

3-3 保育所・学校等における食育の推進

目 標

子どもの健全な食生活の実現と健全な心身の成長を図る。

現状と課題

- ・乳・幼児期や学齢期にある子どもたちは、食べることの基本を身に付ける時期にあり、人生の中でも「食育」にとって特に重要な時期と考えられます。
- ・こうした中で、子どもたちへの食育の指導に当たっては、食品の安全性や栄養等に関わる専門的な知識が必要となるほか、地域の農林水産業や食文化等についてまで幅広い知識・経験が求められることから、学校や保育所等においては、これらの指導体制の充実を図りながら、食育を推進することが重要です。

取組内容

<県の取組み>

- ◇ 栄養教諭等の食育指導教職員の設置など、食育に関する指導体制の整備や指導内容の充実を図ります。
- ◇ 学校給食における地場産食材の活用の拡大を推進し、食育の目標の一つである地産地消を通じた「地域の活性化」を図ります。

<保育所・学校等の取組み>

- ◇ 各教科、特別活動、総合的な学習の時間等において、食や農林水産業の体験等を通じ、地域の産業・環境・文化と食べ物に関わる知識の習得や感謝の念の醸成を進めます。
- ◇ 家庭や地域と連携して、基本的な生活習慣の形成や子どもの心身の健康の保持増進を図るための健康教育を進めます。
- ◇ 学校給食や給食指導等を通じ、食事のマナー、食品や栄養に関する基礎的な知識を養います。
- ◇ 給食だよりの発行や給食の試食会、食についての講演会などを通じて、家庭や地域との連携強化を図ります。
- ◇ 学校給食における地場産食材の活用により、地場産品や地域の食文化を理解し、尊重する心を育成します。

<農林水産業者や食品関連業者の取組み>

- ◇ 農業体験の受入れなど、子どもたちの食や農林水産業とのふれあいの場の提供に努めます。

<食育ボランティアや医療・保健機関の取組み>

- ◇ 保育所・学校等における食育の取組みに対し、食に関する技術的・専門的な視点から支援を行います。

小学校の取組事例：学校給食における地場産食材の利用

富山県では、平成17年度より、11月に全ての公立小中学校の給食で地場産食材を使用する「学校給食とやまの日」を実施し、保護者や祖父母の方を招待したり、生産者や地域の方との交流を図った会食をしています。

南砺市では「な〜んと！おいしい地場産給食週間」として、井波のほうきんや利賀の伯爵かぼちゃ、福野の里芋等、南砺市ならではの食材を使用した学校給食を実施するとともに、日頃から給食のお世話をいただいている地域の生産者の方を招待しました。子どもたちは、生産しておられる方の思いや苦勞などを聞き、地場産物について親しみを持ち、感謝しながら給食を味わっていました。



小学校の取組事例：生産者・地域と連携した農業体験

地域の協力を得て、学校農園等で野菜を栽培し、料理したり、学校給食に取り入れたりすることは、子どもたちが、働く苦勞、食べる喜び、自然の恵みを実感し、様々な分野で働く人々の苦勞を思いやり、感謝する心を育むことにつながります。また、地域や生産者の方には、学校給食等への理解・協力を得る機会にもなっています。

高岡市では、平成14年度より学校給食への地場野菜の使用拡大を図るとともに、学校と生産者・地域との連携を深めるために、児童生徒や保護者によるほ場見学、植え付けや収穫の体験、児童が生産者を訪問して取材した内容のビデオを作製・放映などの取組みが行われています。

