

## 令和4年度 学校給食 食に関する指導

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ます。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ます。

また、平成21年4月に「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」が定められました。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、次の“6つの食育の視点”を目標として設定しました。

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ます。

### 献立の充実

栄養バランス・食文化の継承など



愛知を食べる学校給食の日

### 食育の視点

- ① 食 事 の 重 要 性
- ② 心 身 の 健 康
- ③ 食 品 を 選 択 す る 能 力
- ④ 感 謝 の 心 性
- ⑤ 社 会 性 化
- ⑥ 食 文 化

### 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を実施しており、地元に伝えられている料理や郷土料理、創作料理を採り入れています。

- 6月 たまねぎ・・・親子丼  
こまつなとじゃがいも・・・きよすのめぐみ汁
- 7月 かりもり・・・清須かりもりサラダ
- 9月 とうがん・・・清須とうがんと豆腐のそぼろあんかけ
- 10月 さつまいも・・・さつまいものサラダ

### 工夫ある給食

特別給食



### 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



### 学校給食センターの見学



### 給食指導

偏食指導・食事のマナー・  
当番活動衛生指導



### 家庭・地域との連携

ふれあい給食・試食会

