

### **Ⅲ 食育・学校給食に関する実態**

### Ⅲ 食育・学校給食に関する実態

調査学校数：小学校（121校）中学校（58校※分校含む）高等学校（24校）特別支援学校（10校※分校含む）義務教育学校（4校）は、それぞれ小中学校へ含む

#### 1 食育の推進について（令和2年度）

##### (1) 食育の推進体制

体制	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 教職員のみで組織	67	55%	30	52%	3	13%	8	80%
② 教職員と保護者で組織	16	13%	4	7%	2	8%	1	10%
③ 学校・家庭・地域が連携して組織	31	26%	18	31%	0	0%	0	0%
③ 組織していない	7	6%	6	10%	19	79%	1	10%

##### (2) 食に関する指導の推進者(複数回答可)

担当者	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 給食主任	114	94%	44	76%	0	0%	7	70%
② 家庭科主任	16	13%	12	21%	10	42%	1	10%
③ 保健体育主事	2	2%	1	2%	0	4%	1	10%
④ 給食指導担当	4	3%	2	3%	0	0%	2	2%
⑤ 栄養教諭	28	23%	18	31%	0	0%	1	10%
⑥ 学校栄養職員	38	31%	22	38%	0	0%	5	50%
⑦ その他	26	21%	18	31%	4	17%	5	50%

##### (3) 食に関する指導計画等の有無

作成状況		小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
		校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 食に関する全体計画	作成している	114	94%	53	91%	3	13%	7	70%
	作成していない	7	6%	5	9%	21	87%	3	30%
② 食に関する年間指導計画	作成している	94	78%	40	69%	4	17%	3	30%
	給食指導年間計画に組み込んでいる	16	13%	9	16%	0	0%	4	40%
	作成していない	11	9%	9	16%	20	83%	3	30%

##### (4) 学校・家庭・地域の連携(複数回答可)

実施内容	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 食育啓発資料（食育だより等）の作成・配布	76	63%	40	69%	3	13%	6	60%
② 食に関する指導や授業の公開	61	50%	30	52%	6	25%	1	10%
③ 保護者や地域住民を対象とした給食試食会	11	9%	3	5%	1	4%	1	10%
④ 保護者や地域住民を対象とした食育講演会	7	6%	2	3%	1	4%	0	0%
⑤ 保護者や地域住民を対象とした料理教室・調理実習	1	1%	0	0%	0	0%	0	0%
⑥ 生産者等との交流給食	11	9%	2	3%	0	0%	0	0%
⑦ 農業体験活動等による地域との交流	87	72%	6	10%	2	8%	1	10%
内容（抜粋）：米作り（田植え、稲刈り等）、栽培及び収穫（野菜類、梨、柿、りんご、しいたけ、らっきょう、さつまいも、ねぎ、里芋、たまねぎ、生姜、浜茶、もち米、古代米、そば、落花生、小豆、黒豆、大豆、ゴーヤ、ヘチマ）、みそ作り、ひな寿司づくり、トマト料理、感謝祭、餅つき、食品工場見学、異校種との農業体験交流、牛飼い、選果場見学、地域の方の農作物栽培指導								
⑧ 学校保健委員会等での食に関する報告や協議	66	55%	30	52%	5	20%	2	20%
⑨ その他	11	9%	11	19%	4	17%	3	30%
内容（抜粋）：給食実施計画、子どもの偏食、食物アレルギー対応、生産者からのメッセージ、レシピ配布、朝食摂取状況調査、収穫を祝う会、「弁当の日」の実施、おにぎり給食の実施、レシピコンクール（朝食、創作料理）、食育指導・講話（栄養教諭・学校栄養職員、食生活改善推進員）、食育の取組紹介、保育所等との統一献立、ホームページに献立や給食だよりを掲載								

(5)地域の食材を教材として活用した取組(複数回答可)

実施内容	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
各教科、生活科、総合的な学習等での取組	89	74%	20	34%	16	67%	7	70%
① 内容(抜粋): 地場産物を活用した調理実習(ご飯、朝食、梨のデザート他)、郷土料理等の調理実習(こも豆腐、らっきょう漬け、呉汁、いただき、いもぼた、大山おこわ等)、地場産物の栽培・収穫体験(柿、梨、らっきょう、しいたけ、浜茶、古代米、大豆、白ねぎ、さつまいも、ブロッコリー、りんご等)、食材調べ、施設等見学(農家、果樹園、選果場、給食センター、営農センター)、給食メニュー作り、生産者の講話、そば打ち、みそ作り、異校種との農業体験交流、生産者やJAによる講話・指導、家庭のレシピ紹介等								
② 食に関する体験活動(野菜栽培、調理体験、収穫祭等)	103	85%	19	33%	6	25%	8	80%
内容(抜粋): 野菜等栽培・収穫等(ミニトマト、さつまいも、ピーマン、大根、なす、ほうれんそう、オクラ、きゅうり、じゃがいも、らっきょう、ブロッコリー、しいたけ、甘長唐辛子等)、調理体験(野菜料理、そば作り、さつまいも料理、梨料理、大山おこわ)、米作り、果物栽培・収穫(柿、梨、いちご等)、収穫祭、餅つき、芋煮会、お弁当づくり、配食サービス、野菜等の生産・販売等								
③ 生産者や栄養教諭等による食育指導	108	89%	44	76%	2	8%	3	30%
④ 児童生徒が栽培した食材を使用した学校給食の実施	20	17%	6	10%	1	4%	1	10%
⑤ 児童生徒が考案した学校給食献立の実施	50	41%	23	40%	0	0%	2	20%
⑥ 「弁当の日」や「おにぎり給食の日」の実施	10	8%	7	12%	1	4%	0	0%
⑦ その他	6	5%	5	9%	2	8%	0	0%
内容(抜粋): 魚普及教室、じゃがいも料理、らっきょうの調理、各種コンクールへの参加、地場産物を活用した学校給食の実施、食育啓発資料、コンテスト(理想の給食、食べてみたい給食イラスト、地域食材)、生産者のメッセージ紹介、地域の方による食育講話等								

(6)食生活に関する調査の実施

実施状況	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 実施した	77	64%	35	60%	10	42%	3	30%
② 実施していない	44	36%	23	40%	14	58%	7	70%

(7-1)食育月間(6月)における食育の取組

実施状況	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 実施した	92	76%	45	78%	3	13%	4	40%
② 実施していない	29	24%	13	22%	21	87%	6	60%

(7-2)実施した具体的な取組(抜粋)

委員会活動(給食完食啓発、給食啓発、給食当番活動の充実、読み聞かせ、クイズ、キャラクター募集、掲示資料作成、食事マナー啓発、給食標語、クイズラリー、給食アンケート等)、食育啓発掲示資料作成、手作り弁当の日、おにぎり弁当の日、保護者給食試食会、食に関する指導(栄養教諭、学校栄養職員、町管理栄養士、食生活改善推進員等)、食育講演会、調理実習、絵画の制作・コンクールへの応募、給食センター見学等

(8-1)食育の日における食育の取組

実施状況	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 実施した	50	41%	24	41%	0	0%	4	40%
② 実施していない	71	59%	34	59%	24	100%	6	60%

(8-2)(8-1)で①に回答した場合の実施状況

実施状況	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 年間指導計画に位置付けて実施	26	37%	15	63%	0	0%	1	25%
② 年間指導計画には位置付けてないが実施	24	48%	9	38%	0	0%	3	75%

(8-3)(8-1)で①に回答した場合の年間実施回数の平均値(回数)

実施状況	小学校	中学校	高等学校	特別支援学校
① 全学校の平均回数	3.4	3.5	0	3.1
② 取組を実施した学校の平均回数	8.3	8.5	0	7.8

(8-4)実施した具体的な取組

校内放送(献立紹介、地場産物紹介、給食完食啓発、食育の日啓発、クイズ、フードロスの啓発)、地場産物や郷土料理を取り入れた給食の実施、町内統一献立、食育啓発資料掲示、朝食調査、栄養教諭・学校栄養職員による食に関する指導、「食育だより」配布、給食センター見学、かみかみ献立、生徒が考案した料理を給食で実施

## 2 給食指導について

### (1) 学校給食指導年間計画

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①一律に作成	56	46%	40	69%	6	60%
②学年毎に作成	23	19%	13	22%	0	0%
③低・中・高学年毎に作成	29	24%	1	2%	0	0%
④上・下学年毎に作成	0	0%	0	0%	0	0%
⑤作成していない	13	11%	4	7%	4	40%

### (2) 給食時間の活動の流れ

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①一律に作成	114	94%	54	92%	8	73%
②学年毎に作成	1	1%	1	2%	2	18%
③低・中・高学年毎に作成	1	1%	0	0%	0	0%
④上・下学年毎に作成	3	2%	1	2%	1	9%
⑤作成していない	2	2%	1	2%	0	0%

### (3) 具体的な指導方針(複数回答可)

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①給食当番活動	119	98%	56	98%	6	60%
②偏食についての配慮	57	47%	10	18%	5	50%
③少食についての配慮	64	39%	15	26%	5	50%
④食べるのが遅い児童についての配慮	73	60%	14	24%	6	60%
⑤食事のマナー	93	77%	21	36%	7	70%
⑥その他	15	12%	4	7%	2	20%

### (4) 給食を食べる場所(複数回答可)

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①各教室	113	93%	49	86%	7	70%
②ランチルーム	0	0%	7	12%	5	50%
③一部ランチルーム	8	7%	2	4%	5	50%
④その他	2	2%	1	2%	0	0%

### 3 学校給食における食物アレルギー対応について

#### (1)食物アレルギー対応に関する基本方針の策定

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①策定している	118	98%	57	100%	9	90%
②策定していない	3	2%	0	0%	1	10%

#### (2)「食物アレルギー対応委員会」等の設置

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①設置している	88	73%	40	70%	6	60%
②設置していない	33	27%	17	30%	4	40%

#### (3)食物アレルギー対応マニュアルの作成

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①作成している	117	97%	56	98%	8	80%
②作成していない	4	3%	1	2%	2	20%

#### (4)食物アレルギーに関する校内研修会の実施

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①実施した	103	85%	42	74%	5	50%
②実施していない	18	15%	15	26%	5	50%