

資料 28 食に関する指導及び取組実施一覧

第 1 学校給食センターに関わる委員会

1 共同調理場運営委員会

(1) 設置根拠

小平市立学校給食共同調理場設置条例第 4 条に基づき設置されている。

(2) 委員会の役割 (小平市立学校給食共同調理場設置条例施行規則第 3 条)

次の各号に掲げる事項について審議し、所長に助言する。

- ① 共同調理場の運営に関すること。
- ② 給食費に関すること。
- ③ 学校給食用物資納入業者に関すること。

(3) 開催時期

学期ごとに開催 (年 3 回)

(4) 委員構成 (13 名)

中学校校長会長、中学校校長会代表、副校長会代表、給食担当教諭 (2 名)、
保護者 (公募 4 名)、小平医師会代表、小平市薬剤師会代表、小平市歯科医師会、
東京都多摩小平保健所

2 献立作成委員会

(1) 目的

学校給食センター栄養教諭等が作成した“献立”(学期単位)について審議する。

(2) 開催時期

学期ごとに各 1 回開催 (年 3 回)

(3) 委員構成 (17 名)

中学校校長会長、各中学校の給食担当教諭 (8 名)、各中学校の保護者代表 (8 名)

第2 食育の取り組み

中学校では食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力や望ましい食習慣を形成するとともに、糧うどんをはじめ郷土に伝わる料理や食材を知り、食文化への関心を高める学習を実施している。小平市では中学校に平成28年度から栄養教諭を配置し食育の更なる推進を図っている。

1. 学校給食センターの取り組み

(1) 放送原稿の作成「ランチタイムズ」

当日の献立、食材・献立に関する豆知識、食育クイズ等の放送原稿を毎日送っている。

(2) 食育メールマガジンの配信

当日の献立、食材・献立に関する豆知識、食育クイズ等の食育に関するメルマガを配信している。保護者に献立を伝えることや食育豆知識やクイズで食育に関する意識を高めていただき、家庭の食育活動に役立ててもらおう。

(3) 生徒との交流ノート

各中学校の給食委員会と交流ノートを通じて、給食に関する意見交換を行っている。交流ノートは栄養教諭等の他、調理員にも感想や意見に対する返事を書いてもらう。

(4) ホームページでの情報公開

給食の写真、献立の内容、栄養、調理方法の工夫、調理場の様子、地場産物の様子などを毎日更新している。

(5) 献立表による食に関する指導（毎月1回）

生徒、保護者向けに配布する毎月の予定献立表の一部を利用し、文字、イラストにより食に関する指導を行っている。

(6) 給食時間の訪問（訪問者：所長、栄養士、調理長の3名）

年間を通し、毎月3校ずつ給食時間に教室を訪問している。献立に反映させるため生徒の要望、意見を聞くとともに、食育、生活習慣病の予防なども含めた簡単な食に関する指導を行なっている。

(7) 献立による食に関する指導

献立における工夫としてブルーベリーゼリーやブルーベリーホットケーキなどの地場産農産物を使用した特色のある献立や糧うどんなどの郷土料理を伝える献立などがある。献立を通じて小平の地場野菜にはどのようなものがあるか、郷土料理や海外の料理等も伝えている。

<事例1>

東京の水産業に関する献立として「八丈島産とびうお」の献立とともにとびうおの実物を全校にクイズパネルとともに展示。

<事例2>

小平産「うど」を全校で展示。

<事例3>

東京の水産業に関する献立として「ムロアジのさつま揚げ」の献立を実施。

ムロアジ、明日葉、天草（寒天）を全校にクイズパネルとともに展示。

<事例4>

小平産ブルーベリーゼリー及び小平梨ゼリーラベルデザイン募集。

ゼリーのラベルデザインを市内中学生に公募している。実際に小平産ブルーベリーゼリー及び小平梨ゼリーのラベルとして貼付され給食で提供される。食育や地場産農産物への関心を向上させるとともに応募を通じて給食をより身近に感じてもらう。

<事例5>

各校の給食委員がテーマに沿った給食のリクエストアンケートを実施し、各校のベスト3～10を出す。上位の献立は実際の給食で提供される。

テーマ例「世界に誇れる和食～2020 東京オリンピックまであと3年～」

「白いごはんに合うおかず」

<事例6>

中学2年の家庭科の課題「自分で作る朝ごはんコンクール」の作品から学校給食に適した内容の献立を選定し、実際の給食として提供した。

<事例7>

年1回通常の白米に代えてアルファ化米を提供している。非常食への理解や防災に対する意識の向上を図っている。

2 学校における食育の授業

学校に学校給食センターの栄養教諭等が赴き食育の授業を行っている。

<事例1>全校生徒対象として食育講演会「リサイクル」。

講師：学校給食センター栄養士・食物残さ処理業者社長

<事例2>中学1年生対象とした食育授業「中学生の成長期におけるカルシウムの重要性」

講師：学校給食センター栄養士

<事例3>2年生の家庭科授業「身近な食品ロスを知ろう～給食について知ろう～」

給食の食べ残しから食品ロスを学ぶ授業を栄養教諭が実施。

<事例4>1年生の家庭科授業「地場野菜を使用した豚汁」の講義&調理実習を栄養教諭が実施。

<事例5>給食委員会と連携し生徒がオリンピック・パラリンピック企画として研究した中東や

イタリアの料理を給食で再現。

<事例6>全校生徒対象として食育講演会「小平市の郷土料理～糧うどん～」

講師：学校給食センター栄養士・市内うどん店店主

<事例7>東京都銘柄豚の生産者と給食訪問し、東京都の養豚業について講義。

<事例8>中学2年生家庭科「調理と食文化 日常食の調理」の調理実習支援

外部人材を活用した「糧うどん作り」を実施

<事例9>中学1年生 保健体育科「健康と環境」～食品ロスからごみ問題を考えよう～

<事例10>中学2年生 保健体育科「健康と環境」ゴミの処理～食品ロスについて～

<事例11>中学1年生家庭科「献立作りと食品の選択」理想の献立作り

家庭科「調理と食文化 日常食の調理」小平産うどを使用したきんぴらの調理実習

3 その他の取り組み

(1) 成人式「なつかしの給食」

成人式で牛乳と揚げパン50セット（無償提供：100セット）を抽選で配布。成人式実行委員会の発案に応えた形。牛乳の納入業者、調理は調理委託業者より無償で協力いただいている。

(2) 施設探検ツアー

給食実施期間中は立ち入ることができない学校給食センターの調理場について夏休み期間を利用し、小学生以上を対象とした見学会を実施している。

調理員が調理機器等の説明要員又は調理体験の対応をしている。