

議題 2

食育の推進について

— 目 次 —

NO	項 目
1	食に関する指導について
	(1) 学校における食育の推進の必要性
	(2) 学校給食の教育課程における位置づけ
	(3) 本市の学校給食・食に関する指導の目標
	(4) 食育推進のための「生きた教材」としての学校給食
	(5) 「第4次千葉市食育推進計画（2024～2027年度）」の位置づけ
2	学校給食センターにおける食に関する指導の実践について
	(1) 新入生対象学校給食説明会
	(2) 学校訪問
	(3) 中学生職場体験学習及び大学生実習
	(4) 食に関する指導資料の提供
	(5) 給食試食会
3	学校給食センターにおける献立の工夫について
	(1) 魅力的な献立
	(2) 喫食状況

1 食に関する指導について

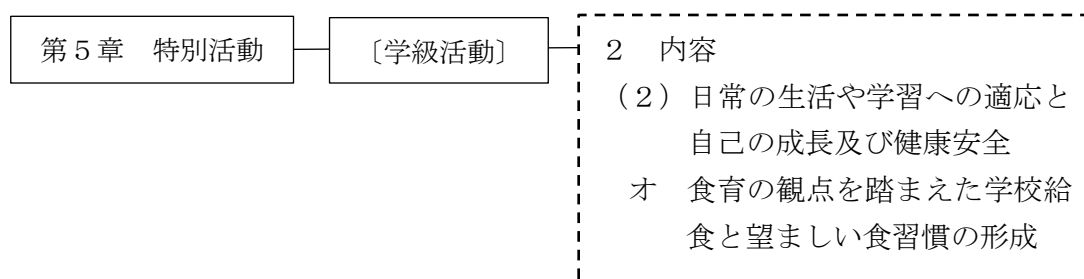
(1) 学校における食育の推進の必要性

食への価値観やライフスタイル等の多様化が進み、国民意識や世帯構造など食に関する変化が見られ、健全な食生活を実践することが難しくなっています。

特に子どもの食生活に関しては、偏った栄養摂取や朝食欠食といった不規則な食事が目立ち、肥満や過度のやせ、アレルギー疾患等の健康問題も増加し、食生活の関連も指摘されています。このようなことから、成長期にある児童生徒が食生活の正しい理解と望ましい食習慣を身に付けられるよう、学校、家庭、地域が連携し、食育を推進することが必要です。

(2) 学校給食の教育課程における位置づけ

中学校学習指導要領（平成 29 年告示）



(3) 本市の学校給食・食に関する指導の目標

適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図り、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うとともに、望ましい食習慣を養うことを通して「生きる力」の基盤を確立する。また、地場農産物を導入した給食等を通して、自然の恩恵・勤労に対する感謝の心や食文化・食の歴史を尊重する心を育成する。

(4) 食育推進のための「生きた教材」としての学校給食

- ◇栄養のバランスがとれた魅力あるおいしい学校給食であること。
- ◇適切な衛生管理のもと安全・安心な学校給食であること。
- ◇地場産物を活用し、郷土料理等を取り入れるなど、献立の工夫を行うこと。
- ◇国際理解のための献立の工夫を行うこと。

(5) 「第 4 次千葉市食育推進計画（2024～2027 年度）」の位置づけ

子どもから大人まで、市民一人ひとりが「食」を大切にし、正しい知識と選ぶ力を身につけ、健全な食生活を実践することで、「こころ」と「からだ」の健康と豊かな人間性を育む。

食育施策 2 「保健所、認定こども園、幼稚園、学校等における食育の推進」に位置づけられています。

2 学校給食センターにおける食に関する指導の実践について

(1) 新入生対象学校給食説明会（令和7年度実施状況）

①目的

中学校給食の目的や給食時間の活動についてクイズやインタビューを交えて伝え、生徒が自分の健康を考え、円滑な給食時間を過ごせるようにする。

②内容

- ・成長期に必要な栄養について
- ・給食センターの献立と人気メニューの紹介
- ・小学校給食と中学校給食の違い
- ・調理作業と洗浄作業の様子
- ・給食準備と返却方法について

③日程

給食センター	新港	こてはし	大宮
実施期間	4月9日～4月25日	4月9日～5月26日	4月9日～4月28日
実施校数	18校※	15校	23校

※新宿小分教室を含む。

(2) 学校訪問（令和6年度の実施状況）

①目的

給食の献立を教材にICTを活用し、学校が選択したテーマに沿った食に関する指導を行い、児童生徒が今後の食生活を考える機会とする。

②テーマ及び内容

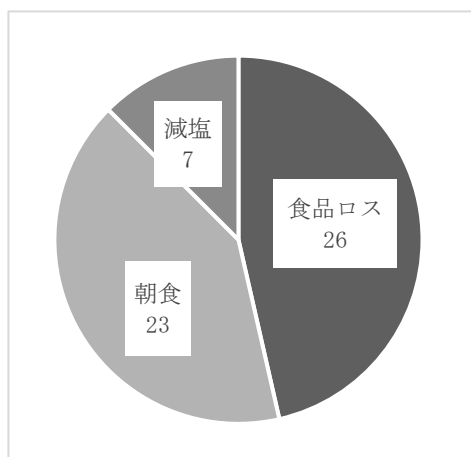
食品ロス	給食で食べ残した量を金額で示し、それがごみとして捨てられることの多さをより身近に感じられる内容としています。この取り組みを通じて、学校給食を起点とした食品ロス削減の方法を伝え、生徒が環境や資源に配慮した食生活を実践するためにできることを考えさせることをねらいとしています。
朝食	朝食の重要性を理解していながらも、実際の行動には結びつかない中学生の現状を踏まえ、自分の健康のために実践しやすい食生活のステップを提案する内容です。また、朝食作りの実演を通じて、生徒自身が積極的に取り組みたいような態度を育むことをねらいとしています。
減塩	食塩の過剰摂取が健康に及ぼす影響を伝え、塩分を抑えた食事の重要性を理解してもらう内容です。また、学校給食での減塩に向けた工夫を紹介し、生徒自身が食生活の中で減塩に取り組む方法を考えることをねらいとしています。

③日程

給食センター	新港	こてはし	大宮
実施期間	9月25日～11月29日	9月24日～11月14日	9月24日～11月13日
実施校数	18校※	15校	23校

※新宿小分教室を含む。

④テーマ別の内訳と生徒の感想



【食品ロス】

給食を食べる時間を確保するために素早く準備する、自分の食べられる量を考えて食事をする、給食を残さず食べる 等

【朝食】

朝食を食べるために早く起きる（寝る）、まずは何か食べる、自分で朝食を作る 等

【減塩】

塩分をとりすぎないように意識する、将来の健康を考えて食事をする 等

（３）中学生職場体験学習及び大学生実習（令和７年度の実施状況・予定）

①目的

将来の進路選択に備えて、働く目的や意義について理解し、体験を通して学ぶことで、勤労の意味を理解するとともに保護者や地域社会への感謝の気持ちを育てる。

②内容

- ・ 下処理の見学と野菜の洗浄体験
- ・ 調理室の見学と調理作業の一部体験
- ・ 洗浄室の見学と食器具等の洗浄体験
- ・ 献立作成及び献立に関する「給食一口メモ」の作成

③日程

- ・ 中学生職場体験学習

給食センター	学校名	実施期間	参加人数
新港	真砂中学校	6月25日～6月26日	2名
	幸町第一中学校	11月12日～11月14日	2名
	轟町中学校	11月27日～11月28日	2名
こてはし	花園中学校	6月4日～6月5日	2名
	都賀中学校	6月18日～6月20日	2名
	花見川中学校	6月25日～6月27日	2名
大宮	椿森中学校	5月27日～5月29日	4名

- ・ 大学生実習

給食センター	学校名	実施期間	参加人数
新港	淑徳大学	9月10日	12名
	昭和短期大学	11月10日～11月21日	2名

(4) 食に関する指導資料の提供

①目的

給食献立及び食育指導資料についての年間計画資料 1 を基に、指導資料を提供と提供し、各校の給食時間における食に関する指導の実践につなげる。

②資料名及び時期

資料名	配付月	掲載内容
献立予定表	毎月	献立名、食材名、栄養量等 資料 2
給食だより	毎月	年間計画の月目標に関する内容 資料 3
教師用資料	随時	今月の食育のポイント等 資料 4
給食一口メモ	毎月	旬の食材、栄養価等、給食と関連させた内容 資料 5
放送用原稿資料	毎月	毎日の給食と関連した食に関する情報 資料 6
配膳表	毎月	配膳方法 資料 7

(5) 給食試食会（令和 6 年度の実施状況）

①目的

保護者や市民に対して、給食試食会を通じ、給食センターの役割や献立の意義を紹介し、成長期に必要な栄養や本市の食に関する課題について伝える機会とする。また、食育への取り組みを共有することで、食事の重要性への理解を深める。

②内容

- ・学校給食の試食
- ・給食センターについて
- ・成長期に必要な栄養について
- ・献立の紹介

③日程

給食センター	学校名等	実施日	参加人数
新港	真砂中学校	9 月 13 日	9 名
	市民向け	10 月 18 日	32 名
	打瀬中学校	11 月 11 日	34 名
こてはし	みつわ台中学校	9 月 9 日	11 名
	都賀中学校	9 月 13 日	18 名
	市民向け	10 月 25 日	13 名
大宮	フリースクール	9 月 4 日	22 名
	市民向け	10 月 29 日	17 名

3 学校給食センターにおける献立の工夫について

(1) 魅力的な献立

①リクエスト献立

		新港	こてはし	大宮
主食 部門	1位	ココア揚げパン	ココア揚げパン	ココア揚げパン
	2位	きなこ揚げパン	きなこ揚げパン	きなこ揚げパン
	3位	和風炊き込みごはん	チャーハン・うどん	うどん
主菜 部門	1位	鶏肉のから揚げ	鶏肉のから揚げ	鶏肉のから揚げ
	2位	クリスピーチキン	カレー	カレー
	3位	カレー	ぎょうざ	クリスピーチキン
副菜 部門	1位	豚汁	キムタク炒め	肉じゃが
	2位	コーンスープ	A B C スープ	キムタク炒め
	3位	肉じゃが	コーンスープ	豚汁
デザート 部門	1位	フルーツポンチ	フルーツポンチ	フルーツポンチ
	2位	タルト	はちみつレモンゼリー	タルト
	3位	スティックケーキ	タルト	スティックケーキ

②職場体験で考案した献立

学校名	献立
加曽利中学校	ごはん 牛乳 春巻き マーボー豆腐 春キャベツのアーモンドあえ
椿森中学校	麦ごはん わかめふりかけ 牛乳 鶏肉のから揚げ 中華スープ みかん
花園中学校	カレーライス 牛乳 メンチカツ のりごまあえ
真砂中学校	ごはん ピリ辛肉そぼろ ほきフライ タルタルソース たまごスープ
花見川中学校	テーブルロール チョコクリーム 牛乳 たらのオーロラソースかけ 冬野菜たっぷりクリーム煮 こまつなとたまごの炒め物
高洲中学校	ごはん 牛乳 鶏肉の塩から揚げ 三平汁 ほうれんそうとコーンの炒め物 さつまいも入り小魚

②各地の郷土料理、世界の料理を取り入れた献立

【郷土料理】

地域	料理	地域	料理
青森県	せんべい汁	山形県	芋煮
福島県	ひきないり	石川県	めった汁
群馬県	おつきりこみ	静岡県	おざく
愛知県	煮味噌	香川県	さわさわ
滋賀県	しょいめし	熊本県	だご汁

【世界の料理】

地域	料理	地域	料理
フランス	チキンフリカッセ	インド	タンドリーチキン
ジャマイカ	ジャークチキン	コロンビア	ギザドデポーヨ
韓国	デジプルコギ	アメリカ	クラムチャウダー

(2) 喫食状況（令和6年度実績共通献立）

	料理名	喫食率（％）
6月	ごはん	74.6
	あじのレモン風味揚げ	88.0
	たまごたっぷりスープ	79.4
	スタミナにんじん	75.5
10月	ごはん	73.3
	いわしのから揚げねぎソースがけ	84.6
	しょうが入り鶏ごぼう汁	84.5
	切干大根の磯風味あえ	72.4
12月	ごはん	77.0
	とりこ井の具	86.5
	いかフライ	96.6
	のっぺ汁	81.9
1月	ごはん	76.0
	さばのうま味焼き	90.4
	すいとん汁	87.5
	野菜のにんじンドレッシングあえ	77.3

※給食の食べ残しや野菜、調理くず等は、メタン発酵し電気に生まれ変わっています。