

伊那市学校給食あり方作業部会報告書に係る  
モデル校等における取り組み実践発表会

平成 26 年 11 月 13 日

平成 26 年度 モデル校における取り組みの実践報告について

モデル校名 伊那小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	<p>1 3年孝組「ぼくたち、わたしたちの孝組村」</p> <p>(1) 子どもの意識に寄り添った食育（総合活動）年間学習計画の編成</p> <p>①各教科と横断的展開を図る</p> <p>②実践をしながら学習計画の見直し</p> <p>(2) 今年度の活動の柱（年間学習計画より実践と今後の見通し）</p> <p>①孝組村におうちをつくろう→孝組村に泊まろう→孝組村にみんなを呼ぼう</p> <p>②孝組村で野菜とお米を育てよう→孝組村の野菜やお米を味わおう</p> <p>・畑で野菜を育てよう→</p> <p>◎収穫祭…全校のみんなに孝組米や野菜を味わってもらおう</p> <p>・田んぼでお米を作ろう→ 食の先生にお願いして給食で使ってもらおう</p> <p>(3) 学習の歩み（1～2学期）</p> <p>①畑でとれた野菜を味わった。収穫できた野菜の一部を冷凍保存している。</p> <p>②代掻き・田植えを経て、イネの成長を見守ってきた。</p> <p>③収穫した孝組野菜（ジャガイモ）を給食で全校のみんなに味わってもらった。</p> <p>④稲刈り・乾燥・脱穀・精米を経て、お米の収穫ができた。</p> <p>2 愛・和組（知障学級）・畑で採れた小松菜を給食で全校の友達に食べてもらおう。</p> <p>3 3年明組「作ろう 広げよう アマランサス」 ・総合祭で食べてもらおう。</p> <p>4 3年文組（文組野菜づくり）・自慢の野菜をお世話になっている方にも食べてもらおう。</p> <p>5 2年智組「智組手づくりうどん屋さん」</p> <p>・自分たちで栽培した小麦でうどんをつくろう。</p>	<p>・本校では、学級単位で取り組む「総合」の学習に基づいた展開となる。そのため、担任の意識や力量により、子どもの求めに寄り添った「食」の展開となり得るかが課題である。</p> <p>・学級の題材が栽培活動である場合は比較的「食」の学習に結びつきやすいが、多用な題材が展開されている現状であるので、運営委員会、学年会等で学年内、学年間の連携により実情に応じた各学級の取組が充実を図る。</p> <p>・食材を提供した際の周囲の反応が大きな意欲につながる。子どもたちへのフィードバックのあり方を大切に考え、展開に具体的に位置づけていく。</p>	

<p>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</p>	<p>1 食育月間の取組をとおして地域食材を知り、食材や生産者に感謝する機会とする        テーマ「地域の食材や食文化について知ろう」</p> <p>(1) 子どもを取り巻く地域の食材を献立に活用        ・アマランサス          ・五平餅</p> <p>(2) 「おにぎりの日」の取り組み        ・セルフおにぎり給食…わかめごはんをラップを使っておにぎりにして食べる。        ・おにぎりの日…子どもが家庭でおにぎりを作って持参し、味わう。給食では牛乳と豚汁のみを提供。</p> <p>(3) 食に関する指導        ・学校栄養職員が、TTとして参画しての授業実践をとおして、栄養バランスや食事のマナー、食習慣、衛生面での留意点等について体験的に学ぶ。</p> <p>2 栄養バランスの学習（家庭科）における給食メニューや献立表の活用        ・「栄養バランスを考えて給食メニューをつくろう」…1食の給食献立を考えることをとおして、給食が栄養バランスをよく考えられてつくられていることに気づく学習        ・持参したお弁当箱に、給食をつめてみるにより、給食が主食：主菜：副菜が3：2：1で提供されていることに気づく学習</p>	<p>・家庭により、「食」に関する関心や、日々の食事の状況に差が大きいことが課題である。</p> <p>・学校における「食」の学習をとおして、子どもの姿や声をとおして家庭への啓発を位置づける。</p> <p>・学校栄養職員の「食」の授業への参画は、栄養職員からのはたらきかけももちろんであるが、学級担任の意識がととも重要である。担任からの要請があれば、栄養職員の参画はより容易となり、学級の実態に応じた有機的な参画となる。そのためには学級担任の意識を高めることが大切である。</p>	
-------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>3 安全な調理プロセスに関するガイドライン</p>	<p>1 食物アレルギー事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「学校給食アレルギー対応食」希望調査実施</li> <li>・校内運営委員会、職員会において定期的に配慮の必要な児童の情報共有</li> <li>・給食係会、職員会において養護教諭によるアナフィラキシーショック時の対応についての講習の実施</li> </ul> <p>2 食中毒事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理マニュアルに基づいた確認・点検の実施</li> <li>・調理終了2時間以内の喫食 代表職員による試食 検食簿によるリチェック</li> <li>・給食技師の保菌検査</li> </ul> <p>3 異物混入事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・伊那市「異物混入事故対応マニュアル」に基づいた事故防止対策</li> <li>・チェック表の活用による異物混入防止</li> </ul> <p>4 農薬・放射性物質からの安全確保</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・伊那市の放射線測定値や市教委の指導に基づいた対応による</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「アレルギー対応食」が確実に概要児童に届けることができるように、栄養職員、調理員の立合いによる確実な受け渡しを実施する。</li> <li>・食物アレルギーの影響がある子どもの対応のために、運営委員会・職員会に子どもの様子について情報交換する機会を定期的に位置づける。</li> </ul>	
<p>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</p>	<p>1 保育園・家庭との連携と啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・保育園参観（就学相談）や、来入児検査、体験入学等における来入児の「食」にかかわる情報共有、職員間の情報交換・協議</li> <li>・学校だより・保健室だより・給食だより、授業参観や懇談会、講演会の機会を活用した、家庭の「食」にかかわる啓発</li> <li>・郷土食、行事食にかかわる授業、「総合」活動の展開により、地域の方との必然性あるかかわりを大切にする。「食」について情報提供いただき、「農の達人」「料理の達人」とのつながりや体験をとおして生きた「食」の授業展開を図る</li> </ul> <p>2 「食」を支える体制づくり</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校、保護者、地域の方々による「食」を支える組織づくりを構想する。</li> <li>・既存の、学校評議員会、学校保健委員会、学校評議員会等の組織を活用し、「食」に特化した委員会を編成する（未定）。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卒業や学級編成替えを経ても、地域の方々から継続的に学校支援が得られるように、「学校支援地域ボランティア人材バンク」を立ち上げる。</li> <li>・地域の方を招いての給食試食の機会を更に増やして、学校給食に対する関心を高める。</li> </ul>	

伊那市学校給食あり方作業部会における検討内容の取り組み状況について

モデル校名 伊那東小学校

項 目	取り組み状況等	課題および解決方法等	備 考
<p>1 給食・学習の連携・統合計画</p>	<p>○ねらい</p> <p>1 栽培活動の中で、作物への関心や愛着を深めるようにする。</p> <p>2 収穫された作物に対し、その命をいただくという意味を実感できるようにする。</p> <p>3 作物を感謝の気持ちを持って食べられようにする。</p> <p>○各学年の栽培・農業体験・学習、全校での取組</p> <p>1年 生活科でのキュウリ栽培・観察と給食への食材提供（緑のカーテン・1年教室前）</p> <p>2年 生活科での畑での大豆の栽培と豆腐・みそ作りと給食への食材提供。国語で感想文を書く活動。</p> <p>3年 総合的な学習の時間での畑でのジャガイモ・大根の栽培と収穫・給食への提供。理科での植物の観察。</p> <p>4年 総合的な学習の時間でのキュウリ・なすの栽培（校地内）と給食への食材提供（花壇、新たな畑）白菜の栽培。作物を学習対象とした国語「観察文」図工「絵手紙」。</p> <p>5年 社会、総合的な学習の時間での稲作（田植え、草取り、水の管理）ナスの栽培と収穫、給食への食材提供。</p> <p>6年 総合的な学習の時間での内藤とうがらし</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栽培する野菜についての水やり・草取りなどの具体的な作業と教科の中で絵に表したり、観察文を書いたりするなどの野菜に親しむ活動を通して作物への関心を高めることができた。しかし農家の方々の知恵や工夫に学んだり苦労を実感したりすることが少なかった。実際に農業をされている方と共に栽培活動に取り組む場面を作り、より農業を実感したい。</li> <li>・給食に食材を提供した学年に感謝の気持ちを持つことはできた。命をいただいていること、生産者への感謝の気持ちを更に深めるためには、収穫までの学びや苦労を伝える必要がある。全校集会での発表の場や給食時の放送を利用して伝えていく場面を考えたい。</li> <li>・緑のカーテン・花壇・プランター・新たな農地の開拓で校地内に農地を確保し、日常的に作物の管理をしたり、観察したりすることができたが、全学年ではないので、更にプランターの利用等で農作業の生活化を図りたい。</li> <li>・農作業時間の確保のため、日課表に農作業の時間を位置づけたい。</li> </ul>	

	<p>の栽培（プランター）と加工販売活動と給食への食材提供</p> <p>全校 おべんとうの日、おにぎりの日、地域食材についての学習</p> <p>○給食への提供</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・キュウリの収穫の時期は、日を決めて学年単位で食材を提供した。児童に収穫したキュウリが分かりやすいように「もろきゅう」として出した。また、ナスは夏野菜カレーの食材の一部として出されたり、味噌汁の具材として提供されたりした。これらは昼の放送や給食室前の掲示で児童へ伝えている。</li> <li>・ジャガイモが豊作であった。地域・保育園との合同避難訓練の際、防災食の給食を食べた。その中で豚汁に3年生と竜東保育園が作ったジャガイモが提供された。また、給食のメニューの「じゃがいも餅」の食材として提供された。</li> <li>・5年の餅米は肉団子に、6年の内藤とうがらしはうどんの薬味に、2年の大豆はビーンズサラダに提供する予定である。</li> <li>・食育推進委員会を立ち上げ、定期的に関き、全校体制の確立と各学年間の調整、課題の共有等を行って進めている。</li> <li>・各学年の取組を一箇所に掲示し全校児童の相互理解を図っている。</li> <li>・アスパラの生産者の紹介、仕事の様子、給食提供への願いを放送や掲示で児童に紹介した。</li> </ul> <p>○「おにぎりの日」「おべんとうの日」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「おにぎりの日」は家庭の事情等に合わせて出</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食に提供するには、本校は大量の作物を生産する必要がある。そのためには作業時間を確保した上で、姉妹学級で取り組むなどの工夫が必要である。</li> <li>・生産者と消費者の双方向でやりとりする場面をつくり、提供できた喜びと「いただく」感謝の気持ちを伝え合いたい。</li> <li>・全校集会でビデオを使いさらに具体的に紹介していきたい。また、他の野菜や肉類についても食材と生産者がつながる活動を考えていきたい。</li> </ul>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>来る範囲で、おにぎり作りに関わり自分で食べられる量を考え、持参するおにぎりの量を決めることで、自らの食について考える機会としている。毎回テーマを決め取り組まれ、6月に行われた「おにぎりの日」のテーマは「自分の食べられる量を考えよう」とし、児童はプリントを活用し自分の食べられる量を決めて、おにぎりを持参し食べた。</p> <p>・7月と10月に行われた「おべんとうの日」は自分ができることを選び、家族と協力しておべんとうを作った。おべんとうをつくる楽しさと感謝の気持ちを実感することができた。</p>		
<p>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</p>	<p>○食材コストに配慮しつつ、安全な食材確保を食材生産者等がわかる地域食材調達のプロセスの構築</p> <p>本校では「伊那給食」「上原青果」「JA」の3つの業者について見積もりをとって食材の調達を行っている。見積もりには生産地が書かれているので、市内産、地元産(上伊那)、県内産、国内産の順に優先して購入している。</p> <p>また、生産者から直接購入することもある。代替調理員で農家をされている方がいるので、畑を取材させていただいたりお話を聞いたりして、子ども達に伝えている。</p> <p>生産者の方をお呼びして、子ども達と一緒に給食を食べることができないか調整中。</p> <p>微生物検査や理化学検査については業者に依存している状況である。必要があるときに検</p>	<p>○業者を通じて調達を行う場合、生産者の顔までは見えにくい。また、生産者から直接購入する場合、個人的な繋がりに依存しているので、紹介していただかないと分からないという面もある。栄養士の異動等がある場合、生産者との繋がりがどうなるかわからない。</p> <p>各種検査については業者に依存している状況なので、内容や実施回数等について検討し、計画を立てて安定的に実施したい。</p>	

	<p>査結果を取り寄せてもらっている。</p> <p>地産地消に関しては、6月の調査で市町村レベルで33%、県レベルで50%である。</p> <p>○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献立作成は、学校の教育目標に基づいた「食の指導に関する全体計画」、「給食献立年間計画」を年度当初の職員会で提案し、それに基づいて行っている。</p> <p>11月の給食週間では、日本各地の伝統料理や食材を取り入れた献立を立案。地域の特色などを勉強しながら、地域の食文化について触れる機会としたい。</p>	<p>○献立計画による献立作成の成果については検討がなされていない。また、計画が具体的な食の指導に反映されにくい。もっと教科や特別活動の時間を利用して、学級担任と連携しながら食育を行っていききたい。</p>	
<p>3 安全な調理プロセスに関するガイドライン</p>	<p>○食物アレルギー事故防止対策</p> <p>市で統一の調査用紙を用いて、学校生活管理指導表に基づいて対応を行っている。また、年度当初の職員会において全職員で情報の共有と対応の確認を行っている。</p> <p>調理は、基本的にその日の担当が行っている。どうしても手が足りない日は栄養職員が行う。色違い食器による対応食の提供は児童・保護者の理解を得て行っており、人為的なミスを防ぐ上で大きな効果がある。周囲の児童の理解・協力もあり、間違いなく提供できている。</p> <p>アレルギー症状発症時の対応はマニュアルを作成し、緊急時に備えている。</p> <p>また、毎月のアレルギー対応についてのフローチャートを作成。チェック体制を整え、対応をしている。</p> <p>○食中毒事故防止対策</p>	<p>○アレルギー対応は医師による学校生活管理指導表の提出を必須としているが、検査を行わずに保護者の要望を受け入れて書いてしまう医師もいるのが現実。対応が複雑になってしまっているため、適切な診断による学校生活管理指導表の提出をお願いしたい。</p> <p>今年度より、エピペン所持の児童がいる。早急に職員研修を計画し、どの職員も対応できるようにしておきたい。</p> <p>○ノロウイルス流行期における検査を行いた</p>	



	<p>伊那市のマニュアルに基づき、施設の状況に合わせて衛生管理を行っている。また市や郡での研修に参加し、衛生管理の徹底に努めている。</p> <p>○異物混入事故防止対策 点検表に基づく内部チェックを行い、異物混入防止に対する意識を高めている。情報共有により他校での例を参考に本校でも対策を考えたりしている。</p> <p>(4)農薬・放射性物質からの安全 市で実施している放射線測定で確認を行っている。(年1回)</p>	<p>い。</p>	
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・5月の第一回学校評議員会で、各教科と給食との連携、本格的農業体験を位置づけた教育についておよその計画を説明した。</li> <li>・3年生は竜東保育園年長とじゃがいもを作った。</li> <li>・9月の防災訓練は学校・地域・竜東保育園との合同訓練を行った。その際、3年生は防災メニューの給食を地域の方や竜東保育園年長と一緒に食べた。そこに出された豚汁には一緒につくったジャガイモが使われた。</li> <li>・10月3年生は、一緒に作ったジャガイモを使って竜東保育園とカレー交流会を行った。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・信州型コミュニティスクールのモデル校であるので、この組織で「学習への参画」を中心にして「食材調達、給食献立計画の評価」「食の安全」「家庭との連携」についての協議を進めていきたい。</li> <li>・保育園と一緒に生産し、食べることを通じた交流活動は、他者へ思いを寄せ、自立への自覚を持つことができる。年間を通して来年度も交流を進めていきたい。</li> </ul>	

平成 26 年度 モデル校における取組の実践報告

モデル校名 西春近南小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
<p>1 給食・学習の連携・統合計画</p>	<p>「南小食育の目標：生産する喜び、消費してもらう喜びを感得し、農業に目を向けることができる。～たくさん田畑へ出掛けよう～」</p> <p>1 各学年農業体験・食育活動の記録</p> <p>① 1年生</p> <p>6月3日：さつまいも植え</p> <p>7月・8月：水やり・草取り</p> <p>10月17日：さつまいも掘り</p> <p>10月31日：スープの具材として給食へ提供</p> <p>11月：南保育園と1・2年生で焼き芋大会</p> <p>② 2年生</p> <p>4月8日：ミニトマト種まき</p> <p>6月3日：ミニトマト本植え(培養土1鉢に4, 5L)脇芽取り</p> <p>6月5日：大豆種まき 150ポット</p> <p>6月16日：ミニトマトの花の観察・スケッチ</p> <p>6月20日・30日：大豆定植</p> <p>7月・8月：草取り</p> <p>7月15日：ミニトマト収穫1号</p> <p>8月28日：畝づくり・大根種まき</p> <p>8月～10月：毎日収穫</p> <p>10月3日・7日：大豆収穫 茹でて食べる</p> <p>③ 3年生</p> <p>5月26日：土作り、堆肥入れ、畝作り、スイカ苗植え</p>	<p>【課題①】夏休み中の野菜管理。草取り。</p> <p>【解決方法】→夏休み中のプール利用の際、野収穫したり、草取りをしたりして対応。 →日直などの職員が手を入れて対応。</p> <p>【課題②】コミュニティスクールの会合を生かした、より具体化した立案</p> <p>→お聞きした情報を整理し活用していく校内組織作り(今年度は教務会)</p> <p>【課題③】「南小体験教室」や高学年の「調理クラブ」において、調理が児童に大変人気があることが窺えるが、これを、バランスよい献立を立ててくれる人、給食を毎日作ってくれる人、食材を届けてくれる人、生産者の仕事等への理解へ学習を繋げていく学習過程の構築</p> <p>→次年度の食育の総合的な年間計画の立案について今年度後期にプロジェクトチームを組み検討に入る。</p>	

<p>6月4日：さつまいも苗植え  6月・7月・8月：草取り、水やり  8月22日：スイカ7個収穫  8月25日：スイカ割り  10月10日：さつまいも掘り  11月18日：焼き芋大会</p> <p>④ 4年生</p> <p>6月4日：畝作り・さつまいも苗植え  7月・8月・9月：水やり・草取り  10月10日：芋掘り  10月29日：給食食材に提供  10月30日：学級でスイートポテト、大学芋調理</p> <p>⑤ 5年生</p> <p>5月31日：田植え  7月22日：田の草取り  10月7日：稲刈り、落ち穂拾い  10月31日：足踏み脱穀機での脱穀  11月8日：収穫祭・餅つき大会  11月：米粉に加工してもらい調理  11月：わらで納豆づくりに挑戦  12月7日：わらで注連縄・リース作り  3月中旬：給食卒業祝献立・赤飯に餅米提供予定</p> <p>⑥ 6年生</p> <p>5月16日：耕作、畝作り、マルチシート敷き、ジャガイモ、トマト、きゅうり、人参、カボチャ植え  6月11日：アマランサス蒔き</p>	<p>【課題④】給食献立立案の際に、およその収穫日が分かっていることが望ましいが、1ヶ月前なので、早めに栄養士に連絡することが難しい。</p> <p>→決まっている献立の中に工夫して食材を入れ込んでもらった。  →自校給食、栄養士や技師さん達の配慮に支えられている部分が多いので、下処理など学級でできるところまでは進めて食材としてもらった。</p> <p>【課題⑤】校庭横の畑だけでは十分な体験ができない。</p> <p>→今年度は、保育園と南小で借りている畑を全校が一緒に使用した。(例年は1・2年生)  →来年度に向けて、学校の周りで借りられそうな畑の持ち主に交渉をする。</p> <p>【課題⑥】日課の工夫</p> <p>→全校一斉の時間は、畑の広さ、天候への対応等で設けていない。学年毎の活動が中心になるので、今後も「生活科」「総合的な学習の時間」の中に農作業を位置づけ、作物の成長期には毎月曜朝の学級の時間を利用して活動を続けていく。</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>7月1日：野菜収穫スタート トマト、きゅうり  7月15日：アマランサス間引き  7月22日：ジャガイモ収穫  7月23日：ポテトサラダ作り・流しソーメン  8月3日：アマランサス間引き  8月27日：人参収穫  8月28日：人参「揚げ肉じゃが」として給食提供  8月28日：アマランサス草取り  9月11日：大根蒔き  10月3日：アマランサス収穫</p> <p>2 農業体験食材(学級園)</p> <p>① 学級園の「人参」「南瓜」「豆」「ズッキーニ」を「南小菜園カレー」へ  ② 「人参」を「揚げ肉じゃが」へ  ③ 「さつまいも」を「スイートポテト」「ハロウィンスープ」具材として給食へ  ④ 「ダイズ」枝豆、豆腐、味噌へ  ⑤ 「大根」を「コリコリサラダ」「おでん」の具材として給食へ  ⑥ 「餅米」を餅、「赤飯」として給食へ  ⑦ 「アマランサス」五平餅の味噌に入れて、餃子の具材の中へ「混ぜご飯」の中へ</p> <p>3 地域食材</p> <p>①地域の方からいただいた「筍」を給食の筍ご飯やお汁、炒め物等に入れて旬の味覚を味わった。  ②学校隣の梨園の梨を給食で提供した。  ③グリーンカーテンとして学校園に栽培したモロッコインゲンを給食のスープや味ご飯等多くの献立に入れた。</p>		
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

	<p>※これらについて、その都度学校放送や掲示物で児童に紹介した。</p> <p>4 その他</p> <p>① なかよし学級の「味噌きゅうり」「きゅうりとなすの浅漬け」を、来客へ</p> <p>② なかよし学級は「芋餅」「ふかし芋」「トマトサラダ」「茹でとうもろこし」等育てた野菜で調理をした。</p> <p>③ 1年生は「生活科」で「季節の料理に親しむ」目的で、「草団子」「柏餅」「お月見団子」を調理した。</p> <p>④ 3年生は「スイカ」を育てて西瓜割りを体験。</p> <p>⑤ 4年生と「なかよし学級」は、それぞれ育てた「ヘチマ」で「ヘチマ水」を抽出し「化粧水」を作って利用した。</p> <p>⑥ 6年生は、筍や竹をいただいた地域の方を招いて、「流しソーメン」と育てたジャガイモで作った「ポテトサラダ」でもてなした。</p> <p>5 コミュニティスクールの会合から</p> <p>① 地域食材の生かし方、生産者の情報、生産者の紹介方法など活発な意見交換が行われた。</p> <p>6 予算の用途</p> <p>① 種苗代</p> <p>② バット、ボール(餅つき用)</p> <p>③ ふるい</p> <p>④ 草かき</p> <p>⑤ 移植ごて</p> <p>⑥ 土</p> <p>⑦ 肥料</p>		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成 26 年度給食献立年間計画に基づく。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>単年ではなく、来年度以降継続する取組となるような記録、引継等。</li> <li>個々へ向けた取組の工夫。</li> </ul>	
3 安全な調理プロセスに関するガイドライン	伊那市衛生マニュアル、文部科学省、学校給食調理従事者研修マニュアルに基づく。	<ul style="list-style-type: none"> <li>さらなる周知徹底を図る。</li> </ul>	
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	保育園横の畑を広くお借りし、1年生は「さつまいも掘り」「焼き芋大会」で交流予定。同じ畑を使用することで自然とコミュニケーションが生まれている。地域の協働体制についてコミュニティスクールで話し合っている。	<ul style="list-style-type: none"> <li>「学校便り」「学年便り」等での発信。</li> <li>コミュニティスクールでの協働体制のあり方の模索。</li> </ul>	

伊那市学校給食あり方作業部会における検討内容の取り組み

モデル校 長谷小学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
<p>1 給食・学習の連携 統合計画</p>	<p>1 本校の食育の目標の決め出し 学校教育目標・重点目標 本気で取り組む子ども 「自分で考え、自分から取り組む長谷の子ども」 ふるさとを誇りに思う子ども 食＝コミュニケーションのツール  「おすそわけ」で広がる人の輪・学びの輪</p> <p>2 おいしい食事はマナーから 食事のマナーの見返し 身支度、手洗い、あいさつ 給食当番・・・全員が給食当番役割分担 コンテナ車へのあいさつ</p> <p>3 給食の先生方への感謝の気持ち 下膳、なるべく完食 感謝のメッセージ 栄養士の先生による給食参観とお話</p> <p>4 給食室とのつながり 行事食、楽しみ食、セレクト食事</p> <p>5 家庭とつながる給食室 献立 食材の分かる献立表 レシピの配布 お弁当作り・・・4年生予定</p>	<p>1 目標具現化のためキャッチフレーズ作成 お・・・おいしい食事はマナーから 1 す・・・すききらいなく豊かな食材 2 そ・・・そう快な朝、早寝、早起き、朝ご飯 4 わ・・・分け合うことで育つ心 4 け・・・健康づくりは食事から 3 この合い言葉をみんなで意識して取り組む</p> <p>2 共同調理場を身近に感じてもらうために ・共同調理場の先生方への思いをこめて、コンテナ車にあいさつをする。 ・共同調理場見学（1年生他） ・職員も見学し写真等で様子を児童へ伝える</p> <p>3 食器の返却にも心を込められるように 完食の無理強いはいしない。 栄養士の先生との交流</p> <p>4 給食の先生方からの児童へのサプライズ アンパンマンご飯が大好評に</p> <p>5 きめ細かな献立表により家庭の信頼を アレルギー対応等、献立は重要な情報</p> <p>お弁当を通して感謝の気持ちを育てる。</p>	<p>15</p>

	<p>給食を彩りよくお弁当箱に詰める。 給食試食会給食試食会・・・ 家庭数の半分の家庭の参加 長谷総合支所の皆さんの給食試食</p> <p>6 学習の中の食 1年生 畑大好き1年生 きゅうり、トマト、なす ピーマン 2年生 大豆、大根 大豆の絵 3年生 社会見学 南アルプス村のクロ ワッサン 水やりの工夫 4年生 ゴーヤ、トマト、秘密基地 5年生 米作り（すべて自分たちの手で） 6年生 小中交流給食 全校焼いも集会でのサツマイモ</p> <p>7 畑の管理 草取り 一人一人の分担制 週に1度、清掃の時間を草取りに うねづくりの工夫・・・草取りを機械で マルチをかける。 わらや段ボールをひく 水やりを食後に</p>	<p>試食会の呼び掛けに力を入れ、昨年<small>の</small>2倍 の家庭が参加してくださった。 長谷総合支所からも3名おいでいただく。 学校給食への関心の高まり</p> <p>6 栽培活動がよりよい学びとなるために 日常的な活動となるよう、見える場を意識 し、毎日関わる習慣作りを行う。 朝畑に寄る子、給食後に水やりの時間</p> <p>基地づくり等総合の学習と絡めた食育の 実施。 長谷地区の食材、郷土料理の見学 大根や内藤とうがらしから、歴史学習など へ学習の広がりもある。</p> <p>7 草取りの大変さに向けた工夫 畑の管理で一番大変なのは草取り うねの作り方や草の生えない工夫など それぞれのクラスの工夫を伝え合う場づ くりを行う。</p> <p>自分たちも食事をしたので、作物にも 水をあげなくてはという意識づくり。</p>	
<p>2 地域食材の調達 計画・給食献立 計画に関するガイ</p>	<p>1 すききらいなく豊かな食材 地域の新鮮な食材の導入 小学校の畑から給食室へ</p>	<p>1 育てた食材を共同調理場で役立ててもら えるようにするために 小学校からの情報を前もって栄養士さん</p>	



<p>ドライン</p>	<p>椎茸、よもぎ、大根、とうがらし</p> <p>2 ふるさとの食材との出会い ふるさと祭り・・・鹿鍋、おやき、五平餅 給食・・・鹿肉の利用</p> <p>3 ふるさとの食材 高遠の内藤とうがらし 漬物作り 大根漬け</p>	<p>たちに伝えることを大切にする。</p> <p>2 鹿の肉を食べることへの抵抗感 中学校で食材として利用しその様子で小学校でも食材として考えていく。</p> <p>3 高遠内藤とうがらしの利用を教材研究中。 加工の仕方や漬け方などを地域の方から教えていただくことを通して、交流を深めていく。</p>	
<p>3 安全な調理プロセスに関するガイドライン</p>	<p>「け」健康づくりは食事から</p> <p>1 安心の食事(給食) 実態把握、除去食 食物アレルギーについての職員研修 異物混入事故防止 食中毒事故防止 農薬・放射能汚染</p> <p>2 安全な食事(給食) 安全な水の確保 市より給水車出動</p> <p>3 職員の教材研究</p>	<p>1 食物アレルギー等に対する職員研修 対象児がいれば エピペン講習も必要 異物混入事故防止、食中毒事故防止 農薬・放射能汚染については、中学校の給食室で万全に対応していただいている。</p> <p>2 安全な水の確保のために 給水車の出動に感謝するとともに、日常生活が多くの人々に支えられていることを学ぶ機会としたい。</p> <p>3 子どもたちが育てている食材について料理法など教材研究を行う。</p>	
<p>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</p>	<p>1 「そ」そう快な朝 早寝・早起き・朝ご飯 朝ご飯 98%の家庭が朝ご飯を食べる。 食べなかったご家庭は懇談することで改善</p> <p>2 充実した朝ご飯 栄養士さん・・・簡単朝食レシピ配布 子どもたちの理解・・・キャラバン隊</p> <p>3 「わ」分け合うことで通じる気持ち</p>	<p>1 朝食の食事内容50%の家庭でかたよりを感じている。 役立つ朝食レシピの紹介 孤食になっていないかの調査が必要</p> <p>2 学級懇談、学校だよりなどでお知らせする家庭へのよびかけ 子どもたちが栄養についての理解を深められる場づくり</p> <p>3 おすそ分けを通して、あいさつや心遣い育</p>	<p>キャラバン隊</p>

	<p>畑の作物のおすそ分け 姉妹学級 職員室 家庭などへ</p> <p>4 地域の方の応援 田畑をお借りする。感謝の気持ちを伝える。 うねづくり 漬物レシピを教えていただく。 地域で草餅づくりなどのノウハウを教わる。</p> <p>5 ホームページでの発信 食育のページ 米作りのページ特設</p>	<p>てていきたい。 マナーや相手を大切にという意識の向上につながる。</p> <p>4 今は地域から教えていただくことが中心 地域へ還元する方法を子どもたちとともに考えていく。子どもたちの頑張りの姿が一番のお返しであることを心に留めながら。</p> <p>5 学校の様子を理解していただくことで、保護者の協力が得られやすく、子ども・職員の意識も向上。継続していくことが課題。</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

#### まとめ

- ・「食育」は、生活の基本。心身の健康があって学校生活が充実する。一日平均欠席者0.8人。しっかり食事をとり健康な心と体で学校生活を送る。
- ・学校現場で「食」を語る。語ることで子どもたちが元気になる。学校が元気になる。
- ・「本気で取り組む子ども」「自分で考え 自分から取り組む 長谷の子ども」学校目標を具現化できる「食育」。
- ・「おすそわけ」の気持ちを持つことで育っていく子どもたちのおもいやりの心。
- ・「食育」で地域とのつながりが深まり、応援をしていただいていることが実感できる。更にそのつながりを深めていきたい。
- ・「食」については、具体的な動きが想定できること、応援しやすいことなどから地域のコミュニティスクールの考えにつながっていきやすい。子どもたちが自分たちでできることを目標にしていくことも大切であるので、相談しながらやっていきたい。
- ・「食」を通じて、ふるさとに思いを寄せる子どもたちを育てる。子どもたちの郷土の食の体験を心に刻む子どもたちである。
- ・さまざまな方々の「食」にかける思いを理解し、感謝できる子どもたちを育てていきたい。
- ・田畑の規模については、年度当初に子どもたちと相談する。その願いを大切にしながら、地域の応援がいる場合はお願いをする。
- ・学校の実践や願いをさまざまな形で発信していくことが大切。それによって理解していただき協力していただける。

#### 課題

- ・家庭での朝食等の食事内容の検証を行い、家庭との連携を深めながら食育が家庭まで浸透していくことをめざしたい。
- ・畑等の活動時間の教育課程への位置づけをどのようにしていくか、来年度に向けて検討が必要。(畑の規模・水やり・草取り)

平成 26 年度 モデル校における取り組みの実践報告について

モデル校名 長谷中学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
<p>1 給食・学習の連携・統合計画</p>	<p><b>①総合的な学習の時間「食文化講座」</b>                      ・全校を縦割りした10名の生徒が、地域の方から借用した畑を「南アルプス畑」と命名し、「個人の区画」「グループの区画」「全員の区画」に分けて自分の希望した作物を栽培した。                      ・収穫した野菜は、家族や給食で食べていただいた。（ジャガイモ・トマト・ミニトマト・キュウリ・トウモロコシ・スイカ・カボチャ・メロン・枝豆・オクラ・ニンジン・モロヘイヤ・サツマイモなど）</p> <p><b>②日常生活につながる畑作業</b>                      ・日課を工夫し、午後のランニング後の10分間に畑の除草やサツマイモの収穫、大根の種まきなどを行うことで全校生徒が関わる事ができた。                      ・夏期休業中の水やりや収穫は、生徒だけでなく家族の協力もあり家庭でも関心が高まった。</p> <p><b>③教科等との連携</b>                      ・技術・家庭科の家庭分野で「食品の選択」の学習や収穫したものを調理して味わう学習に関連づけた。                      ・青いのに採ってしまったトマトに「ごめんね」と言う生徒、汗を流し協力して作業を進めた生徒、収穫間近になって動物に食べられた体験をした生徒など、「道徳」や「特別活動」ともつなげ</p>	<p><b>◆農機具の不足</b>                      ・休耕田をお借りしたため、最初に耕す必要があった。しかし土が硬く、学校にある管理機で何回も耕し直し、効率が上がらなかった。また、畝をたてる鍬がなく、じょれんやスコップなどで対応したが、これも効率が上がらなかった。                      →年度当初に必要な農具を購入することはもちろんだが、できれば大型機械も購入したい。そのための予算の補助が必要になる。                      →年度途中で耕運機を購入でき、畑の耕起が当初より能率良くできた。</p> <p><b>◆農作業の見通しをもった時間確保の難しさ</b>                      ・予定しても雨で延期したり、時間割上、日中の暑い時間の作業があったり、行いたいときに作業できないときがあったりした。                      →日々の日程の中で融通がきく時間を生み出していく。</p> <p><b>◆生徒のねがいや意欲を引き出し、職員がねらいを明確に持って指導できたか。</b>                      →畑作業の経験が少ない生徒に、イメージを伝えながら、「失敗することも経験」を大切にしながら、職員が失敗した生徒をサポートでき</p>	

	<p>て指導することができた。</p> <p><b>④文化祭にて保護者や地域の方に学習成果を発表。全校生徒で学びの共有もできた。</b></p> <p>・模造紙にまとめたり、P. Pでステージ発表したりすることで学習の振り返りができた。</p>	<p>るように、別の野菜を育てた。</p>	
<p>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</p>	<p><b>① 生産者さんとのつながりを持ち、地域の食材の調達を努力している</b></p> <p>○長谷の「麦わら帽子の会」にない食材は、JAから仕入れている。</p> <p>・麦わら帽子の会から納品してもらっている野菜は、昨年度より使用量が増えた。収穫できそうな野菜のリストを前もって送付してもらうことにより献立に活用できるようになった。</p> <p>・他業者に比べ単価が安いことから頻繁に使用している。</p> <p>○長谷「気の里工房」の味噌は、高価なため（1kg 810円）、伊那市内にある「伊那華のみそ娘」（1kg 470円）から味噌を購入し、あわせ味噌にして使っている。</p> <p>○ファーム長谷から大豆を仕入れている。</p> <p><b>②生徒へ地域の食材を利用していることを伝え</b> <b>ている。</b></p> <p>・毎日の給食の時間に、給食委員による献立の紹介の中で「今日の地元食材は・・・」という項目を設けたり、「今日の給食に使っている○○は『南アルプス畑』で採れたもの」などと紹介したりし</p>	<p>◆長谷産の米（市ノ瀬米）の利用については、市教委とJAの話し合いの結果利用できないことになった。</p> <p>◆長谷「気の里工房」の味噌は伝統的に仕入れて利用しているが高価である。</p>	

	<p>ている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・紹介することによって長谷で採れた食材ということが分かり、食材の生産地への関心も高まった。</li> </ul>		
<p>3 安全な調理プロセスに関するガイドライン</p>	<p><b>① 学校の畑で収穫した野菜を給食で使用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「南アルプス畑」で生徒が育てた野菜を給食に提供することができた。（きゅうり80本、ミニトマト47個、とうもろこし30本、モロヘイヤ、人参など）</li> <li>・きゅうりは給食でもほぼ毎日使う食材のため、ありがたかった。</li> <li>・とうもろこしは、芯の中に虫がいて、調理している過程で何匹か発見された。日頃は「虫は異物」としているが、「無農薬で栽培している野菜だから安心して食べられる」と伝えたいとも考えた。結果的に食べる前に事実を伝え、注意深く食べるか、残しても良いという選択も可能にした。</li> </ul>	<p>◆収穫した野菜は無農薬のため、給食室へ持ち込む際に虫がいるものがあった。</p> <p>→ 虫については、なかなか駆除できないが、農薬を使用しなくても駆除できる方法を考えることが必要である。</p>	
<p>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</p>	<p><b>① 献立の工夫</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食、季節にあった献立、五平餅などの郷土料理を取り入れることができた。</li> </ul> <p><b>② 試食会・情報提供などで理解を得る</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「給食だより」で家庭へ地域食材の利用などを伝えた。</li> <li>・「給食試食会」には保護者だけでなく、民生児</li> </ul>		

	<p>童委員の方々も参加していただいた。</p> <p><b>③家族とのつながり</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・休日には畑の水やりやりに家族に送迎してもらった生徒もいて、家庭でも野菜の生育が話題になることもあった。</li> <li>・学校の畑において、個人で栽培した野菜の一部は家庭へ持ち帰り、家族と共に食した。</li> </ul> <p><b>④小学校とのつながり</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中学へ6年生を招いて、ランチルームと一緒に給食を食べる「交流給食」を実施した。</li> <li>・6年生は中学生に学校生活について質問しながら、会話も弾み楽しく会食していた。</li> </ul> <p><b>⑤職員と生産者とのつながり</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・職員が地域で農業を営んでいる方を訪問してお話をうかがったり、畑を見せていただいたりした。</li> <li>・学校の畑を見に来ていただき、わき芽の取り方や間引きの仕方などを教えていただいた。</li> </ul>	<p>◆常に地域の方に関わっていただくことが難しく、学校で予定した長時間の活動の日に来ていただくことができなかった。 →作物の生長を見計らって、地域の方の指導を受けていく工夫が必要である。</p>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

平成 26 年度 取り組みの実践報告について

校名 伊那市立東部中学校

項 目	取り組み等	課題および解決方法等	備 考
1 給食・学習の連携・統合計画	<p><b>①総合的な学習の時間（1 学年）</b></p> <p>○1 年 1 組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「伊那市農業の現状と課題について」 農政課 柴 正人さん 講話・交流</li> <li>・9 月 3 日（水）1 日総合の日 伊那市美篤末広 山岸紘一さん眞由美さん 「ブロッコリー」の植え付けと栽培など講話</li> <li>・「すず竹祭」での活動発表</li> <li>・1 0 月 1 日（水） 1 時間目 伊那市美篤末広 山岸紘一さん眞由美さん 「ブロッコリー」収穫体験と収穫出荷の講話 →給食での利用と全校への紹介</li> </ul> <p>○1 年 3 組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・9 月 3 日（水） 1 日総合の日 大原農園（鶏卵）小林豊さん（酪農）見学と講話 →給食での利用予定と全校への紹介予定</li> </ul> <p>○1 年 4 組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「伊那市農業の現状と課題について」 農政課 柴 正人さん 講話・交流</li> <li>・9 月 3 日（水）1 日総合の日 伊那市野底 唐木隆裕さん ブロッコリーの苗栽培・ハウス見学と講話 →給食での利用と全校への紹介 (9 月 1 2 日・9 月 1 7 日)</li> <li>・「すず竹祭」での活動発表</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・1 学年すべてのクラスで実施するのは難しいと思われる。（栽培地の確保・受け入れ先の農家・交流場所等）</li> </ul> <p>→全クラスの活動は難しいため、活動を行っているクラスが「すず竹祭」などで発表し、全校生徒へ食に関する取り組みへの理解や興味・関心を深める機会にしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・植え付けや収穫時期が天候によりかわってしまうので、給食での活用が難しい。</li> <li>・東部中学校は規模が大きいため、農家での体験学習など受け入れていただける農家がなかなか見つからない。</li> </ul>	

	<p>○1年9組</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・7月11日(金) 5時間目 上伊那農業高校 作物班との交流 「アマランサスと雑穀」について</li> <li>・9月3日(水) 1日総合の日 上伊那農業高校生活班 雑穀の畑見学 信州大学農学部根本和洋助教 アマランサスの講話 伊那餃子会伊藤雄治さん アマランサス餃子の作り方 長谷野のもの吉田洋介さん アマランサス収穫体験</li> <li>・「すず竹祭」での活動発表</li> <li>・アマランサスレトルトパック販売促進にむけて(予定) 製造会社、販売ルートへのお願い キャラクター決め、紹介のちらしの作成 →学校給食への利用(県内での利用をお願いする)</li> </ul> <p>②お弁当の日(予定)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1年生家庭科「食物」の単元と一緒に学習</li> <li>・学年集会で「お弁当の日」の講話 栄養教諭</li> <li>・前日指導 各クラスで資料と学習カードで計画</li> </ul> <p>→給食のお弁当詰め</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「お弁当の日」11月25日(火)</li> </ul> <p>③特別支援学級</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の栽培と調理活動、販売活動</li> </ul> <p>→「大根」「白菜」の給食での利用(予定)</p> <p>④生徒会給食委員会との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食献立コンクールと献立バトル(実施途中)</li> <li>・3年生希望献立(予定)</li> </ul> <p>→給食での献立活用</p> <p>⑤学校行事との連携</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・読書週間とのコラボ、学校行事の行事食</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食費が消費税増税後改定されていないため、生徒の考えた献立や希望献立をそのまま提供することが難しい。</li> <li>・同上の内容で実施が難しい。</li> </ul>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



<p>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</p>	<p><b>①地元中心の食材となるための調達と計画</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・業者からの見積もりに生産地が記入されているので、市内産、地元（上伊那）産、県内産、国内産の順に優先的に購入している。</li> <li>・総合的な学習の時間に関わっての食材を優先的に購入する。</li> </ul> <p><b>②献立作成</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の教育目標に基づいた「食に関する全体計画」「給食年間計画」を年度当初の職員会で提案し、実施している。季節や地域を感じられる献立に留意している。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食費が消費税増税後改定されていないため、市内産と県外産野菜単価の差が大きい場合は、県外産を購入することがある。</li> <li>・生産者からの直接購入を増やしたいが、現在は個人的な繋がりに依存しているので、農政課などから紹介していただかないと難しい。大規模校のため量の確保が難しい。</li> <li>・生産者からの購入の場合、安全や衛生管理が難しい。</li> </ul>	
<p>3 安全な調理プロセスに関するガイドライン</p>	<p><b>①食物アレルギー事故防止</b></p> <p>学校生活管理指導表に基づいて対応を行っている。調理では、誤配、誤食のリスクを減らす努力をする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・一覧表の作成と職員への周知。</li> <li>・栄養教諭→当番→調理担当の3段階でのチェック。</li> <li>・対応食の単純化。</li> </ul> <p><b>②食中毒事故防止・異物混入事故防止</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・文部科学省衛生管理の基準、長野県学校給食の手引き、伊那市衛生マニュアルに基づく。</li> <li>・点検表により、内部チェックや外部によるチェック。</li> </ul> <p><b>③農薬・放射性物質からの安全</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・市で実施している放射線測定での結果確認。</li> <li>・食材により検査結果の提出をお願いする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・医師により、検査方法や診断に大きな差が感じられる。アレルギーの専門医での診察を勧めていきたい。</li> <li>・アレルギー対応マニュアルの作成を検討中。</li> <li>・ノロウイルス流行期における検査の公費負担をお願いしたい。</li> </ul>	
<p>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</p>	<p><b>①信州型コミュニティスクール</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・市のモデル校指定を受けている。現在進行中の食育に係る協働体制の構築に向け、信州大学農学部根本和洋助教に運営委員会メンバーを委嘱した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育推進のための地域のネットワーク作りが急務の課題である。</li> </ul>	

