

2 充実した本市の小学校給食

本市の小学校では、「完全給食」という主食・牛乳・おかずを組み合わせた献立で、年間182回実施しています。各学校で調理する単独調理場方式で、手づくりを基本とした温かい給食を、家庭の食器に近い強化磁器食器を使用して提供しています。食品添加物や残留農薬、遺伝子組み換えなどについては独自の基準を設け、安全で安心なおいしい給食を目指しています。

また、学校給食は友だちや先生と一緒に食べるというふれあいの中で、児童の心と体の健康を育みます。児童にとっての「生きた教材」として、よい食べ方やマナー、協力の大切さや感謝の心を育む「食育」として生涯を健康に過ごすための大切な役割を果たしています。

(1) 学校給食の目標（学校給食法[※] 第2条）

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。



3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。



4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。



5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。



6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。



7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(注) [※] がついた語句は、参考資料の「6 用語解説」に、五十音別に掲載しています。

(2) 学校での食育活動 (図 1-1、図 1-2)

各校の「食に関する指導の全体計画※」に基づき、食育に取り組んでいます。

体験活動

2年生 そら豆のさやむき



5年生 とうもろこしの皮むき



図 1-1

学級担任と栄養教諭※との連携授業

1年生 学級活動「はじめてのきゅうしょく」



2年生 学級活動「やさいを食べよう」



3年生 学級活動「おやつを見直してみよう」



4年生 保健学習「育ちゆく体とわたし」



給食週間での給食委員会児童と栄養教諭[※]による活動

図 1-2



牛乳パックのリサイクル活動



地域の高齢者の方々との会食「ふれあい給食」

こども園園児との会食「交流給食」



保護者募集献立の導入



アジアライス



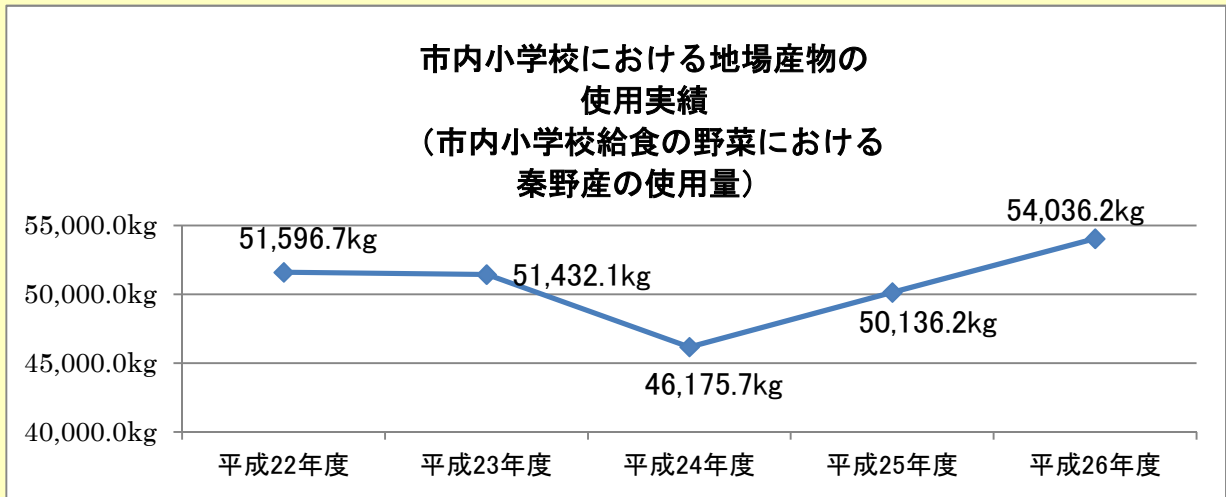
山形の芋煮



家庭・地域と連携を図りながら食育を推進することで、食育への理解を深め、児童に対する食育の取り組みを総合的に実践しています。

小学校給食への地場農産物の導入は積極的に行われ、県内でもトップレベルの現状です（図1-3）。行事食*などのメニューを展開し、季節の新鮮な食材を提供して特色ある給食を行っています。

また、地産地消*を通して、生産者の顔が見える安全で安心な給食の実施により、子どもたちの郷土愛、食への感謝の気持ちを育てています。



※ 秦野市教育委員会学校教育課資料（図1-3）



6月は食育月間：平成27年6月19日 秦野産の小麦でできたパン、小学校給食に登場（平成27年はだのスケッチフォトより）

本市の学校給食では、年間を通して、新鮮でおいしい秦野産のじゃがいも・玉葱・キャベツ・そら豆・なす・ズッキーニ・南瓜・トマト・とうもろこし・うでピー・里芋・さつまいも・精白米・大根・人参・白菜・ブロッコリー・長葱・小松菜・温室みかん・キウイフルーツ・みかん等を計画的に使用しています。その他の食材も、県内産、国内産の使用を心がけています。

