

2 保育所（園）、幼稚園、学校等における食育の推進

現状と課題

近年の食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、偏食や孤食、朝食の欠食など、子どもの食生活の乱れが指摘され、肥満傾向の増大など健康への影響が大きな問題となっています。

このようなことから、子どもたちの食に関する様々な問題を解決するために、保育活動や学校の教育活動全体を通じての食育支援が求められています。

保育所（園）、幼稚園、学校等では、こうした状況を踏まえ、子どもたちが望ましい食習慣を身につけられるよう、家庭や地域などと連携しながら、総合的に食育を推進することが必要です。

行動指針

- 「早寝、早起き、朝ごはん」を実践しましょう。
- 食事のマナーやあいさつの習慣を身につけましょう。
- 食事の準備や後片付けの手伝いをしましょう。
- 様々な体験を通して、「食」の楽しさ、大切さを実感しましょう。
- 友達や家族と楽しく食事することで社会性を養いましょう。

市の取り組み

(1) 保育活動や教育活動を通じた食育の推進

子どもの健全な食生活の実現と健全な心身の成長を育むためには、乳幼児期から、豊かな食に関する経験を重ねることが大切です。

- ◆ 保育所（園）では、楽しく食べる子どもに成長していくことを期待しながら、食育を総合的にとらえ、日々の生活や遊びを豊かに展開することで、食に関する体験を積み重ね「食を営む力」の基礎を培うよう推進していきます。
- ◆ 幼稚園では、幼稚園における生活の全体を通じ、先生や友達と食べることを楽しんだり、食べ物に興味や関心を持つなど、進んで食べようとする気持ちを育てます。
- ◆ 学校では、学校教育活動全体を通じた取り組みを推進し、子どもが食に関する正しい知識や自らの食生活を考え、健全な食生活を実践することができる人を育てます。



栄養教諭による食に関する授業

【主な関連事業】

取り組み	内容	対象	所管
食育計画の作成	「保育所保育指針」や「保育所における食育に関する指針」に基づき、乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう保育課程及び指導計画に位置付けられた食育の計画を作成します。	入所（園）児童 保護者	保健福祉局 保育課
保育を通じた食育活動	全職員が専門性を活かし、「食育計画」に基づいて、保護者と連携しながら、子ども一人ひとりの発育・発達に応じた食育を推進します。	入所（園）児童 保護者	
管理栄養士等による個別指導	管理栄養士等と看護師等が連携し、離乳食や食物アレルギーへの対応、偏食、肥満、マナーなど個別の面接指導を実施します。	入所（園）児童 保護者	
幼稚園における食育活動	野菜の栽培など、食に関する体験活動を実施して、食に関する興味・関心や食べ物を大切にする心と感謝の気持ちを育てます。また、お弁当や給食の時間を通じて、楽しい食事をするなど人格形成や生活習慣の基盤を築きます。	幼稚園児	教育委員会 学事課
食に関する指導	学級担任等は、栄養教諭・学校栄養職員と連携し、体育科や家庭科をはじめとする各教科、特別活動等において教科等の特質を生かした授業や、学校給食や食育に関する教材を活用し、栄養バランスのとれた食事の大切さや基礎的・基本的な調理技術や知識、食文化等について指導します。	小学生 中学生	教育委員会 指導課 保健体育課
食に関する指導の全体計画の作成	学校における食育は、給食の時間、特別活動、各教科等の様々な教育内容に密接に関わっているため、計画的・体系的に指導を行うことが必要です。そのため、学校における食育の目標や具体的な取組の方針を示した全体計画を作成します。	小学生 中学生	教育委員会 保健体育課
栄養教諭・学校栄養職員の個別指導	栄養教諭・学校栄養職員と養護教諭等が連携し、偏食、肥満などについての個別の指導を実施します。	小学生 中学生	

(2) 指導体制の整備

保育活動や学校教育活動全体を通じて総合的に食育を推進するため、保育所に管理栄養士・栄養士、小学校に学校栄養職員を多く配置しています。これらの栄養関係職員をはじめ、保育士、教職員等の指導力の向上と指導体制の充実に努めます。

【主な関連事業】

取り組み	内容	対象	所管
職員研修の充実	保育所（園）における魅力ある効果的な食育の推進に向け、管理栄養士等や保育士等の職員を対象に、栄養管理、衛生管理、食に関する指導等の研修を行います。	管理栄養士等 保育士等	保健福祉局 保育課
	栄養教諭・学校栄養職員や、給食指導主任等を対象に、栄養管理、衛生管理、食に関する指導等の研修を行います。	栄養教諭 学校栄養職員 給食指導主任等	教育委員会 保健体育課



Column

学校給食だより

「みらい（未来）につなげ、みんなで食べる千葉市産」

10月 市民の日特別メニュー

今日の給食のねらい

千葉市で取れる農産物(にんじんなど)を市民の日のメニューに取り入れ、千葉市の農業や食文化等を知り「ふるさと千葉」を愛する心を育てることを目的とする。

●ちはな井(にんじんごはん) ●牛乳 ●カレースープ(ポトフ風) ●ちはなちゃんゼリー[キャロット(にんじん)ゼリー]

千葉市でとれた春どりにんじんを使ったゼリーです。特に「幕張にんじん」は100年を超える歴史があり、全国的にも有名です。

地いきでとれた旬のやさいは、新鮮でおいしいよ!

にんじんの花

千葉県でとれるところ

「春どりにんじん」は、花見川区武石町・幕張町・長作町を中心に、5月上旬から7月上旬にかけて収穫されます。
「冬どりにんじん」は、若葉区富田町・中田町などの東部地区、緑区の大木戸町、大高町などで11月上旬から3月下旬にかけて収穫されます。

牛乳はみんなのからだを作る大切な飲み物です。千葉市は千葉県下で生産量第1位です。

オレンジ色のパワーは?

にんじんにたくさん含まれるビタミンAは目をまぶたにしたり、風邪にかからないようにするはたらきがあります。

千葉の郷土食であるいわしのつみれを、昔懐かしいカレー味のスープにしました。

ちはな井は、春どりにんじんを使って炊いたにんじんごはんをタコライス風にアレンジしました。

(3) 給食を通じた食育の充実

保育所（園）では、毎日の食事を通して、食事を作る人を身近に感じ、作られた食事をおいしく、楽しく食べ、それが「生きる」ことにつながっていくことが実感できる環境づくりが大切です。

学校給食では、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、給食を活用した食育の取り組みが大切です。

- ◆ 給食を通して、食事のマナーや望ましい食習慣が身につけられるよう、成長に応じた取り組みを行います。
- ◆ 多くの仲間たちとの食事を通し、食の楽しみを感じ、食べ物への感謝の気持ちを育てます。
- ◆ 食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために、献立内容を教科等の内容と関連づけ学校給食を「生きた教材」として活用します。
- ◆ 学校給食に地元農産物を積極的に活用したり、地域の郷土食や行事食を提供することを通じ、地域の文化や伝統に対する理解を深めます。

【主な関連事業】

取り組み	内容	対象	所管
特色ある保育所（園）給食	旬の食材を取り入れ栄養バランスのとれた献立を作成し、発達段階に応じた食事形態の給食を実施するとともに、一人ひとりに合った援助をします。食に関する調査を実施して、子どもの現状を把握し、献立内容の充実および望ましい食習慣を身につけるようにします。	入所（園）児童	保健福祉局 保育課
特色ある学校給食	交流給食や行事食、招待給食、バイキング、セレクト給食など、各学校ごとに特色ある給食を実施します。	小学生 中学生	教育委員会 保健体育課 (小学校、 学校給食センター)
地元農産物を導入した学校給食の実施	新鮮な地元農産物を学校給食の食材料として積極的に取り入れ、地域の食文化や食に関する歴史、地元農業への理解を深めます。食育の日や市民の日（10月18日）などに、地元農産物を取り入れた特別メニューを実施します。	小学生 中学生	教育委員会 保健体育課 (小学校、 学校給食センター) 経済農政局 営農指導課

(4) 農業体験や食品の調理などの体験活動の推進

食に関する考え方が形成される子どもの時期に、農業や調理などの体験を通じて、食への関心と理解を深め、食べることの楽しさや、自然の恵み、食材や調理する人への感謝の気持ちを育てることが大切です。

- ◆ 植え付けから収穫まで農業を体験する中で、栽培の苦労や収穫の喜びなどを味わいます。このことが、心豊かな人間性を養い、生産（農業）と食料に関心を持つこととなるため、農業体験の機会を提供します。
- ◆ 自ら栄養バランスを理解してコントロールする力を身につけ、食に興味を持ち、自分で調理する力を身につけられるよう支援します。

【主な関連事業】

取り組み	内容	対象	所管
栽培・収穫体験	乳幼児が栽培・収穫活動を体験し、野菜を見たり育てたりする喜びを実感することで「食」への興味を育てます。	入所（園）児童	保健福祉局 保育課
クッキング保育 （調理体験）	食材に目を向け、自分でかかわった料理を食べる楽しさやうれしさを体験し、調理することに関心を持つようにします。	入所（園）児童	
農業体験	農業体験等を通して、自然の恩恵や食に関わる人々の様々な活動への理解を深められるようにします。	小学生 中学生	教育委員会 指導課 （小・中学校）
小学生の農山村 留学事業	現地校との交流・地域の家庭へのホームステイ・自然体験・登山・炭焼き・野菜の収穫・樹木の伐採、枝打ち等、地域の特色を生かした体験活動の中で、作物の収穫などの農作業を行ったり、その地域の郷土料理を作ったりしながら、食に関する理解の促進を図ります。	小学生	教育委員会 指導課



栽培・収穫体験



調理体験

(5) 保護者への普及啓発・地域との連携

子どもたちが日常の食生活を見直し、食に関する興味や関心を高め、習得した知識を日常生活に生かす能力を育成する必要があります。そのためには、保護者の理解を深め、地域や家庭で食育を実践することが大切です。

- ◆ 献立表等の配付や給食試食会の開催などを通じ、保護者へ食に関する情報を提供します。
- ◆ 子育て家庭の乳幼児の食に関する相談への対応や情報提供、親子料理教室の実施など、地域との連携を図った取り組みを実施します。

【主な関連事業】

取り組み	内容	対象	所管
給食の展示	給食について親子で会話し、食に関心を持ってもらうことや、子どもが食べる食事量のめやすになるよう、保育所（園）で給食を展示し、作り方等を紹介します。	入所（園）児童 保護者	保健福祉局 保育課
ホームページでの 情報提供	食育ホームページ“おいしい！元気！ちばキッズ”で、離乳食・幼児食のレシピや保育所での食育活動の様子などの情報を発信します。	市民	
食育だよりなどを通じた 情報提供	お弁当のメニューや家庭での食事など健全な食生活に役立つ情報のPRを行います。	保護者	保健福祉局 保育課 教育委員会 学事課
家庭配付献立表を活用した 情報提供	家庭での食育の関心を高めるため、献立表に、旬の食材を使ったレシピや、郷土料理の紹介など、食育に関する情報提供を行います。	保護者	保健福祉局 保育課 教育委員会 保健体育課 (小学校、 学校給食センター)



Column

おいしい！元気！ちばキッズ（千葉市保育所食育サイト）

保育所の管理栄養士、栄養士が作成している食育ホームページです。子どもの発達に応じた食の進め方、食事で気になることや保育所の食事の紹介をしています。

ホームページ

<http://www.city.chiba.jp/hokenfukushi/>

→「子ども家庭部 保育課」

→「千葉市保育所食育サイト」をクリック！

