

- 1 日 時 令和6年11月19日(火) 15:30～16:15
- 2 場 所 小平市立学校給食センター 会議室
- 3 出席状況 出席者: 12名 欠席者: 2名 事務局: 3名
- 4 傍聴者 なし
- 5 次 第

(1) 報告事項

① 令和6年度1学期残食調査の結果について(資料1)

・全体の残食率は8.9%だった。献立が異なるため単純な比較は難しいが、令和5年度の同時期の残食率は11.1%だったので、2.2ポイント改善している。

この数値については10%を下回っており、残食はかなり少なくなってきたと評価している。

・前年度からの変化という点では、令和5年度は残食が比較的多い学校・少ない学校と分かれているが、今年度は残食率の差が縮まってきたと感じている。

(質疑応答) なし

(2) 協議事項

① 小平市立小・中学校食育推進指針改定について(事前配布資料)

・平成17年度にすべての国民を対象とした食育基本法が施行されたことを契機として、東京都及び小平市においても基本計画等を定める動きとなった。小平市においては、各学校が食育計画をたてるための指針として、平成20年度に小平市立小・中学校食育推進指針を策定した。

・策定から15年以上が経過し、小平市立学校の食育におけるこれまでの成果や課題、社会情勢の変化を踏まえ、「学校における食育の推進の必要性」、「学校における食育の目標と基本指針」、「学校・家庭・地域が連携した食育の推進」を中心に新たな視点で再検討する作業をワーキングチームが行っている。

・本委員会では、主に「学校・家庭・地域が連携した食育の推進」について、ご意見をいただきたい。

(意見)

・給食試食会を実施し、本校では30名ほど参加した。また、近隣の新中学校1年生の保護者に対して食に関する企画を計画している。

・残食調査の時には、給食委員を中心に残食を減らそうという呼びかけ、ポスター作成を行った。野菜や魚を苦手とする生徒が多く、技術家庭科で「魚を取り入れた献立をつくる」という課題を出すなどの取り組みをしている。

・試食会に参加したが、とても意義があるものとなった。試食前は、保護者から不安の声や、子どもから「美味しい」「美味しくない」などさまざまな感想があったが、試食会で一度食べてみることで、給食について理解を深めることができた。親同士のコミュニティの話題づくりにもなった。実際に給食を食べたり、調理するところを見たりして、親から子へ伝えることができる。

・家庭科の課題で学校給食のアイデアを考えるときに、「ドレッシングも手作りなんだよね。」等と子どもと話しながら一緒に考えた。給食がコミュニケーションのきっかけにもなっている。

・給食委員さんが「残食を減らそう」という目標を掲げて会報を作成していて、自身の子どもからも「給食委員が頑張っている」と話を聞いて驚いた。

・災害時の調理の方法を保護者と子どもの参加型で体験できる機会があるとよい。

・保護者の会の中で、昔は給食委員があったが今はなくなってしまった。今後復活すれば、地域として活動ができると思う。

・生徒の給食委員達が残食を減らすためのクラスごとの対決を実施していて、盛り上がっているようだ。合唱コンクールの練習を給食時間ギリギリまでやっていたり、昼休みを使っていたりして、「どうしても食べられない。」ということがあると聞いた。

・PTAの活動が衰退しており、保護者が介入していける機会がない。保護者の給食委員も元々はなく、保護者からすると給食は遠い存在となっている。今後もPTAの活動が活発になっていくとは思えないので、どうにかして親が関わるといいなと思う。

・出席する方が多い入学式などで給食センターの紹介動画や、牛乳の大切さの動画など流すのはどうか。給食は保護者の話題作りになる。

・好評だった給食レシピを知りたい。献立表、給食センターホームページ等に載せてもらえれば。

・医者の話はすぐ健康の話になってしまうが、医療機関としては、公開講座であれば、親子に対してできるかな、と思っている。

・親子の話題に上がるような献立の考案や、土日などに食に関する公開講座をしてはどうか。

・自分の子育てからの経験だが、幼いうちに教えると素直に受け入れて習慣化できる自分の子どもは、手洗いを小学校の時に刷り込まれた。歌を歌いながら手を洗うので、今でも手洗いが習慣化されている。

・さきほどの「災害時の料理体験をしてみたい」という件は保健所の「災害時のハンドブック」をホームページから見るができる。

(委員長)

本日いただいたご意見について、教育委員会やワーキングチームでの検討の参考にしていただきたいと思います。

(3) その他

・次回以降の開催予定

3学期 2月10日(月) 15時30分～

全校平均残食率

令和6年度

調査期間: 令和6年度(1学期)

学校名	月	日	曜日	残食率(%)			
一中	6	24	月	12.9			
一中	6	25	火	6.9			
一中	6	26	水	9.5			
一中	6	27	木	7.4	5日間の残食率 8.8	残食量(kg) 141.2	配食量(kg) 1566.3
一中	6	28	金	7.5			
二中	6	24	月	4.8			
二中	6	25	火	8.6			
二中	6	26	水	7.7			
二中	6	27	木	7.1	5日間の残食率 6.4	残食量(kg) 117.2	配食量(kg) 1816.1
二中	6	28	金	3.9			
三中	6	24	月	12.2			
三中	6	25	火	7.9			
三中	6	26	水	7.6			
三中	6	27	木	5.6	5日間の残食率 6.8	残食量(kg) 152.0	配食量(kg) 2171.3
三中	6	28	金	0.8			
四中	6	24	月	8.2			
四中	6	25	火	17.2			
四中	6	26	水	9.9			
四中	6	27	木	12.0	5日間の残食率 10.3	残食量(kg) 208.2	配食量(kg) 1978.3
四中	6	28	金	4.4			
五中	6	24	月	12.4			
五中	6	25	火	15.0			
五中	6	26	水	6.6			
五中	6	27	木	11.4	5日間の残食率 9.5	残食量(kg) 197.9	配食量(kg) 2048.3
五中	6	28	金	2.1			
六中	6	24	月	18.4			
六中	6	25	火	17.0			
六中	6	26	水	13.7			
六中	6	27	木	5.9	5日間の残食率 12.7	残食量(kg) 264.9	配食量(kg) 2045.6
六中	6	28	金	8.7			
上水中	6	24	月	9.2			
上水中	6	25	火	13.3			
上水中	6	26	水	6.4			
上水中	6	27	木	11.7	5日間の残食率 8.6	残食量(kg) 90.4	配食量(kg) 1027.1
上水中	6	28	金	2.5			
花南中	6	24	月	11.5			
花南中	6	25	火	10.0			
花南中	6	26	水	7.7			
花南中	6	27	木	7.2	5日間の残食率 7.5	残食量(kg) 141.1	配食量(kg) 1850.7
花南中	6	28	金	1.3			

残食率平均(%) 8.9

164.1 残食量平均

1813.0 配食量平均

全校平均残食率

令和5年度

調査期間: 令和5年度(1学期)

学校名	月	日	曜日	残食率(%)			
一中	7	10	月	18.3			
一中	7	11	火	10.1			
一中	7	12	水	11.9			
一中	7	13	木	10.6	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
一中	7	14	金	-0.6	9.4	146.2	1606.3
二中	6	19	月	9.4			
二中	6	20	火	9.0			
二中	6	21	水	1.8			
二中	6	22	木	10.9	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
二中	6	23	金	7.9	7.8	139.8	1721.4
三中	7	10	月	17.9			
三中	7	11	火	21.1			
三中	7	12	水	13.2			
三中	7	13	木	13.1	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
三中	7	14	金	2.4	13.5	299.0	2217.3
四中	6	19	月	10.8			
四中	6	20	火	12.5			
四中	6	21	水	5.2			
四中	6	22	木	15.7	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
四中	6	23	金	11.3	11.1	218.5	1919.4
五中	6	19	月	7.1			
五中	6	20	火	9.4			
五中	6	21	水	6.3			
五中	6	22	木	15.8	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
五中	6	23	金	15.4	10.8	234.8	2128.2
六中	7	10	月	17.2			
六中	7	11	火	20.9			
六中	7	12	水	17.0			
六中	7	13	木	13.8	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
六中	7	14	金	5.4	14.9	313.0	2139.1
上水中	6	19	月	20.3			
上水中	6	20	火	14.5			
上水中	6	21	水	12.2			
上水中	6	22	木	17.5	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
上水中	6	23	金	16.7	16.2	174.4	1058.0
花南中	7	10	月	9.9			
花南中	7	11	火	9.2			
花南中	7	12	水	4.0			
花南中	7	13	木	4.1	5日間の残食率	残食量(kg)	配食量(kg)
花南中	7	14	金	-0.7	5.3	95.8	1731.7

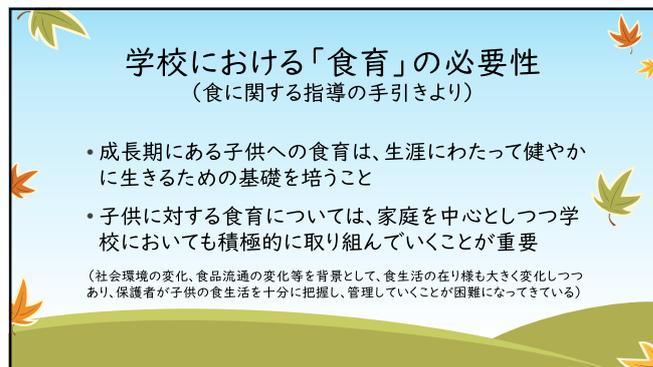
残食率平均(%) 11.1

202.7 残食量平均

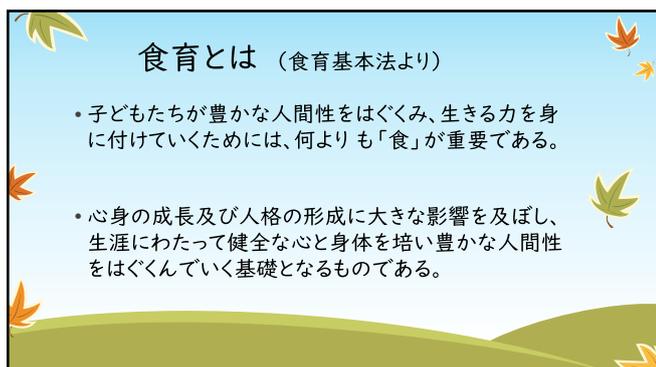
1815.2 配食量平均



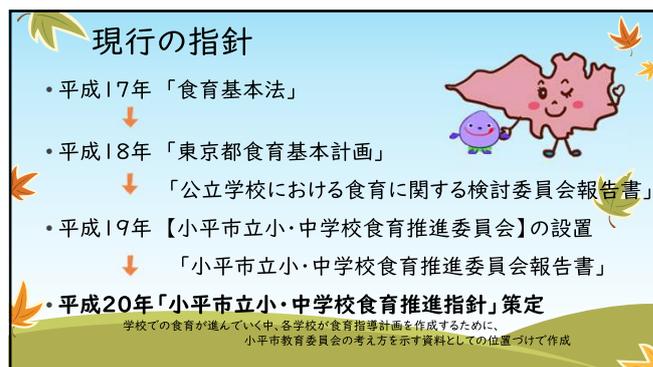
1



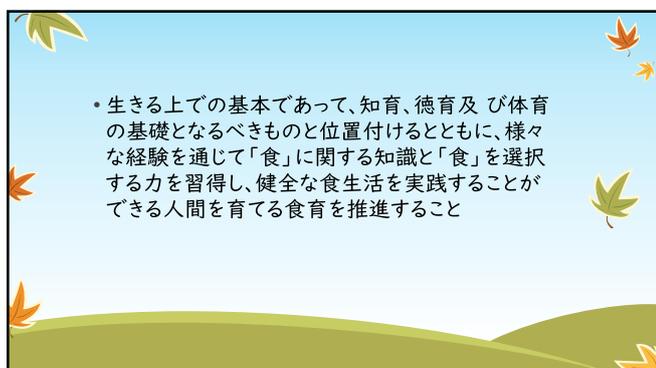
4



2



5



3



6

改定の背景(国)

- 「第4次食育推進基本計画」《農林水産省》(令和3年度)
- 「食に関する指導の手引き」《文部科学省》(平成31年度改訂)
- 「学習指導要領」《文部科学省》(小:令和2年度、中:令和3年度全面实施)

- ・食に関する資質・能力を踏まえた指導の目標の明示
- ・「食に関する指導に係る全体計画」の作成の必要性和手順・内容
- ・食に関する指導の内容の三体系と栄養教諭の役割
- ・食育の推進に対する評価の充実

*学習指導要領に「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置付けられた

7

これまでの成果や課題、社会情勢の変化等を踏まえ、
小平市立小・中学校における食育を一層推進するため

↓
指針の改定

10

改定の背景(都)

「東京都食育推進計画(第四次)」(令和3年度)

- ・健康長寿を実現するライフスタイルに応じた食育の推進
- ・「生産」から「流通」「消費」まで体験を通じた食育の推進
- ・SDGsの達成に貢献する食育の推進

8

指針の位置づけ

- ・小平市立小・中学校における食育に関する基本的な方針を示す
- ・「第2次こいだいら健康増進プラン」
「第二次小平市教育振興基本計画」
に基づく指針として整合を図る
- ・関連計画「小平市農業振興計画」等との整合
- ・小平市立保育園「年間食育計画」と関連 など

11

改定の背景(市)

* 「第2次こいだいら健康増進プラン」(令和6年度)

領域Ⅱ 生活習慣の改善 栄養・食生活[食育推進計画]

◇野菜の摂取量増加、朝食の摂取、主食・主菜・副菜をそろえた食事の大切さなどについて普及啓発し健康づくりを推進します。

* 「第二次小平市教育振興基本計画」(令和5年度)

基本的施策2 健やかな体の育成

◇子どもにとって望ましい生活習慣や食習慣を身に付けさせるため、子ども自身の健康に対する知識と意識が高まるとともに、家庭への働きかけとなるよう、学校における健康教育、食育を推進します。

9

検討内容

- ・学校における食育の推進の必要性
- ・学校における食育の目標と基本方針
- ・学校・家庭・地域が連携した食育の推進

12