

平成27年度 学校給食における食に関する指導について

《目標》

近年、朝食欠食などの食生活の乱れ、肥満傾向の増大、やせ願望の強い児童・生徒の増加など、子どもの食生活の乱れが危惧されている。子どもたちが、食事について正しい知識を身につけることができるよう、平成17年7月に食育基本法が施行され、平成18年4月から食育推進基本計画がスタートするなど、食育の推進が重要な課題となっている。また、平成21年4月より学校給食法が改正され、学校給食の目的が「食育の推進」を重視したものとなり、新たに学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準が定められた。

そこで、学校の教育活動全体で食に関する指導の充実を図りながら、学校給食を通して食べ物を大切にする心と豊かな人間性を育て、生涯にわたって健康で生き生きした生活を送ることを目指し、子どもたちに食を通して生きる力を身につけさせたいと考え、下記の6つの目標を設定した。これらの目標の達成に向け、家庭や地域との連携を図るとともに、学校給食を「生きた教材」として活用し、食に関する指導を行っている。

献立の充実

栄養バランス・食文化の継承など



家庭・地域との連携

給食たより・ふれあい給食・給食試食会



工夫ある給食

セレクト給食・バイキング給食



給食指導

偏食指導・食事のマナー・当番活動
衛生指導



食に関する指導

家庭科・保健体育などの教科・総合の時間
学級活動・特別活動・委員会活動
クラブ活動・給食時の栄養指導



地場産物の活用

毎月19日の食育の日に地元で作られた農産物を取り入れた献立の実施
今年度は「やってみよう 清須のおいしい学校給食物語」をテーマに地元で伝えられている料理や郷土料理、創作料理をとりいれている

- 4月 切り干し大根・・・切り干し大根の和風サラダ
- 5月 キャベツ・・・春キャベツの新香あえ
- 6月 じゃがいも・・・じゃがいもと鶏肉のみそ煮
たまねぎ・・・たまねぎのすまし汁、
小松菜・・・信長の小松菜おかかあえ
- 7月 かりもり・・・清須かりもりの浅漬け

