

第 1 回

寒川町学校給食センター整備外部検討委員会 検討資料

平成 30 年 9 月

寒川町

第1回寒川町学校給食センター整備外部検討委員会 検討資料

1. 寒川町の学校給食の現状と課題	1
1.1 給食実施の背景	1
1.1.1 学校給食の基本的な考え方	1
1.1.2 寒川町の学校給食	1
1.1.3 学校給食の対象校	3
1.1.4 児童・生徒数の推移	4
1.2 小学校給食調理室の現状と課題	7
1.2.1 小学校給食調理室の概要	7
1.2.2 小学校における食育の状況	7
1.2.3 小学校における喫食時間	8
1.2.4 小学校における食物アレルギーへの対応状況	10
1.2.5 調理にかかる職員の配置	11
1.2.6 小学校給食調理室の課題	11
1.3 中学校給食の現状と課題	12
1.3.1 中学校給食の実施状況	12
1.3.2 中学校における食育の状況と課題	12
1.3.3 全国の公立中学校における完全給食の実施状況	14
1.3.4 中学校給食のあり方	14
2. 給食調理方式	15
2.1 給食調理方式の比較	15
2.1.1 給食調理方式の概要	15
2.1.2 各給食調理方式における調理から喫食までの流れ	16
3. 寒川町の方針	17
3.1 提供食数の想定	17
3.2 給食提供にあたっての基本方針	17
3.3 基本方針の詳細	18
3.3.1 食の安全性の確保	18
3.3.2 食育のさらなる推進	19
3.3.3 食物アレルギーへの対応	19

<参考>

参考 1	建設用地の選定基準	21
参考 2	想定される敷地面積及び延床面積	22
参考 3	想定される諸室	23
参考 4	各小中学校における食に関する指導の全体計画	24
参考 5	各小学校の給食調理室の現状	32

1. 寒川町の学校給食の現状と課題

1.1 給食実施の背景

1.1.1 学校給食の基本的な考え方

昭和 29 年に制定された学校給食法において、学校給食は「児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの」と明記されている。

平成 20 年 6 月に改正され、学校給食の新たな目的として、「食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」であることが明記された。さらに、学校給食の目標が見直され、学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、学校給食の普及充実および学校における食育の推進を図ることとしている（表 1-1）。

また、第 4 条において、「義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。」旨が記されており、学校給食の実施は義務教育諸学校の設置者の任務と規定されている。

表 1-1 学校給食の目標（学校給食法第 2 条）

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること2. 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3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性および協同の精神を養うこと4. 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5. 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6. 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7. 食料の生産、流通および消費について、正しい理解に導くこと |
|---|

1.1.2 寒川町の学校給食

寒川町の学校給食は、昭和 33 年 3 月から寒川町立寒川小学校で完全給食による給食提供を開始した。その後、昭和 36 年 10 月に寒川町立一之宮小学校、同年 11 月に寒川町立旭小学校で給食提供が開始され、昭和 55 年 4 月に寒川町立小谷小学校、平成 6 年 4 月に寒川町立南小学校がそれぞれ開校と同時に給食提供が開始された。当初より、自校直営式で町直営による学校給食の提供を行っている。

また、各小学校に栄養士を配置（平成 23 年度からは栄養教諭を 1 名配置）して、調理員と共に食育を進めてきた。それにより、町内全ての児童に対し、栄養摂取にとどまらない学校給食の役割を担ってきた。また、自校直営式の特徴である身近な場で調理することにより、児童に対し食べ残しを減らす取り組みを始め、他にも食育に様々な効果をもたらしてきた。

しかしながら、各小学校における給食調理室の老朽化が進んでおり、今後、設備の更新、施設の大規模改修及び中学校における完全給食実施の検討が必要となってきている。このことから、平成 24 年度に「寒川町学校給食あり方検討委員会」を組織し、学校給食の形態及び実施方法の

調査・検討を行った。町の方針として、小学校については自校直営式を堅持、中学校については将来的には完全給食を実施する必要があるが、引き続きお弁当とスクールランチを併用することとした。

その結果をもとに、「寒川町学校給食検討会」において、さらに詳細に検討した結果、小学校は引き続き自校直営式、中学校は選択式デリバリーランチ方式を基本方針とすることで平成 27 年 2 月に政策決定したところである。しかし、社会情勢の変化や寒川町公共施設等総合管理計画における公共施設等のあり方、そして数十年という長い期間を見通した小・中学校における完全給食の持続可能な方法を考慮した結果、平成 29 年 11 月に小・中学校を合わせたセンター方式による完全給食の実施への方針変更を政策判断した。

平成 30 年 4 月に「寒川町学校給食センター整備内部・外部検討委員会」を設置し、施設整備や管理運営等一連の業務について、寒川町にふさわしい新たな学校給食センターの整備に資するため、様々な視点から具体的な検討を行っていく。

1.1.3 学校給食の対象校

学校給食の対象となる小中学校は、表 1-2 及び図 1-1 のとおりである。

表 1-2 对象校

※小中学校の番号は開校順による

小学校	①寒川小学校、②一之宮小学校、③旭小学校、④小谷小学校、⑤南小学校
中学校	⑥寒川中学校、⑦旭が丘中学校、⑧寒川東中学校

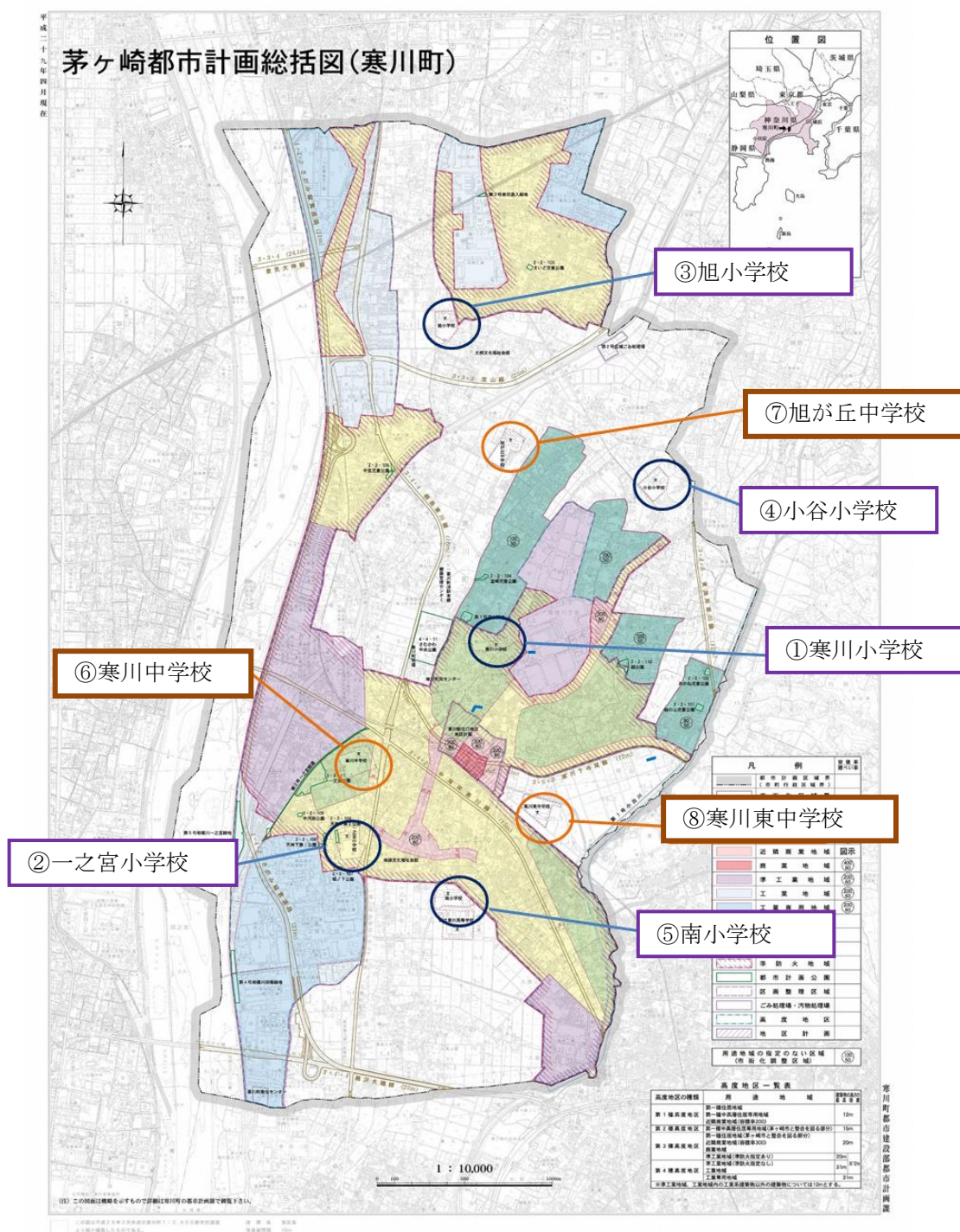


图 1-1 对象校位置图

1.1.4 児童・生徒数の推移

児童・生徒数の推移については、「寒川町人口ビジョン」（平成 28 年 3 月）のデータをもとに分析する。「寒川町人口ビジョン」では下記の 2 パターンで推計を行っている。

- ・ 将来人口推計

住民基本台帳をベースとし、地区別に「自然増減」（出生と死亡）及び「社会増減」（転入と転出）という 2 つの「人口変動要因」に基づいて年齢階層ごとに将来人口を推計する一般的な手法。

- ・ 将来展望を踏まえた人口シミュレーション

将来人口推計をもとに、「雇用機会の確保と産業の創出」、「若い世代の子育て環境の整備」、「まちの魅力と認知度の向上」に向けた施策により、出生率及び人口移動率低下を改善した人口シミュレーション。

※ 寒川町人口ビジョンとは

急速な少子化・高齢化の進展に伴う人口の減少に歯止めをかけるとともに、地域で住みよい環境を確保することを目的として制定された「まち・ひと・しごと創生法」に基づき国が策定した「まち・ひと・しごと創生長期ビジョン」及び「総合戦略」を勘案しながら、本町の実情を踏まえて「寒川町まち・ひと・しごと創生総合戦略」とともに策定された人口ビジョン。

(1) 総人口及び児童・生徒人口の推計

- ・ 将来人口推計

寒川町全域の人口は 48,167 人（2015 年現在）であるが、2060 年には 36,282 人となることが見込まれている。また、児童・生徒が含まれる 0 歳～14 歳の人口は、2015 年現在では 6,614 人であるが、2060 年には 4,103 人になると推計されている。

- ・ 将来展望を踏まえた人口シミュレーション

寒川町全域の人口は 48,167 人（2015 年現在）であるが、2060 年には 44,656 人となることが見込まれている。また、児童・生徒が含まれる 0 歳～14 歳の人口は、2015 年現在では 6,614 人であるが、2060 年には 7,763 人になると推計されている。

(2) 各小学校の児童生徒数の推計

- ・ 将来人口推計

旭小学校区以外は全て減少傾向にあり、旭小学校区は平成 60 年～平成 70 年まで増加傾向にある。

- ・ 将来展望を踏まえた人口シミュレーション

一之宮小学校区以外は増加傾向にあり、特に旭小学校区の増加率が高くなっている。一之宮小学校区は平成 45 年以降減少している。

将来人口推計と将来展望を踏まえた人口シミュレーション（総人口）

データは、H28年3月 寒川町人口ビジョンより引用

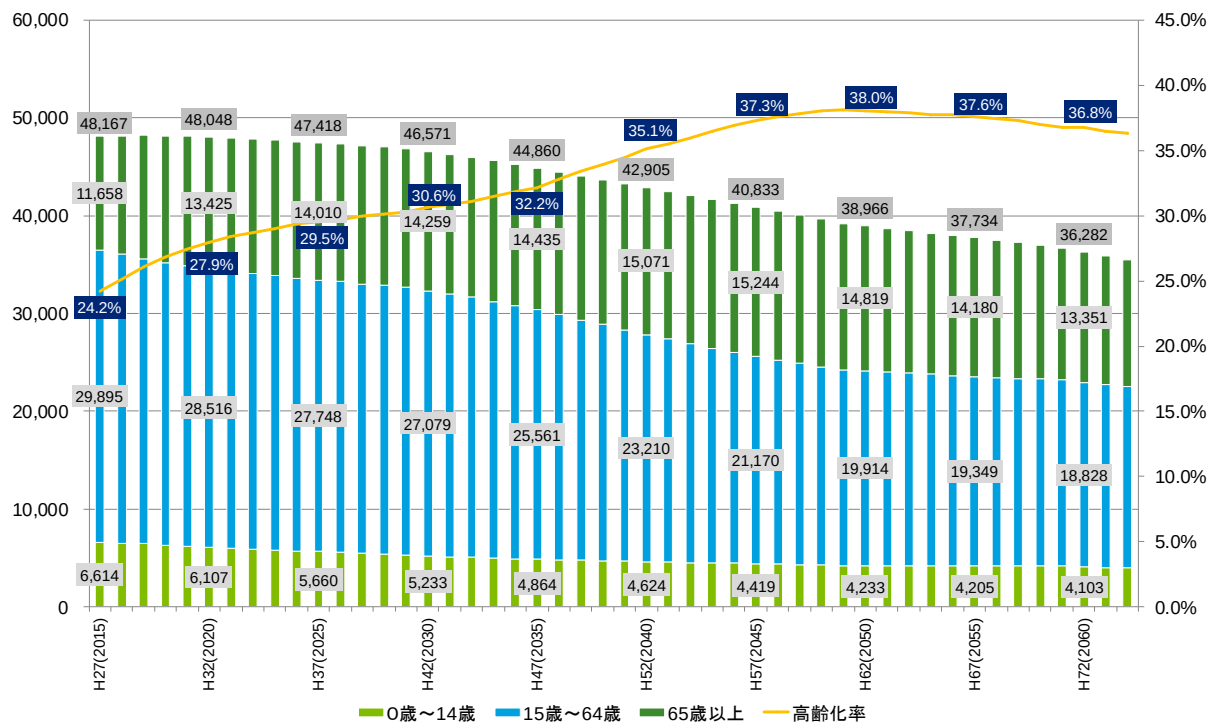


図 1-2 将来人口推計

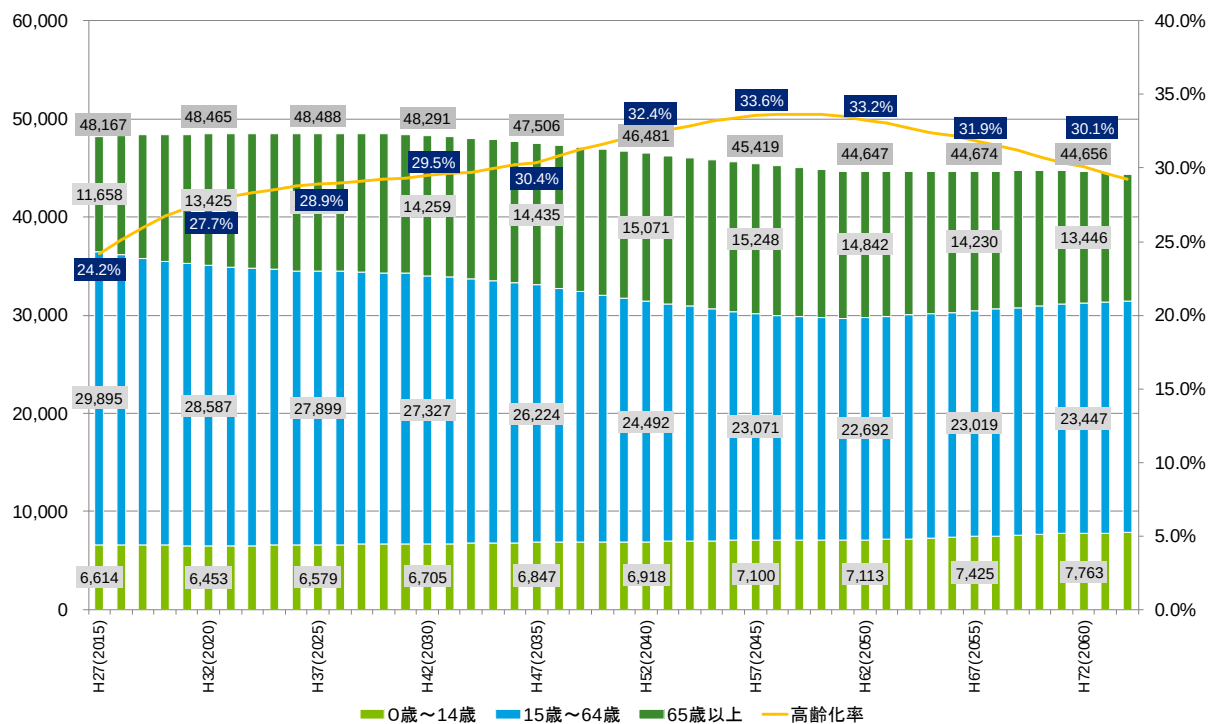


図 1-3 将来展望を踏まえた人口シミュレーション

(各小学校区 5 歳～14 歳)

表 1-3 将来人口推計

地区	年度	H30 (2018)	H35 (2023)	H40 (2028)	H45 (2033)	H50 (2038)	H55 (2043)	H60 (2048)	H65 (2053)	H70 (2058)	H75 (2063)
寒川小学校区	5 歳～9 歳	439	415	369	354	355	340	305	273	252	237
寒川小学校区	10歳～14歳	493	431	406	361	346	350	332	298	267	246
一之宮小学校区	5 歳～9 歳	285	270	227	186	162	144	129	112	96	81
一之宮小学校区	10歳～14歳	326	268	253	213	174	152	135	120	106	90
旭小学校区	5 歳～9 歳	611	563	514	490	447	428	419	464	519	488
旭小学校区	10歳～14歳	570	599	593	515	480	437	420	473	533	524
小谷小学校区	5 歳～9 歳	404	367	331	311	300	293	284	274	263	249
小谷小学校区	10歳～14歳	405	411	376	338	318	307	299	290	282	268
南小学校区	5 歳～9 歳	417	406	354	332	323	323	323	309	289	271
南小学校区	10歳～14歳	424	413	402	352	330	321	320	320	307	285
合 計		4,374	4,143	3,825	3,452	3,235	3,095	2,966	2,933	2,914	2,739

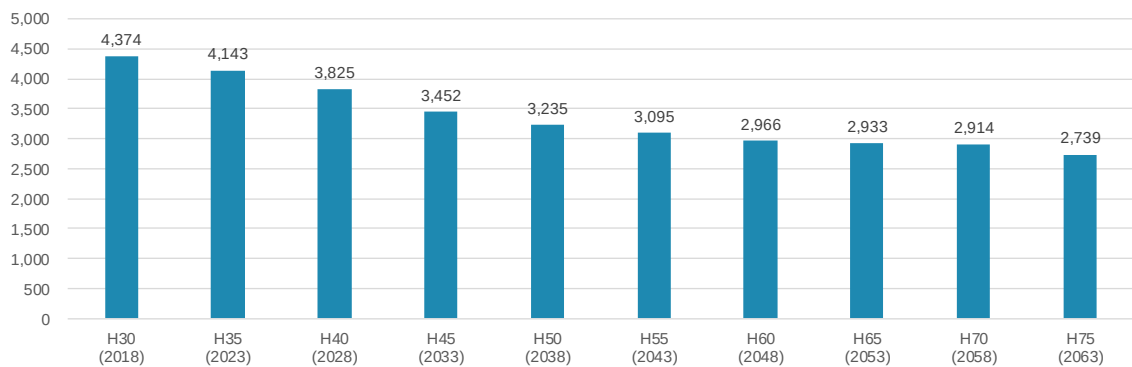


図 1-4 将来人口推計結果

表 1-4 将来展望を踏まえた人口シミュレーション

地区	年度	H30 (2018)	H35 (2023)	H40 (2028)	H45 (2033)	H50 (2038)	H55 (2043)	H60 (2048)	H65 (2053)	H70 (2058)	H75 (2063)
寒川小学校区	5 歳～9 歳	442	465	471	477	527	536	498	479	486	502
寒川小学校区	10歳～14歳	494	432	454	462	467	517	525	489	471	475
一之宮小学校区	5 歳～9 歳	286	301	289	253	240	228	212	201	189	174
一之宮小学校区	10歳～14歳	326	269	284	273	237	227	215	200	190	179
旭小学校区	5 歳～9 歳	612	619	643	644	654	668	672	746	844	881
旭小学校区	10歳～14歳	574	602	651	643	633	644	656	725	812	846
小谷小学校区	5 歳～9 歳	405	412	427	424	449	469	475	496	522	544
小谷小学校区	10歳～14歳	408	415	422	439	436	462	482	488	509	537
南小学校区	5 歳～9 歳	418	450	453	448	475	506	524	540	555	568
南小学校区	10歳～14歳	424	415	447	451	446	473	505	520	538	552
合 計		4,389	4,380	4,541	4,514	4,564	4,730	4,764	4,884	5,116	5,258

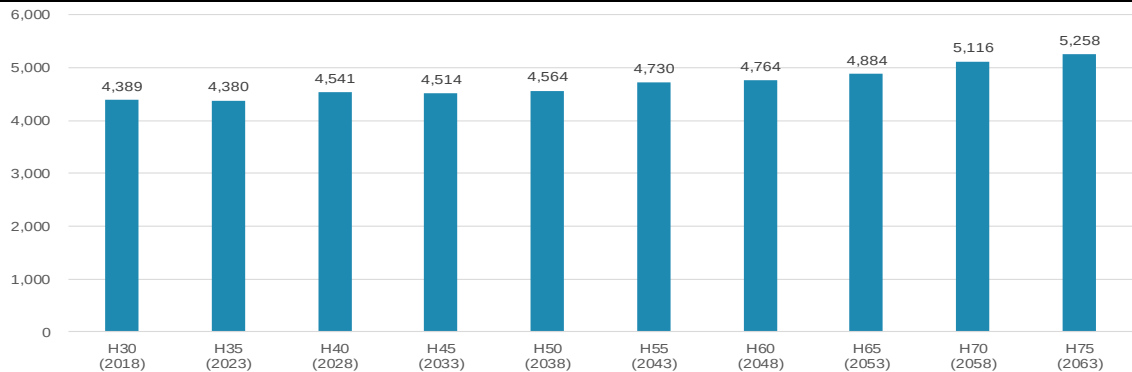


図 1-5 人口シミュレーション結果 H27 年 3 月 31 日時点推計

1.2 小学校給食調理室の現状と課題

1.2.1 小学校給食調理室の概要

各小学校給食調理室の概要は表 1-5 のとおりである。全般的に施設・設備が老朽化しており、運営面・衛生面等において、十分とは言えない状況にある。

表 1-5 小学校給食調理室の概要（平成 30 年 4 月）

学校名	寒川小学校	一之宮小学校	旭小学校	小谷小学校	南小学校	合計
建築年月日	S45.2 新築 S61.12 改築	S54.12 新築 S60 改築	S52.12 新築 S62 増改築	S55.3 新築 S60 改修	H6.1 新築	—
延床面積	427 m ²	434 m ²	259 m ²	247 m ²	290 m ²	—
食数	568 食	391 食	765 食	534 食	540 食	2,798 食
作業方式	ウェット方式（ドライ運用）					



ラインのみで区別されている
汚染区域と非汚染区域



しっかりはまらない排水溝

写真 1-1 小学校給食調理室の現状

1.2.2 小学校における食育の状況

小学校ごとに、学校指導要領、食育基本法、食育推進基本計画、寒川町教育振興基本計画に基づき食に関する指導の全体計画を定め、食育に取り組んでいる。（P.24～31 参考 4「各小中学校における食に関する指導の全体計画」を参照）

また、各小学校の栄養教諭・栄養士が献立を工夫し、児童と距離の近い心の通い合う給食を実施し、学校給食法第 2 条に規定する「学校給食の目標」を達成するための取り組みを行っている。具体的には、旬の食材を使い、季節を感じられるもの、学校行事に関連づけたもの、児童の企画や教職員のリクエストに応じたもの、地場産や授業で育てた野菜を食材としたもの、調理員のアイデアから生まれたもの等があり、学校内の直営調理場ならではの取り組みを行っている。残食量など、学級の食事の様子が調理施設で把握できるので、児童の実情に合わせた献立を作成することができる。

児童と調理員の交流も盛んであり、「ふれあいノート」や「こども郵便局のハガキ」でのやりとり、完食したクラスへのリクエストカードのプレゼント、激励のメッセージ等を送るほか、掲示物や献立表の装飾により、児童の食への関心を高める取り組みも行っている。これらの成果に

より、給食の残食量は低い水準を維持している。また、低学年の教室へ調理員が出向き、配膳や下膳の作業を共にする機会も設けている（表 1-6、写真 1-2）。

このように自校直営式の強みを最大限に活かした食育を行っているものの、実際に原材料が調理され、給食ができあがる工程を見学できるような、食育においてより効果的な環境は整備されていない状況である。

表 1-6 食育の主なパターン

○給食だより、掲示物等による食育啓発	学校 ⇒ 子供
○クイズ形式など、学校内での掲示物による食育教育	学校 ⇒ 子供
○窓越しに給食調理室を見ての交流	学校 ⇐ 子供
○ノート交換等による意見交換	学校 ⇔ 子供
○ランチルームや授業を通しての食育	学校 ⇔ 子供



交換ノート
～子供たちと調理員の交流に～



栄養士、調理員の顔が見える交流



校内食育クイズ



掲示物で給食のことをお知らせ

写真 1-2 さまざまな食育への取り組み

1.2.3 小学校における喫食時間

各小学校で時間割を定めており、給食の時間は、配膳から喫食を含めた給食の時間を 40 分または 45 分確保している。各小学校の時間割を表 1-7 にまとめた。

また、各階の配膳室には、調理員が配置されており、配膳時に児童との交流が図られている。

表 1-7 寒川町立小中学校の時間割（平成 30 年度）

	寒川小学校	一之宮小学校	旭小学校	小谷小学校	南小学校	寒川中学校	旭が丘中学校	寒川東中学校
8 時	朝自習 8:30～8:40 健康観察 8:40～8:45	朝自習（月、火、水、木）、 朝会（火）、朝読書（金） 8:30～8:40 朝の会 8:40～8:45	朝自習、朝の会 8:30～8:45	朝自習 8:30～8:40 朝の会 8:40～8:50 朝の会、健康観察 8:40～8:45	朝自習 8:30～8:40 朝の会、健康観察 8:40～8:45	打合せ 8:30～8:40 朝の読書、学活 8:40～8:55	朝読書 8:40～8:50 短学活 8:50～8:55	朝の読書 8:30～8:40 学活 8:40～8:45
			1 校時 8:45～9:30	1 校時 8:50～9:35	1 校時 8:45～9:30	1 校時 9:00～9:50	1 校時 9:00～9:50	1 校時 8:50～9:40
9 時	1. 2 校時 8:45～10:20	1. 2 校時 8:45～10:20						
			2 校時 9:35～10:20	2 校時 9:40～10:25	2 校時 9:35～10:20			
10 時	20分休み 10:20～10:40	20分休み 10:20～10:40	20分休み 10:20～10:40	20分休み 10:25～10:45	20分休み 10:20～10:40	2 校時 10:00～10:50	2 校時 10:00～10:50	2 校時 9:50～10:40
			3 校時 10:40～11:25	3 校時 10:45～11:30	3 校時 10:40～11:25			
11 時	3. 4 校時 10:40～12:15	3. 4 校時 10:40～12:15				3 校時 11:00～11:50	3 校時 11:00～11:50	3 校時 10:50～11:40
			4 校時 11:30～12:15	4 校時 11:35～12:20	4 校時 11:30～12:15			
12 時	給食 12:15～12:55 (40分)	給食 12:15～13:00 (45分)	給食 12:15～12:55 (40分)	給食 12:20～13:05 (45分)	給食 12:15～13:00 (45分)	4 校時 12:00～12:50	4 校時 12:00～12:50	4 校時 11:50～12:40
	掃除 12:55～13:15		掃除 12:55～13:15	掃除 13:05～13:25	掃除 13:00～13:15	給食 12:55～13:15 (20分)	給食 12:55～13:15 (20分)	給食 12:45～13:05 (20分)
13 時	昼休み 13:15～13:40	掃除、昼休み 13:00～13:35	昼休み 13:15～13:40	昼休み 13:25～13:45	昼休み 13:15～13:35	昼休み 13:15～13:30	昼休み 13:15～13:30	昼休み 13:05～13:20
		5 校時 (月、金) 13:35～14:20	5 校時 13:40～14:25	5 校時 13:45～14:30	5 校時 13:35～14:20	5 校時 13:35～14:25	5 校時 13:35～14:25	5 校時 13:25～14:15
14 時	5. 6 校時 13:40～15:15	5. 6 校時 (火、水、木) 13:35～15:10						
		帰りの会 (月、金) 14:25～14:35	6 校時 14:30～15:15	6 校時 14:35～15:20	6 校時 14:25～15:10	6 校時 14:35～15:25	6 校時 14:35～15:25	6 校時 14:25～15:15
15 時	帰りの会 15:15～15:25	帰りの会（火、水、木） 15:10～15:25 クラブ、委員会（金） 15:10～15:20	帰りの会 15:15～15:25	帰りの会	帰りの会 15:10～15:15			
						学活	清掃	学活
								環境整備
							学活	

※学校により、給食時間以降は、別日課もあります。

1.2.4 小学校における食物アレルギーへの対応状況

(1) 現在の食物アレルギーへの対応について

各小学校において保護者と教職員が面談し、対象児童のアレルギーに関する具体的な情報や保護者の希望を把握しており、学校生活管理指導票で管理している。その内容をもとに、各小学校において献立を工夫して代替食や除去食の提供を行っている。また、小学校に常勤している栄養士や養護教諭が担任教師と連携し、転出入や体調に変化があった児童の即時対応を行っている。

(2) 給食対応している食物アレルギーを持つ児童数

各小学校における、給食対応している食物アレルギーを持つ児童数は表 1-8 のとおりである。

表 1-8 食物アレルギーを持つ児童数（平成 30 年 4 月現在）

学校名	寒川小学校	一之宮小学校	旭小学校	小谷小学校	南小学校	合計
食物アレルギーを持つ児童数	8 人	10 人	14 人	9 人	14 人	55 人
内訳	除去食対応（8 人） 家庭から持参（献立により 1 名）	除去食対応（10 人） 家庭から持参（一部おかず持参 3 人）	除去食対応（13 人） 家庭から持参（1 人） ※宗教上の理由で持参 1 名	除去食対応（9 人）	除去食対応（14 人） 家庭から持参（献立により 5 名） ※宗教上の理由で持参 2 名	
総児童数	531 人	364 人	716 人	491 人	506 人	2,608 人
割合	1.5%	2.7%	2.0%	1.8%	2.8%	2.1%

※代替食については主食や主菜の対応は行っておらず、主にデザートにおいて、卵アレルギーの児童にプリンではなくゼリーを出す等の対応を取っている。

(3) アレルゲン抜きのアレルギー対応給食について

アレルギー対応調理において一番重要なことは、アレルゲンを混入させないことである。アレルギー対応給食を作るためには、一般の学校給食の食材と混ざることがないように、独立した専用調理室や器具が必要となる。現在の小学校給食調理室においては専用のコンロで調理しているが、専用調理室が区分されていないなどの課題がある。



写真 1-3 アレルギー対応専用コンロ

1.2.5 調理にかかる職員の配置

各小学校における調理にかかる職員の配置状況は表 1-9 のとおりである。

表 1-9 調理にかかる職員の配置状況（平成 30 年 4 月）

学校名		寒川 小学校	一之宮 小学校	旭小学校	小谷 小学校	南小学校	合計
栄養士（人）		1	1	1	1	1	5
調理員 （人）	常勤	3	3	3	3	3	15
	臨時	2(4)	0.5(1)	3.5(7)	1.5(3)	1.5(3)	9(18)
合計		6	4.5	7	5.5	5.5	29
食数		568 食	391 食	765 食	534 食	540 食	2,798 食

※臨時調理員は交代制のため 2 人で 1 人対応扱い。（）内は人数。食数は教職員を含む。

※配置状況は定数。旭小学校は栄養士ではなく栄養教諭を配置。

1.2.6 小学校給食調理室の課題

各小学校給食調理室における調理動線や衛生上の課題等について、現地調査、栄養士及び調理員へのヒアリング等を踏まえ、表 1-10 及び次頁以降のとおり整理した。

表 1-10 小学校給食調理室の主な課題

項目	課題
運用面	・ 部屋及び通路自体が狭い。 ・ 柱が邪魔となり、動線に影響がある給食調理室が多い。 ・ 出入口が狭く、人の往来に支障がある。 ・ 排水溝の段差等があり、ワゴン等の移動において危険である。
設備面	・ 調理機器・設備・什器等、老朽化しているものも多く、修繕しながら使用している状況である。 ・ 給食調理室の建物自体も老朽化が進んでいる。
衛生面	・ 汚染区域と非汚染区域はラインで区分しているのみである。 ・ アレルギー対応食は家庭用ガスコンロで調理しているが、空間は区切られていない。 ・ 手洗い等の設備が小さく、作業効率が悪い。
食育面	・ 給食調理室の構造上、調理過程を見せたりすることは難しい。

各小学校給食調理室の現状については、P.32～36 の参考 5「各小学校の給食調理室の現状」を参照

1.3 中学校給食の現状と課題

1.3.1 中学校給食の実施状況

寒川町の中学校の生徒数は表 1-11 のとおりとなっている。現在、中学校 3 校では、生徒は家庭から弁当を持参し、牛乳（ミルク）のみを提供するミルク給食を実施している。

平成 16 年からは、生徒が弁当を家庭から持参できない場合にスクールランチ（教育委員会が民間調理業者と協定を締結し、毎朝各中学校からの注文により業者が調理した日替わり弁当を配達する方式。1 食あたり税込み 410 円。）を提供している。なお、スクールランチの利用状況は、各中学校あたり 1 日平均 1～5 名程度である。（H30 年 4 月時点）

表 1-11 中学校の生徒数（平成 30 年 4 月）

学校名	寒川中学校	旭が丘中学校	寒川東中学校	合計
生徒数（人）	274	599	446	1,319

1.3.2 中学校における食育の状況と課題

各中学校で食に関する指導の全体計画と指導目標を定めている。

食育のねらいとしては、食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解すること、心身の成長や健康の保持増進の上で食事を通して望ましい栄養のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身につけることである。正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身につけることなどがある。家庭科をはじめ、社会科、理科、保健体育、技術などの食に関連のある教科や、学校行事などを通して食育に取り組んでいる。

ただ、小中学校の時間割（表 1-12）に記載のとおり、中学校の昼食時間は 20 分と小学校の 40～45 分に比べてかなり短く、1 年生には、時間が少なくお弁当を完食できない、または急いで食べている生徒もいるなど、昼食時間が短いという課題があげられる。

今後、中学校において小学校と同様に給食を配送・配膳するにあたって、小学校と同程度の昼食時間確保を図ることに伴い、時間割変更の検討が必要となる。

表 1-12 寒川町立小中学校の時間割（平成 30 年度）（P.9 表 1-7 再掲）

	寒川小学校	一之宮小学校	旭小学校	小谷小学校	南小学校	寒川中学校	旭が丘中学校	寒川東中学校
8 時	朝自習 8:30~8:40 健康観察 8:40~8:45	朝自習（月、火、水、木）、 朝会（火）、朝読書（金） 8:30~8:40 朝の会 8:40~8:45	朝自習、朝の会 8:30~8:45	朝自習 8:30~8:40 朝の会 8:40~8:50	朝自習 8:30~8:40 朝の会、健康観察 8:40~8:45	打合せ 8:30~8:40 朝の読書、学活 8:40~8:55	朝の読書 8:40~8:50 短学活 8:50~8:55	朝の読書 8:30~8:40 学活 8:40~8:45
			1 校時 8:45~9:30	1 校時 8:50~9:35	1 校時 8:45~9:30	1 校時 9:00~9:50	1 校時 9:00~9:50	1 校時 8:50~9:40
9 時	1. 2 校時 8:45~10:20	1. 2 校時 8:45~10:20						
			2 校時 9:35~10:20	2 校時 9:40~10:25	2 校時 9:35~10:20			
10 時	2 0 分休み 10:20~10:40	2 0 分休み 10:20~10:40	2 0 分休み 10:20~10:40	2 0 分休み 10:25~10:45	2 0 分休み 10:20~10:40	2 校時 10:00~10:50	2 校時 10:00~10:50	2 校時 9:50~10:40
			3 校時 10:40~11:25	3 校時 10:45~11:30	3 校時 10:40~11:25			
11 時	3. 4 校時 10:40~12:15	3. 4 校時 10:40~12:15				3 校時 11:00~11:50	3 校時 11:00~11:50	3 校時 10:50~11:40
			4 校時 11:30~12:15	4 校時 11:35~12:20	4 校時 11:30~12:15			
12 時	給食 12:15~12:55 (40分)	給食 12:15~13:00 (45分)	給食 12:15~12:55 (40分)	給食 12:20~13:05 (45分)	給食 12:15~13:00 (45分)	4 校時 12:00~12:50	4 校時 12:00~12:50	4 校時 11:50~12:40
	掃除 12:55~13:15	掃除、屋休み 13:00~13:35	掃除 12:55~13:15	掃除 13:05~13:25	掃除 13:00~13:15	給食 12:55~13:15 (20分)	給食 12:55~13:15 (20分)	給食 12:45~13:05 (20分)
13 時	屋休み 13:15~13:40		屋休み 13:15~13:40	屋休み 13:25~13:45	屋休み 13:15~13:35	屋休み 13:15~13:30	屋休み 13:15~13:30	屋休み 13:05~13:20
		5 校時 (月、金) 13:35~14:20	5 校時 13:40~14:25	5 校時 13:45~14:30	5 校時 13:35~14:20	5 校時 13:35~14:25	5 校時 13:35~14:25	5 校時 13:25~14:15
14 時	5. 6 校時 13:40~15:15	5. 6 校時 (火、水、木) 13:35~15:10						
		帰りの会 (月、金) 14:25~14:35	6 校時 14:30~15:15	6 校時 14:35~15:20	6 校時 14:25~15:10	6 校時 14:35~15:25	6 校時 14:35~15:25	6 校時 14:25~15:15
15 時	帰りの会 15:15~15:25	帰りの会（火、水、木） 15:10~15:25 クラブ、委員会（金） 15:10~15:20	帰りの会 15:15~15:25	帰りの会	帰りの会 15:10~15:15			学活
						学活	清掃	環境整備
							学活	

※学校により、給食時間以降は、別日課もあります。

1.3.3 全国の公立中学校における完全給食の実施状況

公立中学校における完全給食の実施状況は、平成28年5月1日現在、全国平均で90.2%、神奈川県では27.3%となっている。

表 1-13 都道府県別学校給食実施状況（公立中学校数）

都道府県名	総数	完全給食		補食給食		ミルク給食		計	
		学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比	学校数	百分比
1 北海道	601	580	96.5	7	1.2	9	1.5	596	99.2
2 青森県	160	148	92.5	1	0.6	11	6.9	160	100.0
3 岩手県	163	142	87.1	4	2.5	17	10.4	163	100.0
4 宮城県	203	197	97.0	4	2.0	1	0.5	202	99.5
5 秋田県	115	113	98.3	-	-	-	-	113	98.3
6 山形県	98	92	93.9	5	5.1	-	-	97	99.0
7 福島県	221	220	99.5	-	-	1	0.5	221	100.0
8 茨城県	220	217	98.6	3	1.4	-	-	220	100.0
9 栃木県	162	157	96.9	-	-	-	-	157	96.9
10 群馬県	161	159	98.8	-	-	-	-	159	98.8
11 埼玉県	414	412	99.5	-	-	1	0.2	413	99.8
12 千葉県	380	380	100.0	-	-	-	-	380	100.0
13 東京都	614	606	98.7	-	-	5	0.8	611	99.5
14 神奈川県	410	112	27.3	-	-	151	36.8	263	64.1
15 新潟県	231	229	99.1	-	-	1	0.4	230	99.6
16 富山県	81	80	98.8	-	-	-	-	80	98.8
17 石川県	86	84	97.7	-	-	1	1.2	85	98.8
18 福井県	75	71	94.7	3	4.0	-	-	74	98.7
19 山梨県	82	79	96.3	-	-	-	-	79	96.3
20 長野県	188	183	97.3	-	-	2	1.1	185	98.4
21 岐阜県	181	180	99.4	-	-	-	-	180	99.4
22 静岡県	264	256	97.0	1	0.4	6	2.3	263	99.6
23 愛知県	418	416	99.5	-	-	-	-	416	99.5
24 三重県	157	144	91.7	-	-	5	3.2	149	94.9
25 滋賀県	99	65	65.7	1	1.0	3	3.0	69	69.7
26 京都府	170	122	71.8	-	-	5	2.9	127	74.7
27 大阪府	461	374	81.1	3	0.7	-	-	377	81.8
28 兵庫県	340	214	62.9	1	0.3	77	22.6	292	85.9
29 奈良県	104	87	83.7	-	-	5	4.8	92	88.5
30 和歌山県	124	104	83.9	-	-	-	-	104	83.9
31 鳥取県	59	57	96.6	-	-	-	-	57	96.6
32 島根県	98	96	98.0	-	-	-	-	96	98.0
33 岡山県	155	150	96.8	-	-	3	1.9	153	98.7
34 広島県	236	193	81.8	6	2.5	32	13.6	231	97.9
35 山口県	150	149	99.3	-	-	-	-	149	99.3
36 徳島県	83	82	98.8	-	-	-	-	82	98.8
37 香川県	68	67	98.5	-	-	-	-	67	98.5
38 愛媛県	130	129	99.2	-	-	-	-	129	99.2
39 高知県	105	79	75.2	-	-	18	17.1	97	92.4
40 福岡県	340	311	91.5	-	-	29	8.5	340	100.0
41 佐賀県	90	67	74.4	2	2.2	20	22.2	89	98.9
42 長崎県	175	165	94.3	-	-	9	5.1	174	99.4
43 熊本県	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44 大分県	127	125	98.4	-	-	2	1.6	127	100.0
45 宮崎県	133	129	97.0	-	-	-	-	129	97.0
46 鹿児島県	224	222	99.1	-	-	-	-	222	99.1
47 沖縄県	149	146	98.0	-	-	-	-	146	98.0
計	9,305	8,390	90.2	41	0.4	414	4.4	8,845	95.1

■完全給食

給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む。）、ミルク及びおかずである給食

■補食給食

完全給食以外の給食で、給食内容がミルク及びおかず等である給食

■ミルク給食

給食内容がミルクのみである給食

資料：平成28年度 学校給食実施状況調査より

1.3.4 中学校給食のあり方

現在実施されているミルク給食について過去にアンケートを取ったところ、毎日の弁当により親子の絆を確認し、より強くする効果が期待できることから、現状のままでよいという意見があったが、夫婦共働きの家庭においては、毎日の弁当作りが負担になっている実態もある。また、諸事情により弁当を持参できない生徒に対して、疎外感や孤独感を抱かせる可能性も考えられる。

神奈川県における公立中学校の完全給食実施率は全国で最下位であり、その是非については様々な意見があるものの、学校給食を活用した食育の推進、生徒の健康増進と食事の栄養バランス、食材の安全・安心、家庭環境や経済状況の変化に伴う負担軽減などの視点から、中学校の完全給食実施が必要だと判断できる。

2. 給食調理方式

2.1 給食調理方式の比較

2.1.1 給食調理方式の概要

各給食調理方式の概要を表 2-1 にまとめる。

表 2-1 給食調理方式の概要

比較項目	単独調理場方式 （自校直営式）	共同調理場方式 （親子方式）	共同調理場方式 （センター方式）	外部委託方式 （スクールランチ方式）
方式の概要	各学校内の敷地に調理場を設ける方式。調理から喫食までの時間・距離が短い。	調理場を持つ自校直営式の学校が、調理場を持たない学校の給食調理も行う。一般に距離の近い学校同士で行われる。	複数の学校の給食を一括して調理し、給食時間までに配送する。調理から喫食までの時間は、自校直営式より長くなる。	給食センター以外の民間業者の施設で作ったお弁当を、学校に届ける方式。
方式イメージ				
実施までの期間	新たに中学校3校に整備することとなるため、最も整備期間を要する	自校直営式に比べて、整備期間は短縮できるが、小学校の調理場の拡張が必要なため、相当の年数を有する	建設用地の確保ができれば、最も早期に整備可能	事業者の確保ができれば早期に対応可能
安全性	衛生管理を行う箇所が分散しており、一括集中管理に比べて、安全性の確保が難しい	単独調理場方式に比べ、衛生管理を行う箇所が少ないため、安全性の確保がしやすい	衛生管理を1箇所ですべて集中的かつ効率的に行えるため、最も安全である	栄養士による管理が義務づけられておらず、また衛生管理状態が不透明で、管理・指導しにくい 本町の学校給食専用の建物でない
おいしさ	調理から喫食までの時間・距離が短く、各学校の児童・生徒に温かい給食を提供することが可能	同左	調理から喫食までの時間は、自校直営式よりも長くなる	同左
食育	児童・生徒の身近で調理が行われていることから、食育という観点で有効 学校ごとに献立工夫が可能で個性化を図ることが可能	調理場のある学校（親）では児童・生徒の身近で調理が行われており、児童・生徒への食育が可能 一方、調理場のない学校（子）での食育は難しく、サービスの偏りが生じる	児童・生徒の身近で調理が行われていないが、施設見学会の開催や見学スペースを設置することで、食育が可能	児童・生徒の身近で調理が行われておらず、難しい
食物アレルギー対応	個々の施設で対応するため、経済的に負担が大きい	単独調理場方式より負担は少ない	管理を一元化してできるため、最も経済的にアレルギー対応ができる	対応は難しい
建設用地	新たに必要な中学校3校の敷地内に、調理場建設可能なスペースの検討が必要	調理場のある学校(親)で調理数が増えるため、施設再整備のための用地が必要	敷地の選定から検討が必要。配送計画や建設スケジュールの検討が必要	建設用地の検討は不要

※方式イメージ内の工場扱い、工場は、建築基準法の建物用途が工場になり、建築できる用途地域が限定されます。

2.1.2 各給食調理方式における調理から喫食までの流れ

各給食調理方式における調理から喫食までの流れとおおよその所要時間は表 2-2 のとおりである。なお、本町は面積が小さく、共同調理場から各校への配送時間は 20 分以内と想定されるため、単独調理場方式に比べて調理から喫食までの時間に大きな影響はないと考えられる。

表 2-2 各給食調理方式における調理から喫食までの流れ

単独調理場方式 (自校直営式)	共同調理場方式 (親子方式)	共同調理場方式 (センター方式)	外部委託方式 (スクールランチ方式)
調理  ↓ 各階への配膳 (15分)  ↓ クラスでの配膳 (10分)  ↓ 喫食 (片付含む) (30～35分) 	調理  ↓ 一部学校への配送  ↓ 各階への配膳 (15分)  ↓ クラスでの配膳 (10分)  ↓ 喫食 (片付含む) (30～35分) 	調理  ↓ 各校への配送  ↓ 各階への配膳 (15分)  ↓ クラスでの配膳 (10分)  ↓ 喫食 (片付含む) (30～35分) 	調理  ↓ 各校への配送  ↓ 各階への配膳 (15分)  ↓ クラスでの配膳 (5分) ↓ 喫食 (片付含む) (30～35分) 

3. 寒川町の方針

3.1 提供食数の想定

食数の想定にあたり、平成 35 年度を供用開始年度として、給食設備における給排水設備等の耐用年数である 15 年間を見込んだ平成 50 年までの想定とする。

P.6（各小学校区 5～14 歳）児童生徒数の推計において、将来人口推計では平成 35 年の 4,143 人をピークに人口が減少する一方で、人口シミュレーションでは平成 35 年の 4,380 人から増加を始め、平成 50 年には 4,564 人となる。

給食の設備は、その運用の工夫により 200 食程度の増産に対応可能なため、現在及び今後の児童・生徒数、教職員数の推計から、4,400 食規模を想定する。

※ 5 歳は小学生ではないものの、給食の提供における教職員分をその学年分相当と換算する

3.2 給食提供にあたっての基本方針

寒川町における給食の現状と課題等を踏まえ、今後の給食提供にあたっての基本方針を、以下のように定める。

(1) 食の安全性の確保

- ・ 学校給食衛生管理基準への適合
- ・ HACCP の概念を取り入れ、徹底した衛生管理とリスク削減

(2) 食育のさらなる推進

- ・ 学校給食に対する理解を深めるため、栄養指導等を強化し、一層の食育推進を検討

(3) 食物アレルギーへの対応

- ・ 児童・生徒の身体状況を適切に把握するとともに、きめ細かな対応を実施
- ・ 学校、保護者と十分な情報共有を図り、アレルギー原因物質の除去食（可能であれば代替食）を提供

(4) 地産地消の充実

- ・ 地場産物の活用の推進

(5) 労務環境及び環境負荷への配慮

- ・ 働きやすく快適な職場環境とするとともに、無駄のない効率的な作業空間の実現
- ・ 調理機器等の省エネルギー化、廃棄物の減量とリサイクルへの取組等の環境負荷の軽減

3.3 基本方針の詳細

3.3.1 食の安全性の確保

学校給食の基本法令である学校給食法に位置付けられた「学校給食衛生管理基準」は、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、食品の検収・保管、調理・配送及び衛生管理体制などの重要事項について示したものである。

また、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCP※の概念に基づき、調理過程における重要管理事項が示されている。主な内容は、学校給食衛生管理基準と同等であるが、より実作業に即しており、特に温度管理等に関する規定は詳細に定められている。

学校給食衛生管理基準において大きなポイントは以下の点である。

- ・ 食材の移動、人の移動が一方通行であること。（交差汚染しないこと。）
- ・ 汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な分離を図ること。
- ・ 食材ごとに適切な温度管理ができること。
- ・ 調理後 2 時間以内に喫食できること。
- ・ ドライシステムに対応した施設とすること。（微生物の増殖を助長するような環境にしないこと）

※HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。この手法は国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品機関（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものである。

※HACCP 方式と従来の製造方法の違いは、従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能になるとともに、原因の追究を容易にすることが可能になるものである。HACCPを導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠である。

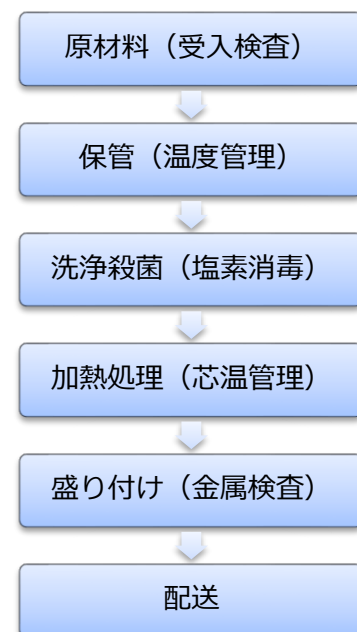


図 3-1 HACCP イメージ

3.3.2 食育のさらなる推進

現在小学校で行われている食育を、より一層推進するとともに、中学校においても取り組むこととする。

(1) 小学校

- ①給食時間における配膳や配膳時の調理員との交流、ランチルーム等による食育
- ②日常における取り組み

① 学校 ⇒ 子供	○給食だより、掲示物による食育啓発など
② 学校 ⇒ 子供	○クイズ形式など、学校内での掲示物による食育教育など
③ 学校 ⇐ 子供	○実際の調理現場を見ての食育など
④ 学校 ⇔ 子供	○調理員、栄養士との定期的な交流など

(2) 中学校

- ①給食を食育としてとらえ、必要な給食時間を確保
- ②給食だより等により、保護者にも食育の重要性を伝達
- ③栄養価の高いバランスの取れた給食を提供するとともに、地産地消を推進

3.3.3 食物アレルギーへの対応

(1) 食物アレルギー対応

1) 食物アレルギー対応の前提

食物アレルギーは、特定の食品中に含まれる物質により、じんましんなどを発症するアレルギー反応である。提供方式にかかわらず、今後は食物アレルギーに対応できる施設整備を目指すことから、必要な対応事項を整理する。

a) 施設・設備、食器等

調理過程において偶発的に食物アレルギー物質が混入してしまう事態（コンタミネーション）を避けるための対策として専用器具の使用や専用調理室の確保が望まれる。また、食物アレルギー対応食の提供に際しては、専用容器により提供することを想定するため、これらの食器については、事業者による調達品目に加える必要がある。

b) 調理体制

食物アレルギー対応食は、除去食を含め通常調理とは別の作業となる。また、調理中の食物アレルギー原因食品の混入や配食の間違ひは、深刻な事態を招く可能性もある。このため、調理効率は、従来の給食と比べ極端に低いものとする必要がある。

2) 食物アレルギー対応方法の検討

現状の町の食物アレルギー対応としては、小学校給食調理室において、乳と卵等のアレルギーの除去対応を行っている。

「学校給食実施基準（文部科学省）」においても食物アレルギー対応が求められていること等を踏まえ、文部科学省では「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年 3 月）」を定めており、表 3-1 に示すとおり、学校給食における食物アレルギーの対応方法をまとめている。これを参考に具体的な方針を決定する必要がある。

表 3-1 学校給食における対応レベル

レベル	対応	内 容
1	詳細な献立表対応	給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任などの指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応。単品で提供されるもの（例 果物など）以外、調理されると除くことができないので適応できない。 詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル 2 以上の対応でも、あわせて提供すること。
2	一部弁当持参	除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参する
	完全弁当対応	食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参する。
3	除去食対応	広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問わない。 【例】飲用牛乳や単品の果物を提供しない 等 本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指す。 【例】かき玉汁に卵を入れない 等
4	代替食対応	広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問わない。本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して 1 食分の完全な給食を提供することを指す。

資料：文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針（平成 27 年 3 月）」

3) 今後の方針

引き続き、現状以上の対応をとれるように努める。

- ① レベル 3 の除去食対応の場合 原因食物除去の種類の増加など
- ② レベル 4 の代替食対応の場合 衛生設備面、専門の人員配置などの対応を検討

<参考>

給食センターの規格・規模

参考 1 建設用地の選定基準

学校給食センターの建設用地の選定にあたっては、以下の項目を選定基準に掲げ、合致する項目の多い用地の取得検討を行う。

表 3-2 建設用地の選定基準

大項目	小項目	選定基準
土地利用	敷地面積	・ 敷地面積で 4,000 m ² 程度以上の面積が確保できる土地
	地質	・ 地盤が強固であり地盤改良等の基礎工事に莫大な費用を要さない土地
	立地	・ 町内全 8 校において、調理後 2 時間以内に喫食できる配送が可能である土地 ・ 周辺住民の理解が得られる土地
	都市計画法	・ 給食センター（共同調理場）は建築基準法上、建物用途が工場に分類されるため、市街化区域内の場合、工業系（準工業地域、工業地域、工業専用地域）の用途地域のみ建築が原則可能。
	所有形態	・ 公共用地の有効活用ができる土地
防災性	浸水想定区域	・ 寒川町洪水ハザードマップにおいて想定される浸水被害が少ない土地
経済性	土地の取得・造成	・ 土地の取得・造成費用が少ない土地
インフラの整備	電気・水道等の引込み容易性	・ 新たな電気・水道・ガス・下水道等のインフラ整備の必要がない土地
	アプローチ道路の状況等	・ 配送車両が通行できる道路（幅員 4m 以上）に面している土地
許認可・法規制	許認可・法規制の状況	・ その他建設に伴う条件（農振農用区域・埋蔵文化指定区域等）が整っている土地

参考 2 想定される敷地面積及び延床面積

現時点で想定される食数に対して必要となる敷地面積及び延床面積を、平成 20 年 4 月以降に整備された同規模の調理能力を有する全国の学校給食センターの事例から推計すると、敷地面積は 4,000 m²程度以上、延床面積は 2,600 m²程度が目安になると想定される。

表 3-3 想定される敷地面積及び延床面積

	敷地面積 (m ²)	延床面積 (m ²)	調理能力 (食/日)
A 市学校給食センター	3,800	2,200	4,500
B 市学校給食センター	4,100	2,500	5,200
C 市学校給食センター	5,000	2,500	4,300
D 市学校給食センター	7,500	2,900	5,000
E 市学校給食センター	5,500	2,500	4,500
F 市学校給食センター	6,500	3,000	4,500
G 市学校給食センター	7,400	2,400	5,000
H 市学校給食センター	7,700	2,400	4,500
最小	3,800	2,200	—
最大	7,700	3,000	—
平均	5,938	2,550	—

※同程度の延べ床面積に対して敷地面積が 4,000 m²～7,000 m²まで違いがあるが、敷地形状や駐車場の確保台数の違い、地域性による用地の確保に伴う様々な要因があると考えられる。

<参考 4,000 m²の土地の規模イメージ>



参考3 想定される諸室

現時点で想定される基本性能を加味した学校給食センターの一般的な諸室は表 3-4、一般的な平面図のイメージは図 3-2 のとおりである。

表 3-4 諸室一覧（案）

汚染区域	野菜類下処理室	非汚染区域	炊飯室	一般開放区域	エントランスホール
	野菜類検収室		揚げ物・焼物・煮物調理室		自治体事務室
	野菜類荷受室		煮炊調理室		書庫
	泥落とし室		和え物調理室		ロッカー
	器具洗浄室		和え物加熱コーナー		倉庫
	食品庫		アレルギー対策室		来客用トイレ
	計量室		器具洗浄室		多目的トイレ
	魚肉類下処理室		コンテナプール		見学通路
	魚肉類検収室		配送前室		調理実習室
	魚肉類荷受室		前室		ランチルーム兼研修室
	割卵室	職員区域	事業者用事務室	その他	機械室
	備蓄倉庫		職員用トイレ		防災備蓄倉庫
	米庫		調理員用トイレ		配送員控室
	洗米室		更衣室		ゴミ庫
	米荷受室		シャワー室		屋根(室外機置場)
	油庫		男女休憩室		
	冷蔵室		洗濯室		
	冷凍室		乾燥室		
	洗浄室		倉庫		
	残滓処理室				
	洗剤室				
	回収前室				

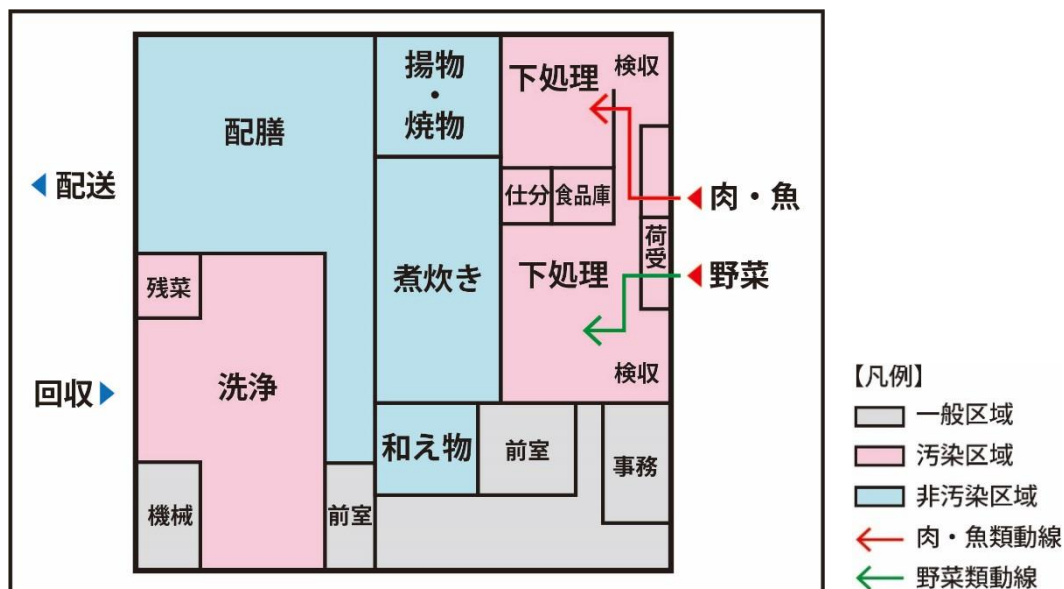


図 3-2 平面図イメージ

参考４ 各小中学校における食に関する指導の全体計画

食に関する指導の全体計画

保護者・地域の実態		学校教育目標 『よく学び、よく遊び、心ゆたかに元気な子』				学習指導要領 食育基本法 食育推進基本計画 寒川町教育振興基本計画								
食に関する指導の目標														
① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。＜食事の重要性＞ ② 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。＜心身の健康＞ ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物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。＜食品を選択する能力＞ ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ。＜感謝の心＞ ⑤ 食生活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。＜社会性＞ ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。＜食文化＞														
各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標														
幼稚園		低学年		中学年		高学年		中学校						
幼稚園・保育所との連携に関する方針		○食べ物に興味関心をもち、食品の名前が分かるようにする。 ○みんなと楽しく食べることができるようになる。 ○好き嫌いせずに食べようとする。		○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができるようになる。 ○生産者や自然の恵みに感謝して食べることができるようになる。 ○健康に過ごすことを意識していろいろな食べ物を好き嫌いせずに食べようとする。		○楽しい食事をするのが人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事が分かる。 ○食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせる食べることの大切さを理解し一食分の食事が考えられる。 ○簡単な調理をすることができる。		中学校との連携に関する方針						
		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
特別活動	学級活動及び給食時間	低学年	○給食の約束、歯を大切に ◎給食を知ろう ●仲良く食べよう		○夏休みの健康 ◎食べ物の名前を知ろう ●楽しく食べよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物に関心をもとう ●食べ物を大切にしよう		○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう					
	○学級活動 ◎食に関する指導 ●給食指導	中学年	○給食の約束、歯を大切に ◎食品について知ろう ●給食の決まりを覚えよう		○夏休みの健康、運動と健康 ◎食べ物の働きを知ろう ●食事の環境について考えよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物の3つの働きを知ろう ●食べ物を大切にしよう		○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食生活を見直そう ●給食の反省をしよう					
		高学年	○安全に気を付けた給食準備 ◎歯を大切に ◎食べ物の働きを知ろう ●楽しい給食時間にしよう		○夏休みの健康、運動と健康 ◎季節の食べ物について知ろう ●食事の環境について考えよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう		感謝する気持ちをもって食事をしよう					
		全校一斉指導	◎お話朝会（栄養士） ●かむかむ献立		●夏の食べ物		◎かながわ産品学校給食デー ◎主食の大切さを考えよう ●秋の食べ物		◎たてわり給食（感謝の気持ちを表そう） ◎伝統的な食生活 ●学校給食週間					
	学校行事	身体計測、遠足 歯の衛生週間、食育月間		七夕集会、修学旅行 夏季休業、給食試食会		運動会、遠足、開校記念日、個人面談、冬季休業		学校給食週間、卒業式						
児童会活動	児童朝会（健康委員会）				寒小フェスティバル				6年生を送る会					
教科・総合的な学習の時間との関連	1年		2年		3年		4年		5年		6年		たけのこ	
	【図工】 さつまいもの絵 【生活】 ○花やさいをそだてよう（さつまいも、ポップコーン）収穫 ○さつまいも集會 ○そらまめの皮むき ○枝豆のさやとり ○とうもろこしの皮むき		【生活】 ○桜の花の塩漬け ○やさいをそだてる、あじわう（ミニトマト、さつまいも、枝豆、なす、ピーマン、トマト、すいか、かぼちゃ） ○収穫（大根、さつまいも集會） ○よもぎだんご		【国語】 ○すがたをかえる大豆、食べ物のみみつを教えます 【理科】 ○植物を育てよう（1）～（4） 【保健】 ○健康な生活 【総合】 ○見学（店、農家、工場） ○食生活を考えよう ※栄養教諭（栄養士）とのTT		【社会】 ○神奈川県をもっと知ろう ○水はどこから 【理科】 ○あたたかくなると ○季節と生き物ツルレイシを育てる		【社会】 ○食糧生産を支える人々 ・米作りのさかんな地域 ・水産物のさかんな地域 ・これからの食料生産 【家庭】 ○おいしい楽しい調理の力 ○食べて元気！ご飯とみそ汁		【理科】 ○体のつくりとはたらきはたらしく ○生き物どうしの関わり 【家庭】 ○朝食から健康な一日を ○まかせてね今日の食事 【保健】 ○病気の予防		【生活】 畑の整備 ジャガイモ大根 【自立活動】 食事のマナー	
道徳	1 主として自分自身に関すること（低）1－（1） 2 主として他の人とかかわりに関すること（低）2－（1）（4） 2－（1）（5） 3 主として自然や崇高なものとかかわりに関すること（低）3－（1）（2） 4 主として集団や社会とかかわりに関すること（低）4－（2）（4）													
家庭・地域との連携	学校だより、給食だより、保健だより、給食試食会、教育懇談会、よってらっ祭みてらっ祭 家庭・地域との連携を推進し、基本的な生活習慣の確立をはかり、健やかな身体を育てる。													
地場産物活用の方針	納入業者と連携をとり、できる限り活用をする。													
個別相談指導の方針・取組	保護者からの申し出、日常の食生活等から個別相談指導が必要な児童を対象に実施する。特にアレルギーを持つ児童の保護者とは密接に連絡をとる。管理職・栄養教諭・アレルギー担当教諭・担任教諭とも連携をはかる。													

食に関する指導の全体計画

寒川町立一之宮小学校

子どもの実態
朝食の欠食・孤食化・
家族との団らん食事減少

学校教育目標
「夢をもち、心豊かにたくましく、自ら学ぶ子どもの育成」
～ やさしく かしく たくましく ～

学習指導要領
食育基本法
食育推進基本計画
寒川町教育振興基本計画

食に関する指導の目標

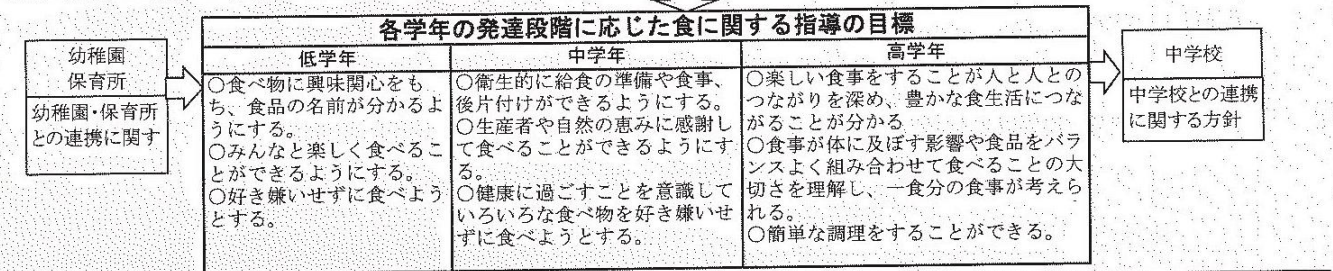
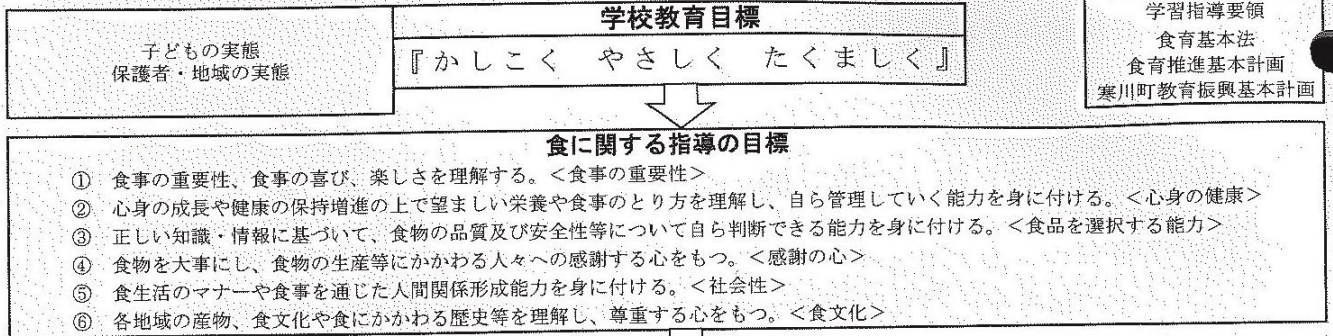
- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。＜食事の重要性＞
- ② 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。＜心身の健康＞
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。＜食品を選択する能力＞
- ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ。＜感謝の心＞
- ⑤ 食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。＜社会性＞
- ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。＜食文化＞

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標

幼稚園	低学年	中学年	高学年	中学校
幼稚園・保育所との連携に関する方針等	○食べ物に興味関心をもち、食品の名前が分かるようにする。 ○みんなと楽しく食べることができるようになる。 (など)	○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができるようになる。 ○生産者や自然の恵みに感謝して食べることができるようにする。 ○好き嫌いをなく食べることができるようになる。 (など)	○食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を育てるようになる。 ○日常の食事に関心をもち、バランスのとれた食事の大切さが分かるようになる。 ○食文化や食品の生産・流通・消費について理解を深めるようになる。 (など)	中学校との連携に関する方針等

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特 別 活 動	学級活動及び給食時間	低学年 ○給食の約束、歯を大切に ◎給食を知ろう ●仲良く食べよう	○給食の約束、歯を大切に ◎給食を知ろう ●給食の決まりを覚えよう	○給食の約束、歯を大切に ◎給食を知ろう ●給食の決まりを覚えよう	○夏休みの健康 ◎食べ物の名前を知ろう ●楽しく食べよう	○夏休みの健康、運動と健康 ◎食べ物の働きを知ろう ●食事の環境について考えよう	○夏休みの健康、運動と健康 ◎季節の食べ物について知ろう ●食事の環境について考えよう	○健康な生活習慣 ◎食べ物に関心をもちよう ●食べ物を大切にしよう	○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう	○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう	○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう	○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう	○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう
	学級活動 ◎食に関する指導 ●給食指導	○安全に気を付けた給食準備、歯を大切に ◎食べ物の働きを知ろう ●楽しく給食時間にしよう	○安全に気を付けた給食準備、歯を大切に ◎食べ物の働きを知ろう ●楽しく給食時間にしよう	○安全に気を付けた給食準備、歯を大切に ◎食べ物の働きを知ろう ●楽しく給食時間にしよう	○夏休みの健康、運動と健康 ◎季節の食べ物について知ろう ●食事の環境について考えよう	○夏休みの健康、運動と健康 ◎季節の食べ物について知ろう ●食事の環境について考えよう	○夏休みの健康、運動と健康 ◎季節の食べ物について知ろう ●食事の環境について考えよう	○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう	○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう	○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう	●感謝する気持ちをもって食事をしよう ○お弁当を作ろう（6年生）	●感謝する気持ちをもって食事をしよう ○お弁当を作ろう（6年生）	●感謝する気持ちをもって食事をしよう ○お弁当を作ろう（6年生）
	全校一斉指導	◎じょうぶな歯をつくらう	◎じょうぶな歯をつくらう	◎じょうぶな歯をつくらう	●夏の食べ物	●夏の食べ物	●夏の食べ物	◎主食の大切さを考えよう ●秋の食べ物	◎主食の大切さを考えよう ●秋の食べ物	◎主食の大切さを考えよう ●秋の食べ物	◎季節を味わおう	◎季節を味わおう	◎季節を味わおう
	学校行事	発育測定、遠足、歯の衛生週間、食育月間	七夕集会、修学旅行、個人面談、夏季休業、給食試食会	七夕集会、修学旅行、個人面談、夏季休業、給食試食会	運動会、個人面談、遠足、冬季休業	運動会、個人面談、遠足、冬季休業	運動会、個人面談、遠足、冬季休業	運動会、個人面談、遠足、冬季休業	運動会、個人面談、遠足、冬季休業	運動会、個人面談、遠足、冬季休業	卒業式	卒業式	卒業式
	児童会活動	たてわり活動	たてわり活動	たてわり活動	たてわり活動	たてわり活動	たてわり活動	たてわり活動	たてわり活動	たてわり活動	たてわり活動	たてわり活動	たてわり活動
教 科 と の 関 連	社 会	1年	2年	3年	4年	5年	6年	たけのこ					
	理 科			・私の町みんなの町（地域を知る。）	・健康なくらしとまちづくり ・水はどこから	・食料生産を支える人々 ・これからの食料生産	・大昔の人々の暮らし ・戦争から平和への歩み						
	生 活	・やさいをそだてよう（サツマイモ・えだまめ） ・もったんけんしよう（調理員さん、栄養士さんの話）	・野さいづくり名人（ミニトマト・サツマイモ）		・季節と生き物	・発芽と成長 ・動物の誕生	・体のつくりと働き						
	家 庭					・ごはんを炊く ・野菜の調理 ・みそ汁	・生活を計画的に ・楽しい食事を工夫しよう	・自立活動：食事のマナー					
	体 育（保健領域）			・健康な生活	・育ちゆく体とわたし		・病気の予防						
生活科・総合的な学習				・むかしの食事	・水との関わり		・食事のマナー	・自立活動					
道 徳		1主として自分自身に関すること（低）（中）（高）1－（1） 2主として他の人とかかわりに関すること（低）（中）2－（1）（4）（高）2－（1）（5） 3主として自然や崇高なものとかかわりに関すること（低）（中）（高）3－（1）（2） 4主として集団や社会とかかわりに関すること（低）4－（2）（4）（中）4－（2）（3）（5）（6）（高）4－（2）（4）（5）（7）（8）											
家庭・地域との連携		学校だより、食育（給食）だより、保健だより、学校給食試食会、教育懇談会、授業観の懇談会、PTAとの連携 家庭、地域との連携を推進し、基本的な生活習慣の確立をはかり、健やかな身体を育てる。											
地場産物活用の方針		地場産物活用の教育的な意義、活用方針等をできる限り連携をとる。											
個別相談指導の方針・取組		保護者からの申し出、定期健康診断の結果、日常の食生活等から個別相談指導が必要な児童を対象に実施する。特にアレルギーを持つ児童の保護者とは密接に連絡をとる。管理職・養護教諭・栄養士・担任教諭とも連携をはかる。											

食に関する指導の全体計画



		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
特別活動	学級活動 及 給食時間	低学年 ○給食の約束、歯を大切に ◎給食を知ろう ●仲良く食べよう	○給食の約束、歯を大切に ◎給食を知ろう ●給食の決まりを覚えよう		○夏休みの健康 ◎食べ物の名前を知ろう ●楽しく食べよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物に関心をもとう ●食べ物を大切にしよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物の3つの働きを知ろう ●食べ物を大切にしよう		○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう				
	○学級活動 ◎食に関する指導 ●給食指導	中学年 ○給食の約束、歯を大切に ◎食品について知ろう ●給食の決まりを覚えよう	○安全に気を付けた給食準備、歯を大切に ◎食べ物の働きを知ろう ●楽しい給食時間にしよう		○夏休みの健康、運動と健康 ◎季節の食べ物について知ろう ●食事の環境について考えよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう		○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食生活を見直そう ●給食の反省をしよう				
	高学年	○安全に気を付けた給食準備、歯を大切に ◎食べ物の働きを知ろう ●楽しい給食時間にしよう	○夏休みの健康、運動と健康 ◎季節の食べ物について知ろう ●食事の環境について考えよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう		○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう		感謝する気持ちをもって食事をしよう				
	全校一斉指導	◎じょうぶな歯をつくろう ●かむかむ献立			●夏の食べ物		◎かながわ産品学校給食デー ◎お話朝会(栄養士) ●秋の食べ物		◎季節を味わおう ◎伝統的な食生活 ●学校給食週間						
	学校行事	身体計測、遠足、歯の衛生週間、食育月間、開校記念日	七夕集会、修学旅行、夏季休業、給食試食会		運動会、遠足、教育面談、冬季休業		学校給食週間、卒業式								
	児童会活動	給食委員会(残食調べ)	給食委員会(残食調べ)		あさひまつり		6年生を送る会								
		1年		2年		3年		4年		5年		6年		たけのこ	
教科・総合的な学習の時間との関連		【国語】大きなかぶ 【生活】 ○自然とふれあつて野菜を育てよう(さつまいも・ポップコーン、枝豆) ○やさしい集会 ○そらまめの皮むき ○とうもろこしの皮むき		【生活】 ○ミニトマトを育てる 味わう ○サツマイモを育てる ○枝豆のさやとり ○作物を味わう		【国語】 ○すがたをかえる大豆 食べもののひみつを教えます 【理科】 ○オクラを育てる 【保健】 ○健康 ○規則的な生活 【総合】 ○食について考えよう(栄養士とのTT)		【社会】 ○わたしたちの県とまちづくり 【理科】 ○つるれいし		【社会】 ○食糧生産を支える人々 ○これからの食糧生産 【家庭】 ○家族のためにお茶を入れよう ○ゆでる調理をしよう 卵や野菜を使って ○おいしいね 毎日の食事 ご飯とみそ汁を作ろう		【理科】 ○からだのつくりとはたらき 【家庭】 ○朝食から健康な1日の生活を ○まかせてね 今日の食事		【生活】 畑の整備 さつまいも植え 空豆の皮むき 枝豆のさやとり だいこんを育てる おはぎ作り さつまいも掘り やさしい集会に参加 さつまいもを食べる 外食 サンドイッチ作り	
道徳		1 主として自分自身に関すること(低) 1-(1) 2 主として他の人とかかわりに関すること(低) 2-(1)(4) 2-(1)(5) 3 主として自然や崇高なものとかかわりに関すること(低) 3-(1)(2) 4 主として集団や社会とかかわりに関すること(低) 4-(2)(4)													
家庭・地域との連携		学校だより、給食だより、食育だより、保健だより、給食試食会、教育懇談会、ふれあいバザー 家庭・地域との連携を推進し、基本的な生活習慣の確立をはかり、健やかな身体を育てる。													
地場産物活用の方針		納入業者と連携をとり、できる限り活用をする。													
個別相談指導の方針・取組		保護者からの申し出、日常の食生活等から個別相談指導が必要な児童を対象に実施する。特にアレルギーを持つ児童の保護者とは密接に連絡をとる。管理職・養護教諭・担任教諭とも連携をはかる。													

食に関する指導の全体計画

子どもの実態 田畑の多い恵まれた自然環境の中で育つ。朝食の欠食率は県平均より高い。 保護者・地域の実態 地域の方が学校活動に大変協力的である。	学校教育目標 知を育て 心を育み たくましく生きる子を育てる ○知徳体の調和のとれた、生きる力を身につけた子どもの育成 ○心身が健康で人間性豊かな子どもの育成 ○主体的・積極的に学習や生活に取り組み、根気強く最後までやり遂げる子どもの育成	学習指導要領 教育基本法 食育基本計画
---	---	------------------------------------

食に関する指導の目標

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。＜食事の重要性＞
- ② 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。＜心身の健康＞
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物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。＜食品を選択する能力＞
- ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ。＜感謝の心＞
- ⑤ 食生活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。＜社会性＞
- ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。＜食文化＞

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標

幼稚園 保育所	低学年 ○食べ物に興味関心を持ち、食品の名前が分かるようにする。 ○好き嫌いなく食べることができるようになる。 ○みんなと楽しく食べることができるようになる。	中学年 ○食べ物に働きによって3つのグループに分けられることを知る。 ○生産者や自然の恵みに感謝して食べることができるようになる。 ○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができるようになる。	高学年 ○日常の食事に関心を持ち、バランスのとれた食事の大切さが分かるようにする。 ○食文化や食品の生産・流通・消費について理解を深めるようにする。 ○食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を育てるようにする。	中学校
------------	--	---	--	-----

			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特別活動	学級活動 及び 給食時間 ○学級活動 ◎食に関する指導 ●給食指導	低学年	○給食の約束、給食を知ろう ◎よくかんで食べよう ●気持ちよく食べよう			○夏休みの健康 ◎食べ物の名前を知ろう ●楽しく食べよう			○好き嫌いなく食べることの大切さを知ろう ◎何でも食べよう ●食べ物を大切にしよう			○かぜの予防、成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう		
		中学年	○給食の約束、食事のマナー ◎食品について知ろう ●給食の決まりを覚えよう			○夏休みの健康、運動と健康 ◎食べ物の働きを知ろう ●食事の環境について考えよう			○健康な生活習慣 ◎食べ物の3つの働きを知ろう ●感謝して食べよう			○かぜの予防、成長を振り返ろう ◎食生活を見直そう ●給食の反省をしよう		
		高学年	○安全に気をつけた給食準備、食事のマナー ◎食べ物の働きを知ろう ●望ましい食習慣を身につけよう			○夏休みの健康、運動と健康 ◎食事と健康について知ろう ●食事の環境について考えよう			○健康な生活習慣 ◎季節の食べ物について知ろう ●感謝して食べよう			○かぜの予防、成長を振り返ろう ◎食生活を見直そう ●給食の反省をしよう		
	全校一斉指導	食事のマナー カミカミ献立 春の食べ物			夏の食べ物			かながわ産品学校給食デー 秋の食べ物			学校給食週間 冬の食べ物 給食・食生活を振り返る			
		栄養の三色分け												
	学校行事	身体測定、遠足、歯の衛生週間、食育月間、開校記念日			七夕、修学旅行、夏季休業、給食試食会			運動会、遠足、教育面談、冬季休業、稲刈り、もちつき			学校給食週間、卒業式			
委員会活動	給食当番指導 児童朝会(給食)			掲示物作成 ランチルーム装飾			掲示物作成 はし持ち方指導			学校給食週間に向けて ランチルーム装飾				
		たけのこ	1年	2年		3年		4年		5年		6年		
教科との関連	社会					わたしの町みんなの町		私たちの暮らしと土地の様子 特産物		食料生産を支える人々		大昔の人々の暮らし 戦争から平和への歩み		
	理科					植物の体のつくりや育ち方 昆虫を育てよう		季節と生き物 ツルレイシを育てる		植物の実や種子の でき方		ジャガイモを育てよう 体のつくりと働き		
	生活	野菜を育てよう	野菜を育てよう 空豆をさやから出そう とうもろこしの皮をむ	野菜を育てよう(ミニトマト、枝豆)										
	家庭									食べて元気！ごはん とみそ汁		1食分の献立		
	体育					毎日の生活と健康		育ちゆく体とわたし				病気の予防		
総合学習						むかしの食事		ふるさとを食べよう		米作り				
道徳		1主として自分自身に関すること(低)(中)(高)1－(1) 2主として他の人とかかわりに関すること(低)(中)2－(1)(4) (高)2－(1)(5) 3主として自然や崇高なものとかかわりに関すること(低)(中)(高)3－(1)(2) 4主として集団や社会とかかわりに関すること(低)4－(2)(4) (中)4－(2)(3)(5)(6) (高)4－(2)(4)(5)(7)(8)												
家庭・地域との連携		学校だより、給食だより、保健だより、学校給食試食会、小谷小まつり 家庭・地域との連携を推進し、基本的な生活習慣の確立をはかり、健やかな身体を育てる。												
地場産物活用の方針		納入業者と連携をとり、活用する。												
個別相談指導の方針・取組		保護者からの申し出、日常の食生活等から個別相談指導が必要な児童を対象に実施する。管理職・養護教諭・担任教諭とも連携をはかる。												

食に関する指導の全体計画

子どもの実態
保護者・地域の実態

学校教育目標(共に学び 助け合い みんな 生き生きと)

- ・仲間と共に 意欲的に学ぶ子
- ・思いやりを持ち お互いを認め合う子
- ・仲間と共に 活発に遊ぶ子

学習指導要領
食育基本法
食育推進基本計画
教育委員会の方針

食に関する指導の目標

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。＜食事の重要性＞
- ② 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。＜心身の健康＞
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物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。＜食品を選択する能力＞
- ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ。＜感謝の心＞
- ⑤ 食生活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。＜社会性＞
- ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。＜食文化＞

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標

幼稚園	低学年	中学年	高学年	中学校
幼稚園・保育所との連携に関する方針等	○食べ物に興味関心を持ち、食品の名前が分かるようにする。 ○みんなと楽しく食べることができるようにする。	○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができるようにする。 ○生産者や自然の恵みに感謝して食べることができるようにする。 ○好き嫌いをなく食べることができるようにする。	○食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を育てるようにする。 ○日常の食事に関心を持ち、バランスのとれた食事の大切さが分かるようにする。 ○食文化や食品の生産・流通・消費について理解を深めるようにする。	中学校との連携に関する方針等

			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
特別活動	学級活動 及び 給食時間	低学年	○給食の約束、歯を大切に ◎給食を知ろう ●仲良く食べよう			○夏休みの健康 ◎食べ物の名前を知ろう ●楽しく食べよう			○健康な生活習慣 ◎食べ物に関心をもとう ●食べ物を大切にしよう			○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食べ物について振り返ろう ●給食の反省をしよう		
		中学年	○給食の約束、歯を大切に ◎食品について知ろう ●給食の決まりを覚えよう			○夏休みの健康、運動と健康 ◎食べ物の働きを知ろう ●食事の環境について考えよう			○健康な生活習慣 ◎食べ物の3つの働きを知ろう ●食べ物を大切にしよう			○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食生活を見直そう ●給食の反省をしよう		
	○学級活動 ◎食に関する指導 ●給食指導	高学年	○安全に気を付けた給食準備、歯を大切に ◎食べ物の働きを知ろう ●楽しい給食時間にしよう			○夏休みの健康、運動と健康 ◎季節の食べ物について知ろう ●食事の環境について考えよう			○健康な生活習慣 ◎食べ物と健康について知ろう ●感謝して食べよう			○感謝する気持ちをもって食事をしよう		
		全校一斉指導	◎じょうぶな歯をつくらう ●給食のルール			◎暑さに負けない食事 ●夏の食べ物			◎かながわ産品学校給食デー ◎主食の大切さを考えよう ●味覚の秋			◎伝統的な行事食 ●学校給食週間 ●セレクト給食		
		学校行事	身体測定、家庭訪問、遠足、キャンプ、歯の衛生週間、食育月間			プール、夏期休業、修学旅行、給食試食会、運動会			南祭り、学校へ行こう週間、遠足、個人面談、冬季休業			学校給食週間、卒業式		
		児童会活動	1年生を迎える会・ウォークラリー						南フェスティバル			6年生を送る会		
			1年		2年		3年		4年		5年		6年	
教科との関連	社会						・私の町みんなの町		・私たちのくらしと土地の様子		・食糧生産を支える人々		・大昔の人々の暮らし ・戦争から平和への歩み	
	理科						・植物の体のつくりや育ち方		・季節と生き物		・発芽と成長 ・動物の誕生		・体のつくりと働き	
	生活		・やさいをそだてよう(さつまいも) ・できるようになったよ ・給食指導(本) ・とうもろこしの皮むき		・やさいをそだてよう(ミニトマト・さつまいも) ・枝豆のさや切り									
	家庭										・ごはんとみそ汁をつくる ・野菜の調理 ・買い物の計画を立てる		・朝食から健康な1日の朝食を ・まかせてね今日の食事	
	体育(保健領域)						・毎日の生活と健康		・育ちゆく体とわたし				・病気の予防	
総合学習							お店、農家などの探検		環境について調べよう					
道徳			1主として自分自身に関すること(低)1-(1) 2主として他の人とかかわりに関すること(低)2-(1)(4) 2-(1)(5) 3主として自然や崇高なものとかかわりに関すること(低)3-(1)(2) 4主として集団や社会とかかわりに関すること(低)4-(2)(4)											
家庭・地域との連携			学校だより、学校長と語る会、地域協力者会議、給食だより、保健だより、給食試食会 家庭・地域と連携して基本的な生活習慣の定着を図るためにも、「早寝・早起き・朝ごはん」運動を推進し、健やかな体を育てる。											
地場産物活用の方針			納入業者の協力を得て、活用量を増やすよう努力する。											
個別相談指導の方針・取組			保護者からの申し出、日常の食生活等から個別相談指導が必要な児童を対象に実施する。特にアレルギーを持つ児童の保護者とは密に連絡を取り合い、管理職・養護教諭・担任教諭とも協力・連携をして取り組む。											

食に関する指導の全体計画

生徒の実態 ・明るく素直であり、協調性がある。学習や行事に積極的に取り組むことができる。 ・朝食の欠食者は少なく、お弁当を持参する生徒が多い。	学校教育目標 自分大好き、友達大好き、学校大好き、生きるって素晴らしい！ ・自己有用感を持ち、粘り強い生徒 ・協調性と思いやりのある生徒 ・たしかな学力を持、心身ともに健康な生徒 ・社会規範を身につけ、自己実現をめざす生徒
	学校健康教育目標 健康で安全な生活が送れるよう、自らの健康の状態を知り、主体的に健康管理する能力を育てる。
食に関する指導目標 1 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。 2 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つける。 3 正しい知識・情報に基づいて、食物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つける。 4 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ。 5 食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。 6 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。	
各学年の食に関する指導の目標 1年 ・毎日規則正しく食事をとることができる。 ・自分の生活の課題を見つけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を身につけることができる。 2年 ・心身の発達に伴う必要な栄養やその働きを理解し、成長期の栄養について理解することができる。 ・周囲の環境と自分の食生活との関わりについて理解することができる。 3年 ・生活の中で食事が果たす役割や健康との関わりを理解することができる。 ・簡単な日常食の調理ができる。 ・食品の衛生的な取り扱いができる。 7組 ・バランスのとれた食生活や食事のとり方・食品の栄養素について理解することができる。 ・野菜の栽培と収穫を通して、旬の食材を知ることができる。	
各教科との関連 社会：世界各国（日本）の人々の生活と環境・現代社会とわたしたちの暮らしと経済 理科：植物や動物の世界・自然や科学技術と人間 技術・家庭：わたしたちの食生活・作物の栽培・調理と食文化・乳幼児とのふれあい 保健体育：心身の発達と心の健康・健康と環境・健康な生活と疾病の予防	個別指導と家庭との連携 ・偏食や過食、肥満傾向、食物アレルギーのある生徒への指導。 ・学校だより、保健だより、PTA行事等により連携を深める。
特別活動（学級活動） 1学期：食事の基本（マナー）を守ろう。・協力して楽しい食事にしよう。・衛生に気をつけよう。 2学期：バランスのとれた食生活や食事について考えよう。・食事にふさわしい環境づくりをしよう。 3学期：冬の食生活について考えよう。・食生活の見直しをしよう。	
道徳 ・昼食時間など様々な食生活の場面を通して、健康増進や望ましい食習慣の育成のための道徳性を養う。 ・「食べること」を通しての心のふれあい、好ましい人間関係や協調性などの社会性、勤労の尊さ、感謝の念などの心情を育む。	

食育全体計画

・朝食を食べてこない生徒の割合が9.3%と県の平均値をやや下回る。・生徒の弁当注文数は、比較的少ない。・家庭は食に対し比較的協力的である。

学校教育目標

- 1 学びへの意欲を育み、生きる力をつける。
- 2 自らの成長と仲間との成長を統一的に図ることのできる生徒を育てる。
- 3 生徒の多様な実状に対応した支援に取り組み、人間的な発達を図る。

- ・学習指導要領
・食育基本法(H17)
・食育推進委員会
・朝食欠食0%目標

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする。食に対する指導の目標
- ② 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つける。
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物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つける。
- ④ 食事を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む。
- ⑤ 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。
- ⑥ 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心を持つ。

保幼小連携 小学校		各学年の食に関する指導の目標						
食事の重要性 心身の健康 食品を選択する能力 食生活の合理化 栄養の改善 健康の増進 食料の生産、流通及び消費の正しい理解		1年		2年		3年		
		○毎日規則正しく食事をとることができる。 ○自分の生活や将来の課題を見つけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。		○食環境と自分の食生活とのかかわりについて理解することができる。 ○身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。		○生活の中で食事が果たす役割や健康との関わりを理解する。 ○1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。 ○食品の安全で衛生的な取り扱いができる。		
特別活動	学級活動 ○ 及び 屋食の時間 ◎食に関する指導 ●屋食指導	4月～6月	7月～9月	10月～12月	1月～3月			
		1年	◎朝食の大切さを見直そう。 ●屋食の時間の過ごし方 準備、後片付け、手洗い	◎夏の健康と食事について考えよう。 ●食事、会食の仕方	◎日本食を見直し、良さを知らう。 ●準備、後片付けの協力	◎楽しい屋食時間の過ごし方を考えよう。 ●食事のマナー		
		2年	◎成長期の食事を知らう。 ●屋食の時間の過ごし方 準備、後片付け、手洗い	◎夏の健康と食事について考えよう。 ●食事、会食の仕方	◎地場産の食材を使った料理を考えよう。 ●衛生的な食事	◎食文化について考えよう。 ●食事のマナー		
		3年	◎行事食の由来を知らう。 ●屋食の時間の過ごし方 準備、後片付け、手洗い	◎旬の食材について知らう。 ●食事、会食の仕方	◎抵抗力を高める食事について考えよう。 ●衛生的な食事	◎生涯の健康について考えよう。 ●食事のマナー		
	○屋食時間の過ごし方を考えよう。 ○健康な歯や骨を作ろう。		○会食の仕方を考えよう。		○感謝して食べよう。		○正しい食事マナーを身につけよう。 ●食事のマナー	
	学校行事	入学式、身体計測 歯科検診、旅行の行事、食育月間、学校説明会		地区総体、文化部発表会、体育祭		授業参観、合唱祭 学校へ行こう週間		卒業証書授与式
生徒会活動	新入生オリエンテーション		総体壮行会 文化部発表会		本部役員選挙		3年生を送る会	
関連する教科	社会	1年		2年		3年		
		[地理的分野] (1)世界の様々な地域 イウエ (2)日本の様々な地域 イ (ア)ウ ウ(ア)イウ(エ)カ エ [歴史的分野] (1)歴史のとらえ方 アイウ (2)古代までの日本 アイ (3)中世の日本 イ (4)近世の日本 ウ (5)近代の日本と世界 イエカ (6)現代の日本と世界 イ [公民的分野] (1)私たちと現代社会 アイ (2)私たちと経済 ア (3)私たちと国際社会の諸課題 アイ						
		[第2分野](1)植物の生活と種類 ア(ア) イ(ア)イ ウ(ア)イ (3)動物の生活と生物の変遷 イ(ア) ウ(ア)イ (5)生命の連続性 ア(イ) イ(ア) (7)自然と人間 ア(ア)イ イ(ア) ウ(ア)						
		保健体育 (保健分野)					(4)健康な生活と疾病の予防 イエ	
	技術・家庭 (家庭分野)	B 食生活と自立 (A 家族・家庭と子どもの成長 D 身近な消費生活と環境) (1)中学生の食生活と栄養 アイ (2)日常食の献立と食品の選び方 アイウ (3)日常食の調理と地域の食文化 アイウ						
道徳	1 主として自分自身に関すること (1) 2 主として他の人とのかかわりに関すること (1)(6) 3 主として自然や崇高なものとのかかわりに関すること (1)(2) 4 主として集団や社会とのかかわりに関すること (5)(6)(8)(9)(10)							
総合的な学習の時間	自分の健康を維持するために食事の大切さを考える。							
家庭・地域との連携の取り組み方	学校だより・保健だよりなど 「早寝 早起き 朝ごはん」など、食生活と基本的な生活習慣の確立を結びつけ、学力向上の一環として保護者、地域に周知してもらうよう努力する。							
地場産物活用の方針	メロン、梨等の寒川の特産物を地元営農者と連携しながら食育に活用する。							
個別相談指導の方針及び取り組み方	保健室通室や、日頃の健康観察の中で個別相談指導が必要な生徒を抽出し、養護教諭、食育担当者、担任等が連携して相談活動を計画実施する。							

食に関する指導の全体計画

学校教育目標

「ゆたかな心」と「たしかな力」を育てる

食に関する指導の目標

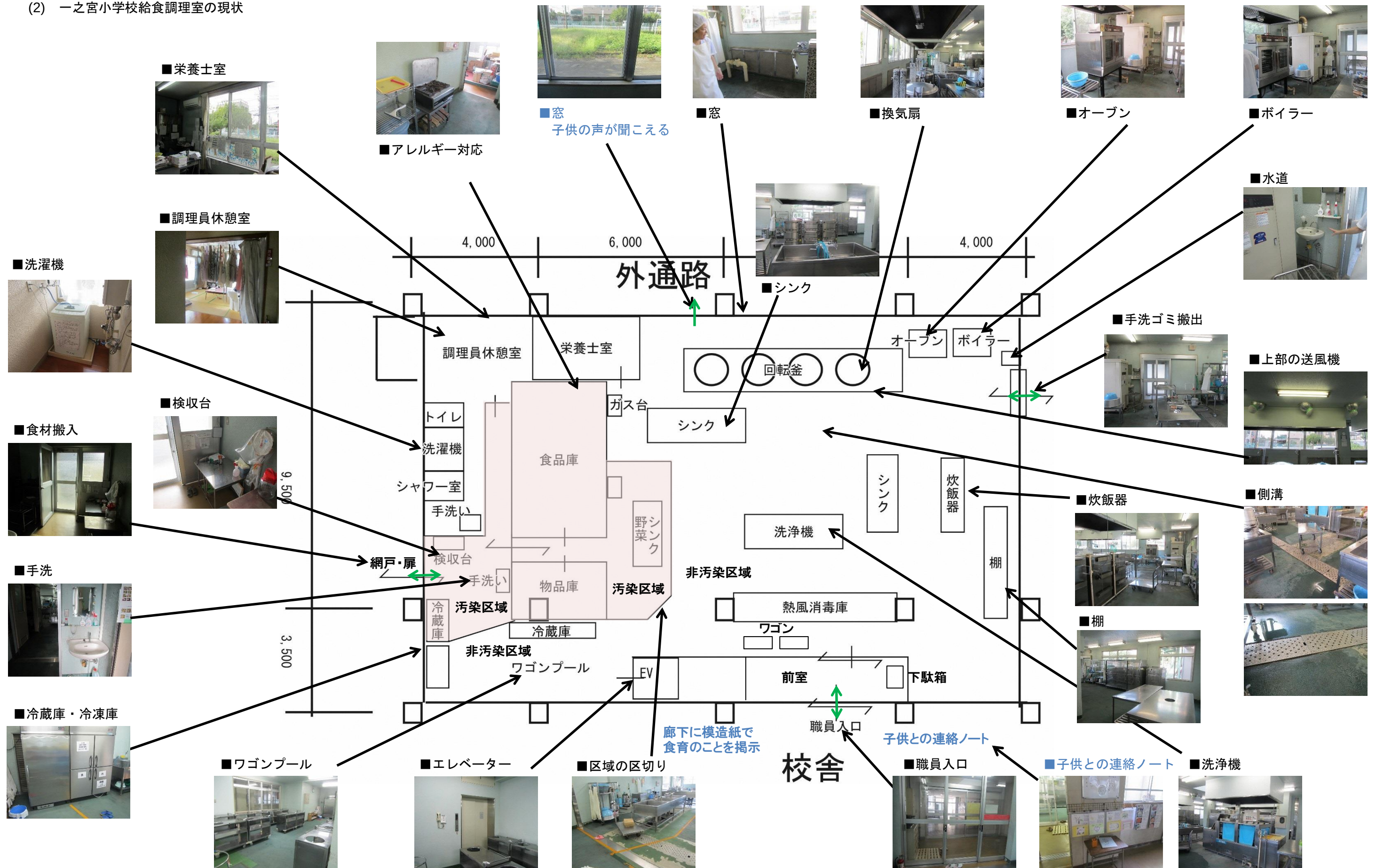
- ①食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- ②心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。
- ③正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身につける。

	1 学期	2 学期	3 学期
学級活動	昼食時間の過ごし方	夏の健康と食事について考えよう	食文化について考えよう
学校行事	身体計測、歯科検診 旅行的行事、食育月間	体育大会	儀式的行事
道徳	1 主として自分自身に関すること（１） 2 主として他の人とのかかわりに関すること（１）（６） 3 主として自然や崇高なものとの関わりに関すること（１）（２）		
家庭との連携	学校だより、食育だより、講演会		
技術 家庭	B 食生活と自立 （１）中学生の食生活と栄養 アイ （２）日常食の献立と食品の選び方 アイウ （３）日常食の調理と地域の食文化 アイウ		

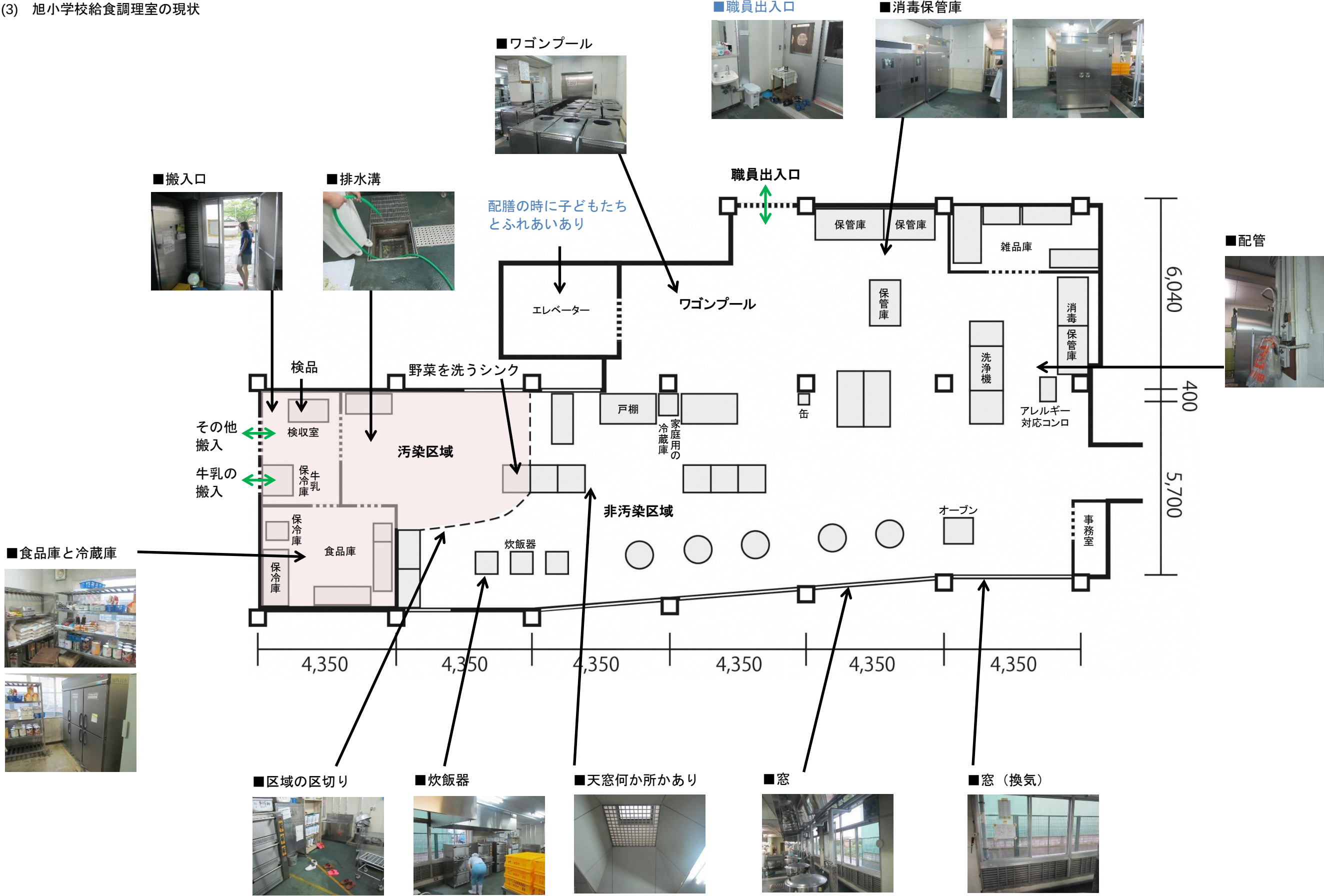
(1) 寒川小学校給食調理室の現状



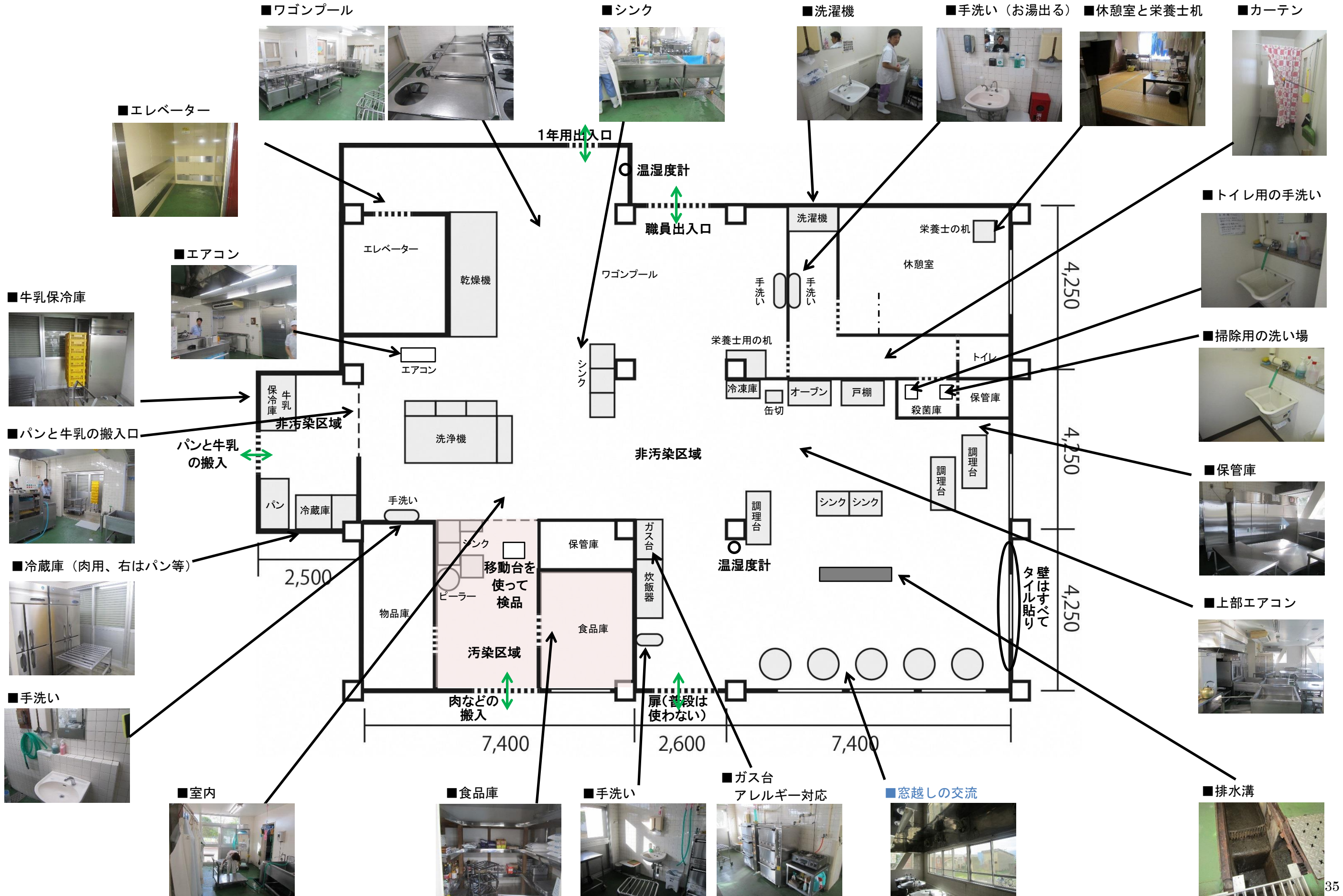
(2) 一之宮小学校給食調理室の現状



(3) 旭小学校給食調理室の現状



(4) 小谷小学校給食調理室の現状



(5) 南小学校給食調理室の現状

