

### Ⅲ 食育・学校給食に関する実態

調査学校数：小学校（121校）中学校（58校※分校含む）高等学校（24校）特別支援学校（9校※分校含む）  
義務教育学校（4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3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	67	55%	32	55%	3	13%	6	67%
② 教職員と保護者で組織	16	13%	1	2%	1	4%	1	11%
③ 学校・家庭・地域が連携して組織	31	26%	19	33%	0	0%	1	11%
④ 組織していない	7	6%	6	10%	20	83%	1	11%

##### (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	102	84%	41	70%	0	0%	7	78%
② 家庭科主任	11	9%	4	7%	11	46%	1	11%
③ 保健体育主事	0	0%	1	2%	0	0%	2	22%
④ 養護教諭	11	9%	8	14%	3	13%	3	33%
⑤ 給食指導担当	3	2%	3	5%	0	0%	1	11%
⑥ 栄養教諭	30	25%	15	26%	0	0%	2	22%
⑦ 学校栄養職員	36	30%	16	28%	0	0%	4	44%
⑧ その他	15	12%	10	17%	4	17%	5	60%

##### (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	116	96%	50	86%	3	12%	5	56%
	作成していない	5	4%	8	14%	21	88%	4	44%
② 食に関する年間指導計画	作成している	87	72%	37	64%	4	17%	2	22%
	給食指導年間計画に組み込んでいる	28	23%	9	15%	0	0%	3	33%
	作成していない	6	5%	12	21%	20	83%	4	45%

##### (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	76	63%	45	78%	1	4%	6	67%
② 食に関する指導や授業の公開	71	59%	27	47%	3	13%	3	33%
③ 保護者や地域住民を対象とした給食試食会	8	7%	4	7%	1	4%	1	11%
④ 保護者や地域住民を対象とした食育講演会	7	6%	2	3%	1	4%	0	0%
⑤ 保護者や地域住民を対象とした料理教室・調理実習	1	1%	0	0%	0	0%	0	0%
⑥ 生産者等との交流給食	5	4%	1	2%	0	0%	0	0%
⑦ 農業体験活動等による地域との交流 内容（抜粋）：栽培及び収穫（米・もち米・古代米、野菜類、果物類、浜茶、そば、豆類）、加工食品や郷土食等の調理体験（みそ、こも豆腐など）、感謝祭、異校種との農業体験交流、牛飼い、地域の方の農作物栽培指導や見学、JAや生産者との連携等	82	68%	4	7%	4	17%	1	11%
⑧ 学校保健委員会等での食に関する報告や協議	64	53%	29	50%	4	17%	3	33%
⑨ その他 内容（抜粋）：給食実施計画、食物アレルギー対応、生産者からのメッセージ・動画、レシピ配布、「弁当の日」の実施、おにぎり給食の実施、レシピコンクール（朝食、創作料理）、食育指導・講話（栄養教諭・学校栄養職員、管理栄養士、食生活改善推進員、食のみやこ推進課）、食育の取組紹介、保育所等との統一献立、ホームページに献立や給食だよりを掲載、国際交流給食、アスリート交流給食、ポスター掲示、文化祭展示、給食献立の応募等	11	9%	9	16%	5	21%	3	33%

**(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	%
各教科、生活科、総合的な学習等での取組		90	74%	25	43%	13	54%	6	67%
①	内容(抜粋): 郷土料理等の調理実習(こも豆腐、らっきょう漬け、いただき、大山おこわ等)、地場産物の栽培・収穫・調理・加工等の体験(野菜類、果実類、いも類、古代米、浜茶、大豆、魚類、きのこ類等)、施設等見学(農家、果樹園、選果場、給食センター等)、給食メニュー作り、生産者の講話、異校種との農業体験交流、生産者やJ Aによる講話・指導等								
②	食に関する体験活動(野菜栽培、調理体験、収穫祭等)	105	87%	23	40%	8	33%	8	89%
	内容(抜粋): 野菜等栽培・収穫等(お米、野菜、いも類等)、調理・加工体験(野菜料理、そば作り、みそ、梅ジュース、すもめ、はぶ茶、豆腐等)、米作り、果物栽培・収穫(柿、梨、ぶどう、いちご等)、収穫祭、餅つき、配食サービス、保育園交流、野菜等の生産・販売等								
③	生産者や栄養教諭等による食育指導	115	95%	43	74%	2	8%	4	44%
④	児童生徒が栽培した食材を使用した学校給食の実施	15	12%	6	10%	1	4%	1	11%
⑤	児童生徒が考案した学校給食献立の実施	50	41%	24	41%	0	0%	4	44%
⑥	「弁当の日」や「おにぎり給食の日」の実施	9	7%	7	12%	1	4%	1	11%
⑦	その他	2	2%	6	10%	4	17%	0	0%
	内容(抜粋): 献立コンクールへの参加、地場産物を活用した学校給食の実施、食育俳句等								

**(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	%
①	実施した	78	64%	43	75%	8	33%	6	67%
②	実施していない	43	36%	14	25%	16	67%	3	33%

**(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	%
①	実施した	89	74%	42	72%	2	8%	7	78%
②	実施していない	32	26%	16	28%	22	92%	2	22%

**(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、給食啓発、給食当番活動の充実、読み聞かせ、クイズ、キャラクター募集、掲示資料作成、食事マナー啓発、給食標語の制作・コンクール、クイズラリー、校内放送、紙芝居、朝食レンビの提案、絵画コンテスト、食品ロスの啓発、給食アンケート、食育月間の啓発等)、工夫した給食献立の実施(地場産物、郷土料理、世界の料理)、食育啓発掲示資料作成、手作り弁当の日、おにぎり弁当の日、保護者給食試食会、食に関する指導(栄養教諭、学校栄養職員、町管理栄養士、食生活改善推進員等)、校内給食だよりの発行、調理実習、絵画の制作・コンクールへの応募、生産者メッセージ動画等の視聴、給食だよりの発行、食生活アンケート等

**(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	%
①	実施した	45	37%	29	50%	0	0%	4	44%
②	実施していない	76	63%	29	50%	24	100%	5	56%

**(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	%
①	年間指導計画に位置付けて実施	21	37%	14	48%	0	0%	1	25%
②	年間指導計画には位置付けてないが実施	24	53%	15	52%	0	0%	3	75%

**(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
①	全学校の平均回数	3.2	4.7	0	3.6
②	取組を実施した学校の平均回数	8.5	9.3	0	8.0

**(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、食育の日啓発、クイズ、フードロスの啓発)、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、食育啓発資料掲示、朝食調査、栄養教諭・学校栄養職員による食に関する指導、「食育だより」配布・紹介、給食献立コンクール等

## 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	61	50%	37	64%	4	44%
②学年毎に作成	29	24%	12	21%	0	0%
③低・中・高学年毎に作成	24	20%	0	0%	0	0%
④上・下学年毎に作成	0	0%	0	0%	0	0%
⑤作成していない	7	6%	9	15%	5	56%

### (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	117	97%	56	97%	6	60%
②学年毎に作成	0	0%	0	0%	2	20%
③低・中・高学年毎に作成	0	0%	0	0%	0	0%
④上・下学年毎に作成	1	1%	0	0%	1	10%
⑤作成していない	3	2%	2	3%	1	10%

### (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	119	98%	57	98%	4	44%
②偏食についての配慮	62	51%	16	28%	6	67%
③少食についての配慮	62	51%	19	33%	5	56%
④食べるのが遅い児童についての配慮	57	47%	17	29%	5	56%
⑤食事のマナー	94	78%	24	41%	7	78%
⑥その他	19	16%	6	10%	3	33%

### (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	112	93%	48	83%	2	18%
②ランチルーム	0	0%	6	10%	1	9%
③一部ランチルーム	8	7%	2	3%	7	64%
④その他	1	1%	2	3%	1	9%

### 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	98%	55	95%	7	78%
②策定していない	2	2%	3	5%	2	22%

#### (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	90	74%	43	74%	6	67%
②設置していない	31	26%	15	26%	3	33%

#### (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	98%	58	100%	5	56%
②作成していない	2	2%	0	0%	4	44%

#### (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	100	83%	43	74%	5	56%
②実施していない	21	17%	15	26%	4	44%