

学校における食育

食育は、生きる上での基本であって知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けられています。

大阪市では、小中一貫して食育を推進しており、成長期にある児童生徒が「食に関する正しい知識」と「望ましい食習慣」を発達段階に応じて身につけるよう取組を進めています。

食育ってどんな勉強？

食育というと栄養の勉強のように思いがちですが、その目標は多岐にわたり、各学校では、次の6点について学びます。

- ①食事の重要性（食事の喜び、楽しさ）
- ②心身の健康
- ③食品を選択する力
- ④感謝の心
- ⑤社会性（マナー・人間関係形成等）
- ⑥食文化（各地域の産物や歴史等）



食育の取組は？

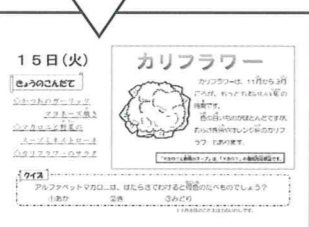
栄養教諭・学校栄養職員は給食管理、食に関する指導に深く関わっています。しかし、栄養教諭・学校栄養職員は全校に配置されていないため、未配置の小学校では、栄養教育推進事業（授業における食に関する指導、資料の提供、PTA試食会での講話等）を実施しています。また、中学校では、食育啓発資料を作成し、各校に配付しています。

小学校

配付資料



給食カレンダー「小学校給食標準献立における食に関する指導資料」を活用



中学校

配付資料



給食カレンダー（デリバリー方式）

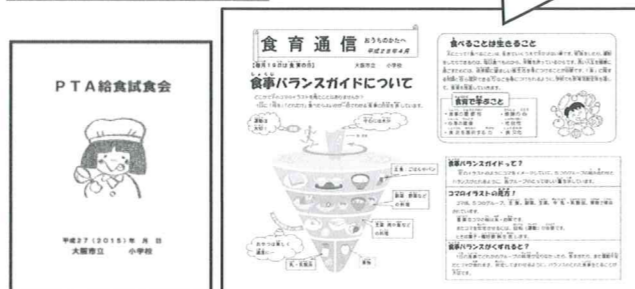


学校給食献立コンクール

「おいしいよ！アイデアあふれる！健康メニュー」をテーマとして、小学校5・6年生の児童を対象に実施しています。5・6年生の学級、クラブ、委員会等を単位として募集し、最優秀賞・優秀賞の作品は、学校給食の献立として登場します。

また、最優秀賞・優秀賞の表彰式を学校給食・食育フェアで行います。

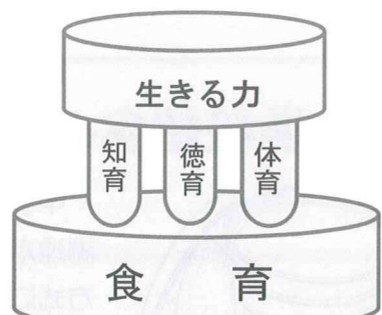
地域・家庭との連携



保護者配付資料

「おいしいよ！アイデアあふれる！健康メニュー」をテーマとして、小学校5・6年生の児童を対象に実施しています。5・6年生の学級、クラブ、委員会等を単位として募集し、最優秀賞・優秀賞の作品は、学校給食の献立として登場します。

また、最優秀賞・優秀賞の表彰式を学校給食・食育フェアで行います。



どのように勉強するの？

各小学校・中学校では、家庭科・保健体育等の教科、道徳、特別活動など教育活動全体を通じて食に関する指導を実施しています。各校で食に関する指導の全体計画や年間指導計画を作成し、計画的に進めています。

今年度より、中学校給食が、全校・全学年実施となりました。そこで、学校給食を生きた教材として活用し、9年間を通して食育が一層充実推進できるよう、取組を進めています。



学校給食

入場無料

食育フェア



開催日時
11月26日(土)
11時~15時

会場

大阪市立咲くやこの花
中学校・高等学校

学校給食試食コーナー《食堂》

学校給食の試食コーナー

小学校給食の1食分を先着500名の方に試食していただけます！（牛乳の提供はありません。）

【注意事項】

試食に飲み物はありませんので、必要な方はご持参ください。

★整理券配布時間 11時~

★試食時間 11時30分~14時

だしの試飲コーナー

学校給食で使用している手作りのだしを200名の方に試飲していただけます！

★試飲時間 11時30分~

パネル展示& 学校給食における食物アレルギー相談コーナー

《交流ホール》

学校での食育の取組を紹介したパネル展示、学校給食での食物アレルギー相談コーナーを開設しています！

食育・体験コーナー《多目的室》

食育ミニ講座やゲーム、クイズなどの楽しく学べる体験コーナーです！ぜひチャレンジしてください！

食育ミニ講座

「野菜について知ろう」
「食べもの赤・黄・緑」

体験コーナー

魚や豆、米、野菜、なにわの伝統野菜をテーマにしたゲームやクイズで楽しく学べます。絵本の読み聞かせもあります！

学校給食献立コンクール表彰式《多目的室》

平成28年度学校給食献立コンクールの表彰式を行います！

★12時45分~

会場案内 大阪市立咲くやこの花中学校・高等学校
(大阪市此花区西九条6-1-44)

JR環状線
阪神なんば線
「西九条駅」
南西約500m

【注意事項】
公共交通機関をご利用ください。
会場へはスリッパ・上履き、靴袋をご持参ください。



主催 大阪市教育委員会

協力 (公財)大阪市学校給食協会
(公財)大阪府学校給食会
(順不同)

問合せ先

大阪市教育委員会事務局 教務部
学校保健担当
TEL 06-6208-9143
FAX 06-6202-7053

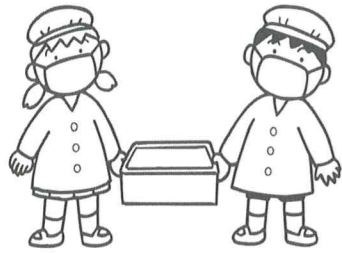
大阪市の学校給食

大阪市では、小学校と一部の中学校で学校調理方式の給食を実施しています。また、学校調理方式以外の中学校ではデリバリー方式の給食を実施しています。



学校調理方式の小学校給食・中学校給食

学校調理方式では、自校もしくは近隣の学校の給食室で調理した給食を提供しています。



学校調理方式の学校給食の食材は国産が基本です。食材の調達・管理・配送業務は、民間事業者にて委託しています。

民間事業者では、衛生面や安全面の審査基準を満たした食材業者から、食品衛生法や大阪市の規格に適合した安全な食材を調達し、毎日検品のうえ、学校に届けています。学校では検収を行い、品質等の確認のうえ調理を行っています。



また、本市において食材の細菌検査等を実施し、食材の安全確保に努めています。

使用している学校給食の食材等の産地については、大阪市のホームページ等で公開しています。



学校調理方式の学校給食は、ごはんまたはパン、おかず、牛乳の組み合わせです。栄養バランスはもちろん、おいしさと安全に配慮した給食を提供しています。大阪市の学校給食は、郷土の特色や行事食などの献立を大切にしながら、外国の食への理解も深まるよう様々な献立を取り入れています。

食物アレルギー個別対応



学校調理方式の小学校・中学校では、食物アレルギーのある児童・生徒が一品でも多く給食が食べられるよう個別対応食（除去食）を提供しています。

また、保護者が食物アレルギーの情報を確認できるように、大阪市ホームページで公開しています。

個別対応食は、配膳時の混同を防ぐために、専用のピンク色の食器を用意しています。

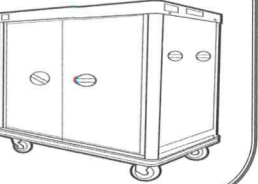
中学校給食の学校調理方式への移行について



中学校給食については、デリバリー方式により導入してきましたが、現在、学校調理方式への移行を進めています。平成28年度2学期現在では22校で学校調理方式により給食を提供しています。

学校調理方式に移行した中学校では、近隣の小学校から給食を配送、もしくは自校で調理しています。おかずは温かく、生徒自身が盛り付けて分量調整を行っているほか、食物アレルギーの個別対応についても、小学校と同様に個別対応食（除去食）の提供をしています。

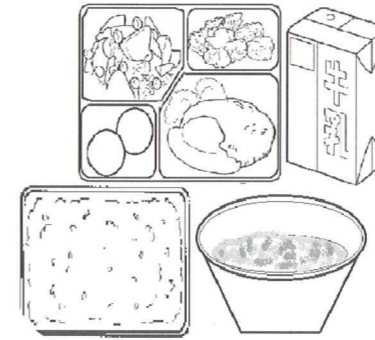
残り全ての中学校も、平成31年度2学期までに学校調理方式に移行する予定です。移行までの間はデリバリー方式の給食を継続して実施します。



デリバリー方式の中学校給食

デリバリー方式の中学校給食は、民間調理事業者の施設で調理し、弁当箱に盛り付け、各中学校に運びます。

デリバリー方式の中学校給食の食材は国産を基本に、食品衛生法や大阪市の規格に適合した安全な食材を民間調理事業者が調達し、品質確認のうえ、調理を行っています。また、細菌検査等についても、本市の指示のもと、民間調理事業者が実施しています。



デリバリー方式の給食は、ごはん、おかず、牛乳の組み合わせです。ごはんや汁ものは65℃以上の温かい状態で提供しています。弁当箱のおかずは、国の衛生管理基準により、食中毒防止の観点から調理後すぐに10℃以下に急速冷却したあと盛り付けられます。おかずは、学校の配膳室でも冷蔵庫に入れて温度管理をし、提供しています。



安心・安全な給食の提供



学校でも、調理施設でも、納品された食材に触れる前から安全管理は始まっています。調理に従事する者は自己の健康管理に留意し、体調が不良であれば給食調理に従事しません。

本市の給食調理・衛生管理マニュアルに沿って、手洗いの徹底、施設の消毒、野菜の洗浄や調理時の十分な加熱など、ひとつひとつの「丁寧で確実な作業」により安全な給食を提供しています。

