

第二回研修交流会（20230323）Q&A 話題1（杉山）

Q 学校の食育ではベジタリアンやハラール食をどのように説明しているのでしょうか？また、貧困家庭の子どもの栄養の偏りは、学校教育ではどのように取り組みが可能でしょうか？

- 食物アレルギー対応も含め、食に制限のある児童生徒に対応した給食も工夫をして実施されるようになっていますが、対象となる児童・生徒の数によっても学校の対応は異なっています。外国につながる児童・生徒は増えていますので、ベジタリアンやハラール食については、食文化や多様性という観点で説明されていると思います。貧困家庭の子どもの含め全ての児童生徒にとって、学校給食は確実に栄養が確保される食事でもあり、栄養バランスのよい食事を考える大切な教材となっています。

Q 食育にかかわる学校教育授業の時間が十分ではない感触を受けましたが、どのように働きかけるとふえるものなのでしょうか

- 学校教育法施行規則で学校の各学年における各教科等の授業時数は決められています。特別活動の学級活動の中に「食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」という内容はありますが、「食育」として時間を独立して確保するのはご指摘のように難しいです。食に関連する内容を扱う教科は複数ありますので、その内容を関連付けながら食育を進めることが必要になります。

学習指導要領の総則には、「体育・健康に関する指導を、児童の発達を考慮して、学校の教育活動全体を通じて適切に行う」と書かれており、学校全体で食育を組織的、計画的に推進するために、各学校において「食に関する指導の全体計画」を作成することが各学校に求められています。先生方がこの全体計画を確認しながら、食育を進めることが大切です。

https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/afieldfile/2019/04/19/1293002_6_1.pdf

Q 食育の現状についてよくわかりました。その中で感じたのはこの食育の動きは学校給食のメニューや実施方法にどのような影響を与えているのか？また食育の1つのイメージと見える化の現場として学校給食を活用するような事例や計画はあるのかお聞きしたいと思いました。

- 食育推進基本計画における目標の中に「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」という項目があります。そのこともあり、地場産や国産の食材の使用が増えています。

小学校などでは、給食に使われている食材を展示したり、その生産者の講話をきく機会を設けたりしています。

学校給食は栄養バランスが考えられた献立として、家庭科の授業でも活用されています。家庭科で児童生徒が考えた栄養のバランスの良い献立を学校給食で採用して

実施する例もあります。食の選択する力を育てることを目的としてバイキング給食を実施している学校もあります。

○ 先日は交流会での講義ありがとうございました。私も丁度外部のヒアリングで依頼を受けることがあり、高校生と大学生が心不全に対する高齢者の食生活について自分たちで心不全の病気を捉えて食生活のことを考えていく内容でした。テーマがしっかりされていましたのでこちらも医療者として誠実に関わらせていただきました。丁度食育を受け学んだ学生さんたちでしたので杉山先生の講義内容と重ねて聞く事が出来ました。食育が若者たちに浸透している印象でした。

→ 高校生と大学生の実践を教えてくださいありがとうございます。学習指導要領の中に「食育」が記載されるようになって約15年、食育が少しずつ浸透しているようですね、うれしいです。

○ あまり関わったことのない食育の分野のお話を聞くことができ勉強になりました。薬局でも子供に向けた食育イベントなどを行いたいと思いました。

→ 是非、子供たちが食について考える機会を増やしていただければと思います。

○ 食育について改めて学び直す良い機会となりました。若い世代に向けた食育を進めていく必要があると実感し、大変勉強になりました。

○ 食育について分かりやすくご説明いただきありがとうございました。学校での食育の状況など興味深く拝聴させていただきました。

○ 小中高で食育教育の内容がどう変わるか、理解出来ました。良い食事を目指すのに冷凍食品を賢く使うとのお話しは共感できました。