

伊那市学校給食あり方作業部会報告書

～子どもたちが“暮らしのなかの食”を核として
伊那谷の自然とくらしの“循環”を毎日の
保育園・学校で実感し、学ぶために～



平成26年3月

伊那市学校給食あり方作業部会

目 次

I	伊那市学校給食あり方作業部会について	
1	作業部会の位置づけ	2
2	開催経過	2
II	作業部会における検討内容	3
III	作業部会ごとの検討結果	
	概要	4
1	給食・学習の連携・統合計画	【Aグループ】 5
2	地域食材の調達計画・給食献立計画に関するガイドライン	【Bグループ】 15
3	安全な調理プロセスに関するガイドライン	【Cグループ】 25
4	保育所・学校の給食・食育を支える地域の 協働体制ののぞましいあり方	【Dグループ】 29
IV	まとめ ～伊那市の子どもたちのための給食のあり方～	34

I 伊那市学校給食あり方作業部会について

1 作業部会の位置づけ

平成25年6月市長の要請に基づき、これからの保育所・学校給食のあり方(ビジョン)を提示し、ビジョンの具体化に向け今後議論すべき課題を設定するとともに各課題の検討・立案・実施のための指針を示すことを目的に、有識者からなる「伊那市学校給食あり方懇談会」が設置され、意見が交わされた。

8月には、懇談会としての提言が市長に報告され、これを受けて学校教育、社会教育、児童福祉、農業及び食育に関して識見を有する27名の委員からなる「伊那市学校給食あり方作業部会」が設置され、懇談会の提言に基づき、伊那市の小中学校及び保育園の給食のあり方を具体化するための各課題について、協議・検討を重ねてきたところである。

なお、「伊那市学校給食あり方懇談会」の提言の基本理念となるものは、次のとおりである。

子どもたちが“暮らしのなかの食”を核として伊那谷の自然と暮らしの“循環”を毎日の保育園・学校で実感し、学ぶために
「暮らしのなかの食」：これからの保育園・学校給食が目指すべきこと
◆子どもたちが学校・保育所の暮らしの中で、よく感じ、よく考え、よく動く、こころとあたまとからだを育てる伊那らしい学びの機会を「暮らしのなかの食」の視点から創造する。
◆子どもたちが一緒に楽しく「食材を育て、収穫し、調理し、食べる」という総合的な体験をする。
◆このような給食の仕組みを、学校と保育所で、はっきりと「見える」かたちにする。
◆学校・保育所における食への取り組みに地域の人々が参画し、家庭や地域において「食」の視点から生活することの意味を取り戻す。
◆目の前の食材、食事は、生命そのものであり、多くの人に関わり、つながり育てられたもの。生命そのものと生命をつなげる人々の営みを感じながら「いただく」という実感を取り戻す。

2 開催経過

「伊那市学校給食あり方作業部会」の協議の経過は、次のとおりである。

第1回	11月14日(木)	懇談会の提言について・部会別協議
第2回	12月18日(水)	部会別協議
第3回	1月16日(木)	部会別協議・中間報告
第4回	2月19日(水)	部会別協議・全体協議
第5回	3月10日(月)	部会別協議・最終報告

*時間は、午後6時30分から2時間程度

Ⅱ 作業部会における検討内容

1 給食・学習の連携・統合計画

- (1) 各教科と給食との連携計画、本格的農業体験(学校菜園・農園)を位置づけた教育課程計画の編成
- (2) ゆとりある給食時間のあり方、地域や異年齢との交流のある給食時間のあり方
- (3) 「暮らしのなかの食」にふさわしい給食の空間、食器のあり方
- (4) 自ら調理することの楽しさを体験する弁当の日、焚火による飯盒炊飯等のあり方

2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関するガイドライン

- (1) 食材コストに配慮しつつ、安全な食材確保と食材生産者等がわかる地域食材調達のプロセスの構築
- (2) 子どもたちの発達段階に応じた、食に関する興味と関心を育むための献立計画立案のプロセス

3 安全な調理プロセスに関するガイドライン

- (1) 食物アレルギー事故防止対策(施設・器具・調理方法)
- (2) 食中毒事故防止対策
- (3) 異物混入事故防止対策
- (4) 農薬・放射性物質からの安全

4 保育所・学校の給食・食育を支える地域の協働体制ののぞましいあり方

- (1) 給食・食育を支える学校、地域住民、保護者等で構成される協議体の設置
- (2) 協議体で議論すべき課題

子どもたちが“暮らしのなかの食”を核として伊那谷の自然と暮らしの“循環”を毎日の保育園・学校で実感し、学ぶために

○子どもたちの心身の発達を第一に、各教科との連携、本格的な農業体験を通じて、地域の自然・人の営みを実感できる給食献立を作成することが望めます。

【P18(2)子供たちの発育段階に応じ、食に関する興味と関心を育むための献立計画立案のプロセス】

○「弁当の日」「おにぎりの日」の充実、調理実習の計画化及び焚き火による飯盒炊飯の実施が望めます。

【P12(4)自ら調理することの楽しさを体験する弁当の日、焚き火による飯盒炊飯等のあり方】

○子どもたちにとってより安全な「調理」の徹底が求められます。

【P25 3安全な調理プロセスに関するガイドライン他】

○地域や学校の実態及び児童・生徒の心身の発達段階や特性を十分に考慮しつつ、本格的な農業体験を位置づけた教育課程の編成及び実践により、学校給食から伊那市の特色ある教育のひとつが拓かれていくことが期待されます。

【P5(1)各教科と給食との連携計画、本格的な農業体験(学校菜園・農園)を位置づけた教育課程計画の編成】

○生産者の顔が見えるとともに、生産者との交流が容易な環境における食材調達が行われます。そのためには、地域の食文化やコストについても配慮しつつ、地域の生産者等との協議により、適切な調達システムを構築することが必要になります。

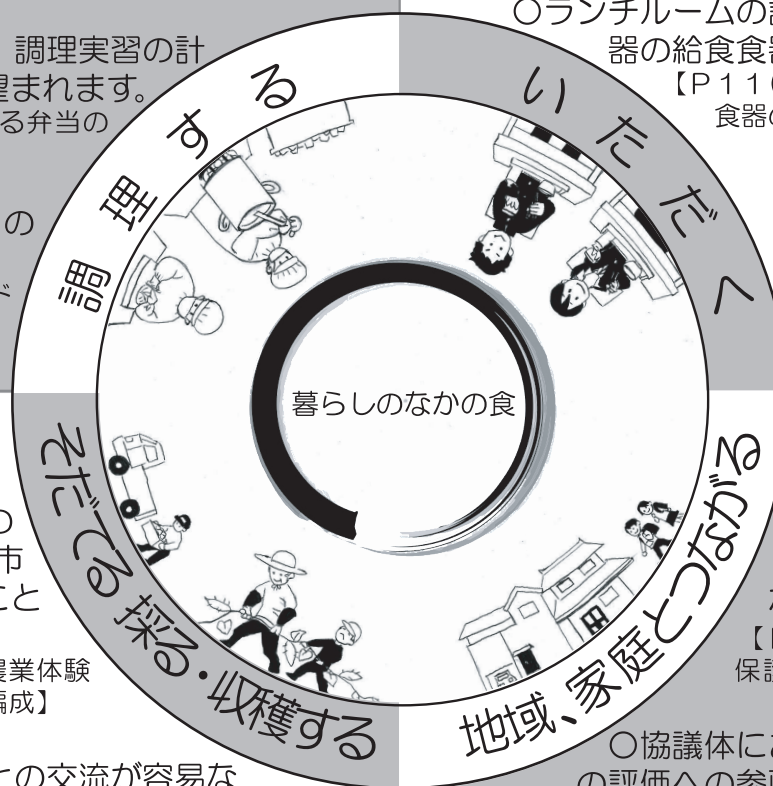
【P15(1)食材コストに配慮しつつ、安全な食材確保と食材生産者等がわかる地域食材調達のプロセスの構築】

○ゆとりある給食時間と異年齢、保護者及び生産者等との交流を交えた給食の実施が望めます。

【P11(2)ゆとりある給食時間のあり方、地域や異年齢との交流のある給食時間のあり方】

○ランチルームの設置の検討及び地元産の木材を利用した食器の給食食器についても大切に考えてみたい事項です。

【P11(3)「暮らしのなかの食」にふさわしい給食の空間、食器のあり方】



○本格的な農業体験を位置づけた教育課程の編成及び実践、生産者の顔が見える食材調達を実現するために、給食・食育を支える地域の基盤の整備・協議体の設置が求められます。

【P29(1)給食・食育を支える学校、地域住民、保護者等で構成される協議体の設置】

○協議体においては、学習、食材調達・給食献立計画等の評価への参画、食の安全及び家庭・地域との協働を議論することが求められます。

【P31(2)協議体で議論すべき課題】

Ⅲ 作業部会ごとの検討結果

1 給食・学習の連携・統合計画

(1) 各教科と給食との連携計画、本格的農業体験(学校菜園・農園)を位置づけた教育課程計画の編成

伊那市の教育理念は、「はじめに子どもありき」である。

このことは、子どもたちの求めや願い、課題意識を学習の芽とし、子ども主体の学習活動を保障していくことである。

こうした考えに立って、給食活動の食材生産をはじめ様々な教育活動への広がり期待したとき、その活動の芽とその後の展開は、発達段階、学習活動の経過等から次のように考えられる。

なお、学習活動にゆとりをもたせるため、各教科を横断的・総合的な教育課程とすることと、小学校にあっては、低学年・中学年・高学年の連学年による教育課程とすることが望まれる。

- ① 保育段階 連続的思考が未成熟な段階にあるので、保育士が用意した活動を展開することをとおして、食に関する感性を育む。
- ② 小学校低学年 「学校給食の食材調べ」学習や春の田畑の散策活動をとおして、自分たちで育ててみたい食材を決め出し、生産し、自ら調理したり給食食材として提供する。
- ③ 小学校中学年 中学年は、社会科で「地域の農産物調べ」の学習をする。この学習のなかで、自分たちで育ててみたい食材を決め出し、生産し、自ら調理したり給食食材として提供する。
- ④ 小学校高学年 高学年は、社会科で「日本の農業」の学習、理科で多くの場合、稲を題材に「植物の発芽、成長、結実」の学習をする。ここから稲作を行い、収穫米を自ら調理したり給食食材として提供する。
- ⑤ 中学校 中学校にあっては、教科担任制、学習内容が多岐にわたること等により、保育園や小学校のような展開を計画することは教育課程上困難を伴う。そこで、食材の生産活動を1年生の総合的な学習50時間の中で計画することを基本としたい。

以上を基本に保育園、小学校、中学校の給食活動全体計画例については、別紙のとおり計画した。

保育園給食全体計画例（3歳以上児）

伊那市の保育園・学校給食は子どもたちが“暮らしの中の食”を核として伊那谷の自然とくらしの“循環”を毎日の保育園・学校で実感し、学ぶことを目指しています。子どもたちが暮らすこの伊那市は、豊かな自然環境とそのなかで農家の皆さんの熱心な働きによって農産物（食材）が生産されています。また多くの市民の皆さんは、自家用に食材を生産するという暮らしが営まれています。この自然豊かな自然環境の中で循環型の農業を大切にしたい伊那市の人々の暮らしに学びながら、子どもたち自らも食材の生産に取り組むことなどを通して、“暮らしの中の食”を総合的な営みとして学び『食育』の根底にしなければならない『食事をいただく』という自覚、また、『もったいない』という価値観の育ちを期待するとともに、故郷伊那市への理解を深め、故郷への愛着のおもいはぐくむことを期待しています。

「生きる力」の基礎を育てる	循環	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
<p>『元氣』の根っこを育てる「おいしいね！」</p> <p>・ ぼくたち、わたしたちも食べられる野菜をつくろうよ！</p> <p>・ おかずやおやつに入っている、この野菜はなあに？</p> <p>・ 良い匂い！今日の給食はなんだろう。</p>	そだてる 採る 収穫する	畑作りをしよう	畑やプランターで野菜を育ててみよう	育てた野菜を収穫しよう										
		<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域の方、保護者の方に手伝っていただきながら畑作りをする。 ・ この苗は、どんな野菜になるのかな？ ・ この種は、どんな芽が出てくるのかな？ ・ 「トマトってはじめから赤くないんだね。」 ・ 「おいもは、どこに出来ているのかな？」 	春の散歩を楽しもう	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食べられる春の草花ってなあに？（つくし、よもぎ、ネンブル、あずきっぱ、とときなど） 										
	調理する	クッキングを楽しもう												
	いただく	<input type="checkbox"/> よもぎだんご <input type="checkbox"/> カレー <input type="checkbox"/> さつま汁 <input type="checkbox"/> やきいも <input type="checkbox"/> もちつき <input type="checkbox"/> よもぎクッキー <input type="checkbox"/> 夏野菜のピザ <input type="checkbox"/> おでん <input type="checkbox"/> 凍み大根	作った野菜を食べてみよう	(ミニトマト、きゅうり、生ピーマン)		畑で取れた野菜を給食で使ってもらおう	縦割り保育でお昼を食べよう		郷土食・行事食をいただく					
		<ul style="list-style-type: none"> ・ 五平餅 ・ ローメン ・ てんぷら饅頭 ・ おはぎ ・ おやき ・ おもち ・ 赤飯 												
地域・家庭	とつながる	畑作りのお手伝いをしていただく		地域の皆さんと一緒にクッキングを楽しむ			食材提供者との懇談			感謝祭				
		<ul style="list-style-type: none"> ・ 地域の方、保護者の方に手伝っていただく。 ・ 地域の方たちと一緒にクッキングをする。 ・ 調理の仕方を教えていただく。 	給食を見てもらおう（給食参観5月、11月）								<ul style="list-style-type: none"> ・ 今までお世話になった方たちを招待して感謝祭を行う。 			
保育内容	との関連	<p>★ 遊ぶことを通して・・・子どもの主体的な活動を大切に、乳幼児期にふさわしい体験が得られるような、あそびを通して総合的な保育</p>												
		人とのかわり	<ul style="list-style-type: none"> ・ 畑作り、野菜作り、クッキング保育などを通して、身近な大人たちや友だちとかわって活動する。 											
		食べることを通して	<ul style="list-style-type: none"> ・ 慣れない食べ物や嫌いな食べ物にも挑戦しながら、自分の健康や身体と食べ物に関心を持つ。 											
		食文化との出会いを通して	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬の食材で季節を感じたり、伝統的な加工食品を知る。郷土料理や伝統的な日本の行事食に触れながら、食事のマナーも身に付ける。 											
		自然とのかわり	<ul style="list-style-type: none"> ・ 四季を通じた畑の変化に気付いたり、野菜の栽培、収穫をする。季節感のある食材や料理を食べる。 											
		料理作りへのかわり	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食事の準備や手伝いをする。見て、嗅いで、音を聞いて、触って、味見をして料理を作る 											

〔学校給食全体計画例 低学年用〕

伊那市の学校給食は子どもたちが“暮らしの中の食”を核として伊那谷の自然とくらしの“循環”を毎日の保育園・学校で実感し、学ぶことを目指しています。子どもたちが暮らすこの伊那市は、豊かな自然環境とそのなかで農家の皆さんの熱心な働きによって農産物（食材）が生産されています。また、多くの市民の皆さんは、自家用に食材を生産するという暮らしが営まれています。この自然豊かな自然環境の中での循環型の農業を大切に伊那市の人々の暮らしに学びながら、子どもたち自らも食材の生産に取り組むことなどを通して、“暮らしの中の食”を総合的な営みとして学び、『食育』の根底にしなければならない『食事をいただく』という自覚、また、『もったいない』という価値観の育ちを期待するとともに、故郷伊那市への理解を深め、故郷への愛着のおもいをはぐくむことを期待しています。

活動の芽	循環	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
給食の食材調べをしよう。自分たちで作れそうな野菜をそだて、調理したり給食に使ってもらおう	そだてる 採る 収穫する	野菜畑の準備をしよう ・土を柔らかくし肥料を入れる ・畝を立てること 春さがしに行こう ・つくしやよもぎを採ろう	畑で野菜を育てよう ・種を蒔く ・種と苗の違い ・水やり・芽かき	畑で野菜を育てよう ・種を蒔く ・種と苗の違い ・種の違い ・草取り・間引き	畑で野菜を育てよう ・種を蒔く ・種と苗の違い ・種の違い ・草取り・間引き	畑で野菜を育てよう ・種を蒔く ・種と苗の違い ・種の違い ・草取り・間引き	畑で野菜を育てよう ・種を蒔く ・種と苗の違い ・種の違い ・草取り・間引き	畑で野菜を育てよう ・種を蒔く ・種と苗の違い ・種の違い ・草取り・間引き	育てた野菜を収穫しよう ・野菜を傷つけない収穫 ・だいこん・ジャガイモ・サツマイモ カボチャなどの保存	育てた野菜を収穫しよう ・野菜を傷つけない収穫 ・だいこん・ジャガイモ・サツマイモ カボチャなどの保存	育てた野菜を収穫しよう ・野菜を傷つけない収穫 ・だいこん・ジャガイモ・サツマイモ カボチャなどの保存	育てた野菜を収穫しよう ・野菜を傷つけない収穫 ・だいこん・ジャガイモ・サツマイモ カボチャなどの保存	育てた野菜を収穫しよう ・野菜を傷つけない収穫 ・だいこん・ジャガイモ・サツマイモ カボチャなどの保存	
	調理する いただく	つくしやよもぎの料理をいただく ・つくしのおしとし ・よもぎだんご お花見給食をしよう ・兄弟学級でいただく	弁当給食① ・弁当作りのお手伝い	夏野菜を使った給食 ・自分達が育てた食材による給食 ・自分でおにぎりを作ろう	弁当給食② ・弁当作りのお手伝い	お正月のごちそう ・お正月のお手伝い	お別れ給食をしよう ・兄弟学級でいただく	お正月のごちそう ・お正月のお手伝い	お正月のごちそう ・お正月のお手伝い	お正月のごちそう ・お正月のお手伝い	お正月のごちそう ・お正月のお手伝い	お正月のごちそう ・お正月のお手伝い	お正月のごちそう ・お正月のお手伝い	お正月のごちそう ・お正月のお手伝い
	地域・家庭 とつながる	農家の畑を見学したり野菜作りを 教えていただく ・農家の畑のようす ・働く農家の人のようす	お家の人と一緒に畑仕事をしよう ・畑の草取りの共同作業	お世話になった農家の皆さんを招待しよう ・自分達が育てた食材による食事会	お家の人と一緒に畑仕事をしよう ・畑の草取りの共同作業	お家の人と一緒に畑仕事をしよう ・畑の草取りの共同作業	お家の人と一緒に畑仕事をしよう ・畑の草取りの共同作業	お家の人と一緒に畑仕事をしよう ・畑の草取りの共同作業	お家の人と一緒に畑仕事をしよう ・畑の草取りの共同作業	お家の人と一緒に畑仕事をしよう ・畑の草取りの共同作業	お家の人と一緒に畑仕事をしよう ・畑の草取りの共同作業	お家の人と一緒に畑仕事をしよう ・畑の草取りの共同作業	お家の人と一緒に畑仕事をしよう ・畑の草取りの共同作業	お家の人と一緒に畑仕事をしよう ・畑の草取りの共同作業
	教科内容等 との関連	(国語) 順序立てて話す 集中して聞く (数学) 数を十を単位で読取 加法減法の計算 (生活) 地域のよさ 働く人々への愛着 (図工) 感じたこと思ったことを 絵や立体に表す (道徳) 約束や決まりを守る	(国語) 時柄の順序を考えながら書く (算数) 数量や関係を表やグラフに表す (生活) 身近かな人々との交流が進んでできる 植物の変化や成長に関心をもち、大切に作る (道徳) 働くことのよさを感じ みんなのために働く	(国語) 経験したことや想像したことなどから書くことを決め事柄の順序 に沿って構成を考え、つながりのある文章を書く (算数) 長さの単位と測定 (生活) 自分自身の成長を振り返る (道徳) 日頃お世話になっている人に感謝する	(国語) 経験したことや想像したことなどから書くことを決め事柄の順序 に沿って構成を考え、つながりのある文章を書く (算数) 長さの単位と測定 (生活) 自分自身の成長を振り返る (道徳) 日頃お世話になっている人に感謝する	(国語) 経験したことや想像したことなどから書くことを決め事柄の順序 に沿って構成を考え、つながりのある文章を書く (算数) 長さの単位と測定 (生活) 自分自身の成長を振り返る (道徳) 日頃お世話になっている人に感謝する	(国語) 経験したことや想像したことなどから書くことを決め事柄の順序 に沿って構成を考え、つながりのある文章を書く (算数) 長さの単位と測定 (生活) 自分自身の成長を振り返る (道徳) 日頃お世話になっている人に感謝する	(国語) 経験したことや想像したことなどから書くことを決め事柄の順序 に沿って構成を考え、つながりのある文章を書く (算数) 長さの単位と測定 (生活) 自分自身の成長を振り返る (道徳) 日頃お世話になっている人に感謝する	(国語) 経験したことや想像したことなどから書くことを決め事柄の順序 に沿って構成を考え、つながりのある文章を書く (算数) 長さの単位と測定 (生活) 自分自身の成長を振り返る (道徳) 日頃お世話になっている人に感謝する	(国語) 経験したことや想像したことなどから書くことを決め事柄の順序 に沿って構成を考え、つながりのある文章を書く (算数) 長さの単位と測定 (生活) 自分自身の成長を振り返る (道徳) 日頃お世話になっている人に感謝する	(国語) 経験したことや想像したことなどから書くことを決め事柄の順序 に沿って構成を考え、つながりのある文章を書く (算数) 長さの単位と測定 (生活) 自分自身の成長を振り返る (道徳) 日頃お世話になっている人に感謝する	(国語) 経験したことや想像したことなどから書くことを決め事柄の順序 に沿って構成を考え、つながりのある文章を書く (算数) 長さの単位と測定 (生活) 自分自身の成長を振り返る (道徳) 日頃お世話になっている人に感謝する	(国語) 経験したことや想像したことなどから書くことを決め事柄の順序 に沿って構成を考え、つながりのある文章を書く (算数) 長さの単位と測定 (生活) 自分自身の成長を振り返る (道徳) 日頃お世話になっている人に感謝する	(国語) 経験したことや想像したことなどから書くことを決め事柄の順序 に沿って構成を考え、つながりのある文章を書く (算数) 長さの単位と測定 (生活) 自分自身の成長を振り返る (道徳) 日頃お世話になっている人に感謝する

年間の活動を振り返り、心に残ったことを文章にまとめる。また来年への期待を記し発表し、来年への見通しを持つ

〔学校給食全体計画例 中学年用〕

伊那市の学校給食は子どもたちが“暮らしの中の食”を核として伊那谷の自然とくらしの“循環”を毎日の保育園・学校で実感し、学ぶことを目指しています。子どもたちが暮らすこの伊那市は、豊かな自然環境とそのなかで農家の皆さんの熱心な働きによって農産物（食材）が生産されています。また、多くの市民の皆さんは、自家用に食材を生産するという暮らしが営まれています。この豊かな自然環境の中での循環型の農業を大切にした伊那市の人々の暮らしに学びながら、子どもたち自らも食材の生産に取り組むことなどを通して、“暮らしの中の食”を総合的な営みとして学び、『食育』の根底にしなければならない『食事をいただく』という自覚、また、『もったいない』という価値観の育ちを期待すると共に、故郷伊那市への理解を深め、故郷への愛着のおもいを育むことを期待しています。

活動の芽	循環	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
伊那市の農産物調べをしよう。 自分たちでも作れそうな農作物を育て、調理したり給食に使ってもらおう。	そだてる 採る 収穫する	伊那市の農産物 調べをしよう ・農協を訪問しての聞取り ・農産物の特徴		アマランサスの栽培をしよう ・アマランサス生産者にアマランサスについて学ぶ ・畑探し ・畑の準備 ・種の様子 ・種蒔き ・発芽 ・間引き ・除草 ・施肥管理 ・虫、鳥よけ対策				アマランサスの収穫をしよう ・刈り取り ・乾燥 ・脱穀					
	調理する いただく	お花見給食をしよう ・兄弟学級でいただく		間引きのアマランサスを給食に使ってもらおう ・アマランサスの葉を食材に使ってもらう 弁当給食 ・弁当作りの分担・自分でおにぎりを作ろう 端午の節句のごちそう ・柏餅をいただく				アマランサスを使って調理しよう ・アマランサスのクッキー お月見のごちそう ・お月見だんごをいただく		アマランサスを給食に使ってもらおう ・収穫したアマランサスの給食 弁当給食② ・弁当作りの分担・自分でおにぎりを作ろう お正月のごちそう ・お汁粉をいただく		お別れ給食をしよう ・兄弟学級でいただく	
	地域・家庭 とつながる	農家の畑を見学したりアマランサスの作り方を教えてもらおう ・農家の畑のようす・働く農家の人のようす ・アマランサスについて学ぶ		お家の人と一緒に畑作業をしよう ・畑の草取りの共同作業				お家の人にアマランサスのクッキーをごちそうしよう ・収穫したアマランサスのクッキー作り		お世話になった農家の皆さんを招待しよう ・アマランサスの給食を食べていただく			
	教科内容等 との関連	(国語)・相手や目的に応じて適切に書くこと ・書く必要のある事柄を収集したり選択したりすること ・文章のよいところを見つけたり、間違いなどを正したりすること (算数)・重さの概念、g、k g、1k g=1,000g ・一万をこえる数 (社会)・地域には生産や販売に関する仕事があり、それらは自分たちの生活を支えていること ・地域の人々の生産や販売に見られる仕事の特徴及び国内の他地域などのかかわり (道徳)・勤労：働く喜び ・自立節度：自分の考えで行動 ・尊敬・感謝：感謝の気持ち ・自然愛護・動植物愛護：身近な自然の再発見											

年間の活動を振り返り、心に残ったことを文章にまとめ、また次年への期待を記し、発表し来年へ見しを持つ。

〔学校給食全体計画例 高学年用〕

伊那市の学校給食は子どもたちが“暮らしの中の食”を核として伊那谷の自然とくらしの“循環”を毎日の保育園・学校で実感し、学ぶことを目指しています。子どもたちが暮らすこの伊那市は、豊かな自然環境とそのなかで農家の皆さんの熱心な働きによって農産物（食材）が生産されています。また、多くの市民の皆さんは、自家用に食材を生産するという暮らしが営まれています。この豊かな自然環境の中での循環型の農業を大切にした伊那市の人々の暮らしに学びながら、子どもたち自らも食材の生産に取り組むことなどを通して、“暮らしの中の食”を総合的な営みとして学び、『食育』の根底にしなければならない『食事をいただく』という自覚、また、『もったいない』という価値観の育ちを期待すると共に、故郷伊那市への理解を深め、故郷への愛着のおもいを育むことを期待しています。

活動の芽	循環	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
稲作農家に学びながら米作りをし、収穫した米を使って調理したり給食で使ってもらおう。	そだてる 採る 収穫する	田んぼの準備をし、苗を育てよう		田んぼの世話を続けよう		米の収穫をしよう							
	調理する			弁当給食①		新米を味わおう		収穫した米を給食に使ってもらおう					
	いただく	お花見給食をしよう ・兄弟学級でいただく		端午の節句のごちそう ・柏餅をいただく		お月見のごちそう ・お月見だんごをいただく		お正月のごちそう ・お汁粉をいただく		お別れ給食をしよう ・兄弟学級でいただく			
	地域・家庭 とつながる	農家の方から苗作りや米作りについて学ぶ ・田んぼのようす ・苗作りのようす ・田んぼの世話のようす		お家の人と一緒に畑仕事をしよう月、11月) ・田の草取りや土手草刈の共同作業		収穫を祝おう ・お家の人やお世話になった農家の方に新米をごちそうしよう							
教科内容等 との関連	(国語) 田の組み立てを工夫しながら適切な言葉遣いで話す。・事象と感想、意見などと区別しながら書く。・目的や意図に応じて簡単に買ったり詳しく書いたりする。 (算数) 田んぼの面積、概形をとらえ、およその面積などを求める。・米の値段 単位量あたり (社会) 農耕のはじまり・伝兵衛井筋・西天竜用水・御子柴艶三郎 ・米づくりを中心とした日本の農業と課題 (理科) 生き物と自然とのつながり ・生き物と養分 (道徳) 勤労の貴さ ・強調し合う良さ ・先人の努力を知り、郷土を愛する心を育む ・自然環境を大切に作る ・協力し主体的に責任を果たす												

年間の活動を振り返り、心に残ったことを文章にまとめ、次の学年に活動を引き継ぐ

〔学校給食全体計画例 中学校用〕

伊那市の学校給食は子どもたちが“暮らしの中の食”を核として伊那谷の自然とくらしの“循環”を毎日の保育園・学校で実感し、学ぶことを目指しています。子どもたちが暮らすこの伊那市は、豊かな自然環境とそのなかで農家の皆さんの熱心な働きによって農産物（食材）が生産されています。また、多くの市民の皆さんは、自家用に食材を生産するという暮らしが営まれています。この豊かな自然環境の中での循環型の農業を大切にした伊那市の人々の暮らしに学びながら、子どもたち自らも食材の生産に取り組むことなどを通して、“暮らしの中の食”を総合的な営みとして学び『食育』の根底にしなければならない『食事をいただく』という自覚、また、『もったいない』という価値観の育ちを期待すると共に、故郷伊那市への理解を深め、故郷への愛着のおもいを育むことを期待しています。

活動の芽	循環	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
一年生の総合的な学習の時間、学校給食の食材生産に取り組む 食材の種類は保存のきく、根の物が好ましい。	そだてる 採る 収穫する	野菜畑の準備 ・農家との交渉により休耕田活用 ・野菜用土作り		野菜畑作業 ①大根春蒔き ②ジャガ芋春植付 ③ゴボウ春蒔き ④カボチャ春蒔き ＊こうした作物のなかから選択して栽培する ＊畑作業は雑草との戦い	②大根秋蒔き ④人參春蒔き ⑥サツマ芋春植付			野菜の収穫 ・冬季にも生産食材が活用できるよう農家の伝統的保存方法に学ぶ					
	調理する いただく			弁当給食① ・自らの手作りによる弁当					収穫野菜の活用 弁当給食② ・自らの手作りによる弁当		・収穫した野菜を活用しての家庭科調理実習 ・給食食材に活用		
	地域・家庭 とつながる	農家との交流① ・休耕田借用 ・野菜作りを学ぶ	農家との交流② ・野菜農家畑の見学 ・食材提供農家の農作業支援（職場体験学習）		農家との交流③ ・食材提供農家の収穫作業支援（職場体験学習）		農家との交流④ ・お世話になった農家の方を招待し収穫した野菜を使っの食事会（家庭科調理自習）						
	生徒会 給食委員会	食材提供農家との交流 ・地元食材提供農家訪問と広報活動（通年）	献立コンクール準備と募集 ・地元食材活用の献立		献立コンクール実施 ・献立コンクール結果の広報活動								
	栄養士(教諭) 給食室	食育講和 ・伊那市の給食の取組 食育講和 ・生徒が生産した食材の活用	献立コンクール支援 ・給食委員会への指導・助言		PTA給食試食会講和 ・伊那市の給食の取組		家庭科調理実習支援 ・家庭科教諭との連携・支援						
	教科内容等 との連携		① 1年生の総合的な学習 50時間をできるだけ食材生産活動に位置付ける。 ② 技術、家庭科「日常食の調理と地域の食文化」の指導事項との関連を図る。										

年間の活動を振り返り、活動の記録を文章にして残し、次年度の学年に活動を引き継ぐ

(2) ゆとりある給食時間のあり方、地域や異年齢との交流のある給食時間のあり方

ア 給食の時間について

【小学校の例】

12:25 配膳準備

12:45頃 いただきます。

《25分間の食事時間》

13:10頃 いただきました。片づけ開始

13:25 片づけ終了、昼休みに入る。

【中学校の例】

12:25 配膳準備

12:42頃 いただきます。

《18分間の食事時間》

13:00頃 いただきました。片づけ開始

13:25 片づけ終了、昼休みに入る。

学校は、限定された時間の中で、長い経験の積み重ねの上に日課を定めている。5分、10分の時間が日課全体に影響を及ぼすため、時間のやり繰りに困難を伴うことが予想されるが、談笑をしながら食事を楽しむことを考えたとき、小学校例の25分の食事時間を参考にゆとりある食事時間の確保が求められる。

イ 地域や異年齢との交流がある給食時間について

各小学校にあっては、地域や異年齢との交流給食の時間を大切に考えてきている。

小学校における「なかよし学級(異年齢)と一緒に」「保護者と一緒に」「食材生産でお世話になった農家の皆さんを招待して」などがその例である。

少子化時代にあって、子ども同士の交流が少なくなっていることを考えたとき、食事時間を共にして交流を深めることは大事な教育活動になる。

中学校にあっては、保護者による給食試食会は行われているが、小学校のような生徒自身が交流の機会を持つ給食の取り組みは見られない。本格的に食材の生産に取り組む活動が展開されるなかで、お世話になった農家の皆さんを招待しての、交流ある給食等が実施されていくことが望まれる。

(3) 「暮らしのなかの食」にふさわしい給食の空間、食器のあり方

ア 給食の空間

長谷中学校では、ランチルームに全校生徒が一堂に会して給食をいただ

き、年に7回音楽部の発表会を聴くという理想的な「給食空間の活用と内容の充実」を図っている。

しかし、他の学校にあっては、ランチルームがあっても全校児童・生徒が一堂に会するには狭いといったこともあり、長谷中学校のような取り組みは見られない。

また、ほとんどの学校は、ランチルームや家庭科室、時には野外等で給食を取るなどの工夫をしているところである。

これらを踏まえ、給食の時間が楽しいものとなるよう、栄養教諭・栄養職員や先生方の卓話、子どもたちの発表等、すでに取り組みされている「給食空間の活用と内容」について一層の充実を図ることが求められると共に、新たな給食施設を建設するにあたっては、長谷中学校のような理想的な空間が準備されることが求められる。

イ 給食食器のあり方

日本には「器で食を楽しむ」という文化がある。

学校給食の器も、金属製のものからプラスチックを素材としたポリプロピレン及び強化磁器による器へと改善が加えられてきている。

木曾の檜川小学校においては、地元特産の漆器を給食の器として使用しているが、食材の地産地消と並び、伊那市の木材を活用した給食食器についても、大切に考えてみたい事項である。

(4) 自ら調理することの楽しさを体験する弁当の日、焚火による飯盒炊飯等のあり方

ア 弁当の日のあり方

近年、各学校にあっては、

- (ア) 飽食の時代への反省
- (イ) 家庭での食事作りへの子どもの参加により、「食事をいただく」という感謝の気持ちの醸成と食の自立
- (ウ) 家庭の「昼食は給食」という学校任せ、行政任せへの問題提起

などから、「弁当の日」「おにぎりの日」に取り組んできている。こうした取り組みは大事に発展させていきたいところである。そのために、小学校低学年にあっては、「弁当作りの手伝い」、中学年にあつては、「弁当作りの分担」、小学校高学年から中学校にあつては、自分で弁当を準備するなど、「弁当の日」の充実を図っていくことが求められる。この場合でも、弁当の中身が華美になっては本末転倒であり、おかずの品数を制限するなどの配慮が必要となる。また、子どもと共に生産した自家用食材などの活用も望まれる。

これらのことから、児童・生徒への事前指導はもとより、懇談等により、

保護者にも「弁当の日」「おにぎりの日」の趣旨が徹底されることがあわせて求められる。

イ 保育園、各学校における調理実習の計画化

保育園の保育指針による活動内容及び小学校、中学校の指導要領による学習内容は、次のとおりである。

(ア) 保育園

- ・身近な食材を使って調理を楽しむ。
3歳児：じゃがいもやにんじんなどの身近な野菜を洗うことができる。
4歳児：皮引きを使って、野菜の皮をむくことができる。
5歳児：包丁を使って、野菜を切ることができる。

(イ) 小学校(5、6年連学年内容)

- ・材料の洗い方、切り方、味付け、盛り付けが適切にできる。
- ・ゆでたり、いためたりして調理ができる。
- ・米飯及びみそ汁の調理ができる。

(ウ) 中学生

- ・基礎的な日常食の調理ができること。
- ・地域の食材を生かした調理を通して、地域の食文化について理解すること。
- ・食生活に関心をもち、課題をもって日常食または地域の食材を生かした調理などの活動について、工夫し、計画を立てて実践できること。

これらの調理に関する学習内容を踏まえつつ、子どもたちが調理に親しむ機会を保障していきたい。また、その際には、子どもたちが自ら生産した食材を活用していくことが望まれる。

ウ 焚き火による飯盒炊飯の教育的位置づけ

キャンプで飯盒炊飯を行うことは、ほとんどの学校で行われているが、その時一回限りというのが現状である。そのため、子どもたちは火を焚き、食事を作ることにっては未熟である。

伊那市内には、校庭の周りにかまどを作り、飯盒、土鍋等の道具を使っ
ての炊飯による食事を楽しむ会を設定している学校がみられる。こうした
学校の事例に学びながら、「親しんでこそ本物の理解に至る」の教えの実践
に努めることが望まれる。

(5) 検討結果の考察

ア 教育課程計画の編成については、参考事例を示したが、「地域や学校の実態及び児童・生徒の心身の発達段階や特性」を十分に考慮して編成するこ

とが基本となることから、学校長のリーダーシップのもと、参考事例を参照しつつ、自校の教育課程を編成することが求められる。

また、自校の教育課程については、学校通信などにより、保護者をはじめ、広く地域の住民に広報を行う中で理解と支援をいただき、協働により実践されていくことが望まれる。

イ 日々の生活にあって「食」とおして人間的な関わりを広め、かつ深めていくことは大切な文化であり、今こそ、この文化を豊かにすることが求められている。

このことから、小学校における異年齢給食交流はもとより、園児や中学生、さらに農産物生産活動等で関わりが生まれた地域の人々との給食交流を大切にし、学校が学校や地域における人間関係を豊かにする発信地でありたい。

ウ 「暮らしのなかの食」にふさわしい給食の空間、食器のあり方については、財政面、予算面と深く関わる課題であるので、学校と教育委員会との連携により、具体化に向けて検討されることが求められる。

エ 「弁当を作る」「調理する」「飯盒炊飯をする」といった活動は、園児や児童・生徒、家庭や地域の実情に配慮しつつ、活動の保障に努めることが求められる。



2 地域食材の調達計画・給食献立計画に関するガイドライン

(1) 食材コストに配慮しつつ、安全な食材確保と食材生産者等がわかる地域食材調達のプロセスの構築

ア 現在の調達状況

現在、伊那市の学校・保育園給食における食材調達は主に①業者からの購入②生産者の会からの購入③学区の生産者から直接購入で行われているが、それぞれの特徴は下表のようになる。

購入先	現 状	生産者との関係	効率・価格等
業者 ・ J A ・ 伊那給食 (丸伊伊那青果) ・ 各商店ほか	・ 主要な購入先になっている。 ・ J Aは学校給食の担当者を配置している。	生産地はわかるが生産者の顔までは見えにくい。	・ 業者から生産地の分かる単価表が送られてきてそれに基づき発注する。 ・ 発注から納品までスムーズに行われている。
生産者の会 ・ 麦わら帽子の会 ・ 土の会 ほか	・ 安心・安全な食材の提供 ・ 保育園、小規模校で購入している。	・ 生産者の顔が見える。 ・ 生産者と児童生徒との交流がある。	・ 各会が受注から納品まで担当。価格は業者より安価となる。
学区の生産者から直接購入	・ 生産者が J A 等に出荷する中から学校が直接購入している。 ・ 大規模校でも利用できる。 ・ J A 等との関係もあり一般的にはなっていない。	・ 生産者の顔が見える。 ・ 総合的な学習の時間での関わりがある。 ・ 栄養教諭・栄養職員と生産者の個人的な繋がりに依存しており、関係は安定していない。	・ 生産者側に負担を強いてしまう。 ・ 価格は業者より安価となる。

- ① 業者からの購入が主たる仕入方法となっている。業者側で学校給食の担当者を配置してくれるなどの協力もあり、スムーズなシステムになっている。
- ② 生産者の会からの購入は構成員の熱意に支えられた特徴的な購入方法になっている。地元産の安心・安全な食材がスムーズに購入できている。「生産者の顔が見える」システムで生産者と児童・生徒との交流もある。
- ③ 学区の生産者からの直接購入は「生産者の顔が見える」、「比較的安価に購入できる」「大規模校でも利用できる」等のメリットがある一方、学区内の生産者の協力が必須で、協力してくれる生産者がいなければこの方法で購入することはできない。

イ 望まれる調達方法

このような現状から、「業者」「生産者の会」からの食材購入については

今後も良好な関係を維持していくことが望まれる。特に「生産者の会」からの購入は、ほぼ理想的とも言える調達システムであり、生産者との交流事業も含め、大切にしていく必要がある。

「学区の生産者」からの購入は、現在は一般的ではないものの「生産者の顔が見える地域食材」を「比較的安価」に調達できるメリットがあり、今後有望な購入方法であるが、幾つかの課題をクリアする必要がある。

その一つは、この購入方法は生産者側に受注、出荷準備、配達等多くの負担をかけるため、生産者に学校の食育理念を理解・共有し、協力してもらうことが必須となる。各学校と学区内の生産者との繋がりが必要で、そのための協議の場が必要になると考えられる。また、一方ではJA等の業者との利害関係が生じる可能性もあり、調整が必要となる場面も考えられる。学区内に協力してもらえる生産者がいない場合は、「学区内」を「市内」に広げることも考えられるが、その場合は誰かコーディネートする人が必要になる。

以上のような課題はあるものの、協力してもらえる生産者がいれば生産者との交流も可能で、学校と生産者との協議の中から新たな有効な購入方法として発展する可能性がある。

保育園に関しての調達は、「業者」「商店」「生産者の会」「園周辺農家」からの購入を継続していくが、1業者だけでなく緊急時対応等も踏まえ複数業者からの購入が望ましい。

ウ 食材の購入コスト

食材の購入コストについては、安全性を確保しつつ出来る限り安く購入するため、食材をまとめて購入することで安価にするなどの工夫が求められる。県費栄養教諭・栄養職員は制度上他校の給食献立を実施することができないため、献立自体を統一することはできないが、食材をまとめて購入する方法としては次のような方法が考えられる。

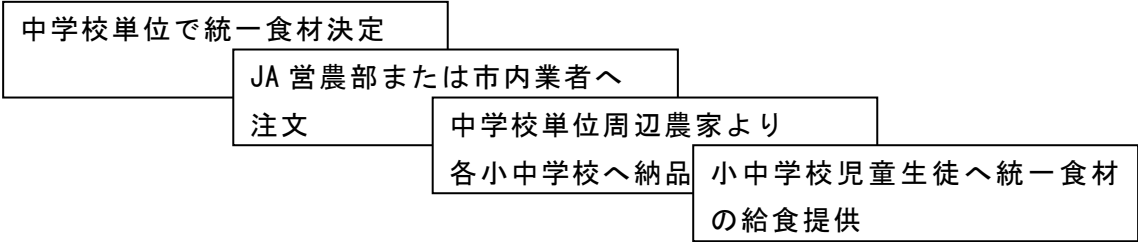
- ① 現在、小麦粉、油、調味料、乾物などは市内一括で4社による入札で価格を決めているが、入札の品目数について多くできないか検討し、可能なものは入札で購入する。
- ② 肉、魚類についても中学校単位で納入業者および使用する肉、魚の種類を選定し、共同購入する。
- ③ 中学校単位（次ページ表参照）で年に2～5回程度「統一食材」を決め、それを使用した献立を各学校で作成する。（次ページ図1）

その際、各学校への納品を学校周辺の生産者に依頼することが可能であれば「生産者の顔が見える地域食材」とすることも考えられる。

* 中学校単位	
伊那中学校区	→ 伊那小・伊那西小・伊那中
東部中学校区	→ 伊那東小・伊那北小・美篤小・手良小・新山小・東部中
春富中学校区	→ 東春近小・富県小・西春近北小・西春近南小・春富中
西箕輪中学校区	→ 西箕輪小・西箕輪中（西箕輪共同調理場）
高遠中学校区	→ 高遠小・高遠北小・高遠中（高遠町学校給食センター）
長谷中学校区	→ 長谷小・長谷中（長谷共同調理場）

図 1

* 中学校単位で栄養教諭・栄養職員が統一の食材を選定



保育園での一括購入は現在、毎月 1 回実施している。（主におやつのせんべい等） 3 業者より見積り検討後決定しているが、品数は多くない。保育園での一括購入を考える上で課題となるのが、全保育園に配達納品可能な業者が限られることである。

エ 安全な食材の確保

現在伊那市が行っている J A 等検査体制の整った業者からの食材の調達、また、生産過程が分かる「生産者の顔が見える」食材の調達は、安全な食材の調達方法と言える。しかし、事故、重大な過失等によってその安全性が脅かされる可能性をすべて否定することはできない。

今日、食材の安全性を担保する方法の 1 つとして食材の検査が行われているが、文部科学省告示の「学校給食衛生管理基準」（資料参照）においては、教育委員会等が「計画を立て」、「定期的に」、「微生物検査」、「理化学検査（注 1）」を行うよう規定されている。また、保育園においては厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」により微生物及び理化学検査の結果を原材料納入業者に要望する等とある。給食は成長期の子どもたちが直接口にするものであることに鑑み、検査の内容、実施回数等について十分に検討し、検査計画を立てたうえで実施する必要がある。

食品の検査は、生産者や納入業者に対して不快感や不信感を与えかねないなどの課題はあるものの、検査によって食材の安全性が保障されるという大きな意義があることから、生産者、納入業者等に検査の趣旨を十分説明し、協力を得て実施することが望まれる。

（資料）学校給食衛生管理基準【第 4 - 1 - （ 1 ） - 1 0】

「教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関

（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。」

（注1）理化学検査：食品添加物、残留抗生物質、残留農薬等の検査

オ 地産地消の数値目標

地域食材の使用割合の現状は、長野県産で50%程度、伊那産に限定すると30～40%程度で、上伊那地域の他の市町村の使用割合とほぼ同様の割合となっている。現在も食材調達の優先順位を①市内産②上伊那産③県内産④国内産⑤外国産と、できる限り地域産の食材を購入しており、地域で生産されている品目が決まっていること、生産される時期が限定されることからこの割合はほぼ上限と言える。そのため、現在の使用割合を鑑み、「県内産50パーセント」を維持していくことを目標とすることが妥当であると思われる。

カ 検討結果の考察

地域食材の調達は購入者側のみで議論していても前進させることは難しい。それは食材の調達においては「地域の生産者」が一方の主役のとなるため、主役抜きでの議論の具体化は困難と言わざるを得ない。現状を踏まえつつ、各学校を取り巻く状況を勘案しながら、「望まれる調達方法」「食材の購入コスト」に示した例を参考に、改善も施しながら地域の生産者等と協議する中で実施していくことが望まれる。

(2) 子どもたちの発達段階に応じた、食に関する興味と関心を育むための献立計画立案のプロセス

ア 献立作成の現状

各学校ではそれぞれの学校の教育目標に基づき「食の指導に関する全体計画」、「給食献立年間計画」を作成している。保育園でも「食育年間計画」を策定している。（P20～24資料参照）

これらは文部科学省から出された「食に関する指導の手引」、厚生労働省から出された「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」等に基づき栄養教諭・栄養職員によって作成され、各校の職員会議・保育園の献立作成委員会で検討、承認をされているものである。基本的には「各学年の発達段階」、「教科との関連」「学校行事」等を考慮した内容となっていて、これらの基本計画に沿って献立が作成されている。

イ 課題と望まれる体制

献立は、上記の基本計画を考慮したうえで作成されているが、実際にど

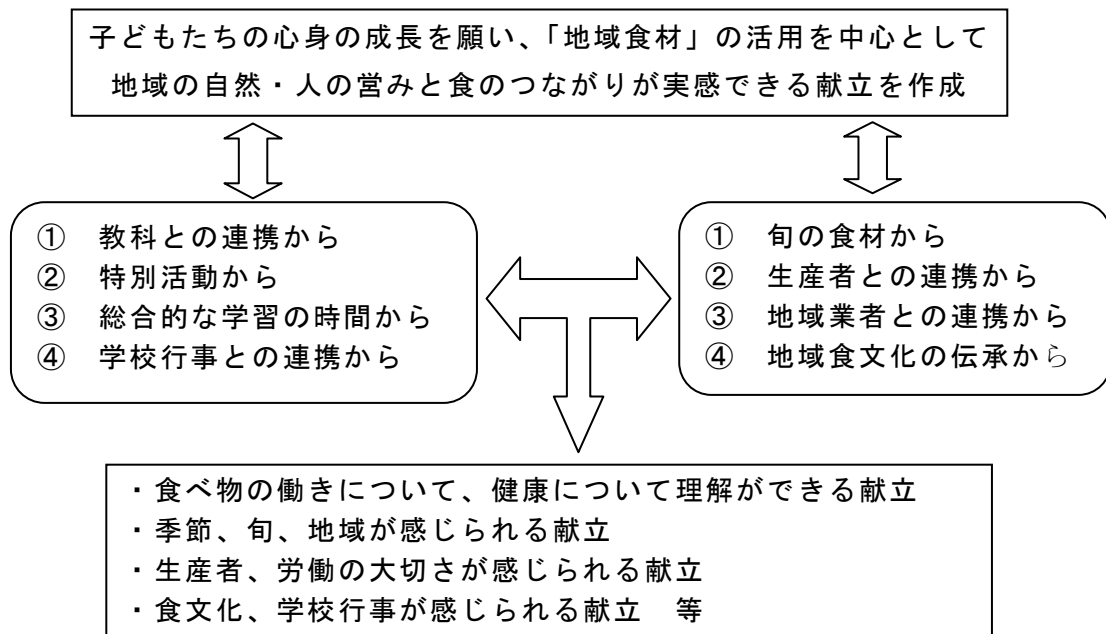
のような成果があったかについての検証が十分になされていないのが現状であり、各校は給食・食育計画に関してのPDCAサイクル推進のための体制作りをする必要がある。具体的には各校・各園の実情により、既存の組織を利用する、或は新たに委員会を立ち上げるなどの方法を検討してもらいたい、その際、チェック機能という意味でも栄養教諭・栄養職員に任せきりにしないような体制作りをすることが望まれる。

また、今後「各教科と給食の連携」、「本格的な農業体験」が進められる中で、学級担任や教科担任も食育に関わる機会が増えること、児童生徒が育てた食材を給食に使用する機会ができる可能性があることから、栄養教諭・栄養職員を中心に、その専門性を十分発揮しながら、学級担任、教科担任とも協力して授業内容に配慮した計画を策定し、実際の献立に生かしていくことが望まれる。

地域ごとの郷土食については、地域の食材、調理方法などの情報を提供してもらい給食の献立として取り入れていくのみならず、地域との交流ができる体制が整えば、より充実した給食になると考えられる。

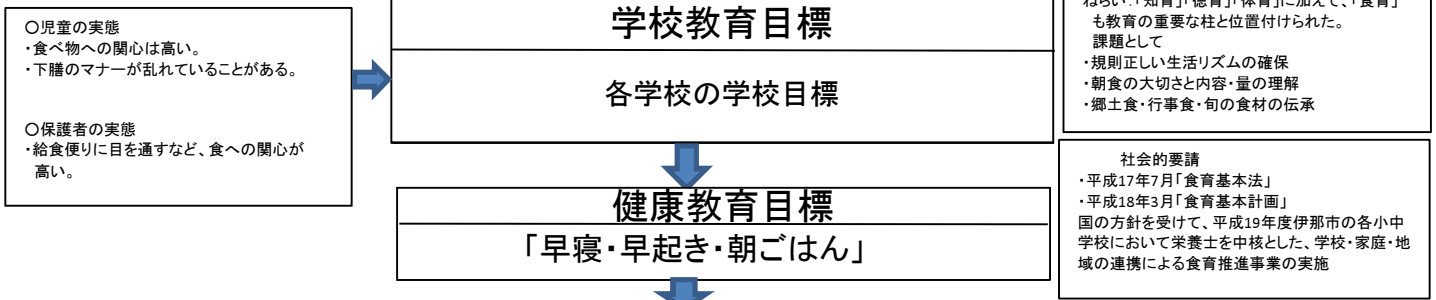
下図のように「地域食材」の活用を中心に、学校での活動に加えて「生産者」「地域業者」「地域食文化」も視野に入れた献立計画が作成されることが望まれる。

「給食献立計画に関するガイドライン」



小学校における食の指導に関する全体計画

伊那市立〇〇小学校



食に関する指導目標
<p>①《食事の重要性》・食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p> <p>②《心身の健康》・心身の成長や健康の保持推進の上で望ましい栄養の取り方を理解し、自ら理解していく能力を身につける。</p> <p>③《食物を選択する能力》・正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける。</p> <p>④《感謝の心》・食物を大事にし、食物の生産者等に係る人々への感謝の心を育む。</p> <p>⑤《社会性》・食生活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。</p> <p>⑥《食文化》・各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史を理解し、尊重する心を持つ。</p>

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の目標

	低学年	中学年	高学年	
保育園 幼稚園	<p>(重) ・食べ物に関心を持つ</p> <p>(健) ・好き嫌いせずに食べる</p> <p>(選) ・食品の名前がわかるようにする</p> <p>(感) ・食事を作ってくれた人に感謝する</p> <p>(社) ・皆と楽しく食べる事ができるようにする</p> <p>(文) ・昔から伝わる食べ物などを知る</p>	<p>(重) ・食事の喜び楽しさがわかる</p> <p>(健) ・食品の栄養的な特徴を理解する</p> <p>(選) ・食事の安全や衛生に気をつける</p> <p>(感) ・自然の恵みに感謝する</p> <p>(社) ・食事のマナーを考えて楽しく食事をする</p> <p>(文) ・季節や行事・地域のたべ物があることを知る</p>	<p>(重) ・朝食の大切さがわかり、朝食の習慣化ができる</p> <p>(健) ・バランスのとれた食事の大切さわかるようにする</p> <p>(選) ・食事の安全や衛生に気をつけられる</p> <p>(社) ・食事を通じて豊かな心と好ましい人間関係を育てる</p> <p>(感) ・食べ物の生産にかかわる人に感謝する</p> <p>(文) ・日本の食生活について理解する</p>	中学校

		4・5・6月	7・8・9月	10・11・12月	1・2・3月
特別活動	学級活動 及び 給食時間	○給食の約束(社)・歯を大切に(健) ◎給食を知ろう(重) ●楽しく食べよう(社)	○夏休みの健康(健) ◎食べ物の名前を知ろう(選) ●楽しく食べよう(社)	○健康な生活習慣(健) ◎食べ物に関心を持とう(重) ●何でも食べよう(健)	○風邪の予防・成長を振り返ろう(健) ◎身近でできる食材を知ろう(選) ●給食の反省をしよう(重)
	○学級活動 ◎食に関する指導 ●給食指導	○給食の約束(社)・歯を大切に(健) ◎給食について知ろう(重) ●給食の決まりを覚えよう(社)	○夏休みの健康(健) ◎夏の食べ物について知ろう(重) ●食事の環境について考えよう(社)	○健康な生活習慣(健) ◎食べ物の3つの働きを知ろう(重) ●感謝して食べよう(感)	○風邪の予防・成長を振り返ろう(健) ◎行事・郷土食を知ろう(文) ●給食の反省をしよう(重)
	学級行事	○安全に気をつけた給食準備(選) 歯を大切に(健) ◎食べ物の働きを知ろう ●楽しい給食時間にしよう(重)	○夏休みの健康(健) ◎夏の食べ物について知ろう(重) ●食事の環境について考えよう(社)	○健康な生活習慣(健) ◎食べ物と健康について知ろう(健) ●感謝して食べよう(感)	◎行事食・郷土食の言われを理解し 伝承について考える(文) ●給食の反省をしよう(重)
	児童会活動	・音楽会 ・仲良し週間 ・歯科指導 ・健康観察	・水泳記録会 ・防災訓練 ・発育測定 ・献立黒板	・〇〇バザー ・マラソン記録会 ・ウォークラリー ・献立黒板 ・健康観察	・スキー教室 ・来入児給食体験 ・1年給食試食会 ・献立黒板 ・健康観察 ・給食週間

教科との関連	学年	教科との係り	道徳
	1年	(生)・みんなともだち ・生き物といっしょ ・畑に種をまこう ・実りの秋 ・ひなまつり (特)・楽しい給食 ・姿勢を正しくしよう ・収穫をしよう 体を鍛えよう ・給食のマナー ・感謝をしよう (国)・おぶすびころりん ・おおきなかぶ	・決まりを守る ・感謝の心 ・礼儀正しく・ふるさとを思う心 ・生命の大切さ・尊敬の心
	2年	(生)・大豆で作ろう ・畑での野菜栽培 ・冬とお正月 ・大きくなった私 ・私たちのふるさと (特)・係り活動・夏休みに向けて ・運動会に向けて ・マラソン記録会に向けて ・冬休みに向けて (国)・春がいっぱい ・夏が来た ・おおきなあれ ・スーホの白い馬 ・楽しい冬	・決まりを守る ・感謝の心 ・礼儀正しく・ふるさとを思う心 ・生命の大切さ・尊敬の心
	3年	(国)四季の楽しみ ・姿をかえる大豆 ・食べ物のみみつを教えます ・じゃがいも (社)市の様子 ・店で働く人・農家の仕事 ・古い道具と昔の暮らし ・受け継がれた地域の行事 (理)・植物の育ち方 (特)・係り活動 ・運動会に向けて ・夏休みに向けて・マラソン記録会に向けて・冬休みに向けて・1年間のまとめ	・礼儀 ・生命尊重 ・尊敬・感謝 ・郷土愛
	4年	(国)・ごんぎつね ・秋さがし (社)水はどこから ・ごみ処理と利用 ・私たちの長野県 郷土をひらく (理) ・生き物のくらし ・人の体のつくりと運動 ・(体) ・育ちゆくわたし (特)・係り活動 ・虫歯をなくそう ・夏休みの過ごし方 ・運動会に向けて ・マラソン記録会に向けて ・運動会に向けて 読書を広げよう・冬休みの生活について ・春休みの生活について	・礼儀 ・生命尊重 ・尊敬・感謝 ・郷土愛 ・協力
	5年	(国)百年後のふるさとを守る ・お礼の手紙 (社)食べ物ふるさとさがし ・米づくりさかんな庄内平野 ・水産業の盛んな静岡県・私たちの地球 (理)・種子の発芽・生物の成長 (家) ・おいしいね、毎日の食事 ・考えよう買い物と暮らし(保)・心と健康 (総)・田植えをしよう・臨海学習に行こう ・外国の文化にふれよう ・稲刈り ・収穫祭をしよう (特)・運動会に向けて ・夏休みに向けて ・マラソン記録会に向けて ・冬休みに向けて ・本に親しむ ・収穫について ・春休みの過ごし方・虫歯をなくそう	・礼儀 ・生命尊重 ・尊敬・感謝 ・郷土愛 ・協力
	6年	(社)日本の歴史 ・私たちの生活と政治 ・世界の中の日本 (理)人と動物の体 ・植物の体と働き (保)病気の予防 (総) ・児童会活動の充実 ・仲良し学級との交流 (家) ・見直そう毎日の食事 ・まかせてね今日のごはん ・伝えようありがたいの気持ち ・お弁当に挑戦 (特)・歯を大切にしよう ・夏休みに向けて ・運動会に向けて ・修学旅行に向けて ・給食について ・冬休みに向けて	・礼儀 ・生命尊重 ・尊敬・感謝 ・郷土愛 ・協力
個別指導		・偏食の児童・食物アレルギーについて保護者と連携しながら個別に相談していく	
保護者・地域との連携 バザー・給食便り・給食試食会・学校保健委員会			

給食献立年間計画(小学校)

年間指導 テーマ	・食事のマナー・食習慣を身につけさせる ・食物について関心を持たせる ・感謝の気持ちを育てる				
目標	献立作成のポイント	行事食	旬の食材	指導内容	
4月 給食を楽しく 食べよう	・新入生が給食に興味を持つ工夫。 ・新入生の食事状況に配慮して消化の良い献立を取り入れる。 ・春が感じられる献立の工夫。	・入学、進級祝い 献立 ・雑穀の日 ・カミカミ献立 (8の付く日)	・春キャベツ・菜の花・たけのこ・苺 ・鯖・	・給食のきまり ・食事のマナー ・学校給食の紹介 ・給食週間	
5月 丈夫な体を作ろう	・さまざまな食品を取り入れる	・青葉給食 ・子どもの日 ・雑穀の日 ・カミカミ献立 (8の付く日)	・アスパラ・新玉ネギ・新じゃがいも ・ブロッコリー・鱈・生シイタケ・山菜	・食べ物の名前を知る ・給食にさまざまな食材が使用されていることを知る ・3色の働きが分かる	
6月 清潔な食事を しよう 歯や骨を丈夫 にしよう	・マヨネーズは控える ・歯や骨を丈夫にする食品を取り入れる ・カルシウムの多い食品を取り入れる ・梅・酢を使った献立の工夫	・読書週間献立 ・希望献立 ・土用の丑 ・梅雨入り ・雑穀の日 ・カミカミ献立 (8の付く日)	・梅・セロリ・メロン・びわ・生しいたけ・土用の丑の食材・旬の魚・地域食材	・丈夫なはやほねを作る食べ物を知る ・良く噛んで食べる事の大切さを知る ・カルシウムの働きと摂取について考える	
7月 暑さに負けない 食事をしよう	・夏野菜を取り入れる ・食欲をそそり、涼しさを感じさせる工夫する ・学級菜園の食材を取り入れる	・七夕献立 ・セレクト給食 ・雑穀の日 ・カミカミ献立 (8の付く日)	・なす・カボチャ・梅・スイカ・プラム・きゅうり・とうもろこし・ズッキーニ・地域食材	・暑さに負けない体を作る食べ物を知る ・夏の食べ物の働きを知る ・夏休みの過ごし方	
8月 規則正しく食 事をしよう	・消化吸収の良いものを取り入れる ・食材の工夫をする ・学級菜園の食材を取り入れる		・レタス・きゅうり ・キャベツ・とうもろこし・モロッコいんげん・カボチャ・ぶどう・地域食材	・朝食の重要性、良い食べ方を知る ・清涼飲料水やおやつについて	
9月 規則正しく食 事をしよう	・夏バテ解消に効く食品を取り入れる ・学級菜園の食材を取り入れる。	・お彼岸 ・お月見 ・カミカミ献立 ・運動秋献立 ・鉄分の多い献立 ・重陽の節句献立 ・雑穀の日	・なす・新じゃがいも・レバー・梨・イカ・秋刀魚・ブルーベリー	・夏バテ回復の食事	
10月 給食・食事の マナーの見直し をしよう	・秋を感じさせる工夫をする ・食欲の秋を感じられる献立にする ・学級菜園の食材を取り入れる。	・鉄分の多い献立 ・目の愛護デー ・雑穀の日 ・希望献立4年 ・カミカミ献立 (8の付く日)	・さつま芋・里芋・なめこ・くりたけ・栗・秋刀魚・鯖・柿	・食事のマナーを見直す	
11月 偏食を なくそう	・秋を感じさせる工夫をする ・収穫した食材の利用	・秋の味覚献立 ・良い歯(118)献立 ・セレクト給食 ・雑穀の日 ・お弁当の日 ・カミカミ献立 (8の付く日)	・ごぼう・白菜・ねぎ・りんご・ブロッコリー・かぶ・さけ・秋刀魚・わかさぎ・マメあじ	・偏食とその害について ・食品を多くとることの大切さを知る ・自己の食生活を反省する	
12月 寒さに負けない 食事をしよう	・冬野菜を取り入れる ・体を温める食事の工夫をする	・カミカミ献立 (8の付く日)	・春菊・ほうれん草・かぶ・大根 ・レンコン・里芋・ゴボウ・白菜 ・みかん・鱈・はまち	・寒さに負けない体を作る食べ物を知る ・冬の健康を考えバランスの取れた食事の大切さを知る	
1月 感謝の気持ち で食事をしよう	・冬野菜を取り入れる ・体を温める食事の工夫をする ・昔懐かしの献立を取り入れる	・お正月料理 ・給食週間 ・雑穀の日 ・地域特産物 ・カミカミ献立 (8の付く日)	・わかさぎ・カリフラワー・キウイ・みかん・金柑・旬の魚 ・高野豆腐・マロニー	・学校給食について ・給食に携わる人に感謝の心を持つ ・かぜの予防 ・成長を振り返る ・学校給食週間	
2月 食べ物の味を 知ろう	・郷土食を取り入れる ・歯ごたえのある食品を入れる ・体を温める食事の工夫	・節分献立 ・かみかみ献立 ・バレンタイン献立 ・雑穀の日 ・カミカミ献立 (8の付く日)	・凍り豆腐・大豆・小松菜・切干大根・おから・旬の魚 ・凍み大根	・郷土食の文化を知る ・世界の料理を知る	
3月 給食・食生活 の反省をしよう	・給食が楽しい思い出になるような工夫をする ・春が感じられる献立の工夫をする	・6年生の希望献立 ・卒業お祝い献立 ・雑穀の日 ・カミカミ献立 (8の付く日)	・ボンカン・デコボン・かぶ・菜の花・鯖・いちご	・1年間の給食のまとめ	

中学校における食の指導に関する全体計画

伊那市立〇〇中学校

生徒の実態
○伸張すべき点
・食べ物に関して関心が高い
・食指導に対して反応が良い
・地域へに関心が高い
○課題点
・成長期における体作りの必要性に対して理解がうすい
・わがままからの好き嫌いが多い

本校の教育目標

↓

本校の健康教育目標

- ・健康の保持増進に関する問題を正しく理解し、自ら判断して健康な生活を実践できるデイトを育成する。
- ・自他の生命を尊重し、自ら安全な生活を営むことができる生徒を育成する。
- ・学校給食活動を通して望ましい食習慣を身につけ、好ましい人間関係の育成をはかる。

食育とは・・・
さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、実践することができる人間を育てる

食に関する指導目標

ア 食事の重要性、喜びや楽しさを理解する
イ 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とり方を理解し自己管理していく能力を身に付ける
ウ 正しい知識・情報に基づいて食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける
エ 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育む
オ 食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける
カ 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

社会的要請
子どもへの食育を通じて大人自身もその食生活を見直すことができ、健全な食生活を実践することができる人間（社会）を育てる

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標

	一学年	二学年	三学年	
小学校	地域に伝わる郷土料理や地域の食材を知り、郷土を愛する心を育てる 朝食の大切さを再認識し、実践できる意欲を持つ	日本の食文化に愛情を持ち、日本型食生活の良さについて関心を深める 成長期の体について理解し、カルシウム摂取など食事の大切さを知る	地球規模で世界の食糧事情を理解し、食文化や歴史と自分の食生活との関連を考える 生活習慣病予防のための食生活について学び、自ら実践する力を身に付ける	高等学校等

特別活動	学級活動及び	各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標			
		I期(4~6月)	II期(7~9月)	III期(10~12月)	IV期(1~3月)
特別活動	目標	食事の大切さを理解し、楽しい食事にしよう バランスの良い食事にしよう 骨や歯を丈夫にしよう 食べ物の衛生に気をつけよう	暑さに負けない食事をしよう 食生活の見直しをしよう	偏食をなくそう 食事と運動について理解しよう 寒さに負けない食事をしよう	感謝して食べよう 食事と健康の関係を理解しよう 食生活の反省をしよう
	全校給食指導	学校給食の目標、きまりの確認をする 食事の大切さを知る 正しい食事のあり方を身につける 楽しい食事の中で心を育てる	夏の体の特性を知り、暑さに負けない体を作るために必要な食事ができる 夏休みの望ましい食事のとり方を理解する	食事と運動の関係について理解する	給食の歴史とねらいを知る 望ましい食生活への関心が持て、実践できるようになったか
	一学年	1食分の基本的な献立作成ができる 梅雨時の衛生に気をつけ食事ができる	部活動における望ましい食事のとり方を理解する 1日の献立の仕組みを知り、献立作成ができる 一日三食の役割と重要性を理解する	偏食の害を知り、バランスの良い食事をとるよう努力する 冬の体の特性を知り、寒さに負けない体を作るために必要な食事ができる	食事を作る人への感謝の心を持ち、物の大切さがわかる 思春期の食事と健康について理解する
	二学年	日本型食生活の大切さを理解する カルシウムの働き、牛乳の栄養を知る	部活動における望ましい食事のとり方を理解する 三食の重要性と間食の役割を理解する	偏食の害を知り、バランスの良い食事をとるよう努力する 冬の体の特性を知り、寒さに負けない体を作るために必要な食事ができる	郷土に伝わる食べ物を知り、伝承の心を養う(行事食、郷土食) 思春期の食事と健康について理解する
三学年	中学生に必要なバランスのとれた食事を理解する そしゃくと健康の関連を知り、よくかむ習慣を身につける	生活のリズムと食事の関連について理解し、規則正しい生活に心がける	自己の食生活の反省をする 望ましい受験期の食生活を心がける	郷土に伝わる食べ物を知り、伝承の心を養う(行事食、郷土食) 生活習慣病予防の食事について理解する	
学校行事	発育測定、修学旅行、宿泊学習、歯の衛生週間	登山、発育測定、職場体験	〇〇祭、個人懇談	発育測定	
生徒会活動	食育月間		〇〇祭、食育月間	給食週間	
教科と関連	区分	1学年	2学年	3学年	
	社会	わが国の歴史 産業の発達	日本人のくらし 世界と日本の産業・自然	家族と社会 わたしたちの暮らしと経済 国際社会と地域市民	
	理科	植物の生活と種類 生き物のくらしと自然環境	動物のからだのはたらき	自然のなかの生物	
	技術・家庭科	私たちの食生活 バランスのとれた食生活を考えよう 食品選びについて考えよう 簡単な日常食の調理をしよう	食糧資源と環境を考えよう 幼児のおやつを工夫しよう	日常の食生活をより良くしよう 地域の食材を生かして調理しよう 地域の方々と交流しよう	
	保健体育科	からだの発育・発達 呼吸器・循環器の発達	健康と環境	食生活と健康	
	国語	発見したことを伝えよう スピーチの会を開く 話し合ってみよう グループディスカッション 調べたことを正確に伝えよう レポートにまとめる	聞く生活を考えよう 提案の仕方を工夫しよう～プレゼンテーション～ 視点を変えて書こう～新たな自分を発見する～	温かいスープ	
他の教科					
道徳	礼儀 集団生活の向上 命の尊重	自然に抱かれてこそ りんご並木 食事のマナー	礼儀 郷土愛 人類愛		
総合の時間	地域の探検をしてみよう 地域の食を探してみよう 料理に挑戦	地域に生きる人の生き方に学ぼう (職場体験学習、農業体験学習)	共に生きる		
個別指導	肥満傾向の生徒、偏食の生徒、食物アレルギーの生徒、過度の瘦身の生徒等について、保護者と連携しながら個別に相談指導していく。				
保護者・地域との連携	給食だより、職場体験、給食の保護者試食会、食育講演会、学校保健委員会、生産者との交流等により連携を深める。				

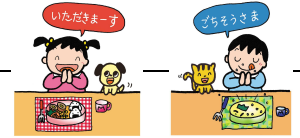
給食献立年間計画(中学校)

月	月目標	献立作成のポイント	行事食等	食品	指導内容
4月	給食の決まりを守って楽しい食事をしよう	・新入生に期待感を持たせ、春が感じられる食品と献立 ・新入生が食べやすい調理の工夫	入学・進学祝い 献立・お花見 行事食：赤飯	アスパラ・いちご・春キャベツ・新玉葱・ 鱈・美生柑・菜の花・ うどん	・食事の大切さを知る。 ・食物アレルギーの把握
5月	丈夫な体を作ろう	・中学生の栄養基準量に基づき、成長期に特に必要な食を取り入れる	子どもの日 クラス希望献立(全クラス) 行事：ちまき・柏餅	ふき・たけのこ・椎茸・アスパラ・鱈・新じゃが芋・鱈・鱈行	・食べ物の働き ・スポーツと栄養(部活) ・不足しがちな栄養素 ・(Ca・Fe 食物せんい)
6月	清潔な食事をしよう 歯や骨を丈夫にしよう	・食中毒防止を考慮した食品の選択と調理の工夫 ・骨や歯を丈夫にし、あごの発達を促す食品を取り入れる	虫歯予防 バ伐グ 給食 行事：小魚・するめ	飛び魚・きゅうり・梅・メロン・さくらんぼ・ひわ	・梅雨時の衛生(食中毒・手洗い・身支度)に気を付ける。 ・歯や骨に大切な食べ物を知る。 ・噛むことの大切さを知る。
7月	暑さの負けない食事をしよう	・食欲をそそり、涼しさを感じさせる工夫 ・食中毒防止を考慮した食品の選択と調理の工夫	七夕・土用の丑 バ伐グ 給食 行事：鰻・そうめん	トマト・なす・とうもろこし・冬瓜・ささげ・ブルーベリー・すいか	・夏の食生活のポイントを知り、食事ができる。 ・夏休みの過ごし方(食事と生活のリズム)を知る。
8月	規則正しい食事をしよう	・消化・吸収の良い食品使用 ・食欲をそそる工夫(口当たり・味付け)	行事：	かぼちゃ・じゃが芋・ トマト・なす・もも	・一日三食の役割を知る。 ・給食のきまりの再確認をする。
9月	規則正しい食事をしよう	・運動量の多い月であるので、量を配慮すると ・消化・吸収の良い食品使用	〇〇〇祭 お月見・お彼岸 敬老の日・セト給食 行事：月見団子	里芋・さんま・さば・ なし・ぶどう	・夏ばて回復の食事を知る。 ・休養と食事について知る。
10月	なんでも食べよう	・秋を感じさせる工夫	目の愛護デー 地域食材の日 セト給食 行事：	きのこ・栗・さつまい芋・かき・りんご・羽広菜・ごぼう	・偏食について知り、バランスの良い食事をとるように努力する。 ・魚(栄養・食べ方・箸の持ち方)を知る。
11月	感謝して食べよう	・学級園・地域の産物を使用するなど、感謝の気持ちを育てる ・日本型食生活の良さを意識させる工夫	勤労感謝の日 行事：おやき	新米・大根・ごぼう・ 白菜・人参・わかさご・えごま・りんご	・食事作りに携わる人達の仕事を理解し、食べ物の大切さや感謝の心を持つ。
12月	寒さに負けない食事をしよう	・風邪を予防する食事の工夫(VA・VC) ・体を温める食事の工夫 ・冬野菜を多く取り入れる	冬至・クリスマス 年取り 行事：かぼちゃ	大根・白菜・人参 鮭・鱈・鱈・長ネギ・ りんご・みかん	・寒さに負けない体を作る食べ物を知る。 ・冬野菜の効果について知る。 ・風邪の予防と食事について知る。
1月	郷土の食べ物を知ろう	・郷土食を取り入れる ・消化吸收を考えた食べ物 ・体を温める食事の工夫	事始め 七草 鏡開き 卒業アコル献立 行事：餅・七草など	ほうれん草・白菜 干し柿・金柑	・郷土に伝わる食べ物を知り、伝承の心を養う。 ・給食の歴史について知る。
2月	良くかんで食べよう	・咀嚼を意識できる食品を取り入れる ・食物繊維を多く含む食品を取り入れる	節分 高校前期選抜 卒業アコル献立 行事：大豆・いわし	ほうれん草・大豆 伊予柑・八朔・凍り豆腐・凍み大根・ひじき	・食物繊維の働きと食べ物について知る ・咀嚼・消化吸收について知る。
3月	給食の反省をしよう	・春らしく彩りを考慮して楽しい思い出になる献立の工夫	ひな祭り 高校後期選抜卒業祝い 行事：菱餅・赤飯	菜の花・蛤・鱈・いちご・オレンジ	・一年間のまとめをする。

目標：「食事に関心を持ち、楽しく食べられる子」

【具体的な取り組み】

子ども達は○食べることが好きになる ○適切なマナーを身につける ○生活のリズムを身につける ○食事の準備に参加する ○食についての知識をえる
 保育園では○地産地消に取り組む ○地域や家庭との連携をはかる



25年度年間を通した取り組み																				
「三食しっかり食べようね」						「正しくはしを持とうね」														
月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月								
テーマ別	「友達と楽しく食べよう」 「あいさつ・手洗いでできるかな」		「良くかんで食べようね」 「今、おいしい野菜はなあに」			「作って食べよう」 「丈夫な体をつくる食べ物なあに」			「マナーを守って食べようね」											
食育の日	19日(金)	20日(月)	19日(水)	19日(金)	19日(月)	19日(木)	18日(金)	19日(火)	19日(木)	20日(月)	19日(水)	19日(水)								
食育の内容	お楽しみ給食		あいさつ・手洗いでできるかな		良くかんで食べようね		食べ物の名前を知ろう		旬の野菜を味わおう		丈夫な体を作る食べ物なあに		楽しいクッキング		お米を研いでみよう		自分で盛り付けてみよう		各園・学年・クラスでマナーに関するテーマを決めて入れてください	
ねらい	子ども達の大好きなメニューや楽しい食環境から保育園の食事を楽しくみする気持ちを育てる		感謝の言葉の意味を知ること、身の回りを清潔にすることなど、食事のマナーの基本を身に付ける		歯の衛生週間にちなんで歯の大切さや食べ物と健康とのかわり学ぶ		珍しい食材を見たり、自分たちのまわりにある身近な食べ物の名前を知る		旬の野菜を丸かじりして季節を感じ、おいしさやみずみずしい新鮮な食感を味わう		自分の身体に必要な食品の種類や働きを学び、好き嫌いを克服する		自分たちの作りたいお菓子やお料理を、大人や友達と協力して楽しみながら作って食べる		自分で研いだ(洗った)お米が炊けるのを楽しみに待ち、お米のおいしさを味わう		楽しみながら、自分の食べられる量や友達との分、食べ物の役割を考えながら盛り付ける		「きちんとした姿勢」「お皿を持って食べる」など食事のマナーを身に付ける	
活動内容	◎新しい環境の中でみんなと一緒に楽しく食事をする ◎手洗いなど身の回りを清潔にすることを知り、必要な活動を自分でする ◎作ってくれた人や命あるものへの感謝の気持ちを込めた「いただきます」「ごちそうさま」の意味を知る ◎地域の食材や郷土食、行事食を知る		◎体をつくる食べ物がわかり、自分の健康に関心を持つ ◎多くの種類の食べ物や料理を味わう中で、何でも食べようとする ◎好きなものが増え、嫌いなものが減ることによって食事の時間が楽しくなる ◎旬の野菜のおいしさや新鮮な食感を知る ◎作物の栽培を通じ命の大切さを知り、収穫を楽しむ ◎地域の食材や郷土食、行事食を知る		◎健康と食べ物の関係を知り、バランスの取れた食事を取ろうとする。 ◎「見て・聞いて・かいて・触れて・味わって」五感を使った体験からおいしさを知る ◎身近な食材を使って調理をする中で、食への関心を高める ◎食事の準備や方付けなどの当番活動に主体的に関わる ◎地域の食材や郷土食、行事食を知る		◎健康と食べ物の関係について関心を高めるためには、全職員が連携し子どもの発達に応じ興味を示す内容にする。 ◎自ら調理し食べる体験を通して、食欲や主体性が育まれるよう、子どもが食事作りに取り組むことが出来るように工夫する ◎クッキング保育における安全・衛生面に配慮しながら、子どもの興味・関心に応じて自分で調理することが出来るように配慮する ◎家庭と連携して早寝・早起き・朝ウンチや3回の食事など規則正しい生活リズムができるよう環境を整える ◎この時期の子どもたちにあった材料の切り方、量の見直しをする ◎郷土の食文化や地域との関わりを持ち、文化の伝え手となるよう育む		◎気持ちよく食事をするために箸の持ち方や正しい姿勢で食事をするなど良いマナーを身につける ◎地域の食材や郷土食、行事食を知る		◎食を通して人と関わる力を育てていくように配慮する。その中で決まりやマナーを守ろうとすることが、楽しい食事につながっていくことを伝える ◎郷土の食文化や地域との関わりを持ち、文化の伝え手となるよう育む									
配慮事項	・保育士や友達との温かなふれ合いの中で楽しい食事を経験し、心と体の発達が促されるよう配慮する ・自分でやることの充実感を味わうことが出来るよう子どもの行動を見守りながら適切な援助を行なう ・給食に慣れるために食べやすい食材や、繰り返し献立を多く取り入れる ・発達段階に応じた調理形態にする。子どもに適した味付けをする ・子どもの適量を考え、環境や盛り付けなど工夫し食事意欲を高める		・食事と心身の健康とが、密接な関連があることをふまえ、子どもが保育士や他の子どもとの温かなふれあいの中で楽しく食事をし、しなやかな心と体の発達を促すよう配慮する ・地域の方との交流や自然に触れることにより、子ども自身が季節の恵みや旬を実感できるようにする ・適切な水分補給をする ・食欲増進を図るため、色彩や量に気をつける ・郷土の食文化や地域との関わりを持ち、文化の伝え手となるよう育む		・健康と食べ物の関係について関心を高めるためには、全職員が連携し子どもの発達に応じ興味を示す内容にする。 ◎自ら調理し食べる体験を通して、食欲や主体性が育まれるよう、子どもが食事作りに取り組むことが出来るように工夫する ◎クッキング保育における安全・衛生面に配慮しながら、子どもの興味・関心に応じて自分で調理することが出来るように配慮する ◎家庭と連携して早寝・早起き・朝ウンチや3回の食事など規則正しい生活リズムができるよう環境を整える ◎この時期の子どもたちにあった材料の切り方、量の見直しをする ◎郷土の食文化や地域との関わりを持ち、文化の伝え手となるよう育む		・食を通して人と関わる力を育てていくように配慮する。その中で決まりやマナーを守ろうとすることが、楽しい食事につながっていくことを伝える ◎郷土の食文化や地域との関わりを持ち、文化の伝え手となるよう育む													
行事食	五平餅	よもぎだんご	ローメン	糸寒天	天ぷら饅頭	おはぎ	ソースカツ丼	おやき	野菜汁 けんちん汁	おもち	凍み豆腐 凍み大根	赤飯								

24

■毎月の取り組み

- ・家庭へ献立表と給食に関するおたよりの配布
- ・家庭へ食育に関するおたよりの配布

- ・食育の日を中心にテーマに沿った食育活動をする。
- ・郷土食や行事食を給食に取り入れ、郷土の味に触れる。

■随時の取り組み

- ・給食展示(サンプルケース)
- ・食育集会の開催(「おいしい伊那食育応援団」との連携)

3 安全な調理プロセスに関するガイドライン

(1) 食物アレルギー事故防止対策（施設・器具・調理方法）

ア 伊那市における対応の基本的な流れとしては、新年度に向けて「学校給食アレルギー及び病気の対応食」についての実施希望調査を行い、学校給食アレルギー及び病気の対応食実施申請書及び学校生活管理指導表の提出を経て、保護者との面談を行っている。面談は、担任、栄養教諭・栄養職員、養護教諭の三者で行ない、詳細な状況の確認を経て、児童・生徒ごとの対応を決定（ランクは4段階）している。

その後、対応の決定に基づき、詳細献立を保護者に送付し、個々の打ち合わせをするが、入手困難な代替食品やマヨネーズのような調味料は、保護者と話し合い、家庭より持参してもらうようお願いをしている。

また、年度始めに配慮の必要な児童について、職員室に掲示するなどして教職員全員に周知し、情報の共有と対応を確認したうえで実施している。

イ アレルギー等の対応食の実施に際しては、医師の証明書の提出を必須としているが、証明書を取るための時間と費用の問題で、まれに自己判断を行う保護者がいる。希望調査票に基づき、遺漏のない対応が必要であるため、引き続き医師の証明書の提出は、必須として運用を行うことが適切である。

また、過去の発症歴により、継続的に希望している場合は、再度受診を勧めるなど、きめの細かい確認をすることが望ましい。

ウ 調理員は、アレルギー対応食について、その日の担当者を決めて対応している。また、精神的負担軽減を考慮し、ローテーションで行う工夫も行っている。非常勤職員にも長期休みを利用しての研修を実施しており、これらを継続していく必要がある。

エ 伊那東小学校で導入したアレルギー対応食の色違い食器による食事の提供は、人為的なミスを防ぐ意味で大きな効果があり、児童・生徒及び保護者の感情にも配慮しながら、各学校においても採用していくことを検討されたい。

オ アナフィラキシーショック時の対応（エピペンの使用法も含む）については、講習を受講した養護教諭や栄養教諭・栄養職員が、注意点等を表示したマニュアルを作成し、緊急時に対応できる準備を整えておくことが求められる。

(2) 食中毒事故防止対策

衛生管理においては、ややもすると各調理場ごとの判断で実施されることが懸念されるが、伊那市においては、すべての施設の衛生管理の拠り所となる衛生管理マニュアルが整備され、常時検討したうえで加除がなされており、日々これらを確認・点検しながら実施している。さらに、衛生管理を充実させるため、ステップ表(P 2 8 資料参照)に基き、伊那市では管理の徹底を図っており、食中毒防止対策上問題はないと考えられる。

また、伊那市の学校給食においては、食中毒を防止する対策として、調理終了から2時間以内の喫食という基準がある中、ほとんどの学校においては、手作りで、かつ喫食時間から逆算した最低限の時間での提供が実現しており、安全かつおいしい食事の提供は、他に誇るべき給食運営と考えられる。

なお、保菌検査については、月に2回赤痢・サルモネラ・O157について実施しているが、さらにノロウイルスについても流行期において公費で検査を実施するべきである。

(3) 異物混入事故防止対策

伊那市においては、異物混入事故防止対策として、平成24年に「異物混入事故対応マニュアル」を作成し、情報共有、事故原因の分析及び再発防止に努めるとともに、衛生管理指導もかねて栄養教諭・栄養職員、正規職員給食技師が各調理施設を巡視、点検する取り組みを行っている。

また、各調理施設においても点検表に基づく毎週の内部チェックを徹底し、異物混入防止に対する意識を高めている。結果として事故は根絶には至っていないが、これは、一つには地元産の農産物の納入を心がけていることから、特に葉物野菜については、洗浄回数を増やしても虫などの混入が防ぎきれない実情がある。ただし、そのほかにも調理器具の劣化による混入、髪の毛等防止が可能な事例もあり、日々の取り組みの徹底及び防止対策を図るうえでの情報交換も有効と考えられる。

(4) 農薬・放射性物質からの安全

農薬は、チェック体制の整った業者を通して納入したものは安全であり、納入時にも確認していることから、現状において、特段の問題はないと考えられるが、「学校給食衛生管理基準」に定められているとおり、原材料及び加工食品について、定期的に微生物検査、理化学検査を行うことを徹底されたい。

また、放射線測定については、平成23年9月から専門業者への委託により、平成24年2月からは市の購入した検出器により、現在は2週間に1度実施しており、これまで基準値を超える線量は検出されていない。検査の継続については、安心・安全な給食の提供という面から継続が望ましいが、今後の政府、自治体の動向を注視する中で、再度検討をされたい。

(5) 検討結果の考察

ア 子どもたちにとってより安全な調理をめざすために、各調理施設及び給食調理に関わる職員は、HACCP（ハサップ）の概念に基づいた「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、さらに「学校給食における手洗いマニュアル」、「学校給食における洗浄・消毒マニュアル」等、その基本となるべき法規等を確実に理解し、実践するとともに、教育委員会においては、その都度変更・修正が加えられるこれらの基準を職員に徹底するため、臨機に研修機会を設けるなど、職員のスキルの向上に努めることが望まれる。

また、教育委員会においては、前述した食をとりまく危害の除去を施設面から達成するため、学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに適合した施設、調理器具等への速やかな更新が求められるとともに、食中毒事故発生時における被害拡散防止のためのリスク管理にも配慮されたい。

イ 伊那市の各学校における現行の調理プロセスは、きめ細かいマニュアルが作成されており、アレルギー対応についても、機能していると考ええる。

ただし、食物アレルギーを持つ児童・生徒は、年々増加し、また症状の多様化・複雑化が進む中で、研修等については、実情に合った内容で、さらに知識・技術の定着を確認できる小規模単位で行うことが望ましい。アナフィラキシーショック時の対応は、対応をマニュアル化して、緊急時に対応できる準備を整えておくことが求められる。

ウ 異物混入事故の防止に関連して、食育及び「暮らしのなかの食」の観点から、これまで以上に地元産の食材を使用することを念頭に、葉物野菜など虫の混入が懸念される食材への対応として、洗浄回数が増えることになるとしても、地産地消の方針を推し進めることが求められる。同時に虫の混入が一様に食の安全を脅かすものでないことを児童・生徒及び保護者に理解させることも肝要と考える。

衛生管理を充実させるためのステップ表

衛生管理をソフト面だけに頼ると、担当者の交替や危機意識のうすれにより後退することがあります。それを防ぐためには、ハード面での整備が必須です。それぞれの調理場の課題を見つけ、不備がある点については、手順に従って改善し、衛生管理の徹底を図りましょう。

食中毒ゼロ

Step 6 調理従事者専用トイレの整備

- 調理従事者専用のトイレがある。
- トイレの個室に手洗い設備がある。

Step 5 作業動線の確保

- 作業動線が一方方向となるような機器の配置である。
- 機械及び機器等は可動式である。

Step 4 検収室の整備

- 十分な広さの検収室がある。
- 検収に必要な機器や器具が整備されている。
- 球根皮剥機は、検収室に設置してある。

Step 3 手洗い設備の充実

- 前室の手洗い設備は整っており、十分な数が設置してある。
- 調理場内の手洗い設備は、作業区分ごとにある。
- 手洗い設備は温水対応である。

Step 2 ドライ使用及びドライ運用

- 調理場はドライシステムであり、ドライ使用している。
- ウェットシステムの調理場においては、ドライ運用が行われている。

Step 1 作業区分の明確化

- 汚染作業区域と非汚染作業区域、その他の区域は部屋やカウンター、衝立等で明確に区分してある。
- 汚染作業区域と非汚染作業区域で、履物、エプロン、器具等を区別している。

○ ○ 厨房機器の衛生的な取扱いの作成

◆注意◆

このステップ表は、食中毒防止の徹底を図るために必要な施設・設備の整備の重要度を考慮して作成した手順です。地域や現場の実態により、飛び超えて次のステップに進むことも考えられます。また、施設・設備の整備状況にかかわらず、厨房機器の衛生的な取扱いや作業工程表、作業動線図の作成等、ソフト面での取組は必ず行うべきことです。

4 保育所・学校の給食・食育を支える地域の協働体制ののぞましいあり方

(1) 給食・食育を支える学校、地域住民、保護者等で構成される協議体の設置

ア 子どもたちの食を取り巻く状況

今日、社会状況や経済状況が目まぐるしく変化している中で、食生活においては、一義的には家庭が食育を含めその主要な役割を担うべきであるにも関わらず、子どもたちに十分な指導を行うことが困難になりつつあるばかりか、保護者自身が望ましい食生活を実践できていないケースも見受けられる。

また、地域の産物を使い独自の料理法で作られ、食べつがれてきた郷土食や古くからの行事にちなんだ行事食などの食文化が失われつつあり、食を通じて地域を理解することや食文化の継承を図ること、そして、自然や生命の営みに尊敬をもって接する態度が今あらためて重要になっている。

これらの課題を克服するうえで、児童・生徒等が食に関する知識を深め、日常生活の中で実践していくためには、学校、保育園と家庭との連携を密にし、学校等での成果を家庭の食事に還元するなど、学校まかせになりがちな食育を家庭が担うという意識の変換がまずは求められる。

また、広い伊那市には、その地域の気候、風土、文化、歴史等に培われた特色ある食材や農産物が生産されているだけでなく、生産や加工、流通に関わる「食を愛し、大切にする」方々が数多く存在し、現在でも学校給食等に深く関与し、その充実に大きく寄与している。地域と地域の人々の協力を得ながら、食育を進めることは、かけがえのない地域を理解するとともに、愛着を育み、そこで暮らす人々の在り様を知るという効用も期待できると考えられる。

これらを踏まえ、子どもたちが「暮らしの中の食」を核として伊那谷の自然とくらしの「循環」を毎日の保育園・学校で実感し、学ぶためには、家庭や地域の理解と協働が不可欠であると認識したうえで、さらに保育園・学校における食の取り組みに地域の人々が参画することにより、家庭や地域においても、あらためて食の視点から生活することの意味を見つめ直し、伊那の土地に根付いた生活文化を次の世代につなげることを到達点として、それを達成するための地域の協働体制の検討を行う必要がある。

イ 給食・食育を支える協議体の設置

(ア) 給食に関係する現在の組織等

現在、市内の多くの小中学校において、給食に関連して教職員、児童・生徒以外が参画している組織としては、学校評議員、学校保健委員会、PTAの施設厚生部、母親委員会等があげられるが、いうまでもなく学校における給食・食育に特化した組織としての位置づけとはなっていない。

一方、高遠町学校給食センター及び長谷給食共同調理場においては、それぞれに運営委員会が設置され、学校給食共同調理場の運営に関する一般的事項及び給食費の決定、年間給食計画、物資の調達方法、献立、給食衛生、給食指導等を分掌している。しかしながら、各施設が日常的に円滑な給食運営を実践していることから、予算・決算の承認等固定的・定型的な関与に留まっており、現状において、各小中学校における給食・食育を支える基盤としての役割までは担っていない。

(イ) 給食・食育を支えるネットワークの構築

そこで、協議体を設置するにあたって、その前提となる組織のあり方について、検討を施してみたい。学校・保育園の給食・食育を支える地域の協働体制に求められるのは、何よりも「食を愛し、大切にす」担い手（プレーヤー）の存在である。それは、地域の農産物の生産、食品の製造、加工及び流通にたずさわる方々であれば、特色ある食材の提供にとどまらず、地域で食育を進めるうえでの「場所」となり、各教科等で食に関する指導を行うにあたって、その指導者ともなるべき人材である。

また、既存の団体としては、伊那市食育推進会議、食生活改善推進協議会等が食育に関する専門的な活動を日頃から実践しており、公民館をはじめとする社会教育団体においても多様な体験の機会の提供やその他の食に関する活動を行っている。

これらのプレーヤーをそれぞれの学校等において、発掘し、協力を得る中で、栄養教諭・栄養職員がその中核となって情報共有を含め横断的なネットワークを構築し、連携を図ることにより、学校・保育園の給食・食育を支える地域の基盤が整備されるものと考えられる。ただし、ここで確認しておきたいのは、これらのプレーヤーからなるネットワークは、あくまでも学校・保育園の給食・食育を支え、応援する方々の集まりであり、学校・保育園の給食・食育の計画・実践・検証については、次の組織等が担当することが適切と考えられる。

(ウ) 協議体の設置

(2)で述べる家庭及び地域との協働・学習への参画・食材調達・給食献立計画と評価への参画・食の安全等を議論する協議体及びそれらのPDCA（計画・実践・検証）サイクルについては、学校における会議体を増やさないという配慮から、教育委員会要綱により各学校に設置されている学校評議員が、その任に当たることが考えられる。

学校評議員は、その設置目的として、「保護者や地域住民の意向を把握し、及び反映し、その協力を得るとともに、学校としての説明責任を果たし、もって開かれた学校づくりの推進並びに学校、家庭及び地域の連携及び協力を図るため、学校に学校評議員を置く。」とされ、その役割として、「学校評議員は、学校、家庭及び地域の連携及び協力を推進する立場から、

校長の学校運営に関する権限及び責任を前提として、校長の求めに応じ、それぞれの責任に応じて、学校運営に関して意見を述べることができる。」とされていることから、学校長の裁量により、給食・食育に関する(2)の各課題をテーマとするとともに、(イ)で述べた給食・食育を支えるネットワークのプレイヤーの学校評議員への登用の検討、学校評議員としない場合でも必要に応じ、ネットワークのプレイヤーからの情報を積極的に収集しながら、課題を検証することが望まれる。

また、これとは別に今後の協議体の一つのあり方として、長野県が提唱し、伊那市においてもその導入に向けて準備を進めている「信州型コミュニティスクール」の活用も視野に入れることが望まれる。

「信州型コミュニティスクール」とは、これまで築き上げてきた学校と地域が連携して子どもを育てる取り組みを土台にして、新たに地域住民が①学校運営参画②学校支援③学校評価を一体的・持続的に実施していく仕組みで、学校と地域が「こんな子供を育てたい」という願いを共有しながら、一体となって子どもを育てる持続可能な仕組みを持った地域と共にある学校のこととされている。この仕組みへの給食・食育の取り込みについては、各学校の現状における地域との連携、今後のあり方の構想の中で、その重要な柱として位置づけていくことも検討されたい。

(2) 協議体で議論すべき課題

ア 学習への参画

これについては、グループAにおいて「給食・学習の連携・統合計画」として検討された報告内容を基に各学校において、実施されたい。

イ 食材調達・給食献立計画と評価への参画

これについては、グループBにおいて「地域食材の調達計画・給食献立計画に関するガイドライン」として検討された報告内容を基に各学校において、実施されたい。

ウ 食の安全等

これについては、グループCにおいて「安全な調理プロセスに関するガイドライン」として検討された報告内容を基に各学校において、実施されたい。

エ 家庭との協働

学校、保育園における指導の充実と合わせて、家庭での食に関する取り組みが実践されることにより、児童・生徒等の食に関する理解が深まり、望ましい食習慣の形成が図られることから、学校等から家庭への働きかけや啓発活動等を行う重要性が高まっている。この場合、理想的には学校等

から家庭への一方通行ではなく、双方向のやり取りが期待されるところであるが、まずは次に示す手法を参考に学校等から家庭への発信を検討する必要がある。

○学校・保育園からのアプローチ

手 法	内 容
献立表	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の生産者のコメントや名前の入った献立表 ・願いの分かる献立表（行事食・季節食・郷土食） ・栄養教諭・栄養職員の願いのわかる献立表 ・エピソードの入った献立表 ・生産者訪問などのニュースの入った献立表
校内掲示	<ul style="list-style-type: none"> ・給食室の先生方の写真やコメント ・その月のメニューに関する情報 ・行事食などの情報 ・給食への感想 ・保護者からの感想
学校だより	<ul style="list-style-type: none"> ・安全安心への衛生管理 ・よりよい食材利用 ・給食に携わる方の思い ・学校が願うこと
懇談会	<ul style="list-style-type: none"> ・食の大切さの発信 ・子どもたちの心身の成長と健康 ・生産者やJA等との懇談 ・栄養教諭・栄養職員との懇談

なお、家庭への効果的なアプローチのためには、家庭においてどのような食生活が展開されているかを把握する必要があるが、これには、現在も全小中学生を対象に実施されている「食生活アンケート」を活用することが課題の整理につながると考えられる。

また、このほかにもPTA活動に食に関する学習や活動を積極的に取り入れることも期待される。これにはPTA内における体制の整備を図るとともに、給食試食会、親子給食、招待給食等の実施のほか、広報誌を活用して児童・生徒の食生活の状況や課題を周知し、さらに食に関する研修会や講習会・講演会を開催するなど、知育・体育の基本となる食の大切さを学校、家庭及び保護者が相互に認識していく必要があると考えられる。

オ 地域との協働

地域の農産物の生産、食品の製造、加工及び流通にたずさわる方々との協働については、グループBの「食材調達・給食献立計画と評価への参画」に譲ることとし、ここでは、それ以外の団体等との協働について、考察を行うこととする。

伊那市においては、公民館活動が活発に展開されており、おいで塾、宿泊合宿、青空教室をはじめ、通年事業も含め子どもたちを対象とした事業が数多く開催されている。公民館に集う人達は、老若男女、子どもからお年寄りまで多岐にわたり、活動の内容もさまざまである。料理教室、行事での食べ物の提供等食が登場する場面も多く、世代を超え、子どもたちにとっても学区を超えた交流が可能な数少ない場所となっている。公民館における食に関するイベント、教室等の開催は、地域において「暮らしの中の食」を体験する機会として、貴重なものになると考えられる。

○地域（公民館）からのアプローチ

- ・ 料理教室
- ・ 地域のお祭りでの地域食材利用
- ・ 地域学習会の企画運営
- ・ 講演会の企画運営
- ・ 公民館報への取組掲載
- ・ 館報への生産者訪問記事
- ・ 地域食材利用のメニュー紹介、地域食材を生かしたメニューコンテスト



IV まとめ ～伊那市の子どもたちのための給食のあり方～

「伊那市学校給食あり方懇談会」の提言では、単に、あてがわれた給食を食するというのではなく、給食をとおして『子どもたちが“暮らしのなかの食”を核として伊那谷の自然と暮らしの“循環”を毎日の学校・保育園で実感し、学ぶ』という、新しいひとつの『教育』を拓くことを期待している。

このことは、豊かな自然環境の中での循環型農業を大切にした伊那市の人々の暮らしに学びつつ、子どもたちが自ら田畑を耕し、食材を生産するという総合的な学びにより、“暮らしの中の食”の全体の姿が見え、認識されることにより具現されていくと考えられる。そして、このことによって、食育の原点である「いただく」「もったいない」といった感性が育まれていくことが期待される。

こうした観点にたち、提言を具体化する筋道を作業部会の検討を基に、以下にまとめた。

1 子どもたち自ら食材を生産することについて

このことは、提言の具体化の中核となる教育実践となる。

各学校にあっては、地域や学校の実態及び児童・生徒の心身の発達段階や特性を十分に考慮し、また、作業部会の全体計画参考例などを参照しつつ、学校独自の教育課程を編成することが求められる。

この実践により、学校給食から、伊那市の特色ある『教育』のひとつが拓かれていくことが期待される。

2 食材の調達について

子どもたちが生産する食材は、ごく一部であり、多くが業者や生産者からの調達となる。

そこで、「伊那市学校給食あり方懇談会」の提言にある、伊那市の自然と暮らしの“循環”を毎日の学校・保育園で実感する営みを考えたとき、生産者の顔が見える、生産者との交流が容易な環境における食材調達が求められる。

食材調達にあたっては、その専門の立場にある栄養教諭・栄養職員間の協働が大切になる。

市内各学校の栄養教諭・栄養職員が情報交換を密にし、地域の食文化や、購入コストについても配慮しつつ、作業部会の提言を基に、各学校をとりまく地域の生産者等と協議し調達システムを構築したい。

3 安全な調理プロセスについて

食物アレルギー事故の防止対策としては、食物アレルギーを持つ児童・生徒等の確実な把握とその対応に始まり、調理場における管理の徹底、調理員等の研修機会の充実、伊那東小学校で導入している色違い食器の市内全校採用の検討、アナフィラキシーショック時の対応（エピペン使用方法を含む）に関する研

修等について、児童・生徒及び職員を熟知した各学校長のリーダーシップの下、推進されることが求められる。

また、食中毒事故防止対策には、衛生管理マニュアルが整備され、管理の徹底が図られているが、保菌検査の拡充、学校給食衛生管理基準等の遵守とこれに適合した施設・調理器具等への速やかな更新が求められるとともに、食中毒事故発生時における被害拡散防止対策の一層の充実が重要となる。

4 地域の協働体制について

各学校にあって本格的農業体験に取り組むにあたり、農地の安定的確保及び、農業技術指導が必要となる。

また、食材調達についても、「顔が見える生産者」、「交流が容易な生産者」の確保が課題となることから、各学校にあっては、地域の農産物の生産、食品の製造、加工及び流通にたずさわる人材の発掘に努め、協力を求めるなかで、既に組織されている学校評議員会等の充実によってこの課題に取り組むことが求められる。さらには、今後推進されていく各学校における信州型コミュニティスクールに給食・食育への参画・支援を重要な柱として位置づけていくことも大切になる。

以上のことから、子どもたちが、給食食材を生産する営みを学校給食に積極的に取り入れることにより、伊那市独自の食育の場を拓いていくよう、学校長のリーダーシップの下、推進していくことが望まれる。

また、伊那市学校給食あり方作業部会で検討した内容は、学校のみで実施できるものでなく、保護者、地域社会、関係機関等との協働によって実現されていくものである。このことを考えたとき、各学校にあっては、教育課程実施計画等を広く保護者はじめ、地域の住民に公表し、理解と協力を求めていくことが不可欠となる。

伊那市学校給食あり方作業部会

	職・所属	氏名	地区	備考
A 給食・学習の連携・統合計画				
1	教育委員長	松田 泰俊	長谷	コーディネーター
2	学校長	本多 俊夫		伊那小学校
3	伊那図書館長	平賀 研也		
4	農業経営者	伊東 隆見	東春近	
5	農村女性ネットワークいな	白鳥 あき江	手良	
6	保育園長代表	板山 ひとし		西箕輪保育園
7	中部PTA連合会	鈴木 ひとみ	高遠	
B 地域食材の調達計画・給食献立計画に関するガイドライン				
1	教育委員	宮脇 正志		コーディネーター
2	学校長	小林 英明		西春近南小学校
3	牧師	大杉 至	狐島	
4	歯科医師	鈴木 弘也	狐島	おいし伊那食育応援団
5	栄養教諭	北澤 和恵		東部中学校
6	生産者	吉田 由季子	長谷	
7	保健師	下平 節美		健康推進課
C 安全な調理プロセスに関するガイドライン				
1	教育委員	平澤 光子	荒井	コーディネーター
2	学校長	小林 克彦		伊那東小学校
3	山荘ミルク	向山 美枝子	横山	
4	栄養士	平賀 かおり		高遠町学校給食センター
5	高遠町女団連	丸山 紀子	高遠	
6	JCOB	唐木 純哉	西春近	
D 保育所・学校の給食・食育を支える地域の協働体制ののぞましいあり方				
1	教育委員	田畑 和輝	狐島	コーディネーター
2	学校長	内山 敬子		長谷小学校
3	公民館長	細江 孝明		伊那公民館
4	市議会議員	竹中 則子	手良	
5	地域活動栄養士協議会	片桐 由枝	境	
6	前JA上伊那理事	伊藤 のり子	高遠	
7	農業経営者	織井 眞由美	東春近	