

5 . 教育分野

- 学校園における食育 -

「食育基本法」(平成 17 年施行)の前文では「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも『食』が重要である。」「食育を、生きる上で基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な体験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。」「子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。」と示され、児童生徒が正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力などを身に付けさせるために、次のような食に関する指導の目標が設定されました。

食に関する指導の目標

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。【食事の重要性】

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、自ら管理していく能力を身に付ける。【心身の健康】

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付ける。【食品を選択する能力】

食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心をもつ。【感謝の心】

食事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。【社会性】

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。

【食文化】

「食に関する指導の手引き」(文部科学省 平成 19 年 3 月)

これらの目標の達成に向けて、学校園では給食の時間や各教科等において食に関する指導を進めています。

- 学校園教育活動におけるこれまでの取り組みとさらなる課題 -

幼稚園における食育は、健康な心と体を育て、望ましい食習慣の形成の基礎となることをふまえ、養護教諭が中心となり教職員が協力・連携して進めています。幼児期にはまず、友だちと食べる喜びや楽しさを味わったり、さまざまな食べ物への興味や関心をもったりしながら、進んで食べようとする気持ちが育つような活動を保育全体を通じて行っています。

栽培活動を通して

幼稚園の畑やプランターなどで様々な野菜を育てる活動をしています。

子どもたちが自分で野菜を育てることで、生産者や食べ物に感謝し、食育への興味・関心もより一層高まります。



教材を利用して

日頃より食に関する教材を掲示することで、子どもたちが食べ物に興味を持てるようにしています。また、様々な機会を通して、養護教諭が中心となって食べることの大切さを伝えています。



学校における食育は、学級担任や栄養教諭・栄養職員を中心として、学校給食を教材とした指導が行われているほか、技術・家庭科、保健体育科、理科、社会科などの教科や総合的な学習の時間や特別活動など、学校の教育活動全体で広く行われています。平成 21 年度には東大阪市のすべての小中学校が「食に関する指導の全体計画」を作成し、その計画に基づく取り組みを学校教育全体で進めているところです。

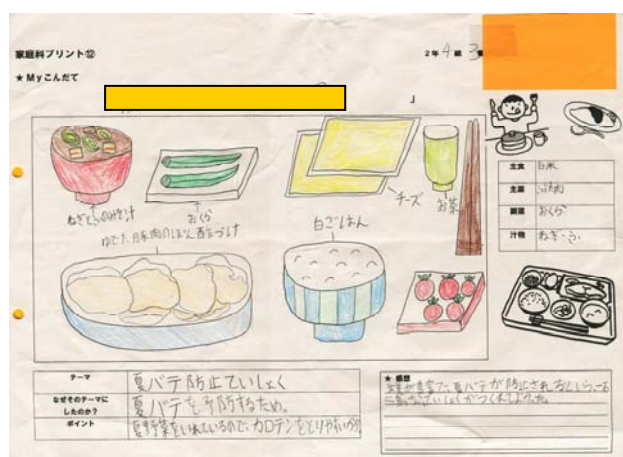
また、今後、幼稚園・小学校・中学校での食育の取り組みをより効果的なものにするために、校種間および家庭や地域との連携を一層進める必要があります。

【中学校家庭科の授業での取り組み】

授業の中で、学んだ知識を活かし、必要な栄養、自分に適した献立を考え、イラストに表しています。

また、考えを班ごとに交流し、深めていきます。

「食育」を通して、食に関する知識だけでなく、「社会性」を身に付けることも目標にしています。



また、8 ページ図 2 の「東大阪市の朝食欠食の状況」の調査結果からもわかるように「朝食をほとんど食べない小学生・中学生」の割合は、少しずつ減少しています。これは「早寝・早起き・朝ごはん」「生活リズム向上」などの運動を学校園全体の目標として取り組み、保護者への啓発を行ってきた中で「食」の重要性が子どもたちに定着してきている結果だと言えるでしょう。

- 学校給食での取り組みとさらなる課題 -

学校給食は、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達に欠かせないもので、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で、重要な役割を果たすものです。平成 21 年に改正された学校給食法にも「学校における食育の推進」と明記され、給食の時間は、学校における食育の大きな位置をしめています。

本市では、市立小学校児童に対して完全給食を提供しています。

第一次食育推進計画策定時では、これまで、ほとんど取り組めていなかった地場産の食材（東大阪市産または大阪府産）の使用を目標に掲げました。東大阪市は、大都市近郊に位置するため、栽培される野菜や米はそれほど多くなく、全校一斉に実施するには調達が難しく、地産地消の取り組みも、なかなか進められませんでした。しかし、全校で年に1回は東大阪市で栽培された農作物の使用を目指し、JA等の協力のもと、当初、0.16%の使用が、目標値5%にはまだまだ遠く及びませんが、平成22年度には2.15%にまですることができました（図10）。また、東大阪市産のものを使用するときは、なるべく校区に近い畑を選び、子どもたちにより一層の親近感を持たせるように工夫しました。事前に栽培されている畑を訪問し、栽培の様子などを農家の方に取材して、「地産地消だより」を作製し、各学校に配布したり、ホームページに掲載しました。これまで使用した東大阪市産の農作物は、たまねぎ、じゃがいも、だいこん、なす、はくさい、こまつな、米、もち米です。

また、日本の古くからの伝統料理や東大阪をはじめ日本各地に伝わる郷土料理を取り入れるなど、古くからの食文化を伝えるよう取り組んでいます。伝統的な煮物である「せん切りだいこんのいため煮」や「ひじきのいため煮」、東大阪市を含む中河内地区で、お祭りの日などに食べられている「生節の押しずし」をアレンジした「生節のそぼろ」などを実施しています。

今後は、新鮮で安全な地場産野菜のさらなる活用を図るためJA等との連携の強化や、年々増加している食物アレルギー児童への対応の充実が求められます。

図10 学校給食における大阪産農産物の使用量と使用割合

