

令和6年度 第1回静岡市食教育推進委員会 会議録

1 日 時 令和7年1月23日（木）10時00分から11時30分

2 場 所 静岡市役所清水庁舎3階302会議室（静岡市清水区旭町6－8）

3 出席者

【委員】

教育委員会	赤堀 文宣	教育長
静岡県立大学	桑野 稔子	教授
静岡市立田町小学校	入口 強志	校長
静岡市立観山中学校	石川 裕	校長
教育委員会事務局	内山 真路	児童生徒支援課長
教育委員会事務局	中野 雅也	学校給食課長

（佐野委員 欠席）（7名中6名出席）

【事務局】

学校給食課	食育推進係	係長	原田 登志子
学校給食課	食育推進係	指導主事	串 孝予

4 傍聴人 0人

5 議 事

（1）説明事項

- ア 静岡市学校給食の概要
- イ 静岡市教育委員会における食育の概要
- ウ 食育推進事項に係る令和6年度の取組
- エ 令和6年度に静岡市教育委員会が実施した食育関連調査の概要
- オ 食育推進重点事項3項目に関わる調査分析
- カ 令和7年度の食育推進重点事項3項目に関する取組

（2）食育推進重点事項3項目に関わる調査結果及び分析内容について

（3）令和7年度の食育推進事項3項目に関する取組みについて

6 会議内容

(1) 説明事項

○事務局（申）

ア：静岡市学校給食の概要

静岡市の学校給食における栄養管理は、静岡市の児童生徒の心身の健全な発達に資するよう、学校給食実施基準に基づき適切に実施している。本基準は、児童生徒の一人一回当たりの全国的な平均値を示したものであることから、その適用に当たり市内の児童生徒の体格等について定期的な確認を行っている。現時点で静岡市内の児童生徒の体格というのは、全国平均からそこまで離れていないため、こちらの基準を活用しているという状況になっている。また静岡市の学校給食の形は、基本的に「主食・牛乳・主菜・副菜・もう一品の副菜」となっており、児童生徒にとってバランスの良い食事が視覚的にわかりやすく示されている。学校給食がただのお昼ごはんではなく、生きた教材であるということを、子どもたちに毎日確認してもらえるような、そんなことを考えながら現場の栄養士は学校給食を作っている。

また、衛生管理では、「学校給食衛生管理基準」及び調理方式別の「衛生・作業マニュアル」に基づき、衛生管理の徹底を図っている。施設設備によっては、学校給食衛生管理基準どおりの作業が難しい場合もあるが、現場の栄養教諭や調理員は最善を尽くして調理作業の工夫をして、安全安心な給食提供に努めている。

イ：静岡市教育委員会における食育の概要

静岡市教育委員会では、静岡市が食育基本法第 18 条第 1 項の規定に基づき作成する「第 4 次静岡市食育推進計画」を上位計画に掲げ、学童期・思春期の児童生徒にどのようなアプローチして次のライフステージにつなげていけばよいかを、具体的に示した食育推進ガイドラインを昨年度作成し、これに基づいた食育の実施に取り組んでいる。

第 4 次静岡市食育推進計画では基本方針が 3 つ示されており、またその方針の中でも細かくライフステージごとの目指す姿が示されている。そこから学童期・思春期の目指す姿を抜粋したものをガイドライン示している。

ウ：食育推進事項に係る令和 6 年度の取組

「誰もが生涯健康で心豊かな食生活の実現」「若い世代が食を楽しみ、食の大切さを知る食育の推進」の 2 つは、いずれも児童生徒の生涯にわたる健全な心身及び豊かな人間性の育成に深く関わることから、両方針に沿った食育の実施については、日々提供される学校給食を「生きた教材」として活用している。これに加えて令和 6 年度は、令和 6 年 2 月に福岡県で発生した学校給食におけるうずらの卵によつ誤飲事故を受け、基本方針 1（7）よく噛んで味わって食べるに関連する食育として、動画 2 本を作成した。これについては現時点で 700 回再生ほどになっている。おそらく各クラスでお昼の時間に、特に低学年の先生方が再生してくださっているそうで、1 回の再生で 2～30 の子どもが見ていると考え、多くの子どもたちが見てくれたのではないかと考えている。

「持続可能な食を支える環境の醸成」については、日々の学校給食が教材になるのはもちろんのこと、特色のある給食が食育に活かされてくるところなので、本年度の教育委員会における特色ある給食を少し紹介させていただきたい。

一つ目のふるさと給食は、食育推進事項の中では【3―(2) 地元で生産されたものを知り、味わう】【3―(4) 行事食や郷土料理を知り、食べる】に関連する給食となっている。これについては、これまでも年間を通して行っている。地場産物を積極的に活用する「ふるさと給食週間」を年に2回設定したり、月に1回「ふるさと給食の日」を位置づけ、年間を通して計画的に地場産物を活用したりすることにより、児童生徒の静岡市の地場産物や自然、産業等に対する理解を深め、地元の食文化や伝統料理を親しむ機会としている。各施設の栄養教諭等は、当日使用した市内産及び県内産の食材に関して、昼の放送や、献立表の一口メモ欄等を中心に、積極的な情報発信に努めている。

環境おうえん給食は、「持続可能な食を支える環境の醸成」という方針全体にも関わってくる。こちらは今年度から始まった取組で、地球環境の視点から持続可能な食料と農業を考えるきっかけとすることを目的に、環境に配慮し生産された農産物を学校給食で提供した。農業政策課の資料として私が見たものには、有機農産物に関する国民の理解について「健康に良いものが有機農産物だ」との誤認が多いことを示す結果があった。これを受け、今年度は食育で有機農産物を周知するにあたり、まず正しい理解を念頭に置いた食育資料を作成した。また静岡市の有機農業の現状に関する動画やポスターも作成し、クロムブックで市内全小中学校に情報した。

お茶に関する食育は、【3―(2) 地元で生産されたものを知り、味わう】に関わる場所となる。「静岡市めざせ茶どころ日本一条例」に基づいて計画されている「第2次静岡市茶どころ日本一計画」また、「小中学校の児童生徒の静岡茶の愛飲の促進に関する条例」の実現のため、静岡市のお茶に関する動画10本を作成し、YouTubeにて公開した。加えて、児童生徒が動画の内容に対して興味関心をもって視聴できるよう、「しずおかしU15 お茶マイスター検定」を企画し、全問正解者には認定証の送付を実施している。最初はお茶の食育に対して子どもの心がつかめるのか心配なところもあったが、現時点で10本の動画の総裁性回数は5,000回程となっており、しずおかしお茶マイスター検定に関しては、1,000人以上の児童生徒が受験し、その中で250人程度が認定証を受け取っている。

学校給食で提供される飲用牛乳の残菜に関する食育では、児童生徒一人一人が自分事としてとらえ行動変容につながるきっかけとすることを目的に、動画やポスター資料等を作成した。子どもたちに対して様々な角度から学校給食の牛乳について考えてもらうことで、誰かにどの角度でもさされれば良いという想いで実施している。また、一定数アレルギーや体調等が原因で飲めない児童生徒がいることにも配慮し、全動画でそういった人がいることに触れている。

エ：令和6年度に静岡市教育委員会が実施した食育関連調査の概要

現在食育がどのように現場で実施され、それを児童生徒がどのように受け止めているかを知るために、今年度食育関連調査を3つ実施した。

1 つ目の食育推進状況調査が、回答者が静岡市全公立小中学校の教頭先生もしくは給食担当の先生で、食に関する指導の全体計画の作成状況や、食育ガイドラインに記載されている食育推進事項の 15 項目それぞれに対して、学年ごとに実施したかについてアンケートした。

2 つ目の食育に関する児童生徒のアンケートは、対象を静岡市公立小中学校に通う小学 3 年生から中学 3 年生までの全児童生徒を対象に実施した。実施対象から小学校 1 年生及び 2 年生が外れたのは、調査方法としてグーグルフォームを使用したため、小学低学年には回答が難しいため。これについては、学校給食の味や量、時間についての話や、食育推進ガイドラインの 15 項目に沿ってどの食育を実施したかを覚えているか、どのようなことが印象に残っているか、食育を実施したことにより行動に変化があったかの聞き取りをしている。

3 つ目は毎年実施している、朝食摂取状況調査となっている。

オ：食育推進重点事項 3 項目に関わる調査分析

（重点事項 1：栄養バランスに関する食育）

本食育は、児童生徒が生涯にわたり健全な食生活を実践する上で非常に重要となる。教科等との関連では、小学校中学年では主に保健体育科、小学校高学年以降は保健体育科及び家庭科において本分野の学習が行われており、食に関する指導の手引き第二次改訂版では、学級活動における食育の題材として、小学校中学年から栄養バランスが例示されている。これらのことから考えると、少なくとも小学校 5、6 年生及び中学校 1 年生においては、実施率 100% が十分達成可能であるが、実際のところは至っていない。このことから、家庭科と食育を切り離して考えている教員が一定数いると考えられる。

また中学校 2、3 年生では実施率が減少している。これは、家庭科における食分野の取扱いが中学 1 年生で終わることが要因として挙げられるが、食の選択の機会が増える次のライフステージが目前に迫っていることを考えると、中学 2 年 3 年生でしっかりと抑えておきたい。今後はスピード感をもって実施率を高める具体的な取組みを検討したい。

本食育における栄養教諭等の活用率は、全 15 項目中全学年において最も高い割合を示した。このことから、先生方に栄養教諭の専門性が理解されていることが考えられる。今後栄養教諭は、さらに質の高い食育を実施することを目指したい。

児童生徒へのアンケートでは、栄養バランスに関する食育を覚えているか質問したところ、小学校 4 年生から中学校 2 年生で、他の 15 項目の食育に比べて、栄養バランスに関する食育を覚えている児童生徒数が最も多かった。普段とは違う教諭が専門的知識をもって授業に関わることで、児童生徒の印象に残りやすくなったことが考えられる。一方で中学校の結果に焦点を当てると、学年が上がるにつれて栄養バランスに関する学習を覚えている割合が減少している。先ほど申し上げたとおり、次のライフステージを見据えた時にはここで高めていきたいところであるため、栄養教諭としてはより効果的な食育の実施が求められると感じている。

学校給食や家での食事の時に栄養バランスのことを考えながら食べることができたか・好き嫌いせず食べることができたかを児童生徒に質問したところ、栄養バランスについて覚えている児童生徒の割合に対して4～6割程度の児童生徒が、学校給食での栄養バランスに関連する食行動に反映されていると推測できる結果となった。これについては、今後割合が増加するよう、より効果的な食育内容について検討していきたい。

（重点事項2：学童期および思春期の特徴と必要な栄養に関する食育）

小中学生の発育に目を向けると、小学校高学年から中学生にかけては、身長が急激に伸び子どもの体から大人の体に成長する「第二次性徴期」にあたる。さらに学校保健統計調査によると、この時期は肥満傾向児及び痩身傾向児が学年とともに増加傾向となる。こうした現状を踏まえると、本食育の実施状況が、実施率の高い学年でも6割未満、また思春期及び学童期に必要な栄養に関する食育に深くかわる「適正体重に関する食育」の実施状況については全学年1割未満となっており、十分な食育が実施されているとは言い難い状況である。

また今回の調査結果から、栄養教諭等を活用した本食育は学童期及び思春期に必要な「栄養素」にフォーカスした内容が多いことが推測される。カルシウムやバランスの取れた食事についての食育は実施されているが、その中で適正体重についてもう少し触れることで、より充実した食育実施の実現が考えられる。

ここで一つ言及したいのが、学校での実施状況によって実施率よりも栄養教諭等の活用率が上回るという一見矛盾した結果が、いくつかの学年で見られていることである。この原因としては、アンケートに回答した教員により、食育に関する考え方に差があるということで、例えば、「バランスの良い食事」という題材で栄養教諭を活用した食育を実施した際に、その中で学童期及び思春期に必要な栄養に関して触れたとしても、これを「学童期及び思春期に必要な栄養に関する食育」として捉えていない教員いるというところにある。食育基本法第11条第1項には、教育等に関する職務に従事する者並びに教育関係者は、食に関する関心及び理解の増進に果たすべき重要な役割にかんがみ、基本理念にのっとり、あらゆる機会とあらゆる場所を利用して、積極的に食育を推進するよう努める必要があることが示されており、例えば栄養バランスに関する食育の中で学童期及び思春期の食事に関する内容に触れたのであれば、それも本分野の食育だという捉え方をする方が、食育基本法第11条には沿っている。

本食育の児童生徒への効果を見ると、興味深いことに、本食育及び適正体重に関する食育については、実施率以上に児童生徒の印象に残っているという結果となった。この一因として、体や体重に関することは、教員側が学習ととらえない軽微な内容であっても、児童生徒の印象には残りやすいのではないかということ。例えば、年度当初の身体測定において子どもが「体重増えた」と先生に話したところ、先生が「運動しようね」という会話が交わされるだけでも、子どもの中には強く印象に残っている可能性が高い。このことから、今後児童生徒支援課の養護教諭の指導主事のとも話をしながら、年度当初の身体測定等も食育の機会とした取り組みを進めていきたい。

（重点事項３：食品ロス関する食育）

本食育の学校での実施率は、いずれの学年においても30%前後となっている。本食育に関連する学習は、様々な教科において取り上げられており、また児童生徒会の活動の中でも、給食の残菜を自校の課題として、改善に向けた取り組みを実施している学校も多くみられる。そのため、比較的实施の機会が多い分野であることを考えると、現在の実施率は決して高いものとは言えないという印象を受けている。今後は、給食担当の先生が学校給食を教材として食品ロスの学習によりつなげやすいように、学校給食からの情報提供を積極的にしていきたい。

児童生徒に食品ロスや給食の残菜に関する食育を覚えているかという質問をしたところ、重点事項２と同様、実施率以上に児童生徒の印象に残っているという結果となった。給食残菜は児童生徒が毎日目にするものなので、身近で自分事として捉えやすく、例えば給食当番が返却時に「今日は給食の残菜多かった」「もう少し減らしたい」という日常会話が児童生徒の印象に残りやすく、また児童生徒の興味関心の高い分野ではないか。従って、児童生徒が本項目に対して、主体的に考え実践できるような学校現場の環境づくりが効果的と考えている。

本市の実態として、学校給食で提供される飲用牛乳の残さいが多い。小学校高学年から中学生の段階で、自身の食べ残しと市単位で考えたときの給食残菜を結び付けて、広い目線で食品ロスについて考える機会があれば、自分の残菜を減らすというところから全体の残菜を減らすという観点に発展していくのではないかと感じている。

カ：令和７年度の食育推進重点事項３項目に関する取組

（重点事項１：栄養バランスに関する食育）

令和７年度は中学２，３年に実施率を高めるための具体的かつ早急な取り組みの検討が必要と考える。どんな場でどんなことを実施するかを具体的に進めていきたい。また、児童生徒の行動変容につながる効果的な食育の実施に向けて、栄養教諭が実施する食育の質を上げていくことを考えたい。

（重点事項２：学童期および思春期の特徴と必要な栄養に関する食育）

「適正体重」の視点一つ重要になってくるので、その視点を加えながら、教育活動全体の中のあらゆる機会と場所を利用した食育の発展が必要と考えられるので、まずは積極的に児童生徒支援課と連携を図って、年度初めの身体測定の方が食育の場になるように進めていきたい。

（重点事項３：食品ロス関する食育）

給食の情報や資料を活用しながら、学校が主体となった実施が推進される環境づくりというところを視野に、我々の方からはスムーズな情報提供に努めたい。児童生徒が自身の食べ残しと市単位で考えた時の給食の残菜を結び付けて、自身の行動変容から市としての課題解決にまで広がるような学習について、すでに現場で実施している先生いると思うので、そういった先生からアイデアをもらい周知することが学校給食課としてできると考える。

最後に全体を通して、食育の内容について、食育基本法に沿った認識を教育関

係者全体で共有する必要があると考えている。

(2) 食育推進重点事項3項目に関わる調査結果及び分析内容について

○入口委員

3項目のデジタル化の部分について、しょっかんくんのサイトを定期的にチェックしているが、かなり充実してきて、より周知を図っていく時期かなと思います。サイトが作り立てのときは周知したいという想いがあると思いますが、充実してから使えるものになってくると思います。YouTubeは長すぎず短すぎず、今ぐらいのサイズが伝わりやすいです。いろんな部分で工夫があり、熱意が伝わってくるので、もう一回育ってきた時点で周知を試みるのといいのではと思いました。

先週、学校で給食委員会が給食記念週間においてオンライン集会という形で、各学級にmeetをつないで会議室をスタジオにして発信しましたが、子どもたちがスライドを作り、給食の歴史、校長先生の好きな食べ物(こどものころに好きだった食べ物、今好きなもの)など工夫して発信していました。その際、歴史の部分は、しょっかんくんのタイムスリップをmeetの共有機能でうまく使えたのでは、と思いました。年度当初の給食担当者会で、給食記念週間に使えるネタですよ、というように周知すれば活用できるのではないのでしょうか。子どもたちにスライドを作らせたいという想いもありますが、使える素材を使えばよいのではとも思います。なんでも食育にできるので、状況と内容を示せばイメージが強く残ると思います。あと、先生方の食育に関する理解については、市の校長会等の中で、食育の線引きを継続的に伝えるなど、効果的に先生方が認識する場面を設定すると思います。十分食育について仕掛けをしていただけているのはありがたいです。

○石川委員

今の話に関連して、食育ってそもそもなんだろうという定義的な部分が十分に周知できていないと思います。適正体重において、健康診断と食育がつながるということは、「そうなんだ」という感想が正直ありました。どうしても家庭科や保健体育の授業の中で扱って初めて食育という感覚が多く教務職、管理職が持っているのでは改めて感じました。入口委員も言ってくださったように、具体があれば教員はそれを理解して足掛かりにしてくれるので、これも食育ですよという具体的な例を提示しながらやっていくと、統計の数値も変わってくるのかな、よりよいものになっていくのではないかなと思います。いろいろな場面で子どもたちに声をかけていますが、声掛けだけの食育はまずないので、そうではない改革する何かがあればよいなと思います。

○桑野委員

アンケートの実施ありがとうございました。わかりやすい説明で良かったです。

食育の内容で、栄養教諭による栄養バランスに関する食育についての調査結果ですが、先ほど事務局からは、栄養教諭の食育により、児童が栄養バランスのことを考えながら食べる等の行動につながっているとの見方がありましたが、私はそうは思いませんでした。他の推進事項について、食育を栄養バランスに関する事項より実施していなくて行動に結びついているものもあります。調査結果から、栄養バランスのことを、栄養教諭が一生懸

命食育としてやっても、子どもたちの行動変容にそれほど結びついていない可能性があります。その原因として、入口委員、石川委員もおっしゃっていましたが、内容について、どのように教えたら子どもたちの中に効果的に落とし込まれ、実際に栄養バランスのことを考えて食べるようになるのか、各栄養教諭の教授法に差があるのではないかと思います。それについて、レベルの高い教育ができるように、教育委員会で指導案の見本等を作り、均一化して、レベルの高い教育ができるような工夫が必要だと思います。

秋の教員育成協議会の報告で驚いたのが、現在、学校給食センターに栄養教諭または学校栄養職員だけではなく、行政の管理栄養士がかなり多く配置されていて、その割合があまりにも高いことでした。行政の栄養士として採用された人は何年かすると、異動することもあります。可能であれば、学校給食センターも栄養教諭または学校栄養職員を多くして、生涯を通じて子ども達の食育に従事する意気込みのある方たちにやってほしいと感じた。

適正体重の件についてですが、適正体重はおそらく養護教諭が教えていると思うので、食育としてのアンケート結果が低くなったのではないかと思います。校長先生方がおっしゃっていましたが、「今日は何と何について子どもたちに教えている」といった内容の周知を教職員にしないとわからないと思います。食育の内容を他の先生方にご理解いただかないといけないと思うので、食育の内容について、教育委員会で作っていただきたいと思います。栄養教諭が指導するとき、また先生方にアンケート回答を実施してもらうときに食育の内容をお知らせするなどコミュニケーションをとらないと、今回の調査のアンケートにも反映してこないのではと思いました。

食品ロスについては、何を教えたら食品ロスの食育になるのかがわかっていなかったと思います。しかし児童生徒は学習を覚えているかという問いには 50～60%、できるだけ残さず食べることができたかの問いには 70%で推移しており、効果が出ていると言えるのではないかと思います。周知の仕方を工夫してアンケートを取れば違った結果になったのかなと思いました。

○事務局（串）

確かに、現場では実施する食育について、題材名や簡単な内容はやりとりされているものの、具体的なことについては明確化されていないことがあったと思います。実施にあたって書面でのやりとりを学校と各センター間でしている中で、その中で「こういう題材名でやります、この中では栄養バランスのことも触れますし、そこから思春期学童期についても触れます」というような具体的な提案が残るような形でやり取りができるとより良いと思いました。アンケートを依頼する際も「ここの部分はこういう食育も当てはまるよ」という具体的な促しがあるとこの結果が変わってくるのだらうと感じました。

桑野先生に言及いただいた、栄養教諭の栄養バランスに関しての食育は成果が挙げられていない可能性があるということについて、まずはしっかりと受け止め、食育の内容の精査をしていきたいと思います。栄養教諭の資質向上について、その研修体制を考えていく中で、どうしても行政の栄養士が、研修対象から漏れてしまう対象ではあって、行政の栄養士にいかに関係を研修を研修として実施していくかというのは、非常に教育委員会としては難しいところがあります。いかに行政の栄養士が学べるような環境を作るかということ

で、まずは今ある研修の中で学ぶ機会を増やすことに視点を置いて課内で検討していきたいです。

○桑野委員

栄養教諭は何名いますか。

○事務局（串）

栄養教諭、学校栄養職員は 17 名、行政の栄養士も入れると、27～8 名です。

○中野委員

食育は面白く、かなり充実してきていると思うので、それを効果的に次につなげていけたらと思います。

育成協議会での件（栄養教諭の配置促進の件）について、残念ながら進んでいません。このことは給食提供体制の中で、静岡市と清水の合併後、いわゆる旧静岡では大規模給食センター配食で、旧清水市では単独調理校と、一市二制度の形が引き続いており、そこが職員配置に影響している部分もあるのかなと思います。ただそれが悪いことばかりではなく、行政の栄養士は、例えば健康づくり推進課等より生涯を通した管理栄養士としての資質を持っています。子どもたちもずっと学校にいるわけではなく、成人をしてその先も年を重ねるので、食育は学校の時期だけでなく生涯を通して取り入れていく、そのための基礎知識が、「たくましくしなやかに」につながっていくと思います。人数的にも全校に栄養教諭を配置することは難しいので、栄養教諭の連携、栄養教諭だけではなく、行政の栄養士を含めた連携、教員の先生方とも連携をして、チームティーチングという体制で、食育をいろんな場面で一緒に実施できるとより効果的だと思います。

○桑野委員

連携という部分では、実際に健康づくり推進課の管理栄養士とも関わりがあるので理解しています。色々な事情もあると思いますが、良い方向に向いていけるようお願いしたいと思います。

○事務局（原田）

今桑野先生からいただいた行政の研修の件も含めて、先日蒲原東小のほうで、食に関する指導の研修会を実施しました。そこは栄養教諭がいるので、6年生の担任と一緒に実施した TT の授業を参観し、そのあと事後研を実施したが、行政の栄養士がかなりたくさん参加してくれました。教育委員会としては行政の栄養士に研修をとというのが難しいが、こういった機会の中で、行政の栄養士が危機感を覚えて、クロムブックやデジタル化も含めて、この学童期の食教育を学びたい人はたくさんいると感じました。事後研も白熱していて、行政の栄養士の方が質問をよくしてくれました。栄養教諭と行政の栄養士が意識共有しながらやっていくのが大切だと思います。来年度以降も、研修会を行政の方も希望すれば参加できるような形にしていきたいと思っています。

養護教諭とのコラボというところも、今年度はアレルギーの研修会も一緒に実施し、ア

アレルギー専門の医師からレクチャーをいただいて、これからの給食におけるアレルギー対応をどうしていくかというところで、栄養教諭と養護教諭がタッグを組んで実施しています。

○内山委員

食育のことで聞きたいのですが、教員が「今食育をやっている、今日は食育の時間だ」と認識する必要があるのかなのかということです。というのは、この食育推進ガイドラインを見た時に、教育活動例があって、小学校学習指導要領と中学校学習指導要領の内容が記されています。これをやっていれば食育をやったということになるわけですが、これを行っている教員は食育をやっていると思っていないと思います。例えば、運動会をやっている時に「食育をやっているのだ、食育を受けているのだ」と思わない、でもそれではないのではないかと思います。そう考えていったときに、学校にとってアンケートが、この学習指導要領をやっている、食育をやったことになるよという認識でいるならば、もっと違う数値が出てくるのではないのでしょうか。「食育をやっていますか」という問いだから結果のとおりの数値だと思います。これを照らし合わせていったときに、例えば適正体重であれば、養護教諭との連携もそうだが、4月・5月の定期的な健康診断で「大きくなったね、身長伸びたね」だけで抑えていると学校は食育には結びつきづらいです。どういう目的でやっているのかを子どもたちに価値づけているかが大事だと思うし、そうすると結果が変わってくると思います。

あと、栄養バランスの大切さを知るという項目は、小学校4・5・6年生が数値として出るのは当然で、小学1・2・3年生及び数値が出ないことも当然だと思います。それは中学生でも同じで、家庭科など食を扱うところでなければ、一部の期間しかやらないので、出てこなくて当たり前だと思います。そう考えると、食育というのが自然に行われているのだという前提でのアンケート結果だと捉えるならば、普通の営みの中で、こういう成果があったと捉えられると思います。食育をどのように解釈するかで、アンケート結果とアンケート項目の意味も変わってくるのかなと思いました。そういったところで、学校も子どもたちも意識がどうだったかなと気になったので、食育の内容を学校に周知していくとよいと思います。

(3) 令和7年度の食育推進事項3項目に関する取組みについて

○事務局（串）

3項目の内、特に食品ロスに関連して、今学校給食で提供する飲用牛乳の問題があります。色々なご家庭があり、色々な体調の子が居る中で無理強いはいできませんが、例えば夏よりも冬の方が牛乳の残菜が多くなる、ミルメークを付けた方がつけない時より残菜が少なくなるというところを考えると、一定数はなんとなく飲みたくない子、周りに合わせて飲みたくない子、意識が変われば飲めるようになる子も中には居ると考えられます。そういった児童生徒に対して、どのように働きかけると、牛乳を飲もうと思えるのか、残菜を減らそうという気になるのかというところが、栄養教諭からは見えづらい部分であるので、

学校の実状等を踏まえて何かアドバイス頂きけると有難いです。

○入口委員

牛乳については、私自身が子どものころ苦手で、お腹痛くなる子でした。先生からは「噛めば大丈夫だ」という指導をしてもらったが、飲み終わらないと昼休みにならないので、一生懸命飲んでいました。その時は辛かったのですが、後々、身長が小さかったのですが、牛乳を飲み続けていたら成長期に身長が伸びて、飲んでいてよかったと思った記憶があります。今「牛乳飲みなさい」と校長が言うと、強い印象を与えてしまうので、「最近背が伸びてきたのは、牛乳のおかげかな」といった声掛けが、特に低学年には多少効果があるように思います。「飲みなさい」と言われると嫌になる可能性があるが、牛乳はよいものだったといったプラスの発信、「飲まなきゃ」ではなく「飲みたい」というような仕掛けがあれば良いかと、自分の体験や子どもたちの様子を見ていて思いました。

○石川委員

牛乳を主体的な飲みたくなるような策を奉ずる方法があれば良いが、なかなか難しいのが正直なところだ。昔は全部食べないと昼休みにならなかった時代だったが、今は残さず食べようという指示ではなくなくなって、かたや食品ロスの話で相反するところがあり、指導としては難しいところがあります。観山中では冬の時期に給食専門委員会が「おかわりしよう週間」などの策を講じていました。また、昼の放送の中で「一口でもいいから牛乳飲みましょう」の声掛けがあったりします。子どもから子どもに、というところを観山中では大事にしています。折角アンケートを取っているのだから、可能であれば自由記述欄を設けて、実際に食品ロスの取組みを担当レベルや学校レベルで聞くのが良いのかなと思います。

○中野委員

今学校給食費は私会計で集めているが、この4月からいわゆる公会計ということで、市に歳入して食材について市の方で支出するようになる。それに併せて、牛乳に関しては残菜が多く給食会の方でも議論をしている。お金がかかってくることなので、公会計化のタイミングで、飲めない子には牛乳代を抜いた額を徴収するような申請書を保護者に提出してもらい、お金についての整合性をとっていきたいです。

食育に関しては、牛乳についての動画を当課の串が工夫して作っています。栄養士からすれば、牛乳に勝る栄養源はない、牛乳の飲用で後々身体に響いてくるという話になるので、これからも食育を継続して実施・検証することが必要だと感じています。その中で、飲めない子も一定数居て、同調圧力ではないがそういったことにも配慮したいと思います。

○桑野委員

3項目に関する取組みというところで、資料にあるものはとても良いと思います。このアンケートの結果を受けて、継続的に実施していただきたいです。

○入口委員

昼の放送で献立に関する紹介を毎日していますが、放送原稿は誰が考えているのですか。

○事務局（串）

学校給食センターや単独調理校の栄養教諭や栄養士が考えています。

○入口委員

本校では、子どもたちが丁度給食を食べ始めた頃に、献立の紹介している。以前は班になって食べていましたが、コロナ禍以降から前を向いて食べているので、放送に耳を傾ける雰囲気があります。例えばふるさと給食の話や使われている食材の話など、内容がよく考えられており、良い話をしているなど思うので、このクオリティーを維持または向上していけるとより良いと思います。

○桑野委員

アンケートの調査結果から、子どもたちは献立表をよく見ていると思いました。ここを活用する食育の工夫が必要だと思います。

○赤堀委員長

最後に全体を通して、このガイドラインに基づく取組みは **PDCA** を回していかなければなりません。大変かもしれませんが、毎年調査し、エビデンスに基づく考察をすることが **PDCA** には必要になってきますので、振り返り、見直しというところに今後もつなげられると良いと思います。

議事録署名人

委員長