

食育の推進と学校給食について

第1 学校給食を使った食育の推進

1	食育推進計画	1
2	家庭における食育の推進	1
3	具体的な事業内容	2

第2 渋川市の学校給食

1	学校給食共同調理場施設	3
2	学校給食費完全無償化	4
3	学校給食の献立	5
4	地産地消の推進	5
5	給食残さ	6
6	調理配送等業務委託	6
7	アレルギー対応	6
8	環境に配慮した取り組み	7

第1 学校給食を使った食育の推進

現在の学校給食は、単に児童生徒が栄養摂取をするだけでなく、学校における食育の生きた教材としての役割を持っています。偏食や欠食などの食生活の乱れが生じないように、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を見につけるよう、さまざまな取組を行っています。

1 食育推進計画

(1) 目的

食育基本法における「食育の推進」と、健康増進法における「栄養・食生活」の両施策は密着に関連し、また不可分であることから、渋川市では、渋川市健康増進計画の「栄養・食生活」分野における主要な施策を、渋川市における「食育推進計画」と位置づけています。

「食育」は、未来を担う子どもたちにとって欠かすことのできない「知育」・「道徳」・「体育」の大切な基盤づくりであり、成人にとっての食育は、健康で良好な食生活への意識の変化とその実践を促し、健康づくりの充実と生活習慣病の予防による健康寿命の延伸へとつながります。バランスのとれた食生活の実践を目標に掲げ、家庭、地域、保育所、学校、行政等の関連機関が連携し、本市の豊かな自然の恵みを取り入れた食育の推進に取り組みます。

(2) 青少年期（6歳～19歳）の目標

「食を大切に作る心を育てる」ために以下の取組を設定しています。

ア 早寝、早起きを心がけ、朝食はしっかり食べて登校します。また、家庭ではしっかり食べる環境を整えます。

イ 給食だよりをよく読みます。

ウ 食と健康に関する事業に積極的に参加します。

2 家庭における食育の推進

(1) 現状

子どもの食を取り巻く社会環境の変化により、栄養の偏りや朝食欠食などの食習慣の乱れ等に起因するやせや肥満、生活習慣病等の増加が指摘されています。

農林水産省が行った食育に関する意識調査(令和6年3月)によると、「主食(ごはん・パン・麺など)・主菜(肉・魚・卵・大豆製品などを使ったメインの料理)・副菜(野菜・きのこ・いも・海藻などを使った小鉢・小皿の料理)を3つそろえて食べることが1日に2回以上あるのは、週に何日ありますか。」に「ほとんどない」と回答した人の割合は、全世代で13.6%であるのに対し、いわゆる子育て世代と呼ばれる20～39歳は22.8%でした。

また、渋川市第4期渋川市健康増進計画を策定するために実施した市民ア

ンケート調査（令和４年１月）では、「主食・主菜・副菜のそろった食事の頻度」に「毎食食べている」又は「１日に２回食べている」と回答した子育て世代（20～39歳）割合は47.0％であり、全世代の63.9％に対して15％以上も低くなっています。

以上のことより、子育て世代においてバランスの良い食事をするという意識が薄れている傾向があると考えられます。小学校及び中学校の児童生徒について、家庭内で主食・主菜・副菜のそろった食事をする機会の減少や、好き嫌いによる摂取している食材の偏りが発生している可能性があり、栄養バランスが崩れているケースがあることが懸念されるところです。

（２） 目指すべき姿

学校給食は、１日の３分の１の栄養量を摂取する機会であるため、家庭における適切な栄養摂取と合わせることで、はじめて児童生徒が心身ともに健康な状態をつくることができると考えています。

家庭でも、保護者が栄養バランスのとれた食事を子どもに提供し、子どもは好き嫌いなく様々な食材を摂取することが、知力・体力の向上のために望ましいです。

３ 具体的な事業内容

（１） 栄養教諭等による食に関する指導

栄養教諭等は、献立作成において日本の行事食や各地の郷土料理を取り入れており、学校給食の献立は、旬の食材や伝統行事、その土地の習慣などを子どもたちに伝える教材の役割を果たしています。月に２回程度は、そのような献立内容に関する掲示資料を、全クラスに配布し、児童生徒が食に関心をもてるよう努めています。

また、栄養教諭等は、授業や給食時間に学校に訪れ、食に関する指導を行っています。

（２） 献立カレンダーについて

ア 概要

市ホームページで、給食の写真を提供日のうちに公開しています。どのような学校給食が提供されているか保護者等に対し、視覚的に示すことで内容の周知を図ります。

イ 経過等

栄養教諭等から、学校給食の内容を家庭や地域に周知する手段として提案があったこと。

ウ 期待する効果

その日のうちに、給食の写真を公開することで、児童生徒が帰宅後に家族と給食に関する会話をするなど、家庭のコミュニケーションを増加させ

ること。

(3) 学校給食レシピ公開について

ア 概要

市健康増進課で運用している cookpad「渋川市の公式キッチン」において、子どもたちに人気の給食、旬の食材を使った給食、郷土料理の給食などのレシピを公開し、学校給食栄養士ならではの視点や食べてもらうための工夫を伝えることを新たな事業として企画しています。

イ 経過等

渋川市学校給食共同調理場運営委員会で保護者から、「学校給食のレシピを教えてほしい。家では食べない食材も給食なら食べられるので、家で作って食べさせてあげたい。」という趣旨の要望があったこと。

ウ 期待する効果

保護者要望の解決及び家庭における栄養バランスのとれた食事の頻度を増加させること。

(4) しぶかわ市民まなびの日への参加について

ア しぶかわ市民教育の日

昭和27年11月1日に市町村教育委員会制度が発足したことから、渋川市教育委員会では、11月1日を「しぶかわ市民教育の日」に、11月を「しぶかわ市民教育の日月間」に決めました。市民の教育に対する関心と理解を深め、その重要性を再認識し、市民全体で教育に関する取組を推進し、教育の充実と発展を図ること、また、家庭、学校及び地域が連携して、明日の渋川市を担う心豊かでたくましい子どもたちを育成するとともに、生涯にわたって自ら学び、郷土を愛し、地域社会に主体的に参画する人づくりを進めることを趣旨としています。

イ しぶかわ市民まなびの日

しぶかわ市民教育の日の趣旨に沿った事業として行われるものが「しぶかわ市民まなびの日」であり、式典や発表、展示、体験コーナーなど様々な催しが一堂に会します。

ウ 学校給食に関する体験コーナー

令和6年11月2日（土）に渋川市民会館で開催される「しぶかわ市民まなびの日」では、学校給食に関する展示・体験コーナーを設置したいと考えています。年代別の給食レプリカ、スパテラ（おおきなしゃもじ）の展示や食に関して体験しながら学ぶことができる折り紙等を計画しています。調理配送等業務委託受託者の協力の下、実施する予定です。

第2 渋川市の学校給食

渋川市の学校給食は、市内の3つの共同調理場において、市立小中学校（14

小学校、9中学校) に対して1日に約5, 250食を年間約200日提供しています。学校給食衛生管理基準等に適合した施設であり、厳格な衛生管理の下、学校給食を提供しています。

1 学校給食共同調理場施設

現在の渋川市の学校給食は、3つの学校給食共同調理場から全小中学校へ配送しています。共同調理場の概要は以下のとおりです。

(1) 南部学校給食共同調理場 (以下「南部調理場」という。)

ア 所在地 渋川市行幸田350-1

イ 対象校 渋川北小学校、渋川南小学校、古巻小学校、豊秋小学校、渋川西小学校、伊香保小学校、渋川中学校、古巻中学校、伊香保中学校

ウ 最大調理能力 3, 000食/日

エ 現在の調理数 約2, 500食/日

オ 稼働開始年 平成26年

(2) 北部学校給食共同調理場 (以下「北部調理場」という。)

ア 所在地 渋川市中郷447-9

イ 対象校 金島小学校、小野上小学校、中郷小学校、長尾小学校、渋川北中学校、金島中学校、子持中学校

ウ 最大調理能力 2, 000食/日

エ 現在の調理数 約1, 550食/日

オ 稼働開始年 平成26年

(3) アレルギー対応学校給食センター東部学校給食共同調理場 (以下「東部調理場」という。)

ア 所在地 渋川市赤城町三原田83-1

イ 対象校 三原田小学校、津久田小学校、橘小学校、橘北小学校、赤城南中学校、赤城北中学校、北橘中学校

ウ 最大調理能力 1, 500食/日

エ 現在の調理数 約1, 200食/日

オ 稼働開始年 令和2年

2 学校給食費完全無償化

(1) 概要

渋川市立小中学校に通う児童生徒の学校給食費について、平成29年4月より全額公費負担としました。

なお、学校給食費の額は、「渋川市学校給食費徴収規則」第3条において、食材費等実費と定めており、小学校は年額54, 400円、中学校は年額6

3, 000円とし、保護者負担を全額免除としています。

※令和4年11月より、物価高騰の影響により学校給食費を増額しています。

(2) 事業実施に至った経緯

ア 平成28年4月1日～平成29年3月31日（1年間）

「渋川市まち・ひと・しごと創生総合戦略」の基本目標の一つである「結婚・妊娠・出産・子育ての環境づくり」における施策として、渋川市立小中学校に通う児童生徒の学校給食費の約30%を公費負担とし、さらに第3子以降の給食費全額公費負担を開始しました。

イ 平成29年4月1日～（現在）

「子どもを育てるなら渋川市、教育を受けるなら渋川市」という考えの下、子育て支援の充実を進め、若い世代の定住促進を図るため、総合的な財源の調整を図った中で全額公費負担としました。

(3) 効果及び課題

給食費の無償化を開始した主な目的は、子育て世代の経済的負担を軽減することにより、子育て支援の充実を図り、切れ目のない総合的な少子化対策及び人口減少対策を推進することです。無償化による経済的な負担の軽減等の効果がある一方で、若い世代の定住や人口増加を図るには、子育て支援など様々な取り組みを継続していく必要があり、恒久的な財源確保も課題となっています。

3 学校給食の献立

各共同調理場に配置された県職の栄養教諭等が、調理場ごとに献立を作成しています。主食について米飯が週に約3日、パンが週に約2日、麺類が月に2日のペースとなっており、それに合わせた汁物、主菜、副菜、牛乳等を提供しています。

令和4年頃から国際情勢の影響による原油価格の高騰や円安による物価高騰により食材の調達に影響が出てきました。そのため令和4年11月に学校給食費の増額を行いました。それ以降も物価高騰が続いていますが、各調理場の創意工夫により、栄養価を落とさない給食を提供し続けています。

4 地産地消の推進

(1) 目的

地産地消による食育により、生産者や食材への感謝の気持ちを育み、児童生徒の豊かな人間形成につなげていきます。

(2) 現状

給食の献立は、各調理場それぞれの個別の献立としています。

これは、できるだけ市内農産物を活用した給食としたいため、調理場ごとの献立とした方が、調理場ごとに日により食材の調達内容が異なり、市内農産物を調達しやすくするからです。

(3) 主な取り組み

市内産の野菜は、主に J A 北群渋川、J A 赤城たちばなを通じ購入しています。事前に納品可能な品目を伝えてもらい、その中に使用したい品目がある場合は、できる限り購入しています。

渋川市、北群馬郡（吉岡町、榛東村）の栄養士が、渋川市や北群馬郡で生産されている農産物で「しぶきたメニュー」を考案して、学校給食として提供しています。

令和 5 年度は、群馬県学校給食会と J A 赤城たちばなに働きかけを行い、2 月から 3 月までの約 2 か月間、県内産の精米を渋川市内産の精米に切り替えました。

(4) 課題

農家が J A に出荷する野菜の量や品目が年々減少しており、調理場で必要とする量を市内産だけで確保できないことです。

5 給食残さ

(1) 処分方法

各調理場では、学校から返還された残食等を目視で確認しています。また、食缶に残った残飯をゴミとして焼却処分するため水分を取り、その水分を抜いた残さを各調理場で計測しています。

(2) 対策

毎月、栄養士が、各学校に赴き、好き嫌いを無くすよう栄養指導を行っています。

各調理場の栄養士は、残さを少なくするため、食べやすい味付け、ドレッシングの味付け、にんじん、だいこんなどを星型やハート型に型抜きをして目から楽しめるなど献立を工夫して提供しています。

6 調理配送等業務委託

令和 6 年度は、南部調理場及び東部調理場において、調理配送等業務を民間事業者へ業務委託しています。南部調理場は令和 3 年度から開始し 4 年目、東部調理場は令和 6 年度から 1 年目であり、1 つの契約の期間は 3 年間としています。

事業者選定については公募型プロポーザル方式を採用しています。仕様書での指示が難しい人員配置体制についてや、衛生管理体制、危機管理体制、提案金額等総合的に審査し、安全安心な学校給食の提供を維持しています。

7 アレルギー対応

(1) 目的

食物アレルギー疾患をもつ児童及び生徒（以下「児童等」という。）に対して等しく学校給食を提供することにより、児童等の健康の増進を図るとともに食物アレルギーに対する理解を深め、もって円滑な学校運営に資するため、学校給食アレルギー対応食提供事業を実施しています。

(2) 定義

アレルギー対応食とは、学校給食の献立から食物アレルギーの起因となる食材料を除去した除去食又は代わりの食材料を使用した代替食をいいます。

(3) 対象児童等

食物アレルギー疾患を有し、学校給食の献立によっては食べられない食物がある児童等の中で、「アレルギー疾患用学校生活管理指導表」を提出している者かつ事業で定めた条件を満たす者としします。

(4) 対象食材料

各学校給食共同調理場における食物アレルギーの起因となる対象食材料は、以下のとおりです。

ア 南部調理場 鶏卵

イ 北部調理場 鶏卵

ウ 東部調理場 鶏卵、小麦、そば、乳、落花生、えび、かに

(5) 学校給食における具体的な対応方法

アレルギー対応食提供におけるアレルギー対応は、以下の種類です。

ア 除去食対応

原因食品を除いた給食を提供しています。

(ア) 調理を伴わない除去

原因食品である飲用牛乳（全調理場で対応）

(イ) 調理過程での除去

献立から原因食品を除いた給食

（例：「かきたま汁」や「たまごスープ」から卵（鶏卵）を除去）

イ 代替食対応

原因食品を含む献立の代替として、別の献立を提供しています。

（例：「厚焼き卵」や「オムレツ」を「ウィンナー」などに代替）

8 環境に配慮した取り組み

(1) 概要

榛名酪農業協同組合が提供する牛乳のストローについて、プラスチック製ストローから植物性原料を使用したバイオ PE33 %ストローに変更されまし

た。このストロー変更による金額の増減はありません。

(2) 経緯等

榛名酪農業協同組合は、企業としての社会的責務を果たすべく、持続可能な社会実現を目指した **SDGs** の精神の企業活動として、環境に配慮したストローに変更することを決定しました。

(3) 効果

ストロー1本あたりの製造時、焼却時のトータルで発生する CO₂ を 23.1% 削減することが可能となります。