

III 食育・学校給食に関する実態

調査学校数：小学校（123校）中学校（59校※分校含む）高等学校（24校）特別支援学校（10校※分校含む）
義務教育学校は、それぞれ小中学校へ含む

1 食育の推進について（令和元年度）

（1）食育の推進体制

体制	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 教職員のみで組織	61	49%	29	50%	2	8%	6	60%
② 教職員と保護者で組織	16	13%	6	10%	1	4%	1	10%
③ 学校・家庭・地域が連携して組織	39	32%	17	30%	0	0%	1	10%
④ 組織していない	7	6%	6	10%	21	88%	2	20%

（2）食に関する指導の推進者（複数回答可）

担当者	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 給食主任	116	94%	50	86%	0	0%	6	60%
② 家庭科主任	18	15%	15	26%	11	46%	2	20%
③ 保健体育主事	3	2%	0	0%	0	4%	2	20%
④ 給食指導担当	0	0%	0	0%	0	0%	2	20%
⑤ 栄養教諭	24	20%	16	28%	0	0%	2	20%
⑥ 学校栄養職員	43	35%	23	40%	0	0%	4	40%
⑦ その他	32	26%	18	31%	4	17%	3	30%

（3）食に関する指導計画等の有無

	作成状況	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
		校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 食に関する全体計画	作成している	115	93%	53	91%	2	8%	7	70%
	作成していない	8	7%	5	9%	22	92%	3	30%
② 食に関する年間指導計画	作成している	85	69%	39	67%	3	13%	4	40%
	給食指導年間計画に組み込んでいる	28	23%	9	16%	0	0%	3	30%
	作成していない	10	8%	10	17%	21	88%	3	30%

（4）学校・家庭・地域の連携（複数回答可）

実施内容	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 食育啓発資料（食育だより等）の作成・配布	79	64%	43	74%	2	8%	6	60%
② 食に関する指導や授業の公開	57	46%	29	50%	9	38%	2	20%
③ 保護者や地域住民を対象とした給食試食会	108	88%	20	34%	1	4%	6	60%
④ 保護者や地域住民を対象とした食育講演会	53	43%	10	17%	1	4%	2	20%
⑤ 保護者や地域住民を対象とした料理教室・調理実習	13	11%	5	9%	2	8%	1	10%
⑥ 生産者との交流給食	56	46%	8	14%	0	0%	0	0%
⑦ 農業体験活動等による地域との交流	87	71%	7	12%	3	13%	2	20%
	内容（抜粋）：米作り（田植え、稲刈り）、栽培及び収穫活動（野菜類、梨、柿、りんご、ぶどう、しいたけ、らっきょう、さつまいも、じゃがいも、生姜、浜茶、もち米、古代米、そば、落花生、大豆）、収穫祭、そば打ち体験、生産者との交流給食、異校種との農業体験交流、魚のさばき方教室、牛飼い							
⑧ 学校保健委員会等での食に関する報告や協議	94	76%	44	76%	8	33%	4	40%
⑨ その他	10	8%	8	14%	6	25%	3	20%
	内容（抜粋）：親子料理教室、「弁当の日」の実施、朝食摂取啓発、朝食レシピコンクール、町栄養士による食育指導・調理実習、食育の取組紹介、保育園との共通献立、あつたか鍋集会							

(5)地域の食材を教材として活用した取組(複数回答可)

実施内容	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%	校数	%
① 各教科、生活科、総合的な学習等での取組	108	88%	28	48%	19	79%	7	70%
内容(抜粋) : 地場産物を活用した調理実習、郷土料理の調理実習、地場産物の栽培・収穫体験(らっきょう、しいたけ、大豆、白ねぎ、さつまいも)、親子料理教室、農家見学、選果場見学、食品工場見学、牧場見学、給食センター見学、JA等による出前講座、「弁当の日」の実施、地域食材を利用した商品開発と販売、地域食材を活用した給食メニュー作り、生産者の講話、魚料理教室、みそ作り								
② 食に関する体験活動	104	85%	21	36%	9	38%	9	90%
内容(抜粋) : 野菜栽培、果物栽培、調理体験(魚料理、さつまいも料理、梨料理)、田植え、稻刈り、果物収穫、収穫祭、餅つき、芋煮会、お弁当づくり、配食サービス、交流給食								
③ 生産者や栄養教諭等による食育指導	108	88%	44	76%	1	4%	4	40%
④ 児童生徒が栽培した食材を使用した学校給食の実施	20	16%	4	7%	1	4%	1	10%
⑤ 児童生徒が考案した学校給食献立の実施	50	41%	28	48%	0	0%	2	20%
⑥ 「弁当の日」や「おにぎり給食の日」の実施	15	12%	9	16%	1	4%	0	0%
⑦ その他	3	2%	5	9%	5	21%	0	0%
内容(抜粋) : 各種コンクールへの参加、商品開発、地域の食材調査、地場産物を活用した学校給食								

(6)食生活に関する調査の実施

実施状況	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	校数	校数	校数	校数	校数	校数	校数
① 実施した	96	78%	43	74%	12	50%	5	50%
② 実施していない	27	22%	15	26%	12	50%	5	50%

(7-1)食育月間(6月)における食育の取組

実施状況	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	校数	校数	校数	校数	校数	校数	校数
① 実施した	96	78%	46	79%	4	17%	6	60%
② 実施していない	27	22%	12	21%	20	83%	4	40%

(7-2)実施した具体的な取組(抜粋)

委員会活動(給食完食啓発、残菜調べ、掲示資料作成、朝食摂取啓発、食事マナー啓発、標語、給食川柳)、校内放送、校内掲示、給食試食会(保護者、地域)、食に関する指導(栄養教諭、学校栄養職員、調理員、食生活改善推進員)、食育講演会、食育だより発行、家庭科での献立作成、リクエスト給食の献立作成、「おにぎり給食」の実施、調理実習、交流給食(生産者、縦割り班)、絵画コンクールへの参加、学校保健委員会

(8-1)食育の日における食育の取組

実施状況	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	校数	校数	校数	校数	校数	校数	校数
① 実施した	56	46%	28	48%	0	0%	5	50%
② 実施していない	67	54%	30	52%	24	100%	5	50%

(8-2)(8-1)で①に回答した場合の実施状況

実施状況	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	校数	校数	校数	校数	校数	校数	校数
① 年間指導計画に位置付けて実施	21	37%	15	54%	0	0%	1	20%
② 年間指導計画には位置付けてないが実施	35	63%	13	46%	0	0%	4	80%

(8-3)(8-1)で①に回答した場合の年間実施回数の平均値(回数)

実施状況	小学校		中学校		高等学校		特別支援学校	
	校数	校数	校数	校数	校数	校数	校数	校数
① 全学校の平均回数	4.2		4.1		0		4.3	
② 取組を実施した学校の平均回数	9.1		8.5		0		8.6	

(8-4)実施した具体的な取組

校内放送(献立紹介、地場産物紹介、食育の日紹介、クイズ、フードロスの啓発、栄養)、地場産物や郷土料理を取り入れた給食の実施、町内統一献立、食育啓発掲示、食に関する指導、交流給食(縦割り学年、級外職員、生産者)、朝食アンケートの実施

2 給食指導について

(1)学校給食指導年間計画

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①一律に作成	51	41%	37	64%	5	50%
②学年毎に作成	28	23%	13	22%	0	0%
③低・中・高学年毎に作成	32	26%	1	2%	1	10%
④上・下学年毎に作成	0	0%	0	0%	0	0%
⑤作成していない	12	10%	7	12%	4	40%

(2)給食時間の活動の流れ

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①一律に作成	118	95%	53	92%	7	70%
②学年毎に作成	0	0%	2	3%	1	10%
③低・中・高学年毎に作成	1	1%	0	0%	0	0%
④上・下学年毎に作成	2	2%	1	2%	0	0%
⑤作成していない	2	2%	2	3%	2	20%

(3)具体的な指導方針(複数回答可)

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①給食当番活動	120	98%	57	98%	6	60%
②偏食についての配慮	55	45%	14	24%	5	50%
③少食についての配慮	60	49%	15	26%	4	40%
④食べるのが遅い児童についての配慮	74	60%	15	26%	5	50%
⑤食事のマナー	99	80%	21	36%	6	60%
⑥その他	17	14%	5	9%	2	20%

(4)給食を食べる場所(複数回答可)

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①各教室	111	90%	46	79%	4	40%
②ランチルーム	6	5%	9	16%	8	80%
③一部ランチルーム	6	5%	2	3%	2	20%
④その他	3	2%	3	5%	1	10%

3 学校給食における食物アレルギー対応について

(1)食物アレルギー対応に関する基本方針の策定

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①策定している	119	97%	57	98%	7	70%
②策定していない	4	3%	1	2%	3	30%

(2)「食物アレルギー対応委員会」等の設置

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①設置している	87	71%	38	66%	6	60%
②設置していない	36	29%	20	34%	4	40%

(3)食物アレルギー対応マニュアルの作成

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①作成している	119	97%	58	100%	6	60%
②作成していない	4	3%	0	0%	4	40%

(4)食物アレルギーに関する校内研修会の実施

	小学校		中学校		特別支援学校	
	校数	%	校数	%	校数	%
①実施した	104	85%	39	67%	3	30%
②実施していない	19	15%	19	33%	7	70%