

第4次 練馬区立小中学校における食育推進計画  
令和4年度(2022年度)～令和8年度(2026年度)



令和4年(2022年)3月

練馬区教育委員会

## あいさつ

我が国では、近年、食をめぐる環境は大きく変化しており、様々な課題を抱えています。高齢化が進行する中で、健康寿命の延伸や生活習慣病の予防が引き続き国民的課題となっており、栄養バランスに配慮した食生活の重要性がこれまで以上に増しています。また、食を供給する面から見ると、食料の多くを海外からの輸入に頼っており、食品ロスも多く発生しているという現状があります。さらに、新型コロナウイルス感染症の流行の影響は、人々の生命や生活のみならず、行動・意識・価値観の変容にまで波及しました。このように食を取り巻く社会環境が大きく変化する中で、健康で心豊かな生活を送るために健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることやそれを支える社会や環境を持続可能なものにしていくことが重要な課題となっています。

こうした現状において、平成 17 年に「食育基本法」が施行され、内閣府が平成 18 年に同法に基づく「食育推進基本計画」(以下「国計画」という。)を策定したことを踏まえ、練馬区教育委員会では、平成 19 年に「練馬区立小中学校における食育推進計画」(以下「区計画」という。)を策定しました。

令和 3 年には我が国の食をめぐる課題を踏まえ、「国計画」が第 4 次へと改正され、食育の推進に関する施策についての基本的な方針に三つの「重点事項」が下記のとおり挙げられました。

生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

持続可能な食を支える食育の推進

「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

区教育委員会では、平成 29 年 3 月に第 3 次となる「区計画」を策定し、令和 3 年度までの 5 年間、計画に基づいた食育の実践をしてきました。これまでに、栄養教諭が 3 名配置され、栄養教諭を中核とした食に関する指導の取組にも重点を置いて推進してまいりました。

この度、第 4 次の「国計画」の重点課題を踏まえ、第 4 次の「区計画」を見直し、改正いたしました。練馬区において小中一貫教育が推進されていることも視野に入れ、今回新たに策定した「第 4 次 練馬区立小中学校における食育推進計画」に基づいて、学校の教育活動全体における食に関する指導(学校における食育)に一層取り組んでまいります。

結びに、本計画の策定にあたりましては、ご協力いただきました関係各位に心から御礼申し上げます。

令和 4 年(2022年) 3 月

練馬区教育委員会 教育長 堀 和夫

## 目 次

計画策定の趣旨	2
練馬区立小中学校における食育の目標	3
食育推進の基本方針	4
食育を推進するために	4
1 学校における食育の充実	4
（1）校内指導体制の充実	4
（2）全体計画・年間指導計画の充実	5
（3）食育の指導の充実	6
（4）研修等の実施	7
（5）栄養教諭による取組の充実	8
2 学校給食の充実	8
（1）安全・安心な給食の実施	9
（2）食事内容等の充実	9
（3）伝統的な食文化を継承した献立の活用	11
（4）食品ロスの抑制と再生利用	11
3 学校・家庭・地域が連携した食育の推進	12
（1）継続的な食育推進運動	12
（2）体験活動や交流による食育の推進	13
（3）家庭・地域との連携	15
（4）学校保健委員会等の活用	15
（5）地産地消の推進	16
4 進行管理と評価	17
（1）目標の設定	17
（2）評価指標の設定	17
（3）具体的な評価基準の設定	17
（4）評価の実施	17
第4次練馬区小中学校における食育推進計画（令和4年度～令和8年度） 体系図	19

## 計画策定の趣旨

これまで、練馬区立小中学校において、平成19年11月に策定した「練馬区立小中学校における食育推進計画（平成19～23年度）」に基づき、全小中学校の食育推進チームおよび関係者が連携・協力し、児童生徒に対する食育の普及および啓発に努めてきた。また、平成29年3月には、練馬区立小中学校における食育推進委員会において「第3次 練馬区立小中学校における食育推進計画」を策定し、更なる食育の推進を図ってきた。

「第4次 練馬区立小中学校における食育推進計画」は、国の「第4次 食育推進基本計画（令和3年3月）」の三つの「重点事項」や新しい生活様式への対応を踏まえ、「第3次 練馬区立小中学校における食育推進計画（平成29～令和3年度）」の基本的な考え方や方向性を継承しつつ見直しを図ったものであり、小中学校において各種取組や練馬区の特性を生かした食育を、総合的かつ計画的に一層推進するための基本となる指針である。

### 【主な改正点】

#### 1 「実践から定着へ」の継承

国の「第4次 食育推進基本計画」では、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など食育をめぐる状況を踏まえ、生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、持続可能な食を支える食育の推進、「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進という三つの「重点事項」が示されている。練馬区では、国の第4次計画の内容と区の実態を踏まえて、区の第3次計画の取組内容について見直し、三つの「重点事項」に対応する取組を図ることが重要であると捉えた。よって「第4次 練馬区立小中学校における食育推進計画」では、「第3次 練馬区立小中学校における食育推進計画」の基本概念である「実践から定着へ」を継承しつつ取組内容を見直すとともに、これまでの取組の定着を図りながら、着実に食育を推進していく。

#### 2 取組内容の見直し

「第3次 練馬区立小中学校における食育推進計画」では、食育の推進を図るため、達成目標を設定し、学校において着実に計画を推進してきた。「第4次 練馬区立小中学校における食育推進計画」では、学校が食育を推進するにあたり、基本となる考え方、目標を示し、学校の特色や現状に合った活動を実践することにより、一層充実した食育の内容となるよう見直しをした。

## 練馬区立小中学校における食育の目標

毎日の食事は、運動、休養、睡眠とならび健康を維持、増進するための重要な要素である。家庭における食事は、家族そろって食卓を囲むことを基本に買い物、調理や後片付けなどを一緒に行いながら家族の絆を深め、食の大切さ、正しい食品の選択、調理方法、望ましい食習慣、食事のマナーなど基本的知識と食の楽しさや食への感謝の心を伝え、身に付けていくことができる場である。成長過程にある児童生徒にとって家庭での食生活は、心身ともに健やかに育つために大きな意義がある。しかし、生活スタイルの多様化や社会環境の変化に伴い、食生活のあり方が大きく変化し、家族で一緒に食事を楽しみながら、望ましい食習慣や知識を習得することが難しくなっている。

このような状況から児童生徒の食生活については、学校や家庭、地域社会が積極的に連携し、より食に関する正しい理解を深めていくことが重要である。

その実現のため、「生涯食育社会」の構築を目指し、健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむことを目的として食育を推進する。

そこで、練馬区立小中学校における食育の目標を次のとおり定めた。

### < 練馬区立小中学校における食育の目標 >

- 1 食事の重要性  
食事の重要性を理解し、家庭や友達と食事を楽しむことができる練馬の子どもを育てる。
- 2 心身の健康  
栄養や食事の取り方を理解し、望ましい食生活を実践できる練馬の子どもを育てる。
- 3 食品を選択する能力  
正しい知識に基づいて、食品の品質や安全について判断できる練馬の子どもを育てる。
- 4 感謝の心  
生産体験や地産地消を通じて、生産や流通に携わる人々に感謝する心をもった練馬の子どもを育てる。
- 5 社会性  
食物を大切にし、環境との調和を図り、人と人とのふれあいを大切にする練馬の子どもを育てる。
- 6 食文化  
練馬区の産物、食文化や食に関する歴史を理解する練馬の子どもを育てる。

## 食育推進の基本方針

教育委員会事務局では、先に掲げた目標を達成および小中学校における指導体制の充実を図るために基本方針を次のように定めた。

- 1 学校における食育の充実
- 2 学校給食の充実
- 3 学校・家庭・地域が連携した食育の推進

## 食育を推進するために

上記の基本方針に基づき、食育を推進するために、教育委員会事務局および学校が取り組む内容は次のとおりである。

### 1 学校における食育の充実

食に関する問題は、本来家庭が中心となって担うものである。しかし、社会状況の変化に伴い、食生活は多様化している。さらに「新たな日常」への対応等、様々な事情から保護者自身が望ましい食生活を実践できない場合もある。そこで、学校は家庭地域と連携・協力しながら児童生徒の食育指導を実施し、食育の充実を図っていく必要がある。

学校における食に関する指導は、健康教育の一環として、望ましい食習慣の形成につながる実践的な知識や能力、態度の育成を目的とする。また、学校の教育活動全体を通して行うことが重要である。このため、教職員等が食に関する指導の重要性を理解し、必要な知識や指導方法を身に付けるとともに、家庭地域と十分に連携・協力し、体系的、継続的に指導する必要がある。特に、全体指導計画策定の中心的な役割を果たす食育推進リーダーの役割は大きい。

#### (1) 校内指導体制の充実

##### 食育推進チームの設置と食育推進リーダーの活用

食育推進チームは、校長、副校長、主幹教諭、教務主任、保健主任、給食主任等の教職員と、栄養教諭・学校栄養職員等、養護教諭や家庭科担当教諭など食に関する高い専門性をもった教職員で構成されている。

学校は、食育推進チームの構成員から「食に関する指導の全体計画」を推進する食育推進リーダーを選任する。栄養教諭配置校においては、食の専門性を生かして栄養教諭がリーダーとなることが望ましい。

食育推進チームは、校長のリーダーシップの下、食育推進リーダーが中心となり、各学校の「食に関する全体計画」に沿って円滑に食に関する取組が行われるよう、校内でのティーム・ティーチングの調整やゲストティーチャーの招へい等の連絡・調整を図り、その支援を行う。

### 校内における食育の推進

学校における食育は、児童生徒が食に関する正しい知識を身に付け、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を実践できることを目指している。全教職員が学校給食を活用しつつ、給食時間はもとより、各教科・領域等で食に関する指導を推進する。そのため、栄養教諭・学校栄養職員のみならず、全教職員が児童生徒の食生活の状況や実態を把握したうえで、食に関する指導の重要性を理解し、必要な知識や指導方法を身に付け、十分な連携を図りながら指導する必要がある。

### (2) 全体計画・年間指導計画の充実

国の第4次食育推進基本計画（令和3年度～令和7年度）では、「学校教育活動全体で食育の推進に取り組むためには、各学校において食育の目標や具体的な取組についての共通理解を持つことが必要である。このため、校長や他の教職員への研修の充実等、全教職員が連携・協力した食に対する指導体制を充実するため、教材の作成等の取組を促進する。」と示されている。

練馬区立小中学校では、平成19年度に全校で「食に関する指導の全体計画」を作成し、「各学年の年間指導計画」も、教育課程に位置付けられている。

各学校においては、この計画に沿った食育の取組が、確実に実施されるよう、教職員が以下の留意点をしっかりと意識する必要がある。

#### 全体計画・年間指導計画を作成するうえでの留意点

- (ア) 全教職員が継続的で、体系的な食に関する指導の必要性や考え方を理解すること
- (イ) 関連する教科・領域等において食に関する指導を充実すること
- (ウ) 校内に「食に関する指導」の推進体制を整備すること
- (エ) 栄養教諭・学校栄養職員等が高い専門性を生かして積極的に参加すること
- (オ) 児童生徒の食生活の状況や実態について適切に把握すること
- (カ) 隣接する区立園・小中学校との連携を図ること
- (キ) 給食の献立計画との関連付けを積極的に図ること
- (ク) 保護者や地域との連携・協力体制をつくること
- (ケ) 総合的な学習の時間を十分に活用すること

#### 小中一貫教育の取組における食育の充実

小中一貫教育に関する研究では、平成27年度から全中学校区が小中一貫教育の研究や実践に取り組んでいる。

小中一貫教育の実践校の中には、食育をテーマに9年間を見通したカリキュ

ラムを作成し、特色ある学校づくりを行っている学校もある。今後は、各校の校長のリーダーシップの下で食育リーダーを中心に、連携する小中学校における児童生徒の食生活の実態や課題を明らかにし、食育についても9年間を通じた連続性や系統性のある学習を構築していくことが期待される。

### (3) 食育の指導の充実

食育の指導の充実は、継続的に習慣化されるまで続けていくことが大切である。毎日の給食の時間における指導と各教科・領域等における指導の連携によって、教育的効果が期待できる。

そのためには、9年間を見通した計画的・継続的な指導が求められる。

#### 学級担任や栄養教諭・学校栄養職員等による給食の時間の指導

毎日の給食は、「生きた教材」である。給食の指導を通して、児童生徒の理解を深めるとともに学級全体の好ましい人間関係を構築する必要がある。健康寿命の延伸に向け、ゆっくりよく噛んで食べることの大切さを伝えていく。

また、食品の産地や栄養的な特徴等を学習させ、それぞれの専門性を生かした指導の工夫を図る。食器の並べ方や箸の使い方等の食事のマナーなども指導する。ICT(情報通信技術)機器も活用しながら、校内放送、教材作成・配布等、提示の仕方を工夫し、充実を図る。

#### 各教科・領域等における食育の推進

学習指導要領では、「学校における食育の推進は、体育科、家庭科及び特別活動の時間はもとより、各教科、道徳科、外国語活動及び総合的な学習の時間などにおいてそれぞれの特質に応じおいてもそれぞれの特質に応じて適切に行うよう努めること」とされている。そこで各学校においては、学習指導要領や本計画に基づき、学校教育活動全体を通じて主体的に行動できる子どもを育成するための食育を組織的・計画的に推進する。

また、各教科・領域等の中で、健康に関する基本的な生活習慣を身に付け、健全な食生活を送れるよう指導する。また、生活習慣病の予防のために減塩や脂肪を減らすことなどを知らせることが有効である。特に担任は、「各教科の年間指導計画」を念頭に、それぞれの特質に応じた指導を給食指導と関連させて展開させていくようにする。

食料自給率が低いわが国において、環境への影響もある食品ロスが大きな問題となっている。令和元年10月には、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行された。こうしたなか、SDGs(持続可能な開発目標)の達成に食育活動が貢献できるとされているため、環境教育の視点にも目を向けて、児童生徒が食品ロスの現状や課題について学び、自ら主体的に取り組めるよう指導していくことが求



められている。

また、地域や家庭で受け継がれてきた地場産業を生かした郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等、優れた伝統的な食文化を継承し、伝えることが大事である。

食品の安全性や品質については、正しい知識・情報に基づいて自ら判断できる能力を身に付けるために、各教科・領域等で食品衛生、食品表示などの食品の安全性や品質等について関心をもてるよう指導する。また、食品の安全性や品質の良否を見分け、食品に含まれる栄養素やその働きを考えるとともに、衛生面など安全性にも留意し適切な選択ができるようにすることが大切である。

### **交流給食の推進**

年間を通した計画的・継続的な食育指導においては、学年の異なる児童生徒が共に給食の時間を過ごす交流給食の取組も有効である。上級生が正しい食事のマナーを示したり、上級生と下級生が助け合って給食の準備・片付けをしたり、食事をしたりしながら、異年齢の児童生徒がお互いに会話する中で、児童生徒の社会性を向上させることが期待できる。

小中学校の学校栄養職員等が交流や情報交換を行いながら、縦割り給食や、小学生と中学生の交流給食を進めていくことが望まれる。

## **(4) 研修等の実施**

食育や学校給食の運営にかかわる教職員を対象とした栄養管理・衛生管理等の研修を実施する。また、これらの研修は、教育委員会事務局等が企画等について所掌する。この他、適宜食品安全に関する情報を提供する。

### **食育推進リーダー研修**

各学校の食育への取り組み状況や実践事例の共有を図るため、各校の食育推進リーダーに向けた研修を行う。

### **食物等アレルギー対応研修**

食物アレルギーのある児童生徒が、学校生活を安全に過ごせるよう、体制の整備を図るとともに、その知識を習得する研修を行う。

### **食品安全に関する情報の提供**

調理実習での食中毒や、学校菜園等で栽培したジャガイモの皮や芽に含まれる有毒成分による食中毒、課外活動中の有毒植物の誤食などによる食中毒など、授業における食中毒事故を防止するため、これらの授業に関わる教職員等に対し、食品安全に関する知識習得のための情報を提供する。

## (5) 栄養教諭による取組の充実

栄養教諭は、配置校において学習指導要領に示された食育の推進を踏まえ、給食の時間や各教科・領域等において、学校教育全体を通じて食育を組織的・計画的に推進するとともに、その職務を果たしつつ、各学校における食育推進リーダーへの支援を行うことなどにより、食育の推進に当たる。

### 栄養教諭の職務

#### 食育推進リーダーの支援等に関すること

- ・食に関する指導に係る教材・指導法の提供
- ・食に関する指導に係る授業公開
- ・食育に関する研修会における講師
- ・地区内の食育推進リーダーおよび教員に対する助言等

#### 学校給食の管理

#### 食に関する指導

- ・児童生徒に対する個別指導
- ・学級担任や家庭と連携した、集団的な食に関する指導
- ・食に関する全体計画の作成、SDGsなどの新しい課題に応じた食育のコーディネート

## 2 学校給食の充実

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、児童生徒の健康の保持増進、体位の向上を図っている。また、給食の時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等において「生きた教材」として活用することができるものであり、大きな教育的意義を有している。

平成21年4月に施行された改正学校給食法において、学校給食の普及・充実の促進に加え、学校における食育の推進が新たに規定された。このことにより、学校給食が栄養補給としての食事にとどまらず、学校教育の一環であることがより明確になった。

そこで、児童生徒の望ましい食習慣の形成や食生活の実践、食に関する理解の向上につなげるため、学校給食の一層の充実に向けた献立内容の工夫を図る。さらに、生産者や関係団体等と連携して地域の農産物の生産状況等の情報収集を行い、学校給食における練馬産農産物および国産食材の活用を促進し、児童生徒・保護者への情報発信も積極的に行う。地場産物の活用は、生産地と消費地との距離（フードマイレージ）が縮減されることにより、その輸送に係る二酸化炭素の排出量も抑制される等、環境負荷の低減にも寄与するものであり、SDGsの観点からも推進する。

### 学校給食の目標（学校給食法第2条）

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 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い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

#### （1）安全・安心な給食の実施

##### 安全で衛生的な調理が行われる献立の作成

学校給食においては、安全で安心して食することが最も重要である。献立作成にあたっては、各校の施設・設備や作業状況に配慮し、安全で衛生的な調理が行われる献立を作成する。

##### 食品の安全性の確保

学校での給食用物資の選定にあたっては、食品の安全性の確保に努め、検収や保管に万全を期す。

教育委員会事務局は、「練馬区学校給食衛生管理基準」を遵守した、日常の衛生管理体制を確立し食中毒予防に努める。また、食品の安全性を確保するため、産地、品質、鮮度、放射性物質検査結果などを確認するとともに残留農薬や食品添加物等の検査の充実を図る。また、各学校に対し、食品に関する情報発信を積極的に行う。

##### 給食の時間の確保と食事環境の整備

食育の一環として生きた教材である給食を味わい、給食の時間を給食指導の場としても活用するためには、適切な給食の時間の設定が必要である。

また、教育委員会事務局は、給食の時間を豊かで楽しく過ごせるよう食事環境の整備を進める。

#### （2）食事内容等の充実

##### 栄養バランスのとれた給食の実施

- (ア) 各学校の栄養教諭・学校栄養職員等は栄養バランスのとれたおいしい給食を目指して、「学校給食実施基準」(一部改正令和3年2月告示)を満たす献立の作成を行う。また、児童生徒に不足しがちな栄養素を補う役割を考慮しながら、栄養バランスに優れた食事のモデルとして家庭に伝えていく。
- (イ) 生活習慣病予防の観点から、ご飯(主食)中心に、魚、肉、牛乳・乳製品、野菜、海藻、豆類等多様な副食(主菜・副菜)を組み合わせ、栄養バランスに優れた「日本型食生活」の実現に向けた給食を実施する。

また、児童生徒が自らに必要な栄養量や栄養バランス等を理解する力を育むことができるよう、セレクト給食等、給食形態にも工夫をこらす。

教育委員会事務局は、各学校の献立を収集・分析し、「日本型食生活」を具現化した献立内容の充実を図るための情報提供を行う。

	小学校	中学校
平成30年度	3.8回/週	3.9回/週
令和元年度	3.8回/週	3.8回/週
令和2年度	未実施	未実施
令和3年度	3.9回/週	3.9回/週

### 食物アレルギー対応の充実

食物アレルギーを有する児童生徒も楽しく給食の時間を過ごせるように、安全性を最優先し、医師の診断による「学校生活管理指導表」に基づき、除去食対応を原則とした可能な対応を図ることを基本としている。

教育委員会事務局は、学校における総合的なアレルギー対応を推進するために、「学校管理下における食物アレルギー等対応の手引」を作成し、各校へ配布した。特に、一目でアレルギー原因食材が分かる献立名の推奨、アナフィラキシーショック時の「エピペン<sup>®</sup>」の扱い、アレルギー対応食のある日にはおかわりをさせないことなどのきめ細かな対応を分かりやすく記載した。今後も、食物アレルギー対応に積極的に取り組むとともに、各学校の支援に努める。

### 地場産物の活用

学校給食における地場産物の活用は、児童生徒が安全安心で新鮮な食材を味わいながら身近な地域の自然・食文化・産業等に関する理解を深め、食物への感謝の気持ちを育むことが期待できる。

また、地場産物の消費による食料の輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながる。さらに、地域の関係者の協力の下、未来を担う子どもたちが持続可能な食生活を実践することにもつながる。

教育委員会事務局は、関係各部および関係団体との連携を密にすることによって一層地産地消を推進し、練馬産農産物の安定した供給と学校給食への活用を図るために必要な情報提供や施策を積極的に展開する。

学校は地域および近隣の生産農家と連携し、地域で生産された農産物の更なる活用を促進していく。

また、練馬産の食材で賄えない場合には、東京都産の食材も活用していく。

### **国産食材の活用**

地場産物の活用を推進するとともに、国内産の農林水産物を活用していく。

### **(3) 伝統的な食文化を継承した献立の活用**

平成 25 年 12 月、「和食；日本人の伝統的な食文化」はユネスコ無形文化遺産に登録された。日本の伝統的な食文化は、四季や地理的な多様性による特色を有しており、世界に誇ることができるものである。国民のライフスタイル、価値観、ニーズが多様化する中で、「日本型食生活」や、家庭や地域において継承されてきた特色ある食文化や豊かな味覚が失われつつある。このような社会構造の変化に伴い、食の多様化が進む中で、引き続き伝統的な食文化を次世代に継承していくため、積極的に伝統的な食文化を取り入れた献立を活用することが重要である。

そのため、教育委員会事務局は、和食・郷土料理など伝統的な料理や食事の際の作法等の継承に重点をおいた学校給食の充実に向け、ICT や社会のデジタル化の進展を踏まえ、デジタルツールやインターネットも積極的に活用し、学校へ適時適切な情報提供をする。また、学校においては各教科・領域等において、横断的な指導の充実を図る。

### **(4) 食品ロスの抑制と再生利用**

練馬区では、農地の保全とともに学校給食の残菜等の資源循環を進めている。学校給食の残菜等から作られる肥料「練馬の大地」を教材として活用するだけでなく、食品ロスの抑制や再生利用について各教科・領域等と関連付けた指導を行う。

学校は、給食調理で発生する食品ロスを少なくするとともに、児童生徒に食べ残しによる食品ロスの実態を理解させ、食を通じた資源循環について学んでいけるよう取り組む。

#### **各教科・領域等と関連した指導**

練馬区立小中学校における食育の目標のひとつに「社会性」がある。物を大切

にし、環境との調和を図る態度を身に付けることがねらいとして示されている。学校においては、各教科・領域のそれぞれの特質に応じた内容を積極的に取り入れ、学校給食を例とした食品の循環、資源の再利用等について指導していく必要がある。

### **循環型社会の実現**

練馬区では、リサイクル推進のため、学校給食の残菜等から肥料「練馬の大地」を作っている。この取組を生かして、食品ロスの発生抑制に取り組むとともに、児童生徒が食を大切にし、環境との調和を学ぶ機会を増やしていく。

また、学校給食にリサイクル型の食器等を積極的に導入し、循環型社会の実現に向けて取り組む。

## **3 学校・家庭・地域が連携した食育の推進**

児童生徒の食育の推進は、生涯を通して健全な心身と豊かな人間性を育んでいく基礎をなすものであり、児童生徒の成長、発達に合わせた切れ目のない推進が大切である。そこで、学校において食育を進めるに当たっては、広く家庭や地域との連携を図りつつ、指導を行い、持続可能な食を支える食育の推進が必要である。

そして、学校は家庭や地域においても食育に対する理解が進み、児童生徒への食育の取組みが行われるよう、積極的に啓発活動等を行っていく。子どものうちに健全な食生活を確立することが、生涯にわたり健全な心身を培い豊かな人間性を育んでいく基礎となる大切なことであることを、知らせていく。

### **(1) 継続的な食育推進運動**

学校は、食に関する情報の収集および発信を積極的に行い、児童生徒の食生活の実態や基本的な生活習慣における課題等について、家庭や地域との共通理解を図る。

#### **「早寝・早起き・朝ごはん」推進運動**

望ましい生活習慣の定着と地域全体で家庭の教育力を支える社会的機運を醸成するため、「早寝・早起き・朝ごはん運動」を推進する。「早寝・早起き・朝ごはん」のシンボルマーク、キャッチフレーズを学校の組織全体で活用し、周知する。

**「食育月間（6月）」「食育の日（毎月19日）」「全国学校給食週間（1月24日～30日）」等の活用**

食育月間や食育の日、全国学校給食週間等を活用し、食育や健康への関心や理解を深める。「学校だより」「食育だより」「給食だより」等を活用して広報・啓発活動を行なうほかやイベント等を実施し、学校・家庭・地域との連携を図る。

### **多様な暮らしに対応した「共食」の推進**

家族が食卓を囲んで食事を取りながらコミュニケーションを図る共食は、食育の基礎を形成する上で重要である。児童生徒への食育を推進していく大切な時間と場であることから、家族との共食を「新しい生活様式」に対応しながら可能な限り推進する。

少子高齢化が進む中、世帯構造や社会構造も変化し、家庭生活の状況が多様化してきている。こうした状況を踏まえ、異学年・異校種における交流給食を今後とも継続および検討しながら、地域・保護者等とも連携・協働を図り、コミュニケーションや豊かな食体験にもつながる共食の機会を増やしていく。

### **朝ごはんしらべ（調査）の実施**

朝食の習慣を定着させ、朝食を欠食する児童生徒の割合を減少させることは、食に関する具体的な目標である。そのため、児童生徒の実態把握や、「早寝・早起き・朝ごはん」の達成状況を検証、変容の把握や分析し評価する。評価結果は、保護者に公表し、児童生徒の食生活の改善や食への関心の向上、学校・家庭・地域の連携の構築に役立てる。

### **伝統的な食文化の保護・継承**

学校・家庭・地域が連携して、郷土料理や伝統食材、食事の際の作法等、伝統的な食文化に関する児童生徒の関心と理解を深めることにより、伝統的な食文化の保護・継承を推進する。さらに学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用を強化し、練馬区の食文化の魅力を再発見する。

### **持続可能な食料生産**

「作る責任・使う責任」を果たすことができるように、食と環境が調和し、持続可能なものとなる必要がある。食べ物を大切にするという考え方や環境へ配慮した食育を推進する。

## **(2) 体験活動や交流による食育の推進**

日々の食生活は、自然の恩恵の上に成り立っている。また、食事に至るまでには、生産者を始め多くの人々の苦労や努力がある。これらのことを実感できるよう、動植物の命を尊ぶ機会となる体験活動やSDGsの視点を取り入れた適切な情報発信等を通して感謝の念や理解を深める活動を取り入れていくことが大切である。

### **地域の農家等と連携した食農体験の推進**

生きることの最も基本的な要素である「食」と、それを支える「農（農業）」に

ついて体験し学ぶことで、生命と出会い、生命と自然と食のつながりに気付くことができる。

練馬区は23区で最も広い農地面積を有し、都市生活と融合した生きた農業が存在している。農家の多くは消費者のニーズに対応するため少量多品目の野菜等を生産しているほか、農業体験農園や観光農園など都市農業の魅力を生かした農業経営を展開している。児童生徒は体験活動を通じて農地の有効性を知るとともに、都市生活に不可欠な都市農業への理解を深める必要がある。

学校の実態に応じて地域の農家等と連携を図りながら、生命の尊さを実感できる農作物の栽培に取り組み、児童生徒の心身の成長および人格の形成を図っていくことが大切である。また、そのような取組を通して食卓に上がる野菜がどのように作られているのか、畑の虫たちと農作物との共生といった生産の現場への理解や、食の安全への関心を促すことも大事である。地産地消とSDGsの関わりである資源保護、フードマイレージの縮減についても取組を進めていく。

さらに、食べ物の生産等に関わる人々への感謝の心や、地域の農業の特色や食文化についての理解を育むよう工夫する必要がある。

#### 【参考】農業振興イベントを通じた食農体験

練馬区では、地域の農家やJA東京あおばと協力し、酪農体験、練馬大根収穫体験、練馬大根引っこ抜き競技大会といった、休日に家族ぐるみで参加できるイベントの実施や、ふれあい農園（いも掘り等の斡旋）の実施により、区民等が農や生産者と触れ合える機会を創出している。

また、区内農家等が実施するマルシェへの支援や、農家の庭先直売所の紹介などを通じ、練馬産農産物のPRと地産地消を推進している。

児童生徒の食や農業への関心を高め、都市農業への理解を深めるため、これらの取組を情報発信していく。

#### 関係団体等の協力による食に関する生産・流通・消費の学習

地域の農園で生産された農産物は、収穫直後に新鮮なまま食卓に届けられ、輸送のための環境負荷も少ない。農産物の流通の学習を通して地域農園で生産された農作物を消費する利点を知り、生産・流通・消費に係る食料問題やSDGsの課題にも目を向けさせていく。

#### 食に関する感謝の念と理解を高める学習

食べるという行為自体が貴重な動植物の命を受け継ぐことである。児童生徒に「いただきます」や「ごちそうさま」等の意味を指導し、習慣化させることで、日常生活の中で食物に対する感謝の念を表現できるようにする。



### (3) 家庭・地域との連携

児童生徒の食に関する理解を深め、望ましい食習慣の形成が図られるよう、家庭・地域とともに啓発活動を行う。

#### 給食試食会、料理教室等の実施

- (ア) 給食試食会は、保護者が学校給食への理解を深めるとともに、食の基本は家庭にあることを理解する機会となる。従来の試食会の内容を充実させ、家庭と学校とが協力して食育を推進していく基礎を築くよう目的を明確にして実施する。
- (イ) 料理教室・親子料理教室等は、食への関心と親子の絆を深めることを目的に、栄養教諭・学校栄養職員等が中心となり、校内の食育推進チームと連携して実施する。

#### 講演会や保護者会等を活用した家庭・地域への情報発信

食育講演会や保護者会等では、学校毎に児童生徒の実態および「生活リズムの向上」等の食に関する問題を取り上げ、家庭・地域への食育の啓発を行う。教育委員会事務局は、各学校の実施状況を調査し、調査結果について情報提供することで学校の取組の支援を行う。

### (4) 学校保健委員会等の活用

#### 学校における組織および機能を活用した食育への取組

学校における食育を推進するためには、社会の新たな課題にも着目し、デジタル化に対応した食育を推進していくなど、その場面に応じて、学校内外の様々な組織を活用していくことが必要である。

学校に設置されている食育推進チームや学校保健委員会等の組織・機能を十分活用することにより、学校と家庭・地域等が緊密に連携して食育推進に取り組んでいくことが可能となる。

特に、学校保健委員会等を活用し、児童生徒の健康教育に関わる取組を進めていく中で、学校から積極的に食育を啓発していく。

#### <学校保健委員会>

学校保健委員会は、学校における児童生徒の健康づくりについて意見交換し、研究協議するとともに、健康づくりのための実践活動を行う組織である。管理職および教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保護者や地域の代表者等で構成される。

#### 地域全体における生活リズム向上の推進

近年の児童生徒の食生活および生活リズムの乱れなどによる健康への影響を踏まえ、学校は食育を通じた健康教育等を積極的に保護者に啓発する必要がある。学校では、家庭や地域の協力を得て児童生徒の健康状態や健康上の課題等を把握し、その情報を家庭や地域に発信していく。

## (5) 地産地消の推進

23 区内でも、とりわけ緑豊かな環境に恵まれた練馬区は、身近に農地や農家が多い。こうした環境を生かし、生産から流通、消費に至るまでの過程を学習することは、食への関心を高める上で効果的である。

学校は、学校農園等の活用や地域農家等の協力を得た学習を通して児童生徒の生産体験を充実させるとともに、関係団体等と協力して、商品流通を学ぶ機会を設ける。

### 関係各部、地域の生産者団体等との連携・協力体制の構築

教育委員会事務局は、関係各部と連携、協力して、学校・家庭・地域が連携した食育を一層推進できるよう取組んでいく。そして、児童生徒が日常生活の中で、主体的に食育に取り組む「生涯食育社会」の実現に向け、適宜必要な情報を提供するなど、食育推進のための支援体制の構築を図っていく。

### 学校給食での身近な農産物の活用

登校する途中で見かける農産物が学校給食に使われることは、児童生徒の食への関心を高めることにつながる。更に、学校給食に地場産物を活用することは、目の前の食材が「生きた教材」となり、地域の食文化や産業、生産、流通、消費などの食料事情への理解を深めることに役立てることができる。

区内産キャベツは都内一の生産量・生産面積を誇り、練馬を代表する農産物である。また、伝統野菜として練馬大根が広く知られている。練馬区では区立小中学校において、これらを使った一斉給食を実施している。

### 【参考】補助教材「練馬大根を活用した食農教育推進教材」の活用

練馬を代表する伝統野菜である「練馬大根」について、区立小学校3年生の「社会科」および「総合的な学習の時間」の地域学習における利用を想定し、練馬区は平成27年度から補助教材を作成し配布している。



練馬産野菜を使用した給食の実施

## 4 進行管理と評価

学校における食育は、教育活動全体を通じて総合的に推進することにより成果が期待できるものである。したがって食育の評価は、各教科等における個々の指導の評価だけでなく、食育全体の推進体制等も含めて行う必要がある。

そのため、以下の方法により評価を行う。

### (1) 目標の設定

各校において「食に関する指導の全体計画」における「食に関する指導の目標」と、それに基づく「各学年の食に関する指導の目標」を設定する。

### (2) 評価指標の設定

以下の例を参考に、学校の実情等に応じ適切に設定する。

教育課程への位置付けや校務分掌への位置付け等、食育推進体制の整備状況  
全体計画、年間指導計画等の作成・改善状況

食に関する指導の実施状況

朝食摂取、睡眠時間、排便習慣等、生活習慣に関する調査結果

農業体験等、食に関する指導における体験活動の実施状況

献立作成における栄養バランスや食味の改善状況

食に関する指導における学校給食の活用状況

学校給食における地場産物の活用状況

伝統的な食文化の継承等に向けた郷土食や伝統料理等の献立への活用状況

適切な給食時間の設定等の環境整備状況

アレルギー対応等個別対応の整備・実施状況

学校間や家庭・地域との連携状況 など

### (3) 具体的な評価基準の設定

「A：十分達成」「B：ほぼ達成」「C：要改善」のように、達成度を判定するための基準を定める必要がある。そのためには、達成度を判定する基準を設ける必要がある。

### (4) 評価の実施

目標の達成状況を検証し、その結果の原因分析等を行うためには、客観的な情報・資料を日常的に収集・整理する必要がある。日常的な情報・資料の整理、児童生徒の変容の把握や分析、外部評価のためのアンケートの実施・集約・分析など評価への資料提示に係る諸作業は、食育推進チームを中心に、関係職員の連携・協力のも

とに行うことが望まれる。

また、食育推進に向け、各学校では目標（Plan） 実行（Do） 評価（Check） 改善（Action）というP D C Aサイクルに基づき年間を通して取り組む必要がある。

学校評価の結果は、保護者や地域住民等に対して説明するとともに、広く公表することが原則である。学校における食育の評価についても結果を公表し、学校・家庭・地域の連携体制の改善・強化を促進していくことが重要である。