教材」として実際に食べるとともに、成長期の中学生に必要な栄養素や量を学ぶ機会とした「中学校給食試食体験学習」を拡充（令和元年度53校実施⇒令和2年度85校で実施予定）。

(4) 給食レシピ集の作成【4月】

中学校給食の献立の中から、栄養教諭が勧める簡単で栄養満点の「給食レシピ集」を作成し、教育委員会のホームページへ掲載するほか、PTAと連携して市P連Facebookなどで保護者へ周知。

3 中学校給食の充実

(1) 献立の充実と改善【順次】

生徒にとって魅力的な献立となるように献立を充実するとともに、栄養面では、鉄やカルシウムの不足傾向など、実態調査の栄養摂取状況を踏まえ改善。

- (例)・温かい「中華丼」や「ハンバーグ」などの導入や副食・デザート類の充実
- ・魚離れ傾向の生徒に対する、人気がある魚種を使用した献立の開発（鮭の塩こうじ揚げ、鯖そぼろなど）
 - ・不足傾向にある鉄やカルシウムに対する油揚げ・厚揚げ等の大豆製品を活用した献立の充実など

(2) ご飯量選択制の試行実施の拡大【令和3年1月予定】

平成30年度から3校で試行実施している「ご飯量選択制（現在のご飯量250gに±40gを加えた3種類）」について、全校実施に向け、9校で拡大し、生徒が体格や運動量などを踏まえて選ぶことができる取組を推進。

(3) 給食予約システムの本格稼働【4月】

令和2年2月からの1・2年生を対象とした試行実施を踏まえ、保護者がスマートフォン等から給食を申込み、クレジット決済やコンビニ払いができ、従来の1か月単位と合わせ、1週間単位や卒業まで一括予約が可能となる給食予約システムを令和2年4月から本格稼働。