

Q. 「小中学校の食育」の現状と対応は A. 栄養教諭による指導を継続する



熊沢 直紀 議員



おいしい給食をつくっているよ!

Q

食を通じて地域等を理解することや、食文化の継承を図ること等を踏まえて、平成17年に食育基本法が、翌年に食育推進基本計画が制定された。

平成21年度から幼稚園

の学習指導要領に「食育」が入り、平成23年度から小学校、24年度から中学校に「食育」が行われると聞いている。栄養面の指導をする栄養教諭が、学校給食を活用して実践的な指導をするよう法律に盛り込まれたとのことだが、どのような現状であり、今後の対応は。

内閣府の食育白書によると地場産物が学校給食に活用されている割合は全国平均23%とのこと。当町ではどうか。

文部科学省の統計によると、週5日の学校給食のうち米飯の回数は全国平均で3・1回とのこと。当町ではどうか。

A

食育の推進をすすめるために「食育基本法」が施行され、ほぼ同時に食に関する指導もその本務とする栄養教諭の配置が17年から始まった。本町も20年度から栄

養教諭を配置して、食に関する専門家として、給食管理・栄養管理・衛生管理など、食に関する指導を行っている。児童生徒には、総合学習の時間で朝食指導、栄養指導等を行っている。保護者には、親子ふれあい給食での講話、親子食育教室の実践を行っている。今後も、学校教育活動の中でも栄養教諭等による体系的な指導を実施する。地場産物の活用については、21年度においては、33%となっており、全国平均を上回っている。米飯給食の回数についても、本町では年間の米飯給食回数は、週3・3回実施しており、全国平均を上回っている。

