

# 学校給食と食育

学校給食の形態と栄養教諭の有無による  
食育のちがいについて

Y3Hめんだこ  
O.Y K.H K.Y N.Y

# はじめに

## ～総合的な学習の時間に給食をテーマに扱う意義～

- 食の多様化が進み、子どもたちの食生活は変化しつつある。子どもの頃の食生活は将来に影響を及ぼすため、子どもたちが早い段階から食に興味を持つことが望まれる。
- 食の手本となる生きた教材としての給食を総合的な学習の時間で扱うことで、子どもたちが食について主体的に学び、調査を通じて疑問に思ったこと、興味を持ったことを食を専門とする栄養教諭と対話的に学ぶことができれば、生涯にわたる食に関する深い学びにつながると考えた。

## 調査・研究 に当たって

- 今回の調査において、対象とした小学6年生へのインタビューはNを中心に行った
  - 給食センターと自校式の学校へ実習に行った先輩方へのインタビューは全員で行った
  - センターの特徴については主にO・Kaが実習で実際に見たことのまとめ・考察を行った
  - N市のについてはN市出身のOが調査・まとめを行った
  - その他、調査のまとめ・考察及びパワーポイントの作成についてはO・Ka・Kiが中心に行った
- zoom等を用い同時双方向で討議・考察しながらスライドを作成した
- \*各スライドの担当者名は明記せず、全体として1つの作品になるように仕上げた。

# 目次

●1. 背景と目的	5
●2. 調査研究の流れ	6
●3. 調査（インタビュー方法と結果）	7
-小学6年生のイメージマップから見る学校給食と食育の現状	
●4. センター式と自校式の特徴	32
-センター式と自校式の長所と短所	
●5. N市の現状からみる栄養教諭の必要性について	50
●6. 調査のまとめ	59
-栄養教諭の必要性について	
-栄養教諭にできること	
●7. 模擬授業	62

# 1.背景と目的

- 背景：本来、食育は知育・徳育・体育の基礎として学校教育において重要視されるべきである。しかし実際には、学校によりその取り組み内容に大きな違いがあるように感じる。食育に対する取り組みの違いは学校給食の形態と栄養教諭の存在が大きく関わっているのではないかと考えた。
- 目的：食に関する指導内容や学校給食の特色と児童・生徒の興味関心の関わりを調べるとともに、学校現場における栄養教諭の必要性について考察する。

## 2.調査・研究 の流れ

- ①小学6年生に給食についてインタビュー
- ②給食センター・自校式の学校に実習に行った先輩方からの話をもとに、それぞれの特徴を比較した。学校や市のHPからも比較した。
- ①,②を受けて給食に対する興味関心の違いと学校給食、栄養教諭の有無について考察した。

対象者	所属（関係性）	対象人数	該当ページ
小学6年生	塾(A~K,Mさん)	12人	P11~22,24~26
	スポーツクラブ(Lさん)	1人	P26
	知り合い(Nさん)	1人	P14,26
中学生	いところ	1人	P27
高校生	姉妹	1人	P28
大学生	いところ	1人	P27
合計		17人	

# 3. インタビュー方法と結果

## ●目次

- ・ 調査用紙と方法について ...8~10
- ・ イメージマップの提示と結果 ...11~23
- ・ 一番興味のあること①（対象：小学6年生） ...24~26
  - ・ イメージマップの用紙に記載してもらった興味のあることとその理由についてまとめた
- ・ 一番興味のあること②（対象：中学生・大学生） ...27
  - ・ 小学6年生以外から聞いた興味のあることとその理由についてまとめた
- ・ 小中学校を振り返っての高校生の給食に対する疑問 ...28
- ・ インタビュー結果のまとめ ...29
- ・ インタビュー結果の考察 ...30~31

# 小学生の給食に対する興味の調査 ～イメージマップについて～

- 対象：小学6年生
- 学校給食に対するイメージをインタビュー
- 一人ひとりにA4サイズの以下の用紙を用いて、給食に関して思いついたこと、知っていること、知りたいこと、疑問などについてイメージマップを作成してもらった
- 学校給食に関して興味のあることについて一つ取り上げてもらい理由を聞いた

給食のイメージマップ

学校名 ..... 調査センター番号: .....

：思いついたこと、知っていること、知りたいこと、疑問など

給食

---  
---  
---

理由

---

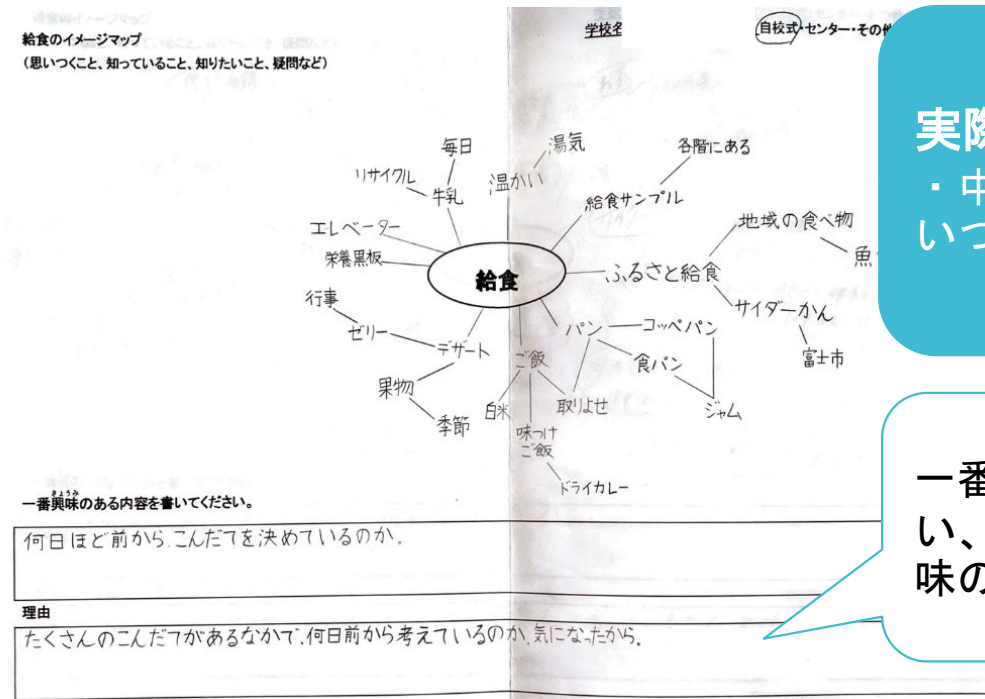


# インタビュー の仕方

- 塾生：イメージマップの書き方の例（実際に小学2年生を対象に教室でイメージマップを書いた時の写真）を見せることで書き方のイメージを掴んだうえで記入してもらった
  - スポーツクラブ：集まってくれた小学6年生を対象に給食のイメージについて一人ひとり答えてもらった
- ✓ 時間：30分程度
  - ✓ 様子：少し緊張していた
  - ✓ 進め方：記載内容について少し掘り下げてもらったところもある
    - 例) サラダのことをたくさん書いている
      - どんなサラダ知っている？
      - 中身は？

# イメージマップの例

実際に小学6年生（塾生）が書いたイメージマップをスライド11～22ページに示す



実際に小学6年生が記載した例  
・中心の“給食”の文字から連鎖的に思いつくことなどを書いてもらった

一番興味のあること・理由を書いてもらい、その内容から児童の給食に関する興味の違いや傾向を考察した。

イメージマップの記載内容をもとに児童の食に関する知識や興味の対象について考察した。

給食のイメージマップ

(思いつくこと、知っていること、知りたいこと、疑問など)

学校名

自校式

・その他( )

よく話してくれる子

⇔イメージマップはあまり広がらなかった

→給食に対する興味はあまり強くはない



一番興味のある内容を書いてください。

野菜はなぜ食べないのかいけませんか？

理由

歯が口にあわないから...

野菜はどうして食べないといけないのか？  
理由) 口に合わないから

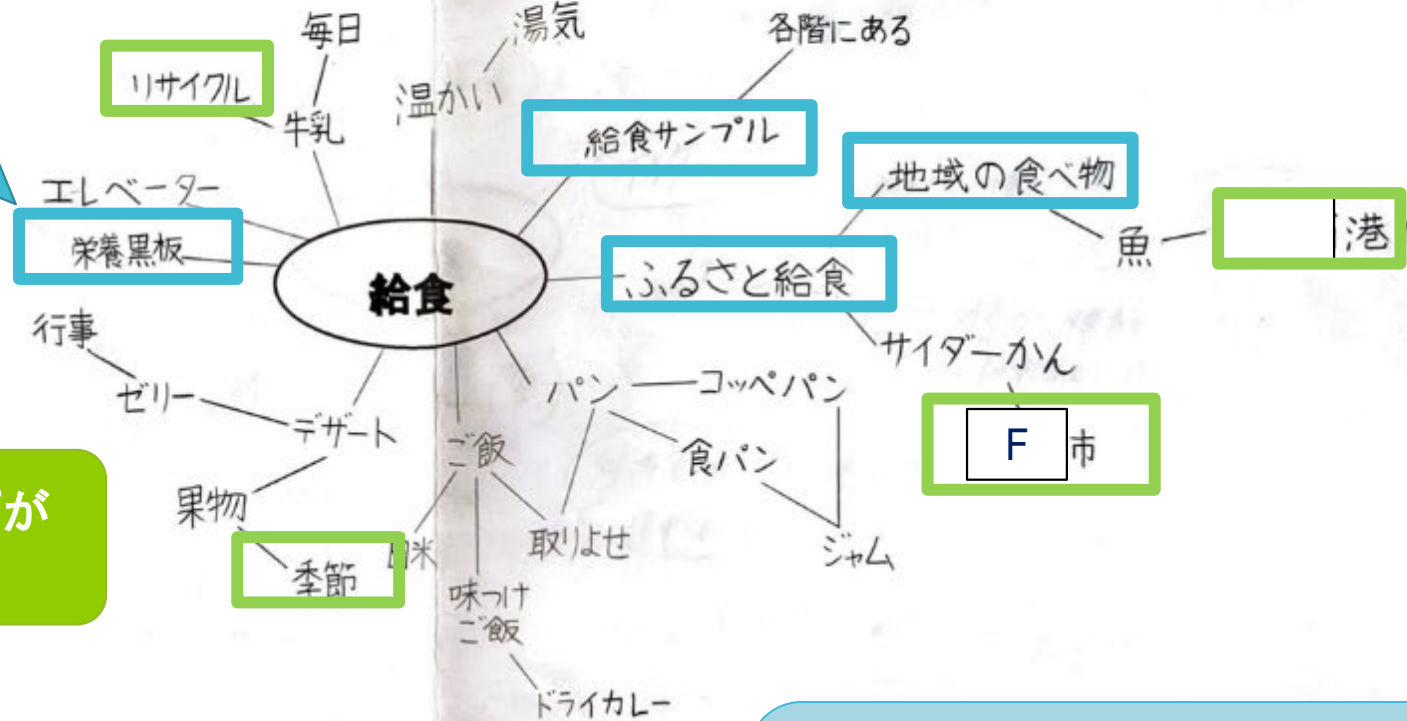
給食のイメージマップ  
 (思いつくこと、知っていること、知りたいこと、疑問など)

学校名

自校式・センター・その他( )

イメージマップ内に  
 “栄養黑板” “ふるさと給食”  
 と記載があり  
 →給食に対する認識が◎

様々な視点からイメージマップが  
 書かれている



一番興味のある内容を書いてください。

何日ほど前から、こんだてを決めているのか。

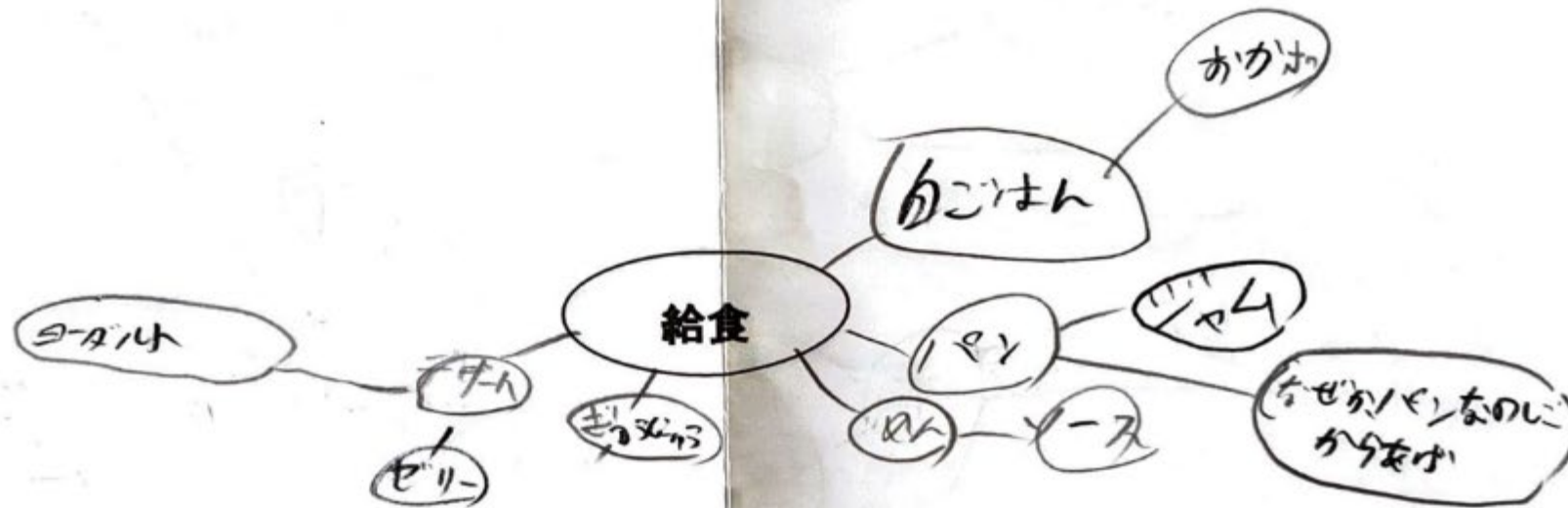
理由

たくさんのこんだてがあるなかで、何日前から考えているのか、気になったから。

何日前から献立を決めているのか？  
 →献立作成についての疑問  
 →提供されている給食のみでなく、  
 その過程に関する疑問

給食のイメージマップ

(思いつくこと、知っていること、知りたいこと、疑問など)



学校名

自校式・センター・その他( )

一番興味のある内容を書いてください。

どっかでもパンなのにかんぱんを  
やさしいかんぱんや、チョコパンなのにかんぱん

理由

子供が食べやすくしてほしいから

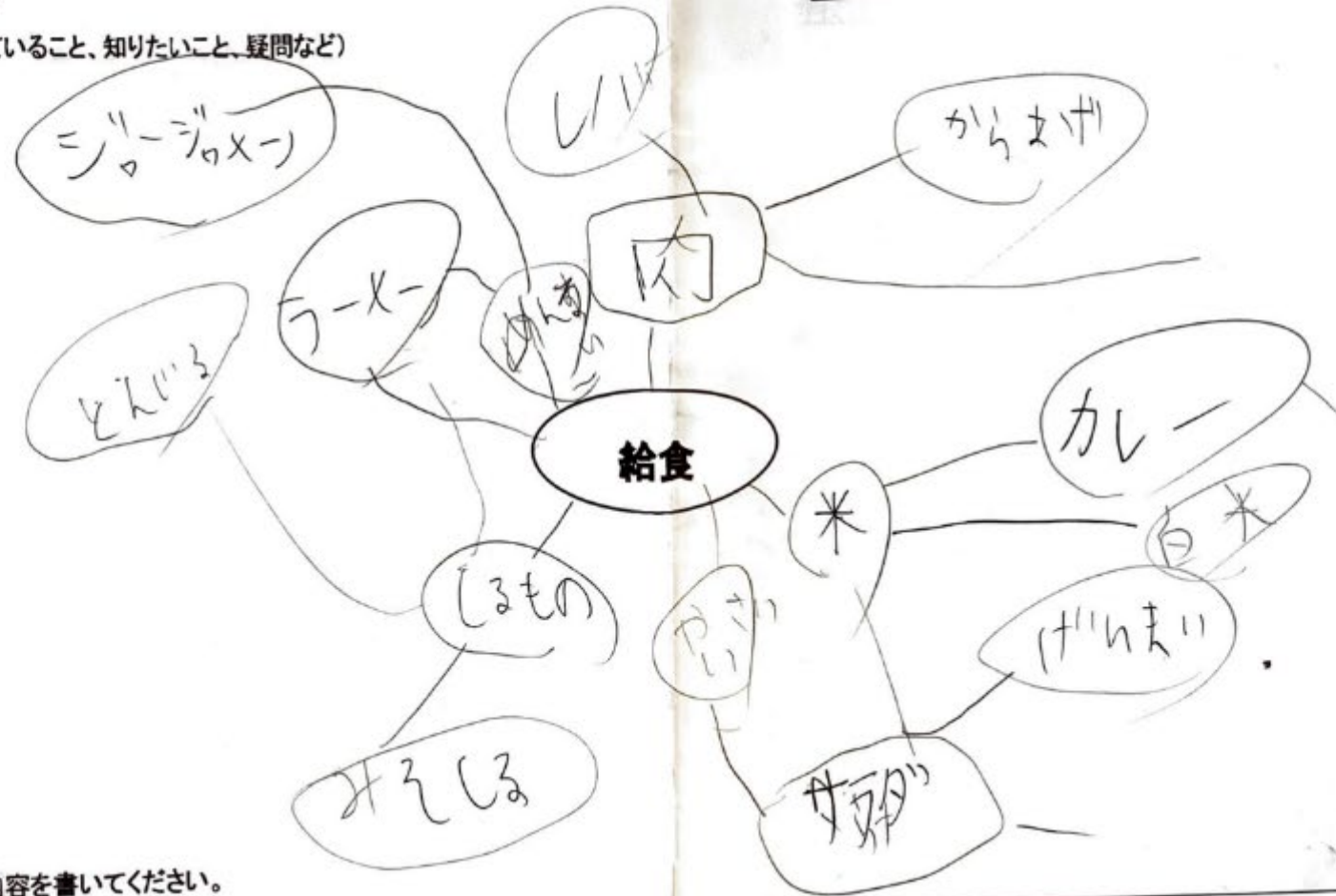
献立のメニューや味付けに対する疑問  
→日頃から給食に対して興味があると考えられる

給食のイメージマップ

(思いつくこと、知っていること、知りたいこと、疑問など)

学校名

白校(武)



一番興味のある内容を書いてください。

一食分は約何円ですか

理由

約 味が、あるから

1食分はいくらか？\*注1  
 ★イメージマップには金額に関する記載はないが、給食に興味をもっていることがうかがわれる疑問

給食のイメージマップ

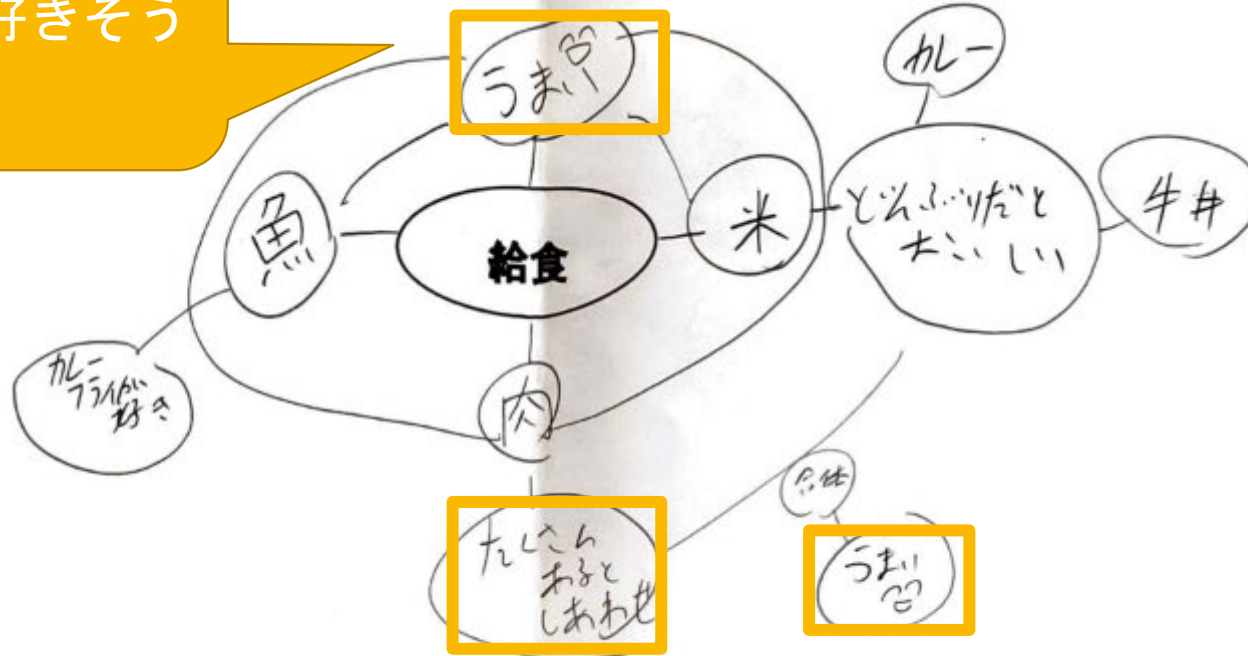
(思いつくこと、知っていること、知りたいこと、疑問など)

野菜が安いのは  
多量だからです

学校名

自校式・センター・その他( )

給食に比較的肯定的なコメントが多く、食べるのが好きそう  
⇔野菜は苦手



一番興味のある内容を書いてください。

なんで給食が安いのか？

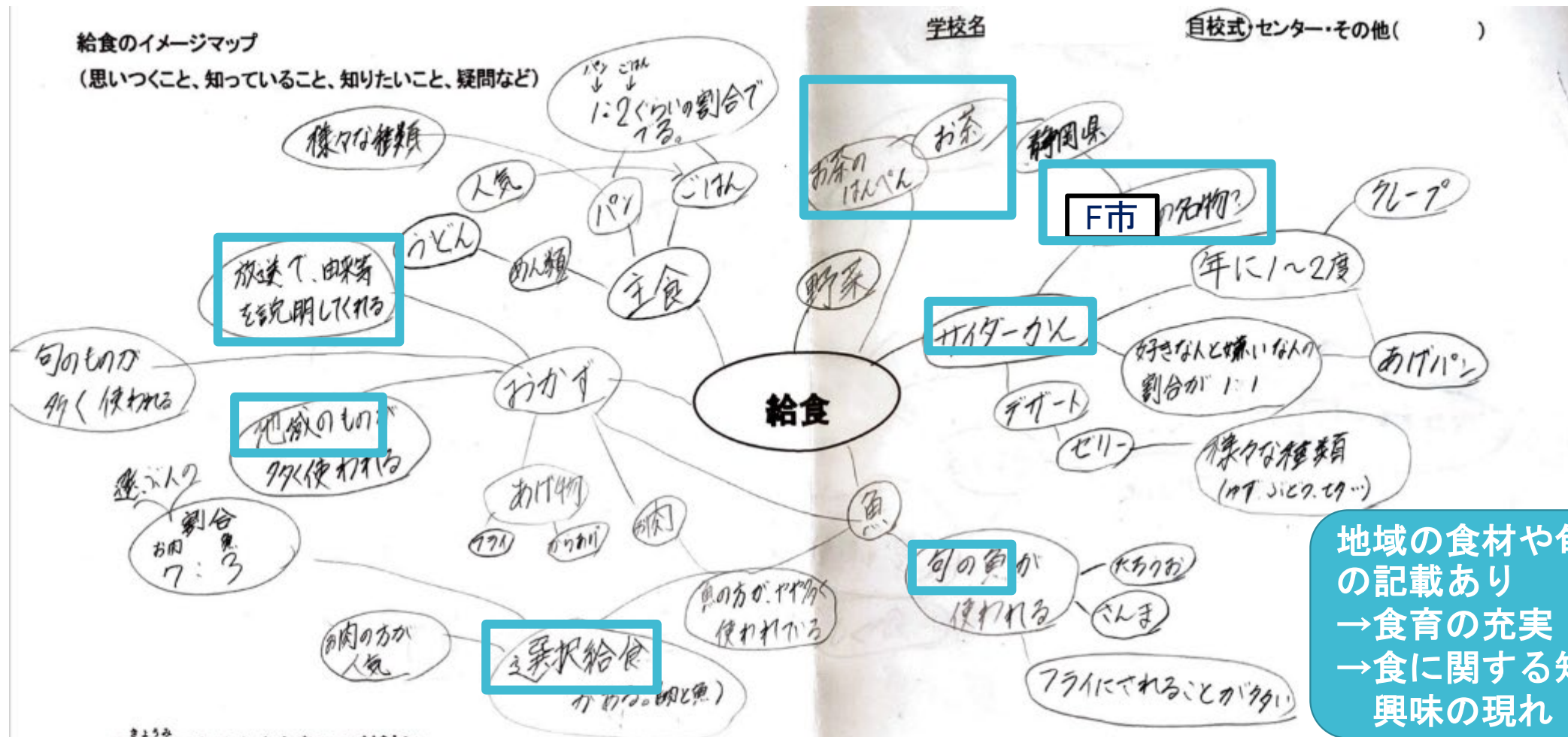
理由

とくに...

なんで給食が安いのか？  
★イメージマップ内に給食の価格などに関する記載はない

給食のイメージマップ

(思いつくこと、知っていること、知りたいこと、疑問など)



地域の食材や旬の食材についての記載あり  
 →食育の充実（放送あり）  
 →食に関する知識の豊富さ、興味の見え

一番興味のある内容を書いてください。

給食では、どのくらいの地域の食材が使われているのか

給食ではどのくらい地域の食材が使われているのか

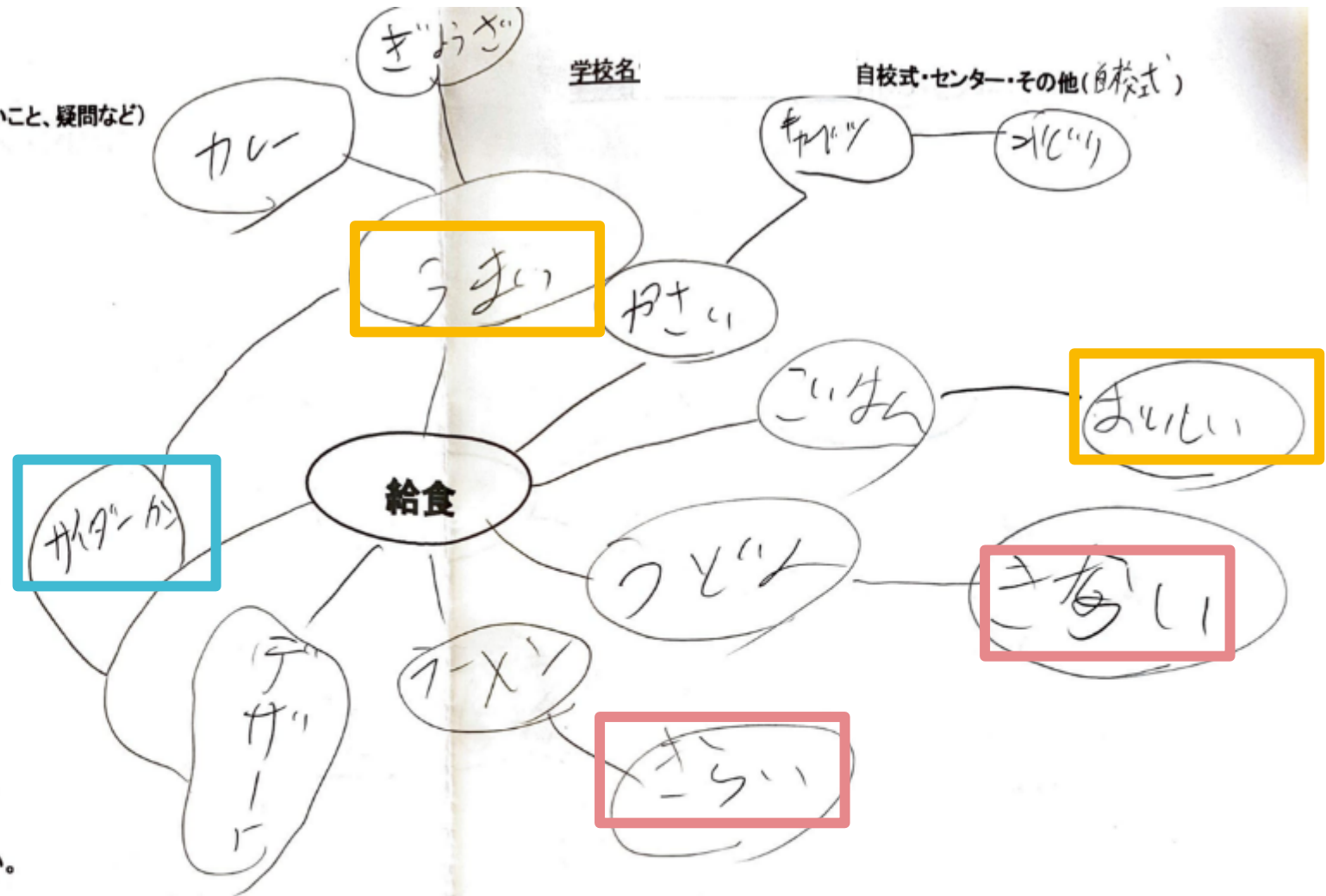
理由

放送の人々はよく「今日の給食には地域の食材が使われている」と言っているため、具体的にどのくらいなのかわかりたいから。



給食のイメージマップ

(思いつくこと、知っていること、知りたいこと、疑問など)



一番興味のある内容を書いてください。

どうやっておいしくしているか

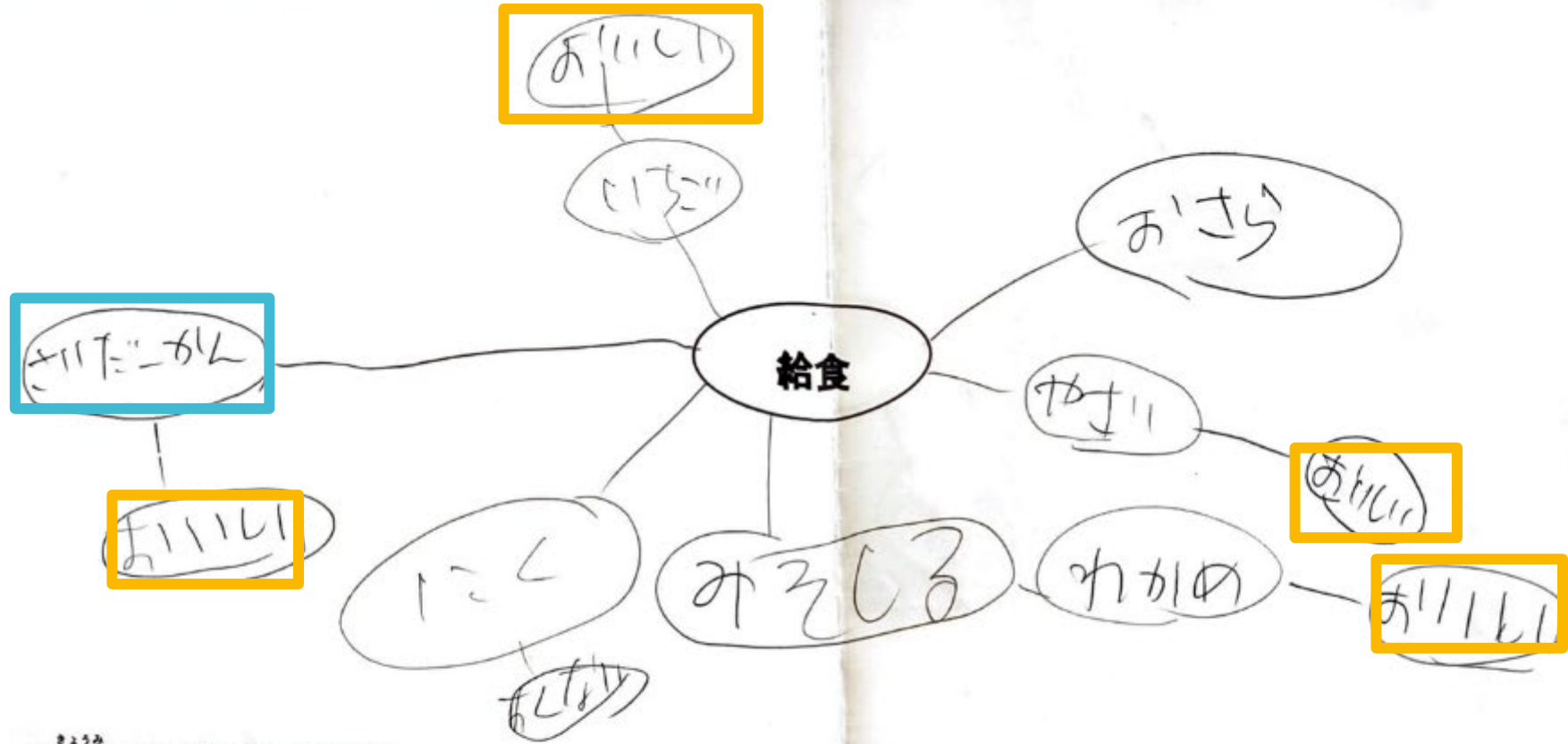
理由

おいしいから

どうやっておいしくつくるのか  
→給食を肯定的にとらえてくれている

給食のイメージマップ

(思いつくこと、知っていること、知りたいこと、疑問など)



一番興味のある内容を書いてください。

どうやっておいしくつくれるのか？

理由

おいしいから

どうやっておいしくつくれるのか  
→給食を肯定的にとらえてくれている

“興味がない” という回答であった

- ★好き/苦手なものなど、インタビュー時に上手に掘り下げ、問いかけをする必要がある。
- ★こういった背景にあるのか、どんな食べ物が好きなのかなど、話を深めることでわかる情報もあったのかもしれない。



一番興味のある内容を書いてください。

特に興味はないです。

理由

考えたことがないから、というか、食に興味がない。

興味がない

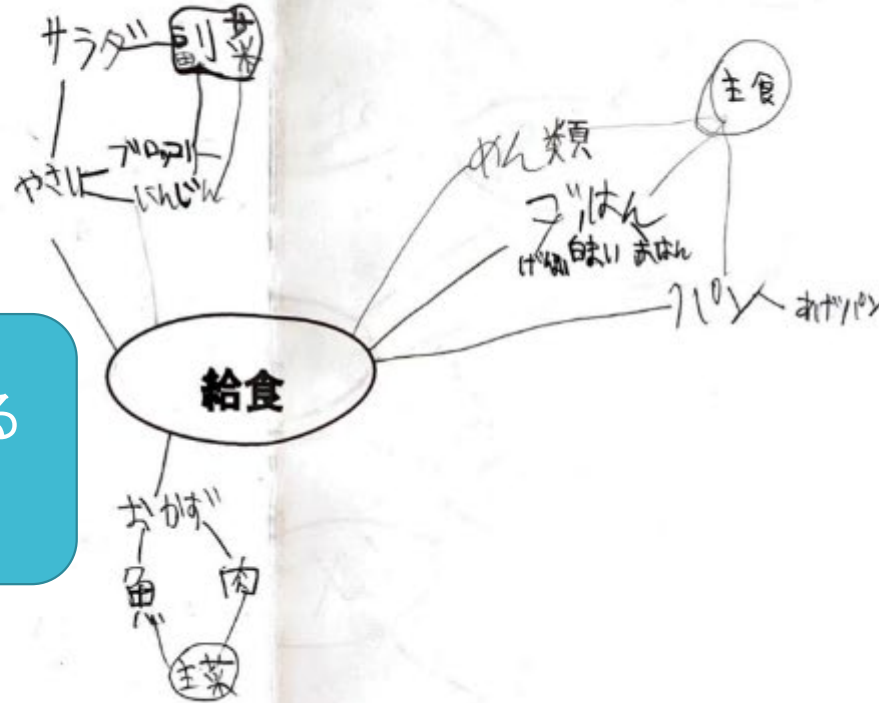
給食のイメージマップ

(思いつくこと、知っていること、知りたいこと、疑問など)

学校名

自校式・センター・その他(自校式)

イメージマップの内容は食材中心である  
⇔給食の価格に興味を持っている



一番興味のある内容を書いてください。

1人分の給食は約何円なのか? がいい。

理由

興味があるから。

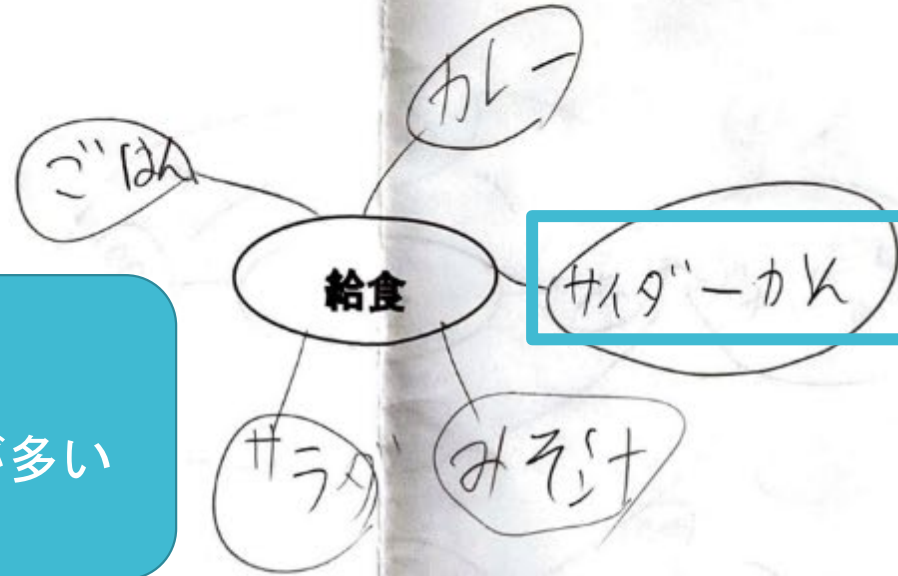
1人分の給食は何円なのか?

給食のイメージマップ

(思いつくこと、知っていること、知りたいこと、疑問など)

学校名 \_\_\_\_\_

自校式・センター・その他(自校式)



イメージマップは料理名など、目に見える情報に関する記載が多い

一番興味のある内容を書いてください。

給食室の中

理由

きになるから  
入ったことがないから

給食室の中に興味がある

★イメージマップから読み取れる情報量は少ないが給食にある程度興味を持っていると考えられる

給食のイメージマップ

(思いつくこと、知っていること、知りたいこと、疑問など)

学校名

自校式・センターその他( )



授業と給食を絡めて考えられている

SDGs

2 きれいな水と衛生

黙食であるのは食育の面、精神的健康の面で好ましくない

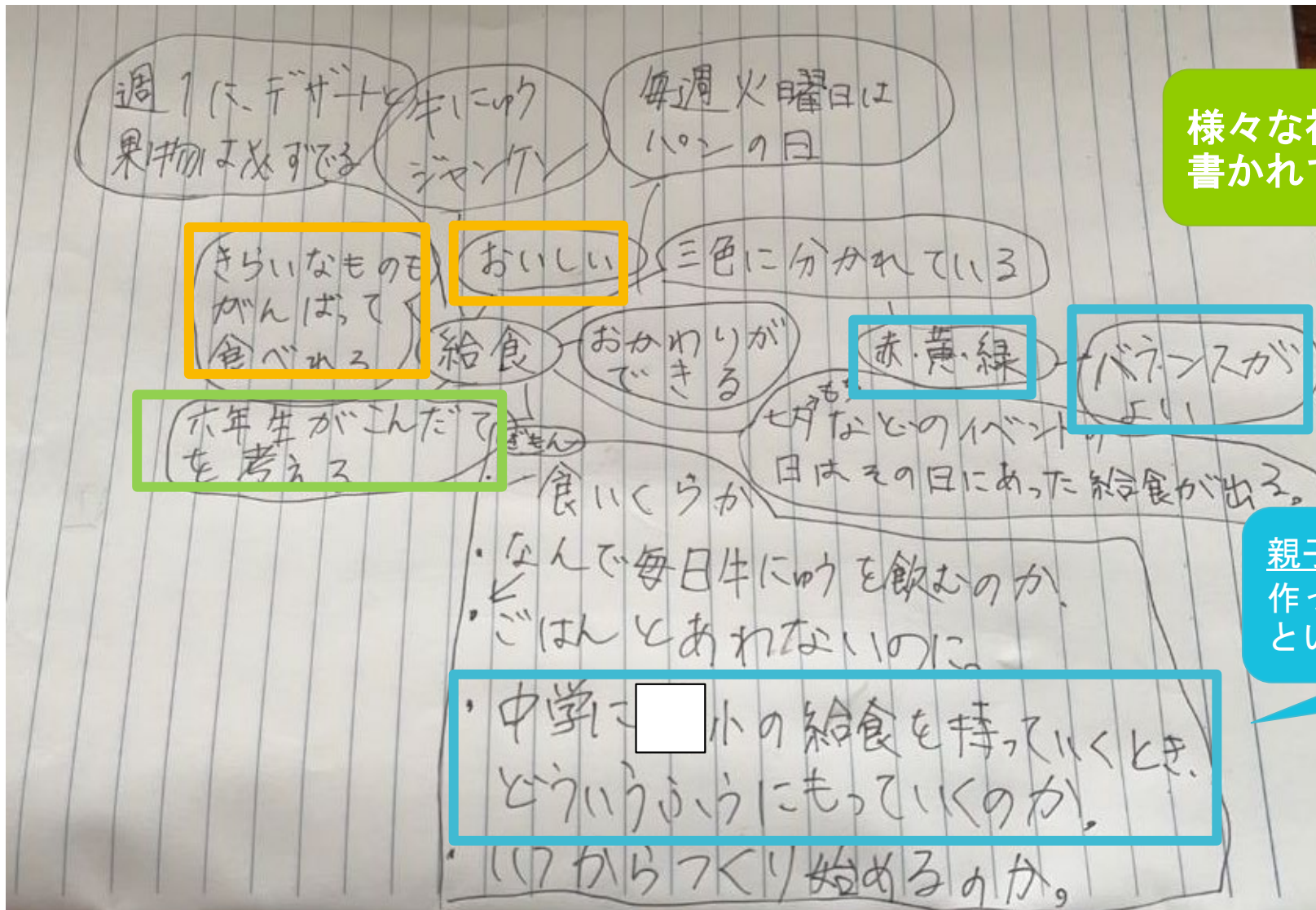
様々な情報が読み取れるイメージマップ  
★センター式の学校であるが、食育の授業が生きている？

一番興味のある内容を書いてください。

栄養士さんはどのようにバランスの良い食事をつくっているのか

理由

どのようにバランスの良い食事を作るのか？



様々な視点からイメージマップが書かれている

親子方式\*のため、どのように小学校で作っている給食を中学校まで運ぶのかという疑問

Zoom上でのインタビューで、イメージマップの用紙の配布ができなかった為手持ちのノートに記載してもらった

\*親子方式とは、調理場をもつ自校式の学校が、調理場を持たない近隣の学校の給食を作り配送する方式  
この小学校では、中学校の給食も作っている。

## 一番興味のあること

・ TG小 ○栄養黒板・食品サンプル  
Aさん 野菜はなぜ食べないといけないのか  
理由) 正直口に合わないから...

Bさん 何日前から献立を決めているのか  
理由) たくさんの献立がある中で何日前から考えているのか  
気になったから

・ TN小  
Cさん パンなのに唐揚げが出ること。  
野菜の献立で辛すぎるものがあること  
理由) 子どもが食べやすくしてほしいから

・ TY小  
Dさん 1食分は何円か?  
理由) 興味があるから  
Eさん どうして給食が安いのか  
理由) 特になし

イメージマップ内で注目したキーワード  
→給食が教材として使われていると分かる  
イメージマップとなった。この学校の児童  
の給食に対する興味・関心がうかがわれる。



## 一番興味のあること

- DI小

○給食に関する内容の放送あり

Fさん どれくらい地域の食材が使われているのか

理由) 放送で地域の食材が使われていると言うことがよくある  
が具体的にはどれくらい使用されているのか知りたいから

G・Hさん どうやったらおいしく作れるのか

理由) 給食がおいしいから

- DN小

Iさん 特に興味なし

- IM小

Jさん 1人分の給食は約何円なのか

理由) 興味があるから

- IW小

Kさん 給食室の中

理由) 入ったことないから

## 一番興味のあること

- ・ OK小（自校式）

Lさん パンの種類が少なくなった？

- ・ OM小（センター）

Mさん 栄養士さんはどのようにバランスの良い食事を作っているのか  
理由) なし

- ・ H小（自校式）

Nさん どうして牛乳が毎日出るのか  
理由) ご飯に牛乳は合わないのに

# 1番興味のあること

## 中学生・大学生

### 愛知県0市（自校式）

- 中学3年生（0さん）
- 調理の様子
- 理由）大量の給食をどんな料理器具を使って作っているのか  
気になったから
  
- 大学1年生（Pさん）
- 給食が温かいこと
- 理由）自校式なら適温だけど、センターだと（運ぶのに時間  
がかかるけど）どうなのか？

# 高校生の 給食に対する疑問

～小・中学校を振り返って～

- 愛知県A市（自校式）
- 高<sub>1</sub> Qさん
- 献立は尽きないのか？どうやって考えているのか？
- レーズンパンはどうして出るのか？  
（レーズンは残されるのに）
- 残飯が多いクラスは配膳量を減らすのか？
- （給食室には入ったことがなくて）どんな風に作っているのか見てみたい
- →自校式だけど中は見れない
- ⇔給食のおばさんとのかかわりはある

# インタビュー 結果のまとめ

- 食べ物に関することに興味がある人：3人（A・C・Lさん）
- 栄養素・食材・献立作成に興味がある人：5人（B・F・M・N・Qさん）
- 給食の金額に興味がある人：3人（D・E・Jさん）
- 給食室の中に興味がある人：2人（K・Oさん）
- おいしさに興味がある人：3人（G・H・Pさん）
- 興味がない人：1人（Iさん）

## インタビュー 結果の考察①

- 献立作成や栄養素の部分に興味を持つ子が一番多かった。
- 自校式で食育を積極的に行っている学校であっても、給食に興味がないと答えた子がいたことや、同じ学校でも興味を持つ内容がそれぞれの児童で異なっていた。このことから、食育の授業の有無・栄養教諭との関わりだけでなく、その子の性格や家庭の背景などによっても、給食に対して興味の持ち方が異なると考える。
- また、自校式で給食室が近くにあっても、中を詳しく教えてもらえたり、見たりできる学校とそのような機会がない学校があると考え。

## インタビュー 結果の考察②

- ・イメージマップの展開は児童により異なる

→自校式であっても学校により給食・食育への取り組みが異なると考える

- ・同じ学校の児童であっても興味を持ち方は異なる

→子どもたちの育ってきた環境や生活の違いにより、給食への興味の持ち方や、食育の授業の理解度が異なると考える

## 4. センター式と自校式の特徴

- 目次

- センターと自校式の特徴 ～先輩の話より～ 33~34
- センターと自校式の特徴から見てきたこと 35
- センターと自校式の比較 36
  
- センターと自校式の長所と短所  
～実際に行って分かったこと・調べたことから～
  - センター式の長所と短所 38~43
  - 自校式の長所と短所 44~47
  - S市内の学校給食センターの様子 48
  - 給食センターの課題 49



# センター式と 自校式の特徴①

～先輩の話より～

## ・ 自校式の特徴（先輩の話より）

SI小、SO小

- ・ 学校に栄養教諭が1人おり、各クラス、年に数回食育の授業がある
  - ・ 給食を教材として扱い、子どもたちも給食が教材であると認識している
  - ・ 給食の時間に栄養教諭が顔を出すことで児童とたくさん交流ができる
  - ・ お昼の放送で、担当の栄養士または栄養教諭から今日の献立の1言メモが聞ける
- 食育の授業を行っていても、理解している子とそうでない子がいる。
- 食に関する知識をあまり持っていない子もいる

## センター式と 自校式の特徴②

～先輩の話より～

### ・センターの特徴（先輩の話より）

#### K給食センター

- ・管理栄養士2人と栄養教諭1人で約100クラスみる  
（小14校・小中一貫2校・中6校）
- ・管理栄養士が各学校へ訪問できるのは月に1回あるかないか
- ・給食の時間の訪問では、一言二言の会話ができる
- ・児童・生徒から見ると栄養教諭とのかかわりは少ない
- センターは給食を作ることに特化しており、教育部分は少なくなってしまう。しかし献立に食育を含ませることはできる。

## 自校式と センターの 特徴から 見たこと

- センター、自校式のどちらも児童・生徒との関わりを大切にしていた。しかし子どもとより密に関わるには、栄養教諭が各学校にいる自校式の方が、子どもたちとの距離が近く有利であると考ええる。
- センターの方は、子どもと実際に関わることができる機会が少ないが、給食の献立に食育の内容を取り入れるよう工夫している。しかし大規模な給食センターは作ることに特化しており、給食の時間に栄養教諭が頻繁に顔を出すことは難しい。自校式のように献立に含んだ食育の内容を直接子供たちに説明することが難しいため、学校給食を生きた教材として利用するのには限界があると考ええる。
- 自校式で栄養教諭がいると、クラスの特徴の把握や担任・他教科との連携がとりやすい

# センターと 自校式の比較

	センター	自校式
子どもたちと関わる時間	少ない	多い
調理方式	大規模の調理になるため機械中心	料理によっては手作業
食育の授業の回数（クラス単位で行う場合）	年に1回以下	年に数回
栄養教諭の数	3～4人で約20校回る	1校に1人いる学校もある
和え物の提供	1年中可能	時期に制限がある場合も
コスト	低い	高い
喫食時間	短い	長い

センターでは栄養教諭が年に数回しか学校に訪問することができないのに対し、自校式では日々の給食の時間に教室へ顔を出すことができる。

センターは大量調理のため、機械中心で給食が作られているが、機械の不備があったときなど手作業で調理することもある。機械の導入により、コストが抑えられる。また自校式であっても機械を導入しているところもある  
(例：フライヤー、回転釜)

センターには和え物室があり、和え物は衛生管理が徹底された場所で作られる。和え物室がないところでは夏場は和え物を提供できない。

# センターと自校式の 長所と短所

～実際に行ってわかったこと・調べたことから～

# センターの 長所と短所

## ◆センターの長所

- 建築工事費、機器類購入費、人員コストなどを自校式よりも抑えられる。
- 厳格なアレルギー対応ができる
- 複数の栄養士による食材のチェックができる

## ◆センターの短所

- アレルギー対応に制限がある
- 喫食時間が短い
- 残飯が多い
- 栄養教諭との関わりが希薄

## センターの 長所①

### ○経済面

- ・ 大量調理により 人件費を抑えられる
- ・ PFI事業契約\*注2により 事業コストの削減ができる

### ○アレルギーの対応

- ・ 通常の調理エリアとは別にアレルギー対応食を作る専用の調理室を設けることで、食物アレルギーのある児童・生徒にアレルギーを除去した給食を提供できる
- ・ アレルギー物質の混入の防止徹底、専任の調理員の配置
- ・ アレルギー物質の含有の有無を詳細献立表に明記

( \* 詳細献立表には加工品を含む、提供される食品のより詳細な成分表示が記されている)

- ・ 保護者-学校-センターのやり取り、栄養士による厳格なチェック
- 対象となる児童・生徒の誤食の回避、安全性が高い**

## センターの 長所②

### ○施設・設備面

- ・施設が広いため、食材の受け入れから調理-配送まで完全に一方通行の動線が確保できる
- ・作業区域を壁や窓で明確に区切り、人や食材による交差汚染が発生しないよう配慮されたつくりになっている
- ・大型機械や自動機械により均質な給食の提供が可能
- ・蒸気回転釜やグラウンドケトル、スチームコンベクションオーブン、連続揚物機、真空冷却機の配備により多様な献立に対応可能。

### ○衛生管理面

- ・エアカーテンやドックシェルターの設置など、外部からの虫やほこりの進入防止対策の徹底がされている
- ・温度・湿度管理システムにより各調理室の温度や湿度および、冷蔵庫や冷凍庫の温度の集中管理により適温・適湿を保つことができる

→それぞれの作業に特化した機器やエリアの確保、効率的で安全安心な給食の提供が可能



## センターの 長所③

### ◆食育推進施設では...

- 給食に使用する食材の産地紹介パネルの設置
- 施設の訪問が可能で使用する機器の展示・調理の様子を見学できる
- 県内産の食材を活用し、和食や行事食の取り入れなど学校給食が「生きた教材」となるよう工夫している
  - 献立作成に多くの人関わっている
  - 地産地消・独自性のある献立の取り入れ
  - 食育推進基本計画など行政の施策を考慮した実施計画の作成

→教育施設としての役割も果たしている

## センターの 短所①

### ○アレルギー対応について

- ・アレルギー対応可能人数が多い分、食べられる食材まで除去されてしまうこともある
- ・人数が多い分、書類による審査や保護者・学校・センターとの面談の都合により提供が可能になるまでにある程度の期間を要する

複数のアレルギーを持つ子と1種のみの子がいた場合、アレルギー対応食は複数除去に合わせる。対象となるアレルゲン以外の食材も同時に除去されてしまうこともある。

### ○給食を活用した食育について

- ・十分な喫食時間の確保が難しい
- 残飯が多い傾向にある

センターへの食缶・食器の返却時間の都合上、喫食時間に制限がある

⇔クラスごと料理ごとなど詳細な残飯の把握が難しい

- ・児童生徒からの声の反映が難しい

( \* 給食日誌を通じて学校とやりとりをしている )

## センターの 短所②

### ○調理配送の問題

- ・ 適温での給食が難しい
- ・ 食中毒事故などが起こった際、食数が多いため被害が大きくなる
- ・ 交通状況により、配食が遅れる可能性がある

### ○栄養教諭との関わり

- ・ 数人の栄養士・栄養教諭がすべての学校・クラスを見るため、  
授業の実施回数に限りがある
- ・ 子どもたちが実際に喫食する様子を見る機会が限られているため、  
現状の把握や児童生徒の傾向の把握がしにくい  
→給食への反映が難しい

# 自校式の 長所と短所

## ◆ 自校式の長所

- 細かいアレルギー対応ができる
- 学校行事や台風などの急な変更に対応しやすい
- 教室へ頻繁に顔を出すことができるため、子どもたちと関わる時間が多い
- 子どもたちの声を反映しやすい

## ◆ 自校式の短所

- 建築工事費、機器類購入費、人員コストなどセンターに比べ多額
- 1人の栄養士の負担が大きい
- アレルギー対応は専属の人員が施設数に応じて必要となる

## 自校式の 長所①

### ○アレルギー対応ができる

- ・アレルギー物質の含有の有無を詳細献立表に明記
- ・担任や保護者と連絡を密にとり厳格な対応ができる

・お昼にアレルギー対応の児童がいる教室に行き、担任の先生に伝える  
・保護者との面談、など

### ○学校行事や急な食材の変更にも対応できる

- ・学校行事に合わせたメニューやその学校オリジナルのメニューを作ることができる

### ○子供たちとの関わりが多い

- ・頻繁に教室へ顔を出すことができるため子供たちと関わる時間が多い  
→嗜好やクラスの特徴を把握し、献立に反映できる
- ・クラスの特徴把握や残飯が多いクラスへ行き「残飯を減らそう」などの声掛けができる
- ・学校のマスコットキャラクターを食育に含めるなど学校と給食が近い

## 自校式の 長所②

### ○食育の視点

インタビューを行ったある小学校での活動の例  
ランチメモについてはP59に詳細あり

- 学校内に給食室があること、学校のマスコットキャラクターを給食時に配布するランチメモに取り入れることで、子どもたちに給食を身近に感じてもらうことができる。また、行事食・県内の食材を使うことなど給食を生きた教材として扱うことができる
- 給食業務と食育を一体として行うことで給食を生きた教材として扱い、献立に含んだ食育を給食の時間に直接子供たちに伝えることができる
- 栄養教諭と先生が連携を取りやすく、他教科と組み合わせた授業を行っている事例もあり、多方面からの食に関する指導ができる。また専門性を生かした授業ができる（家庭科にて栄養計算など）。
- 学校でとれた野菜を給食に使うことや、児童が皮むきした豆を給食に出すことができる
- 栄養教諭が給食の時間に各クラスへの巡回や、放送などを通して食に関する知識を提供することができる

# 自校式の短所

## ○経済面

- ・各学校に給食施設を建設するため、建設数が多くなり、建築工事費、機器類購入費、人員コストは多額になる

- ・専門の機械・施設が建設できない

→学校内という限られた敷地内では、大型の機械の導入や、アレルギーや和え物専用室の建設は厳しいことがある

- ・アレルギー対応食を作るために専属の人員が施設ごとに必要となる

→限られた人員・限られたスペースでアレルゲンが混入することのないよう徹底する必要がある

## ○1人の栄養士の負担が大きい

- ・食材の選定、調達といった給食業務全般、食に関する指導など多くの業務を1人で行うため、1人の栄養士の負担が大きい

# S市内の学校給食センターの様子

- センターでも各学年、年に一度は食に関する指導を行っている  
→栄養教諭を認識していたり、児童・生徒に食に対する考え方の変化がみられたりする
- 学校に対する資料提供として、給食に関する放送原稿などを配布
- 献立表にも一言メモをつけ、盛り付け図は学校の教室に掲示
- アレルギー対応も丁寧で学校、保護者、給食センターのやりとりが多く、安全性を優先した対応を行う  
⇔個別対応は難しい
- 時間管理の徹底→早すぎても遅すぎてもダメ（調理後2h以内に喫食）
- 自動ドア、捕虫器、エアカーテンなどの設備が充実し、衛生管理が徹底されている



# S市内の 学校給食セン ターの課題

## <課題>

- 自校式と比較して残菜量多い

→トラックでの運送の関係上、返却時間が決まっているため

- 給食時間が短い

→児童生徒の声が直接届かず、献立に反映されにくい

(学校に行く回数が少ないため、給食の様子、嗜好の把握が難しい)

→残菜量の計量が料理ごとやクラスごとではなく学校ごとであるため、食品ロス削減への改善策が見つけにくい

- 災害時（台風や大雨）など、急な給食の提供中止への対応が難しい

→アレルギー対応の関係もあり、むやみに献立を変えられない

## 5. N市H小学校の食育について

- N市H小学校の食育について調べるにあたって 51
- HPから見るN市の学校給食の現状 52
- HPから得られた学校給食に関する情報 53
- 調査の考察 54～55
  - 自校式と他校式（親子式）の比較
  - 栄養教諭の有無による食育取り組みの内容に関する比較
- H小学校の給食・食育に関する取り組み 56～58
  - ～小学6年生の児童の話をもとに～

# N市H小の食育について調べるにあたって

## 〈経緯〉

- ある小学生からのインタビュー内容に興味を持ち、同市の他の小学校の食育の現状を調べることにした。

## 〈方法〉

- ① 市のHPの市立学校の一覧をもとに市内のすべての小学校のHPを閲覧
- ② HPより情報収集
  - 給食に関するカテゴリーの有無
  - サイト内検索の機能により、食育の実施頻度や内容の調査  
〈調査したキーワード〉  
栄養教諭・栄養士・食育・給食・給食室
  - 全校児童の人数とクラス数、栄養教諭の有無
- ③ HPから得られた情報をもとに、食育の授業の実施頻度や実施内容、給食に関する情報の有無などについて各校の特徴をまとめた
- ④ 実際の栄養教諭の配置について調査した
- ⑤ 栄養教諭・学校栄養職員の配置基準と実際の栄養教諭の配置について、調査した児童・生徒数をもとにその特徴をまとめた

\* インタビューをした学校については、実施内容とその内容のHPへの掲載の有無についても確認した

# HPから見る N市の学校給食 の現状

- 調査対象：市内の小学校 23校
- 自校20校（内共同調理場：9校）
  - \* 共同調理場のうち6校は調理業務を民間委託
- 他校での調理 3校
- HPから確認できた栄養教諭の配置：4～5名  
→実際は10名程度
  - \* 1人の栄養教諭が1～3校の小中学校を担当している

# HPの 学校給食に 関する情報

- HPに給食に関する欄を設けているのは**23校中18校**  
そのうち日頃から活用しているのは**14校**

- HPでの給食に関する投稿（写真や献立、児童の様子）の頻度

毎日	時々	特別な日にのみ
18校	5校	10校

- 給食に関する投稿では給食の写真のみならず、献立や食材に関する内容、給食を食べた感想等、各学校に特色がみられた。
- **自校式の学校特有の内容**  
頻度は少ないが、調理場の様子（大型機械や大量の野菜）の写真の掲載がある学校も見られた

# 自校式と 他校式の比較

自校式の学校と親子方式（他校で調理している学校）の学校での食育の取り組みについて、HPによる調査結果をもとに考察した。

- ・ 給食を他校で作っている学校は自校式の学校に比べて、生きた教材としての給食の活用や食育に対する取り組みは劣るのか？

- 他校式の学校は学校の規模が小さい傾向あり

- ・ 栄養教諭はいないにもかかわらず、1年間に1回程度どの学年においても食育の授業を行っている

→ 学級数が少ないと、食育の授業時間を確保しやすい

▷ この点において他校式の学校は食育が劣るとは言えない

# 栄養教諭の有無による食育の内容に関する比較

## \* 自校式の学校間の比較

- ・ 自校式の学校であっても栄養教諭の有無により、食育の取り組みに差が出るのか？

### ○ 自校式かつ栄養教諭がいる学校の食育の授業の特徴

- ・ 栄養教諭が栄養に関する授業のみならず他授業（国語や社会、家庭科など）にも関わっている事例がある
- ・ より興味を引き立てる授業ができる

例) 豆やとうもろこしの皮むきをし、実際の給食に出す

- ・ 専門性を生かした授業ができる

例) 家庭科の授業で栄養素を考慮した1食分の献立の作成

### ○ 食に関する授業の頻度の比較（HP上の掲載があるもののみでの比較）

- ・ 実施頻度は栄養教諭の有無とは関係がなく学校の規模によるものが多い。  
→学級数が多いほど時間の確保が難しくなる。

# H小学校の 給食・食育に 関する取り組み

小学6年生へのインタビュー結果とHPからの情報をもとにまとめた

H小学校：自校式（栄養教諭あり）

## 〈毎日の給食での取り組み〉

- ・ ランチメモの配布
  - ・ ランチメモにはその日の献立に合わせた食材や料理に関する内容、クイズ等が記載されている。このランチメモは各クラス教室内に掲示している
  - ・ ○○ッピーという学校のキャラクターのイラストの募集（応募するとランチメモとHPに掲載される。）
- ・ 給食室へのフィードバック用紙
  - ・ 喫食開始時間・終了時間の記入
  - ・ おいしかったものの記入



# H小学校の 給食・食育に 関する取り組み ～6年生からのお話～

- ・ 食育の授業、栄養教諭との関わりについて
- ・ 給食委員会の活動
  - 完食賞
    - ・ 給食委員会が毎日各クラスの残飯チェックを行い、完食したクラス「完食賞」をもらえる
      - \* どのクラスが完食したかの全体報告は現在行っていない
  - お昼の放送
    - ランチメモや給食委員会の人考えた文章の放送
- ◆ 給食委員会の人には栄養教諭との関わりが強い
- ・ 給食の時間の巡回と食育の授業について
  - ・ 毎日ではないが給食の時間に栄養教諭の先生が巡回に来ることがある
  - ・ 栄養教諭の授業は45分授業と給食の時間の授業を合わせると1か月に1回くらいの頻度であるという印象

# H小学校の 給食・食育に 関する取り組み ～6年生からのお話～

- HPで得られた情報を考慮したインタビュー内容のまとめと考察
- HPでの食に関する授業（45分）についての掲載は各学年、1年間に1回程度であった。
- 学校での活動すべてをHPに掲載しているわけではないため、実際にどのくらいの頻度で行われているのか正確には分からない。
- 授業を受けている児童が、1か月に1回程度あるという印象を持っていたが、これはその授業の印象が強いことを意味する
- 今回のインタビューにおいて給食ランチメモや完食チェック、給食の時間の巡回などHPには掲載されていない活動についても話を聞くことができた。

# 6. 調査のまとめ

- 栄養教諭の必要性について 60
- 栄養教諭にできること 61

## 調査のまとめ

- 今回の調査において食に関する授業は、栄養教諭が在籍している学校や、学級数の少ない学校において活発であった。
- またそれらの学校においては教科等と食育との関連が見られる授業も展開されていた。

▷栄養教諭が各校に配置されることで、**食に関する授業の充実化**につながる。その結果 「子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に着ける」ことができるようになるのではないか



**1校に1名栄養教諭を**

# 栄養教諭が いるとできる こと

～他教科との関わり～

## ・ 他教科との連携ができる

- ✓ 社会で学習した1次産業2次産業3次産業を発展して
  - ・ フードシステム（社会の産業に関わる）
  - ・ 給食の廃棄（環境、SDGsなどに関わる）
- ✓ 理科で学習した消化、吸収を発展して
  - ・ 栄養素について
  - ・ 体を動かすためのエネルギーについて

## ・ 食に関する指導と給食管理を一体のものとして 行える

以降のスライドで給食を題材とし総合的な学習の時間の授業を行う際の構想案を示す

# 7. 模擬授業

- 目次

- 授業の目的と展開 ……63
- 指導計画 ……64
- 全6回の授業の流れ ……65
- 模擬授業(第1時) ……66～78

\* 一定期間(全6回)の総合的な学習の時間の授業のうちの導入部分。

## この授業の 目的と展開

対象：小学6年生（自校方式の学校）

食育における6つの目標のうち特に①感謝の心②心身の健康  
③社会性の向上の目標の達成を目指す。

学校給食は子どもたちに必要な栄養素の確保だけでなく、食文化の継承など様々な役割を担っている。学校給食の役割が最大限に発揮されるために、子どもたちが給食に興味をもつきっかけとなるような授業展開が望まれる。

通常の授業ではあまり取り上げられない給食ができる過程や実際の様子を授業内で示すことで、子どもたちに給食に興味を持ってもらう。

興味をもった分野を掘り下げ、学校給食における様々な問題を子どもたちが自ら発見し、給食さらには食生活に意識の変容が起こることが理想的である。

## 指導計画

探求課題	給食から学ぶ	
単元名	給食について詳しくなろう	
ねらい	①食事の重要性、②心身の健康、③食品を選択する力、④感謝の心、⑤社会性、⑥食文化。給食を用いて食育における6つの目標を達成する	
	学級活動	育成を目指す資質・能力
計画	<p><b>【授業】</b> 給食ができるまでの流れを説明 献立作成→発注→食材の確認→調理→提供→返却→片付け →児童に興味を持たせる</p> <p><b>【課題の設定】</b> ・「給食」についてのイメージマップを作成する →児童各々が興味を持ったことを決める</p> <p><b>【情報の収集】</b> ・興味を持ったことについてインターネットを用いて調べる →インターネットで出てこないことは栄養教諭の先生に聞く ・栄養教諭の先生にインタビューする</p> <p><b>【まとめ・表現】</b> ・給食について調べてわかったことをまとめよう →一人一台のタブレットでパワーポイントにまとめる ・給食について自分の考えをまとめよう ・発表会 →パワポで発表会</p> <p><b>【振り返り】</b> ・給食をつくる大変さを実感する ・これからは残さず食べようとする意識をもつ</p>	<p>給食の話から、課題を見出す</p> <p>自分の関心から課題を設定する</p> <p>課題の解決方法を考え、適切な情報を収集する</p> <p>自分が知りたいことを整理し質問する</p> <p>調べて分かったことをもとに 分かりやすくまとめ、発表する</p> <p>自分が調べたこと、クラスの人からの発表から、給食について振り返り、今後の食生活に活かす</p>



# ～授業の展開～

- 第1時      どのように給食ができるか見てみよう！  
            ・興味をもった内容についてテーマを決めよう！
- 第2時      イメージマップを作ろう！
- 第3時      調べ学習をしよう！  
            ・調べてわからなかったことを中心にインタビュー内容を決める
- 第4時      インタビューをしよう！
- 第5時      調べたことをまとめよう！      ～発表資料作り～
- 第6時      調べたことを発表しよう！      ～PowerPointで発表会～

第1時では、適宜問いかけを行いながら給食ができるまでの過程を示すことで、給食に関し興味をもってもらうことを目的とする。  
興味をもった内容についてテーマを決めて次回からの授業で深めていく。

# 総合的な学習の授業

## 第1時

---

～給食ができるまで～

# 給食ができるまで



今日は給食ができるまでの  
流れを順番に追っていきます

献立作成



発注



食材の確認（前日から当日）



調理（当日）



提供



返却



片付け



給食ができるまでの流れを示し、問い  
かけをしながらイメージを広げていく。

# 献立作成



学校給食の献立は、学校からの意見を反映させつつ、児童・生徒が成長に必要な栄養素を摂取できるように配慮して作られています。

## 献立委員会

- ▷ 献立作成テーマや方針などについて、PTA代表や学校長などで協議する

↓

## 献立原案検討会

- ▷ 決定した献立テーマに沿って栄養教諭や栄養士が献立原案を作成

↓

## 献立作成

- ▷ 各調理場で栄養教諭・栄養士が献立原案をもとに予定献立を作成

先に示した調査において、「給食はどのように栄養バランスを考えているのか」「どれくらい前から献立は考えられているのか」ということに興味をもった児童がいた（P12、22）。ここで示したのは献立作成の手順であるが、児童の興味を引き出せるような内容を扱いながら進める。

# 発注



品質、価格、産地などを考慮し、いろいろな業者さんから食材を集めます

・食材は複数の業者から運びます

例) A：肉を扱う業者

B：冷凍の食材を扱う業者

C：野菜や調味料など幅広く扱う業者

調査において給食で使われている地域の食材について興味がある児童がいた。(P16)

- ・地域の特産品を挙げてもらうなど食材に興味をもってもらえるような問いかけを行う
- ・食糧生産など社会科の授業と絡めた展開も可能



# 食材の確認（検収）



品温・品質など食材に問題がないか、数量はあっているかをチェックしています

- 業者から食材を受け取る
- 食材の品質や鮮度数量を確認
  - 品温
  - 品質
  - 数量
  - ロット（製造場所、賞味期限等の情報）  
などを確認します



# 調理



次の本調理がスムーズに進む  
ように準備をするところです  
異物混入がないかしっかり  
確認します



## ○下処理

廃棄部の処理

洗浄

皮むき

下味



# 調理



ここでメインの調理を  
しています  
大きな鍋やへらを使って  
大量調理をします



## ○本調理

カット

お肉を焼く

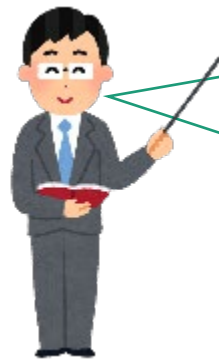
具材を柔らかく蒸す

煮込む





# 給食センターの様子



実際に作っている様子を見てみましょう  
先程の写真よりも大きな鍋を使って調理しています



## 授業の中で動画を見せる

▷センターでの調理の様子動画を見せることで子どもたちの興味を掻き立てる

<https://youtu.be/VGnMJ1BcSn0>

# 提供



みんなの成長に合わせて決められた量を測りながら、大きな鍋から食缶に移し、各クラスへ配られます

- 重さを測りながら食缶に入れていきます
- 各クラスへ配膳

毎日の給食の様子を振り返りながら行う。  
各クラスに提供されている給食は適切な量に調整されていることを認識させ、残さず食べることの大切さについて伝えたい。



# 返却



どの料理で食べ残しが多いかも  
チェックしています  
残菜量を計量し、献立や調理方法  
の検討も行います

- 食缶の返却
- 食べ残しの量を量ります

毎日の給食でどれくらいの廃棄が出てしまうのか知ってもらう。

- SDGs
- 満足な食事を食べることができない世界の子どもたちの現状など社会科の授業と絡めた授業展開も可能。  
残飯を量る意義（嗜好の調査や栄養素摂取量の確認など）についても掘り下げることができる



# 片付け



みんなと同じように、毎日  
きれいに掃除をしています

- 食器の洗浄を行います
- 調理室の清掃を行います
- 水1滴でも残すと雑菌が繁殖してしまうので  
丁寧に拭きます



# 今日のまとめ



みんなで給食への興味を  
深めましょう

## 興味を持ったことを発表しよう！

給食は1食いくら？

食べ残しはどのくらい？

なんで牛乳って毎日出るの？



それぞれ興味を持ったところや、さらに詳しく知りたいことなどを挙げ、テーマ設定をする。食に関する課題に結び付くようなテーマの設定であると好ましい。  
今回取り上げた内容以外にも、日頃から給食に対し興味を持っている内容についても挙げてもらう。

# ～今後の流れ～



給食をよく知って毎日の給食を  
おいしく食べましょう

**興味を持った分野についてテーマを決めて深めていこう！**

9/7           イメージマップを作ろう！

9/14           調べ学習をしよう！

・調べてわからなかったことを中心にインタビュー内容を決める

9/21           インタビューをしよう！

9/28           調べたことをまとめよう！

～発表資料作り～

10/5           調べたことを発表しよう！

～PowerPointで発表会～

ありがとうございました

---

## 注記

### 注1

- 給食費は各市町村により異なるが今回は静岡市のものを示す  
給食費（給食材料費）：小学校280円/中学校325円

### 注2

- PFI：P（Private） F（Finance） I（Initiative）の略。

公共サービスの提供を民間主導で行うことで、公共施設等の設計、建設、維持管理及び運営に民間の資金とノウハウを活用し、効率的かつ効果的な公共サービスの提供を図ることができる