

小学校の食育

チーム食育

笛木弘義、衛藤安秀、大下絹子、
黒川昌弘、宮中雅昭、森本美智子

取り上げた理由

我々、初代給食世代として、
孫世代の「小学校の食育」の実態を知りたい。

① 食育基本法、食育推進計画

② 栄養教諭の役割

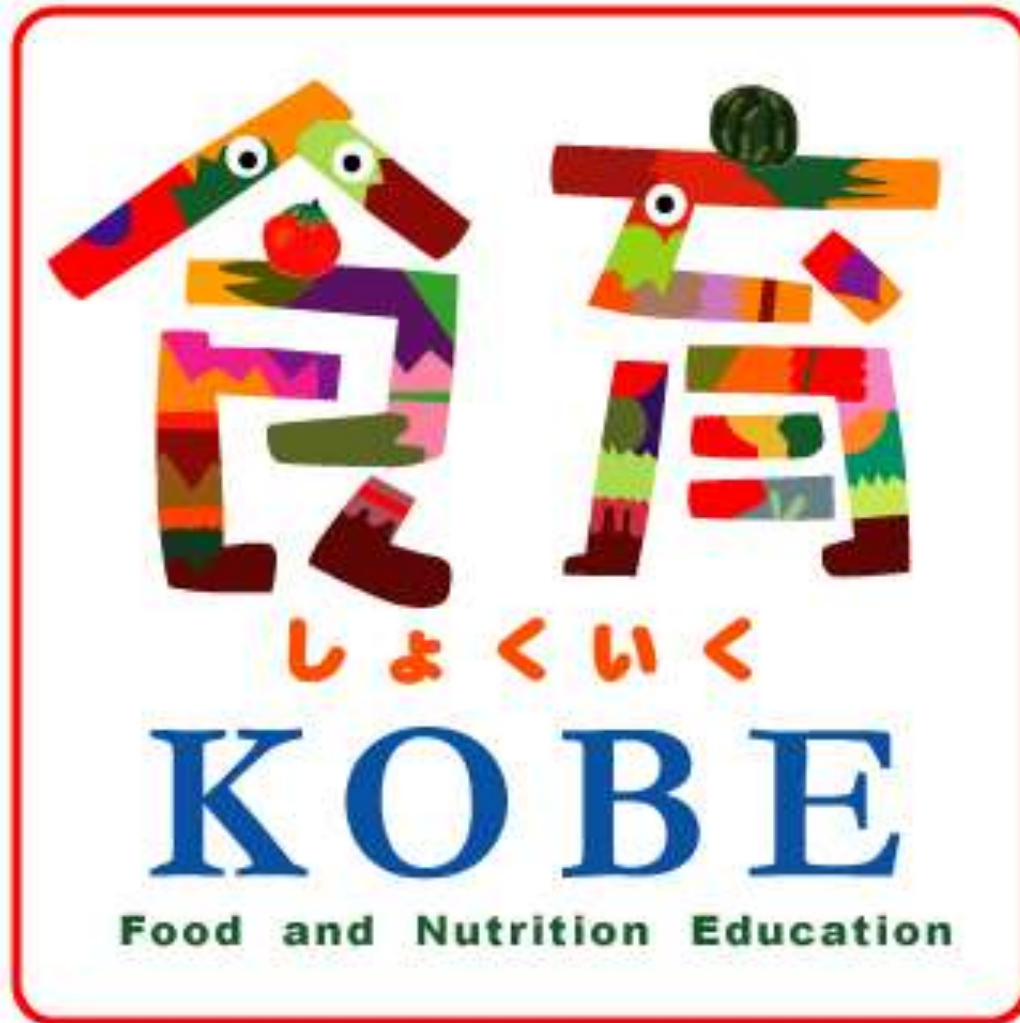
③ フィールドワーク

・小学校、教育委員会訪問

・小学校食育の現状

④ 提言

「食育ロゴマーク」



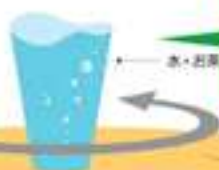
1日の食事のバランスをコマで表現

食事バランスガイド

運動することで「コマ」が安定して回転することを表現



水分を「コマの軸」とし、食事の中で欠かせない存在であることを示しています



菓子・嗜好飲料は「コマ」を回すための「ヒモ」で表現

※菓子・菓子パンなどはここに含まれます。

1日分

料理例

5-7 主食(ごはん、パン、麺)
2000g ごはん(中盛り)がっから4杯程度

5-6 副菜(野菜、海藻類等)
2000g 野菜料理の総量

3-5 主菜(肉・魚・卵)
2000g 肉・魚・卵・大豆料理からの総量

2 牛乳・乳製品
2000g 牛乳がっから1本程度

2 果物
2000g みかんがっから2個程度



厚生労働省・農林水産省決定

【想定エネルギー量】2,200kcal±200kcal

食育とは

- 生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの
- 様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を取得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること

つまり、私たちの心も身体も「食」の上に成りたっているということ

食育の六つの目標

- ① 豊かな人間性を育む
- ② 生活能力を高める
- ③ 食文化を継承する
- ④ 健康に生きる知恵を磨く
- ⑤ 環境の大切さを知る
- ⑥ 食料自給力を高める

出典：読売新聞2013年3月26日朝刊

兵庫農漁村社会研究所代表 神戸大名誉教授保田茂

食育基本法

- いつ出来た？

平成17年6月10日，第162回国会で成立、同年7月15日から施行された。

- 目的は？

国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことができるようにするために、食育を総合的、計画的に推進することにある。

食育基本法制定の背景

- ① 「食」を大切にしている心の欠如
 - ・日本人の食べ残しは約1900万トン／年
(世界の食料援助の2倍以上の量)

- ② 栄養バランスの偏った食事や
不規則な食の増加
 - ・朝食の欠食率20代男性で30%

- ③ 肥満や生活習慣病(ガン、糖尿病など)の増加

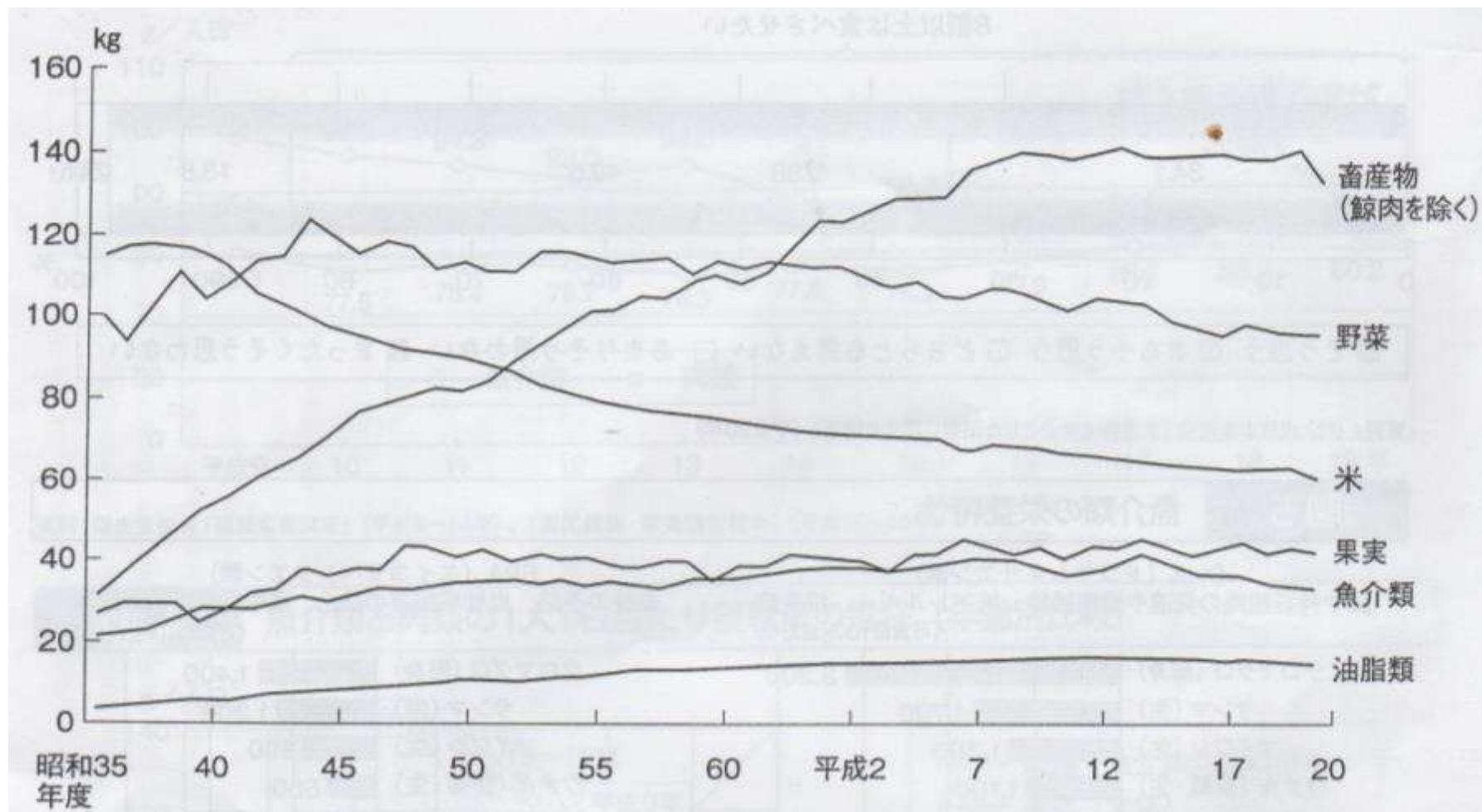
- ④ 過度の瘦身志向

- ⑤ 「食」の安全上の問題の発生
 - ・偽装表示 ・中国産食品、残留農薬等

- ⑥ 「食」の海外への依存
 - ・約40%の食料自給率
 - フードマイレージの増大、環境汚染

- ⑦ 伝統ある食文化の喪失
 - ・行事食、地域の伝統食などわが国の食文化が喪失

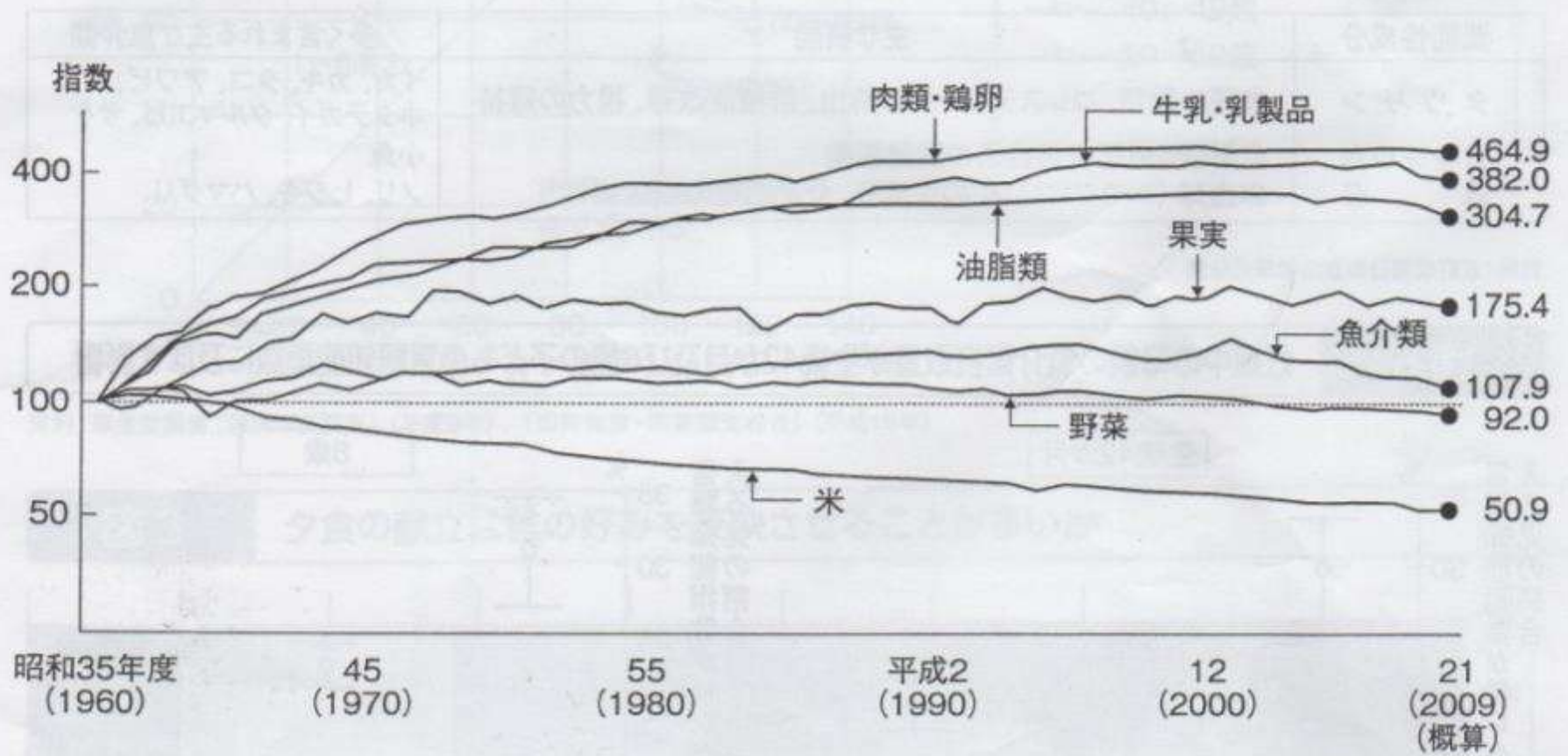
国民1人1年当たりの品目別消費量の推移



資料:農林水産省「食料需給表」

1人1日当りの品目別消費量の推移

(昭和35:1960年)=100



資料:農林水産省「食料需給表」

食育推進計画に学ぶ。

内閣府

- ・食育推進会議：食育推進計画策定・実施
- ・食育推進計画（平成18年～平成22年）
- ・第2次食育推進計画（平成23年～平成27年）

兵庫県

- ・食育推進計画（第2次）・・平成23年3月

神戸市

- ・神戸市食育推進計画（第2次）・・平成23年3月

第2次食育推進計画

- ・(コンセプト):「周知」から「実践」へ
- ・「第1:食育の推進に関する施策についての基本的な方針」に三つの「重点課題」を掲げる。
 - ①生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進
 - ②生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進
 - ③家庭における共食を通じた子供への食育の推進

栄養教諭の役割

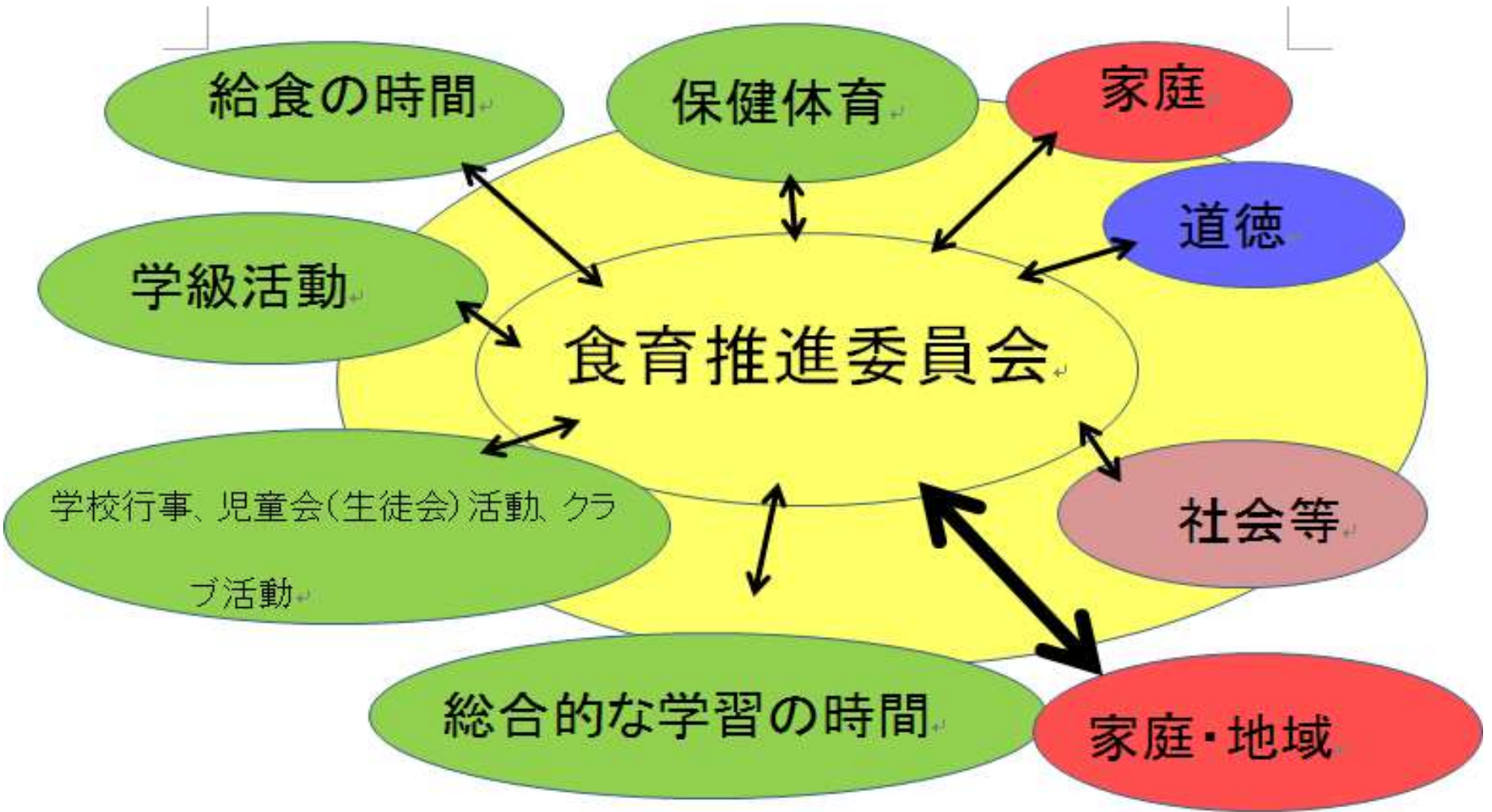
コーディネータ、チームティーチング

- 食に関する管理。課題の個別指導
- 給食に関する管理：衛生管理、献立
- 食育推進委員会のメンバー
校長、学年主任、学科担当教諭、
栄養教諭らで構成する。

・栄養教諭をコーディネーターとして、
全ての先生方は、社会＝日本の食料、理
科＝栄養、保健＝健康、総合＝栽培、野菜
作り、等々、

各教科で指導可能な食育のテーマをとりあ
げ、
食育推進委員会で最終案を考え、職員会議
で全体計画を作成していく。

食育推進委員会の役割



指導の全体計画

平成24年度

食に関する指導の全体計画

【児童の実態】

- 朝食を毎日食べて来る子が多い
- 給食が楽しいと感じている子が多い
- 家で食事の手伝いをしている子が多い
- 食事のマナーは向上しているが、身につけていない子も多い
- 嫌いなものでも食べようとする子が減っている。

学校教育目標

ふるさとに学び、確かな学力を身につけ、
たのしく生きる知的自然児を育てる

- (国) 教育基本法、食育推進基本計画、改正学校教育法、学習指導要領
- (県) 食の安全安心と食育に関する条例、食育推進計画、食の安全安心推進計画
- (市) 食育推進計画

研究テーマ

ふるさとの食を学び、食を楽しみ、食でつながる城東っ子
～食を通して、健康な心と体を育み、たのしく生きる子をめざして～

【家族の願い】

- ・ バランスの良い食事と健康の理解
- ・ 食事のマナーを身につける
- ・ 学校給食に対する期待
- ・ 自然の恵みや食べ物を生かす人への感謝

子どもに育てたい4つの力

洞察力（気づき）

- ・ 食べ物のいちや、食にかかわる人々の思いを感じる力
- ・ 食文化の大切さに気づく力
- ・ 将来の自分の健康や社会に目を向ける力

判断力（考え）

- ・ 食べ物の名前や味、栄養が分かる力
- ・ 望ましい食事のとり方を理解し、体によい食べ物を選択する力

実践力（行い）

- ・ 体によい食べ方ができる力
- ・ 調理をしたりご飯を炊いたりする力
- ・ 食事のマナーを身につける力

表現力（伝える）

- ・ 食にかかわる人々に、感謝の気持ちや感謝を伝える力
「ありがとう」、「おいしかったです」等
- ・ 学びを家庭で話し合ったり、学校や地域で発表したりする力

食に関する指導目標

- ① 食を楽しみ、食べ物を大事にする。食にかかわる人々に感謝する心を持ち、その気持ちを素直に伝える。
- ② 食事のマナーを身につけるとともに、自ら食事の準備をしたり、調理をしったりする。
- ③ 日本や地域（眉山）の産物や、食文化（和食、郷土食等）を大切にしていこうとする心を持ち、学んだことを伝える。
- ④ 望ましい食事の取り方、食べ物の名前や味、栄養が分かる。体によい食べ物を選んで食べる。
- ⑤ 食べ物の生産活動を通して、生産と環境とは深いつながりがあることに気づき、環境を大切にする。
- ⑥ 食料自給力を高める方法を考え、それを実践する。地産地消のよさに気づき、地域でとれたものを大切にする。

※食育6目標との関連

- 【豊かな人間性を育む】
- 【生活能力を磨く】
- 【食文化を継承する】
- 【健康に生きる知恵を磨く】
- 【環境の大切さを学ぶ】
- 【食料自給力を高める】

低学年

- ・ 食を楽しみ、食事を作ってくれた人に感謝して、その気持ちを素直に伝える。①
- ・ 食器を持って正しい姿勢で食べることができる。②
- ・ 自分たちで育てたお米や野菜を味わって、おいしく食べることができる。③
- ・ 食べ物の名前や味、栄養を知り何でも食べようとする④

中学年

- ・ 食べ物を大事にする。食にかかわる人々に感謝し、その気持ちを素直に伝える。①
- ・ 食べ物の旬を知る。黒豆の栽培や調理を通して、黒豆を大切にしていこうとする心をもつ。③
- ・ 食の大切さや、望ましい食事の取り方を学び、実践する。④
- ・ 環境を大切にするとともに地域食材の良さを学ぶ⑤⑥

高学年

- ・ 自ら食事の準備や片付け、簡単な調理ができる。②
- ・ 日本や地域（眉山）の産物や、食文化（和食、郷土食等）を大切にしていこうとする心を持ち、学んだことを伝える。③
- ・ 食の安心・安全や生活習慣病について理解し、よりよい食習慣を身につける。④
- ・ 食料自給力を高める方法を考え、実践する。地産地消のよさに気づき、地域でとれたものを大切にする⑥

1年

2年

3年

4年

5年

6年

国語

おおきなかぶ
サラダでげんき

かさこじぞう

ゆうすげ村の小さな旅館
「ぼんぼり」を眺めくらべよう

くらしの中の和と洋

動物の体と気候

海のいのち

社会

わたしたちの住んでいるところ
くらしをささえるまちではたらく人びと
今にこのまちとくらしのつながり

健康なくらしをささえる
わたしたちの住んでいる県

日本の国土と人々のくらし
わたしたちの食生活と食料生産
国土の環境を守る

日本の歴史（食）
世界のなかの日本とわたしたち

指導の全体計画 -1-

平成24年度

食に関する指導の全体計画

【児童の実態】

- 朝食を毎日食べて来る子が多い
- 給食が楽しいと感じている子が多い
- 家で食事の手伝いをしている子が多い
- 食事のマナーは向上しているが、身につけていない子も多い
- 嫌いなものでも食べようとする子が減っている。

学校教育目標

ふるさとに学び、確かな学力を身につけ、
たのもしく生きる知的自然児を育てる

(国) 食育基本法、食育
(県) 食の安全安心と食育
(市) 食育推進

研究テーマ

ふるさとの食を学び、食を楽しみ、食でつながる城東っ子
～食を通して、健康な心と体を育み、たのもしく生きる子をめざして～

【家族の願い】
・バランスの良い食事と健康
・食事のマナーを身につける

子どもに育てたい4つの力

洞察力（気づき）

- ・食べ物のおいしさ、食にかかわる人々の思いを感じる力
- ・食文化の大切さに気づく力
- ・将来の自分の健康や社会に目を向ける力

判断力（考え）

- ・食べ物の名前や味、栄養が分かる力
- ・望ましい食事のとり方を理解し、体によい食べ物を選択する力

実践力（行い）

- ・体によい食べ方ができる力
- ・調理をしたりご飯を炊いたりする力
- ・食事のマナーを身につける力

・食にかかわる地域

食に関する指導目標

- ① 食を楽しみ、食べ物を大事にする。食にかかわる人々に感謝する心を持ち、その気持ちを素直に伝える。
- ② 食事のマナーを身につけるとともに、自ら食事の準備をしたり、調理をしたりする。
- ③ 日本や地域（篠山）の産物や、食文化（和食、郷土食等）を大切にしていこうとする心を持ち、学んだことを伝える。
- ④ 望ましい食事の取り方、食べ物の名前や味、栄養が分かる。体によい食べ物を選んで食べる。
- ⑤ 食べ物の生産活動を通して、生産と環境とは深いつながりがあることに気づき、環境を大切にする。
- ⑥ 食料自給力を高める方法を考え、それを実践する。地産地消のよさに気づき、地域でとれたものを大切にする。

指導の全体計画 -2-

※食育6目標との関連

【豊かな人間性を育む】

【生活能力を磨く】

【食文化を継承する】

【健康に生きる知恵を磨く】

【環境の大切さを学ぶ】

【食料自給力を高める】

低学年	中学年	高学年
<ul style="list-style-type: none"> ・食を楽しみ、食事を作ってくれた人に感謝して、その気持ちを素直に伝える。① ・食器を持って正しい姿勢で食べることができる。② ・自分たちで育てたお米や野菜を味わって、おいしく食べることができる。③ ・食べ物の名前や味、栄養を知り何でも食べようとする④ 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物を大事にする。食にかかわる人々に感謝し、その気持ちを素直に伝える。① ・食べ物の旬を知る。黒豆の栽培や調理を通して、黒豆を大切にしていこうとする心をもつ。③ ・かむことの大変さや、正しい咀嚼嚥水の飲み方を学び、実践する。④ ・環境を大切にするとともに地域食材の良さを知る⑤⑥ 	<ul style="list-style-type: none"> ・自ら食事の準備や片付け、簡単な調理ができる。② ・日本や地域(岡山)の産物や、食文化(和食、食卓、食器)を大切にしていこうとする心をもち、学ぶことができる。③ ・食の安心・安全や生活習慣病について理解し、よりよい食習慣を身につける。④ ・食料自給力を高める方法を考え、実践する。地域産物よとに気づき、地域でとれたものを大切にすること⑤⑥

		1年	2年	3年	4年	5年	6年
教科との関連	国語	おおきなかぶ サラダでげんき	かさこじぞう	ゆうすげ村の小さな旅館 「ほけんどより」を讀みくらべよう	くらしの中の和と洋	動物の体と気候	海のいのち
	社会			わたしたちの住んでいるところ くらしをささえるまちではたらく人びと やにのこるまともくらしのうづりかわり	健康なくらしをささえる わたしたちの住んでいる県	日本の国土と人々のくらし わたしたちの食生活と食料生産 国土の環境を守る	日本の歴史(食) 世界の日本の日本とわたしたち
	理科			たねをまこう 植物の育ちとつくり 植物の一生	生き物のくらし	花から実へ 植物の発芽と成長 ヒトのたんじょう	植物のつくりとはたらき ヒトや動物の体のつくりとはたらき 自然とともに生きる
	生活	やさしいすきげんきなこ いまのおやつ、むかしのおやつ おおきくなったよ	ふしぎたんけん ふれあいたんけん にが味の野菜の味をせめておいしく食べよう 冬やさいをそだてて食べよう				
	体育			けんこうなからだ	育ちゆくわたし		病気の予防
	家庭					見つめよう! 家庭生活 料理って楽しいね! おいしいね!	まかせてね! 今日の食事 伝えよう! ありがとうの気持ち
	道徳	いただきます(どうとく)	ありがとう(こころはばたく) ふれあいまつり(ほほえみ)	世界の文化ウォッチング(ほ) こんな「ちがひ」は(ほ)	半分のおにぎり(ほ)	もしも世界がひとつの村なら(ほ)	ダーウィンの計画(ほ)
総合的な学習の時間			黒豆作り、黒豆料理	城東エコ活動 ～私たちにできること～	稲を育てよう ふるさとの味・家庭の味	地域の歴史調査隊	

		4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
低学年		□きゅうしょくのじゅんぴとマナー① □はのみがきかた①②				□たべもののなまえクイズ① □しっかり食べよう朝ごはん② □手のあらいこと①②				□おやつのおつかたをかかんがえよう① □おにぎりを作ろう②			

栄養教諭の配置比率

全国平均＝37.9%

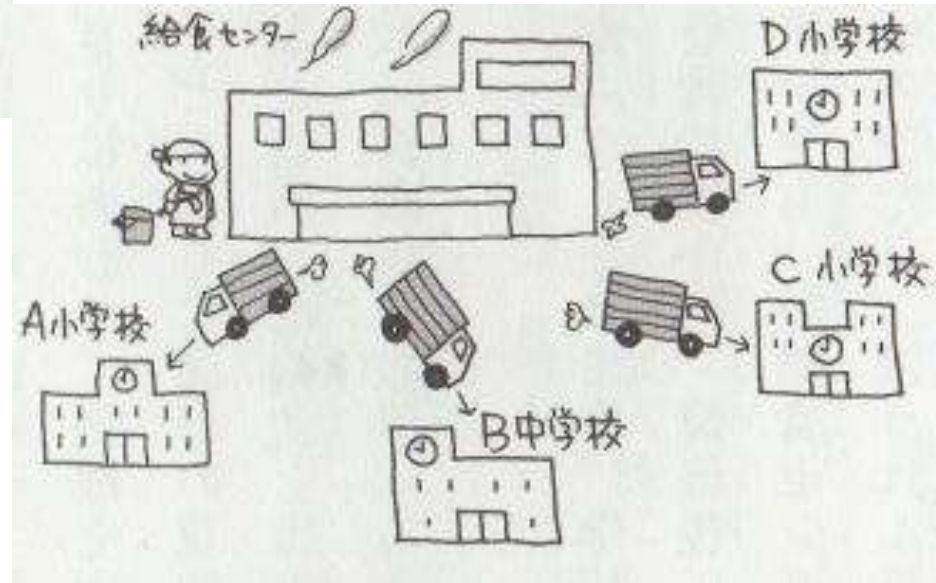
産経新聞 2014年1月10日
(平成25年度4月01現在, 推計)

ベスト5			ワースト5		
①	鹿児島県	86.1%	①	東京都	4.1%
②	京都府	85.4%	②	福島県	9.6%
③	香川県	78.1%	③	静岡県	15.3%
④	兵庫県	77.9%	④	大分県	17.0%
⑤	北海道	74.3%	⑤	千葉県	17.2%

単独(自校)方式



共同(センター)方式



单独調理場方式

児童生徒	配属栄養教諭
550人未満	4校に1名
550人以上	1名

共同調理場方式

児童生徒	配属栄養教諭
1500人以下	1名
1501人～6000人	2名
6001人以上	3名

神戸市:給食調理形態

(平成25年4月現在)

方式	内容	小学校	特別支援学校	計
単独調理場方式	自校給食を調理	142	6	148
共同調理場方式	複数の学校給食を調理	北	0	18
		垂水	0	6
合計		166	6	172

小学校1年 学級活動 めざせ！おはしの金メダル



出典：兵庫県教育委員会：『食育ハンドブック』

目指せ、金メダル！のワークシート

めざせ!!おはしの金メダル



なまえ _____

	★できること	
きんメダル	おまめをつまむことができる	
ぎんメダル	スポンジをつまむことができる	
どうメダル	はしさをあわせることができる	
4い	上のおはしだけが、うごく	
5い	ただしのおはしのもちかたができる	
6い	ただしくえんぴつをもてる	

これから、がんばりたいこと

小学校5年 社会科 『国産と外国産、どちらの豆腐を買いますか？』 ～これからの食糧生産～



出典:兵庫県教育委員会『食育ハンドブック』 平成25年3月

小学校6年 体育 病気の予防 (1)

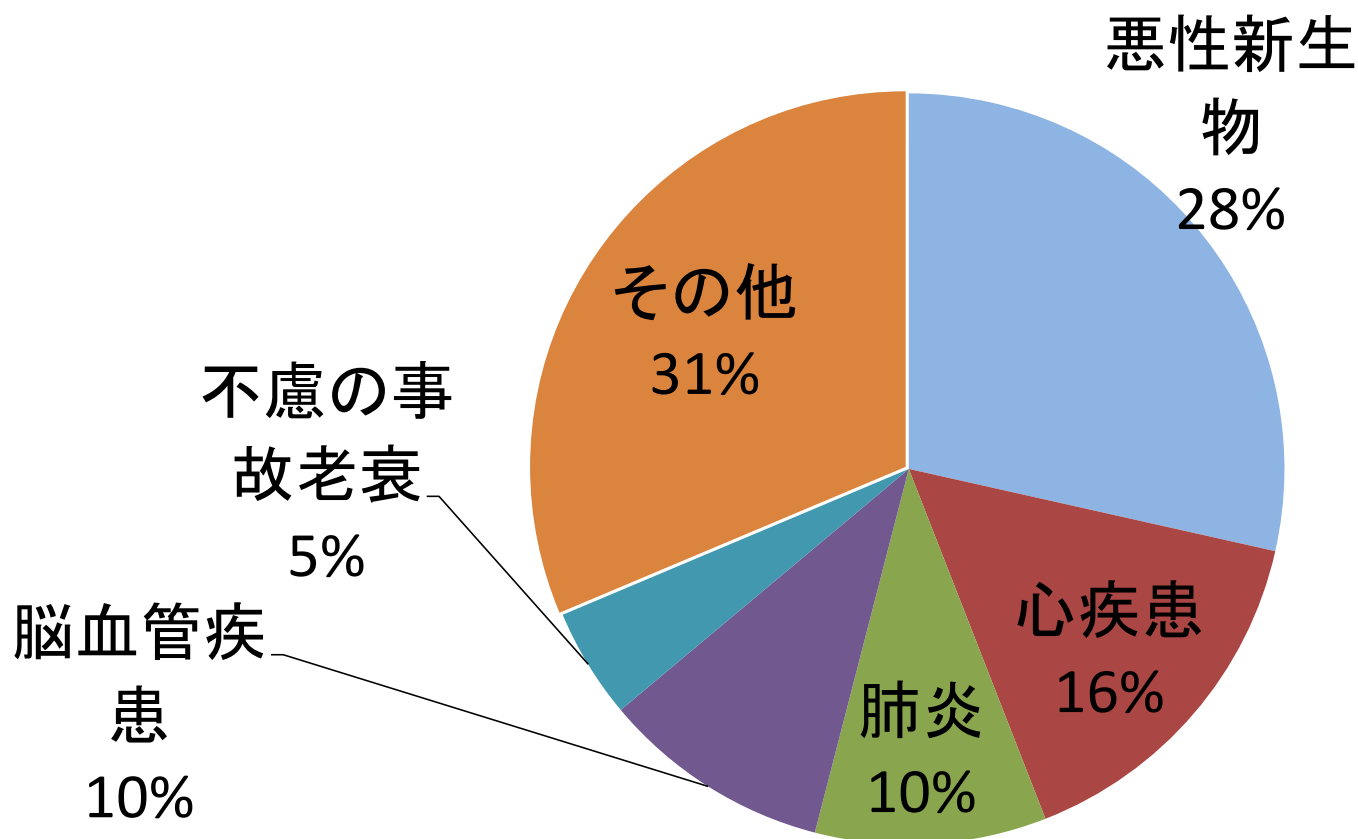


出典: 兵庫県教育委員会 『食育ハンドブック』

小学校6年 体育 病気の予防(2)

日本人の死因内訳: 死亡総数1、253, 066

厚生労働省「人口動態統計」平成23年



食育ハンドブック



教職員用手引書「学校における食育実践プログラム（改訂版）」別冊

食育ハンドブック



平成25年3月

兵庫県教育委員会
(公財)兵庫県体育協会
兵庫県学校給食・食育支援センター

兵庫県教育委員会

教職員用手引書

学校における 食育実践プログラム (改訂版)

平成25年3月

兵庫県教育委員会

神戸市立垂水小学校訪問



学校菜園



学校保健委員会：垂水小学校（1）



学校保健委員会：垂水小学校(2)



- 学校保健委員会:1時限使用

- 6年生による「寸劇」。クイズもあり生徒の関心が高かった。

- 歌:①たんぱく質 赤:身体を作る。

- ②炭水化物 黄:力になるもの。

- ③野菜 緑:調子を出すもの。

- 校医: ▪ たべすぎ注意 : 食欲.....脳から

- ゆっくり食べる

- たくさん噛む ▪ なんでも噛む

- 野菜をたくさん

・歯科医助手,「噛むこと」の講話

- ①肥満防止
- ②味覚の発達
- ③言葉の発音はっきり、顔の表情良くなる
- ④脳の発達、物忘れ防止
- ⑤歯の病気予防、殺菌・・・つば
- ⑥ガン予防・・・つば
- ⑦胃腸の働きを助ける
- ⑧全力投球できる

まとめて、「ヒミコノハガイーゼ」

・校長先生:ニガテの挑戦してください、先生も挑戦します。

・生徒の

(好き) ①、ラーメン ②、カレー
③、たこ焼き

(苦手) ①、レバー ②、煮魚 ③、小骨

生徒の感想

- ① むちゃ楽しい。
- ② もっと健康のこと知りたいと思った。
- ③ きんぴら、好きになるよう頑張る。
- ④ たくさんの食べ物をとる。

神戸市「学校給食週間：平成25年 1月24日~1月30日」展示



神戸の学校給食:

- 外国料理: 外国の食文化
- 郷土料理: 食文化の継承
- 季節料理: 和食、食文化の継承

ベトナム： カインザウ



パン・牛乳・さわらのエスニック風
・カインザウ

韓国： プルコギトツパプ



プルコギトツパプ・牛乳・はるまき
・にらたまスープ

ギリシヤ: スズカキア



パン・牛乳・ミルメーク(コーヒー)・スズカキア・ゆで野菜(ブロッコリー)

ロシア： ビーフストロガノフ



パン・牛乳・ビーフストロガノフ・野菜ソテー

正月料理：雑煮，田作風、栗きんとん：25年1月



季節料理:さんまのかば焼き、きのこのスープ ごはん



郷土料理:筑前煮(福岡)、みずなのじゃこに



学校給食費：1食当り233円，

1ヶ月3,900円

学校給食(1食当り)に要する経費(570円)
と負担区分
(平成24決算)

内容区分	保護者負担(学校給食費)	設置者負担
内容	食材費等(設置者負担以外)	人件費・施設整備費、 修繕費、運営費等
経費	233円(41%)	337円(59%)

小学校，教育委員会訪問，講演会出席

(※)平成25年1日現在

学校名、他	所在地	訪問，講演、月日	面談者，講演者	生徒数 (※)
城東小学校	篠山市	講演;第1回食育研究会、 2013.3.28	高見成幸教諭	115
千種小学校	宍粟市	同上	田路栄養教諭	113
県教育委員会体 育保険課食育係	兵庫県庁	同上	清久利和	
垂水小学校	神戸市	訪問:2013.2.21	藤坂教頭，森岡教 諭	396
有瀬小学校	神戸市	訪問:2013.2.21	藤原校長	943
なぎさ小学校	神戸市	訪問:2012.8.31	谷川栄養教諭	439
県教育委員会体 育保険課食育係	兵庫県庁	訪問:2013.9.11	清久利和	
神戸市教育委員 会	市役所	訪問:2013.10.02	中西、中村	

小学校，教育委員会訪問，講演会出席結果概要

- 1、生徒の生活、習慣変えるのは、容易ではない。
- 2、家庭への啓発は大変難しい。
 - ・給食便り、ホームページ、オープンスクール、
授業参観，PTAの講演会等で家庭へ伝える。
- 3、「食育」への理解で、実は最も変わったのは先生。それ以上に生徒には変わって欲しい。

神戸市学校給食便り

平成25年度:10月

10月

学校給食だより No.400



1日のスタートは朝ごはんから

～朝食を毎日食べていますか？～

	必ず食べる	たいてい食べる	食べない時が多い	食べない
小5	87.5%	7.4%	4.3%	0.8%
中2	84.8%	8.5%	4.6%	2.0%

神戸市学力定着度調査(平成24年度)

神戸の子どもの生活実態調査によると、朝食を「毎日食べる」と答えた児童・生徒の割合は小学生が約88%、中学生が約85%でした。

小学校5年生では、朝食を「食べない」「あまり食べない」で登校する児童が5.1%と23年度より1%増えました。朝ごはんをしっかり食べないで登校すると、午前中の授業や休み時間など元気に活動できないので心配です。

朝ごはんはなぜ大切な？

1. 体のリズムを整える

朝食は1日の力の源です。もし、朝食をとらなかったら、頭も体もぼんやりしたまま午前中が過ぎ、元気が出てくるのは給食を食べた後になります。そして、夜に元気になり、夜更かしをしてしまい、朝起きられないといった悪循環に陥ります。1日の始まりは朝なのに、1日のリズムは給食から始まることになってしまいます。

毎朝決まった時間に朝食をとり、体のリズムを整えることが大切です。

2. やる気と集中力が出る

朝食をとるとすぐに体温が上がり始め、午前中から体温が上がった状態が続きます。ところが、朝食をとらないと家を出るまで低い体温のままです。通学で体を動かすと少しずつ上がりますが、午前中の授業の間にまた下がり、給食を食べるまで低い状態が続きます。



3. 脳にエネルギーを補給する

人間の脳が順調に働くためには、エネルギーが必要です。そのエネルギーの源になるのがブドウ糖です。夕食を午後7時にとり、次の日朝食をとらないと給食まで17時間もあるので脳までエネルギーがまわらず、脳が栄養不足になります。脳に栄養がまわらないことが原因で、体がだるかったり、あくびが出たり、精神的にイライラして、授業に集中できなくなります。

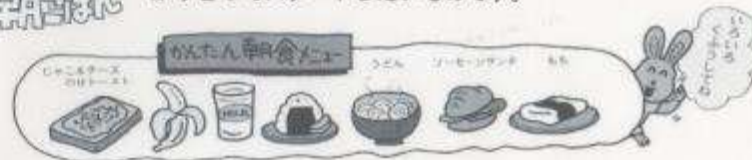
脳のエネルギー源



朝食を食べる習慣を!



「時間がない」「食欲がない」「食べるのが面倒」などが朝食を食べない理由のようです。夜遅くまで起きていると、夜食を食べ、朝お腹がすかないので食べないということがあります。夜型、朝寝坊の生活のリズムを改善し、少しでも朝早く起きて朝食をしっかりとしてスタートしたいものです。



学校給食用のお米について

学校給食用のお米は、これまで神戸市内産の「キヌヒカリ」を使用してきましたが、近年の温暖化の影響による高温障害が出やすい「キヌヒカリ」の生産が減少傾向にあります。

そのため、11月以降は、「キヌヒカリ」に神戸市内産のその他の品種をブレンドしたお米を使用することとしますので、ご理解、ご了承いただきますようお願いいたします。

4.教科のなかでの食育

- ・兵庫県、神戸市とも、全体計画、年間指導計画は100%出来ている。

5.教科の先生を取りまく環境が厳しい。

- ・先生方の研修期間の提供（特に新任の先生）
- ・急がず、計画的、組織的（全職員）、継続的に実践することが大切。

6. 米飯

- ・神戸市:3回/週、神戸はパン文化ある。
- ・兵庫県:平均、3,3回/週、最高5回/週。

7. 地産地消

- ・神戸市:野菜13品目/24 は市内産使用。サイズ規格外品をうまく使用し、増加を図っている。
- ・兵庫県:地域によりバラツキあり、淡路:41%、播磨西:37%、但馬:34%、阪神、神戸間は 学校が大きく食材を集めるのが大変。

米飯給食実施状況(国公私)

区分	平成24年度	平成25年度
学校数	30,290校	30,757校
実施率	100%	100%
実施回数(週当たり)	3.3回	3,2回

上表:資料:文部科学省「米飯給食実施状況調査」(平成24年度)

神戸市: 3回

兵庫県:3.3回

評価

- ・先生方の「食育」への活動、
熱意は素晴らしい。
随分頑張っておられます。

提言

- 1・栄養教諭は、学校の規模による定数配置でなく、時間をかけ漸増し将来、原則1名/校としたら。
- 2・食育の時間を保証してほしい。各教科の時間数の記載はあるが、「食育」の時間の記載はない。教科の先生が食育授業行ない易くなる。
- 3・全日数、米飯としたらいかがか。
米飯日数増加されたいの旨、平成21年文科省通知にもある。

4・地域と家庭の協力が必要。

5・学校間格差、無くしてほしい。



ご清聴ありがとうございました