

## (参考) 食育に関する計画・目標

# 学校給食法

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

# 食に関する指導の手引き（文部科学省）

## 食に関する指導の目標

### （知識・技能）

食事の重要性や栄養バランス、食文化等についての理解を図り、健康で健全な食生活に関する知識や技能を身に付けるようにする。

### （思考力・判断力・表現力等）

食生活や食の選択について、正しい知識・情報に基づき、自ら管理したり判断したりできる能力を養う。

### （学びに向かう力・人間性等）

主体的に、自他の健康な食生活を実現しようとし、食や食文化、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育み、食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を養う。

# 食に関する指導の手引き（文部科学省）

## 食育の視点

### （食事の重要性）

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

### （心身の健康）

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

### （食品を選択する能力）

正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

### （感謝の心）

食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

### （社会性）

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

### （食文化）

各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

# 食に関する指導の手引き（文部科学省）

## 食の指導に係る全体計画

### 学校給食法第十条

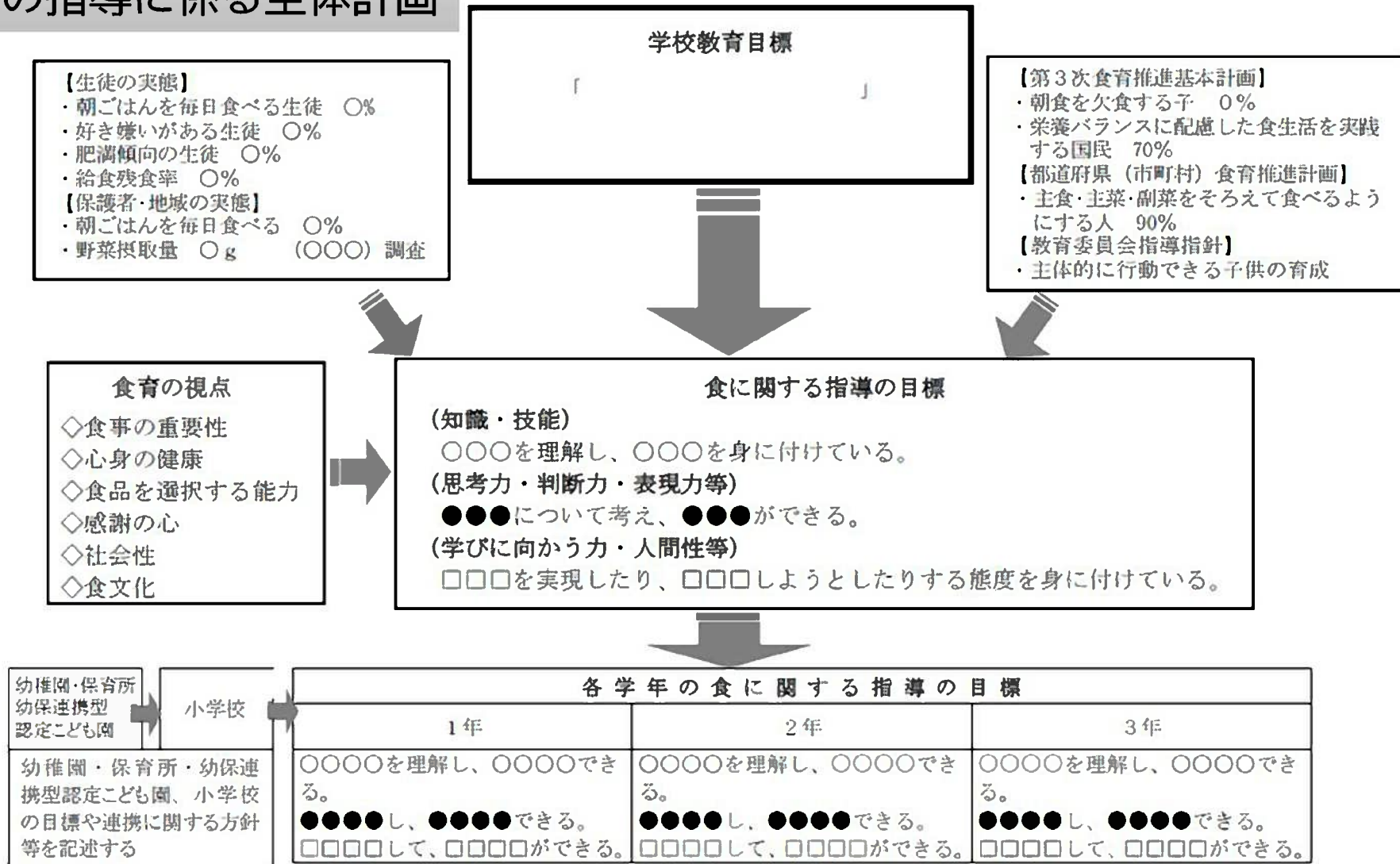
校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。



- 「食に関する指導目標」達成のためにいつ、誰が、どのように行うかを明確化
- 学校の中で「食育推進組織」を設置
- 育成する資質・能力を「各学年の食に関する指導の目標」で明らかに
- 「食に関する指導」で、どの教科等でいつ、誰がどのように食に関する指導を行うのか、日常の給食指導の方法、肥満などの個別指導の方法等を計画

# 食に関する指導の手引き（文部科学省）

## 食の指導に係る全体計画



# 食に関する指導の手引き（文部科学省）

## 食の指導に係る全体計画

### 食育推進組織（〇〇委員会）

委員長：校長（副委員長：副校長・教頭）

委員：栄養教諭、主幹教諭、教務主任、保健主事、養護教諭、学年主任、給食（食育）主任、体育主任、学級担任

※必要に応じて、保護者代表、学校医・学校歯科医・学校薬剤師の参加

### 食に関する指導

教科等における食に関する指導：関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導  
社会、理科、技術・家庭、保健体育、道徳、総合的な学習の時間、特別活動 等

給食の時間における食に関する指導：食に関する指導：献立を通して学習、教科等で学習したことを確認

給食指導：準備から片付けまでの一連の指導の中で習得

個別的な相談指導：肥満・やせ傾向、食物アレルギー・疾患、偏食、スポーツ、〇〇

### 地場産物の活用

物資選定委員会：年〇回、構成委員（〇〇、〇〇）、活動内容（年間生産調整及び流通の確認、農場訪問（体験）計画）

地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導の充実、教科等の学習や体験活動と関連を図る、〇〇

### 家庭・地域との連携

積極的な情報発信、関係者評価の実施、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用

学校だより、食育（給食）だより、保健だより、学校給食試食会、家庭教育学級、学校保健委員会、講演会、料理教室

自治体広報誌、ホームページ、公民館活動、食生活推進委員・生産者団体・地域食育推進委員会、学校運営協議会、

地域学校協働本部、〇〇

### 食育推進の評価

活動指標：食に関する指導、学校給食の管理、連携・調整

成果指標：生徒の実態、保護者・地域の実態

# 食に関する指導の手引き（文部科学省）

## 食の指導に係る全体計画

教科等		4月	5月	6月	7月	8～9月
学校行事等		入学式	運動会	クリーン作戦	集団宿泊合宿	
推進体制	進行管理		委員会		委員会	
	計画策定	計画策定				
教科・道徳 総合的	社会	世界各地の人々の生活と環境【1年】、大航海時代の幕開け【2年】、都市から広がる大衆文化【3年】	世界各地で生まれる文明【1年】、東アジアの貿易と南蛮人、日本の気候の特色【2年】	世界の食文化とその変化【1年】、各地を結ぶ陸の道・海の道【2年】、大きく変化した私たちの生活【3年】	稲作による生活の変化【1年】、日本の農業とその変化【2年】、私たちの生活と文化【3年】	世界の諸地域（アジア）【1年】、日本の諸地域（九州・南西諸島）【2年】
	理科	花のつくりとはたらき【1年】、物質の成り立ち【2年】、生物の成長とふえ方【3年】	水や栄養分を運ぶしくみ【1年】	栄養分をつくるしくみ【1年】、生命を維持する働き【2年】	植物のなかま分け【1年】、遺伝の規則性と遺伝子【3年】	動物のなかま【2年】
	技術・家庭	食生活と栄養【2年】		献立作りと食品の選択【2年】		秋のくらし さつまいもを上手にかくしよう【2年】
学校給食の関連事項	月目標	給食を美味しくしよう	きれいな食卓につけよう	よくかんで食べよう	給食を美味しくしよう	正しい食生活
	食文化の伝承	お花見献立	端午の節句		七夕献立	お月見献立
	行事食	入学進級祝献立お花見献立		カミカミ献立		祖父母招待献立、すいとん汁
	その他		南蛮料理			世界（日本）の料理
	旬の食材	なばな、春キャベツ、たけのこ、新たまねぎ、ぎよみ	アスパラガス、グリーンピース、そらまめ、新たまねぎ、いちご	アスパラガス、じゃがいも、にら、いちご、びわ、アンデスメロン、さくらんぼ	おくら、なす、かぼちゃ、ピーマン、レタス、ミニトマト、すいか、プラム	さんま、さといも、ミニトマト、とうもろこし、かぼちゃ、えだまめ、ぎのこ、なす、ぶどう、なし
	地場産物	じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、じゃがいも	こまつな、チンゲンサイ、なす、ミニトマト		こまつな、チンゲンサイ、たまねぎ、じゃがいも
		地場産物等の校内放送や指導カードを使用した給食時の指導充実。教科等の学習や体験活動と関連を図る。				推進委員会
個別的な相談指導					個別相談指導（面談）	
家庭・地域との連携		積極的な情報発信（自治体広報誌、ホームページ）、関係者評価の実施、公民館活動、地域ネットワーク（人材バンク）等の活用 学校だより、食育（給食）だより、保健だよりの発行 ・朝食の大切さ・運動と栄養・食中毒予防・夏休みの食生活・食事の量 ・地元の野菜の特色				
				学校給食試食会	公民館親子料理教室	家庭教育学級



## 第4次 新潟市食育推進計画 基本目標

### 基本目標【1】食を楽しむ

若い世代を中心として、食を楽しむことをきっかけとし、自発的に食へ関心を高めていけるよう、取組を推進します。

また、食育活動を通して、共食などの家庭食の重要性の再認識を図りながら、食育への関心を高めることを目指します。

### 基本目標【2】食を大切にする

食生活は自然の恩恵の上に成り立っているということを認識し、豊かな自然環境に恵まれた本市の特長を生かし、環境と調和のとれた持続可能な食料生産と消費に向けた取組を推進します。

### 基本目標【3】食で健康になる

「食べることは生きること」と認識し、生涯にわたって心身ともに健全で豊かな生活を送れるよう、子どもや子育て世代を中心とした健全な食生活の実践を目指します。

## 第4次 新潟市食育推進計画 数値目標

### 基本目標【1】食を楽しむ 数値目標

	現状値 (令和3年度)	目標値 (令和8年度)
食べることを「楽しい」と思う市民の割合	73.3%	80.0%
1日に1回以上、誰か（家族・友人・知人等）と一緒に食事をしている市民の割合	80.9%	90.0%
農林漁業体験を経験した市民(世帯)の割合	47.1%	50.0%
<u>アグリ・スタディ・プログラムを体験し、 本市の農業への誇りが醸成された 小・中学生の割合</u>	94.0%	100.0%

## 第4次 新潟市食育推進計画 数値目標

### 基本目標【2】食を大切にする 数値目標

		現状値 (令和3年度)	目標値 (令和8年度)
身近な場所でとれた食材を選ぶ市民の割合		74.8%	80.0%
「食品ロス」を減らすために取り組んでいる市民の割合		93.1%	95.0%
<u>学校給食における地場産物を使用する割合（金額ベース）</u>	県内産	58.4%	60.2%
	(参考) 市内産	24.7%	—
<u>小学校における「食に関する指導」実施校の割合</u>		94.3%	100.0%
食文化（郷土料理や行事食）を受け継いでいる市民の割合	18歳以上	53.7%	70.0%
	18～39歳	41.5%	60.0%

## 第4次 新潟市食育推進計画 数値目標

### 基本目標【3】食で健康になる 数値目標

		現状値 (令和3年度)	目標値 (令和8年度)
「主食」「主菜」「副菜」の 言葉や意味を知っている市民の 割合	18歳以上	80.0%	90.0%
	18～39歳	79.9%	90.0%
主食・主菜・副菜のそろった 食事をしている市民の割合	18歳以上	63.2%	80.0%
	18～39歳	54.3%	70.0%
<u>朝食を欠食する市民の割合</u>	18歳以上	23.2%	15.0%以下
	小・中学生※	1.9%	0.0%

※ 全学年対象

## 第4次 新潟市食育推進計画 施策体系

### 1. 地域における食育の推進

### 2. 家庭における食育の推進

### 3. 学校、保健所等における食育の推進

家庭や地域と連携しつつ、子ども達が楽しみながら食に関する知識と食を選択する力を身につけ、望ましい食生活の実現と心身の健全な成長が図られるよう取組を推進します。

#### (1) 保育所等における食育の推進

#### (2) 小・中学校における食育の推進

#### (3) 給食を通じた食育活動の推進

#### (4) 高校、大学等における食育の推進

### 4. 環境に配慮した食育の推進

### 5. 食の安全・安心に関する食育の推進