

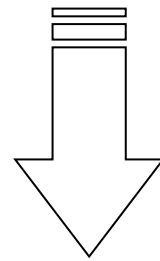
(1) 学校給食における食育などの取組について

学校給食法

昭和29年に制定された学校給食法は、平成20年に改正され、子どもの食生活の変化や食育基本法が制定されたことなどを受けて、法律の目的も当初の「栄養改善」から「食育」に改められました。

—学校給食の実施に際しての7つの目標—

- 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、明るい社交性及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、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



佐久市学校給食基本方針

(4つの柱)

- ① 安全安心な給食の提供
- ② 食物アレルギーへの対応
- ③ 地産地消を含む食育の推進
- ④ 学校給食衛生管理の基準に適合した施設整備

③地産地消を含む食育の推進

■6つの食育観点

- 1 **食事の重要性**
食事の喜び、楽しさを理解する。
- 2 **心身の健康**
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取り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。
- 3 **食品を選択する能力**
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。
- 4 **感謝の心**
食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
- 5 **社会性**
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 **食文化**
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。

■具体的な取り組み

○栄養士による学校訪問

給食時に各学校へ訪問し、「給食ができるまで、食事のマナーを身につける（箸の使い方、姿勢、手洗い）、栄養バランスについて、成長期に必要な栄養素、朝ごはんの重要性、食べ物と健康の関わり」の食への関心を図っている。

○給食だより等による情報提供

献立表と給食だよりを毎月発行し、食育に関する情報提供を行っている。

○毎日の残滓調査

学校から出る毎日の残滓量を調査し、食べ残しの要因分析を行っている。

○学校給食応援団や給食調理員との交流

給食食材を提供している方や給食を作っている方と顔の見える交流を行っている。

■関係部課との連携した取り組み

① 学校給食応援団（農政課）

地元の生産者の皆さんが、一生懸命育てた食材を給食で提供することで、児童・生徒に感謝の気持ちが育まれ、食育が図られている。

② ぴんぴんキラリ食（健康づくり推進課）

カロリーや塩分を控えて、地元の食材を取り入れた健康長寿食「ぴんころ食」をアレンジした「ぴんぴんキラリ食」を年4回学校給食に提供している。（6月、10月、12月、2月）

③ 佐久の日井（総務課）

3月9日佐久市民の日を記念し、学校給食特別献立として、旧佐久地区の安養寺味噌、白田のプルーン、浅科の凍み豆腐、望月の雁喰い味噌を使用した、どんぶりに合う「佐久の日井」を提供している。

④ 大船渡復興支援（観光交流推進課）

大船渡復興支援事業として、大船渡市を代表するお菓子である「かもめの玉子」の提供している。平成29年度は、大船渡市立小中学校の学校給食で取り組んでいる「さんまの日」（9月30日）にあわせて「さんま」を提供予定。
平成29年9月25日（月）：白田、望月センター
平成29年9月27日（水）：南部、北部、浅科センター