

日本一みらいにつながる給食の実現

～地域で支える子どもたちの健康給食～

はじめに

袋井市は、かつて東海道五十三次の東からも西からも27番目、『どまんなか』の宿場町であり、古くから東西の交通・文化の要所として栄えてきた、人口約8万8千人の市である。豊かに広がる田んぼと美しい茶畑など恵まれた自然環境と、過ごしやすい気候で、現在も人口は増加傾向にあり、平均年齢も若い街である。主な農作物はお米・クラウンメロン・お茶であり、市内で作られたお米を学校給食で提供し、全小学校に給茶機が整備されている。

まちの将来像として「日本一健康文化都市」を目指し、食生活における野菜摂取量の増加を目的とした「野菜いっぱい普及推進事業」や、市内の小中学校で「子ども健康教育支援事業（小児生活習慣病予防講座）」を実施するなど、健康教育を推進していることに加え、給食センターと学校が連携し、食育基本法や学習指導要領における「望ましい食習慣の形成」のための食育を実践するなど、子どもたちの健康づくりに、学校給食が大きな役割を果たしている。

1. 【日本一】袋井市の学校給食の概要

学校給食は、子どもたちの心身の成長や、食習慣の基礎をつくる大切な教育活動である。

本市では、市内の公立幼稚園・こども園12園、小学校12校、中学校4校へ、中部学校給食センター（調理能力6,000食）、浅羽学校給食センター（同2,000食）及び袋井学校給食センター（同3,000食）の3か所から提供しており、袋井市の子どもたちは、学校給食を通じて3歳から15歳までの12年間、食についての学習を行うことができていることになる。

食は人の健康を支える基本であり、「日本一健康文化都市」を掲げる袋井市にとって、学校給食は重要な役割を果たしており、子どもたちのみらいにつながる「日本一の給食」を実現している。

今回は、子どもたちの食生活の基礎を作る、袋井市の給食について、5つの特色に絞って紹介する。

2. 【ここが日本一!】徹底した衛生管理。

おいしい給食を提供するには、衛生管理の徹底が大前提であり、「日本一の給食」を支える基礎となっている。

(1) 徹底した手洗い

衛生管理の基本中の基本。手洗いは徹底して行う。まずは30秒手洗いを2回。その際には専用のブラシを使い、爪の間や指の間など、普段洗わないようなところまで汚れを徹底的に落とす。

また、作業中においても、食品に触れる前や作業内容が変わるたびに行い、手指から食品への汚染を排除する。



(2) 場内を清潔に保つドライ運用

学校給食衛生管理基準を徹底するため、施設面でもドライ運用（菌の増殖をさせないため、床を乾いた状態で作業すること）が徹底して図られている。

例えばシンクなどは、野菜洗浄シンクと移動台の結合部が重なって、水が落ちないようにしている。

3. 【ここが日本一!】地場産物の積極的活と食品ロス解消への取り組み

学校給食において、地場産物を取り入れていくメリットはいくつもあるが、最大のメリットは、児童生徒たちへの「食育」である。

総合的な学習の時間、生活科、特別活動などで地場産物を活用した食育が始まっている。

身近に感じることでできる地場産物を給食で使用することで「食べる」という実践を通じた食育が日々実現できている。

(1) 市内の農家を職員が直接スカウト!

職員が市内全域を回って、市場に出荷していない小規模農家を直接スカウトし、給食用食材として優先購入することや、全量買い取りをすることを周知したところ、学校給食での使用量増加につながった。

多くの生産者が給食用の野菜を計画栽培。給食センターへ直接納し、新鮮な地場産（市内産）食材を使用した給食を提供している。

地場産物の根菜類や葉物類、豚肉、茶葉などを使用し、コロッケ、ハンバーグ、かき揚げ、てんぷら、春巻き、餃子などを手作りで調理。

地場産物（袋井産）を安定して使用できるようになったことで、献立内容の充実になり、素材から手作りする「手作り給食」を実施することで、地場産物の活用促進にもつながっている。



さらには、全ての給食センターに炊飯施設も整備し、

袋井産米にこだわった、おいしいご飯を給食で提供している。

その結果、地場産物（主食以外）の使用日数は、毎日（194日/194日）となり通年で地場産野菜等を使用できるようになった。

また、地場産物の購入金額は、350万円（平成24年度）から3,526万円（令和4年度）と約10倍に拡大し、地域の経済循環にも大きく貢献している。

毎日の給食が、日々の学習につなげられる「日本一の給食」につながっている。

(2) 食品ロス解消への取り組みと循環型社会を目指して

地場産活用を推進する中で、新たな課題となったのが、規格外野菜の活用である。

例えば初夏に旬を迎える玉ねぎなどは、夏季休業中は給食がないため、2学期以降の使用につなげることが難しかった。

そこで、夏季休業中の給食センターで、炒め玉ねぎに加工し2学期以降の使用につなげている。

また、年間2〜3トンほど廃棄されていた大根などは、生産者や地元企業と連携し切り干し大根に加工、新たなメニューを開発し給食でおいしく提供している。

令和4年度は、全体で約4,000kgの規格外野菜を加工し給食で使用することができた。

また、野菜類の下処理作業を丁寧に実施することで、食品成分表の廃棄率より低い処理を実現している。



年間約50トン発生する野菜くずで“たい肥”を作り、給食用のサツマイモを作っています



4. 【ここが日本一!】食物アレルギーをもつ子どもたちへも安全でおいしい給食を提供

食物アレルギーを持つ児童生徒等へ安全な対応を実施するため、体制整備・人的環境・物理的環境を整え、2014(平成26年)1月から対応食の提供をスタートさせた。

令和5年4月現在、食物アレルギーによる学校生活管理指導票提出者は152名。そのうち105名に、「乳・卵・小麦・種実類・果物類・えび・かに・いか・たこ・貝類」に対応した食物アレルギー対応食を、専用の調理室で調理し提供している。

(1) 体制整備

袋井市全体の食物アレルギー対応の基本方針及び児童ごとの対応については、校医代表、校長代表、園長代表、食物アレルギー専門医等により、教育委員会に設置された「袋井市食物アレルギー対応委員会」にて協議し、組織的に対応している

また、「食物アレルギー対応の手引き」及び「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を作成し、特に、食後に体調異変があった場合の対応について、消防署等に理解をいただき「食後の体調異変は、ためらわずに救急車を要請する」ことを基本とし、誤食及び新規発症時の緊急時対応としている。

(2) 人的環境の整備

食物アレルギー対応を安全に実施させるため、教育委員会及び各学校給食センターに専属の管理栄養士を配置している。面談への参加、代替献立作成、発注業務、当日の調理チェックなど、一連の作業を専属で行うことによ

り、安全に食物アレルギー対応が来ている。

また、調理委託会社についても、食物アレルギー調理担当責任者である栄養士及び調理員を専属に配置することを条件にしている。

(3) 物理的環境の整備

全市統一した対応を実施するため、すべての給食センターで、対応アレルギーが絶対に混入しないように区画された専用調理室の整備を行った。

また、配膳時に誤りがないうよう、専用の食缶に配缶している。各センターの対応室で配缶された対応食は、対象児の机で喫食直前まで開けないこととしている。

専用の食器は、クラス担任が上からみて「対応食」と判断出来るよう、通常の食器とは違う、食器の縁に模様があるものにした。



5. 【ここが日本一!】袋井市の食育活動

「日本一健康文化都市」を目指している本市は、生涯にわたって健康でいきいきとした生活を送ることができるよう、「家庭での一食の見本」となる学校給食の提供を行っている。

学校給食実施基準及び学校給食衛生管理基準を遵守しながら、児童生徒等の体格を考慮し、学期ごとにエネルギーや主食のご飯、配食割合の調整を行い、栄養価を満たす献立を実施している。

また、学校給食を生きた教材として活用するため、「年間献立計画」を作成し、各校の「食に関する指導の全体

計画」と連携した給食提供を心がけている。

「年間献立計画」には、献立と各教科との関連が示されて、日頃、給食指導を実施している教職員と綿密な情報交換を行うことにより、「食べる」という行動を、実践的な学習につなげている。

(1) 袋井市学校給食5つのねらい

本市の学校給食を下記の5つを狙いとして日々提供されている。

- ①和食を大切にされた食事を提供します
- ②安全な食材を使用し、美味しい給食を作ります
- ③袋井でとれた食材を大切にします
- ④魚を意識して献立に取り入れます
- ⑤よくかんで味わえる食事作りを心がけます

(2) 年間献立計画を活用した献立作成

毎年、年間献立計画を作成し、各校の食に関する指導の全体計画をふまえ、給食が食に関する指導の教材として活用出来るよう、各月の行事食や食文化、旬の多様な食材とともに地場産物について記載し、旬や季節を意識した献立作成を心がけている。

特に地場産物（袋井市内産）について記載することで、計画的に献立に取り入れ、各校の食に関する指導や体験学習（収穫体験等）につなげられるようにしている。

地場産（袋井市産）の安全な食材を使用し、素材から手作りし、和食を意識した、主食・主菜・副菜・汁物をしっかり組み合わせた学校給食を提供することにより、食事内容の充実や、望ましい食習慣の形成を図っている。

さらには、学校給食実施基準の改定に伴い、1食あたりの食塩相当量の引き下げを行い、減塩でもおいしい給食の提供を行っている。

市で取り組む子ども健康教育支援事業（生活習慣病予防講座等）をふまえ、薄味でもおいしく食べることでできる子どもの育成を目的とし、ライフステージを通じた食育推進の学校給食ならではの役割を果たしている。

(3) 食に関する指導

学校教育活動と連携した食に関する指導では、おいしい給食課が生産者と学校をつなぐ役割を果たし、体験学習（収穫体験等）を実施している。おいしい給食課と給食センターが連携し、学校給食を生きた教材として活用出来る

よう献立作成を行い、給食時間の指導につなげている。

★教科と連携した事例

- ・3年社会科・2年国語科「観察名人」等と連携した、グリーンピースさや剥き体験



- ・2年生活科・3年総合学習等と連携した、地場野菜の収穫体験（チンゲンサイ・さつまいも）などは、各校の年間指導計画に定着した活動となっている。



(4) 放送資料・学年別指導資料

各学校では、給食センターで作成した当日の献立内容を紹介している。耳で聞いただけでは、知識の定着が図られないため、その内容を学級担任がクラスで話題として広げられるよう、児童の発達段階に応じた、学級担任指導資料を作成している。クイズを取り入れ、繰り返すことで、給食時間の食に関する指導を繰り返すを行い、子どもたちに楽しみにしてもらえようとし、知識の定着を図っている。

昨今のコロナ禍においては、ICTを活用した食育として、動画での配信を行い、日々の給食時間とともに、児童等に配布されているiPadやPCなどでも使用できるようにしており、家庭への食育効果も期待される。

IOTを活用した、オンライン授業

新型コロナウイルス感染症の影響により、校外での体験学習が難しくなったため、生産現場と教室をオンラインでつなぎ、授業を行った。

2月には、収穫体験を行う予定



生産者から、キャベツの植え付けの説明

おわりに

袋井市は、児童等の食生活の基礎を定着させ、生活習慣病予防を推進するため、安全・安心な地場産農作物を学校給食に積極的に取り入れるなど、給食を通じた食育を推進してきた。

その結果、地場野菜を活用した、児童の野菜摂取量の増加、地域経済の活性化、アレルギー対応給食の提供など、地域の生産者と結びついた健康的な食習慣形成の推進についてまとめた（論文「生産者が参加する食育活動と学校給食を活用した健康的食習慣の推進について」）、平成30年度に、WHO（世界保健機構）から、表彰を受けた。

また、すべての給食センターが、文部科学省の学校給食表彰を受賞している。

こうした取り組みや成果により、本市の学校給食は、全国各地から多くの視察が訪れている。

今後も、「日本一の給食」としてさらなる充実をはかるため、建設後30年を経過した袋井・浅羽の2か所の給食センターの改修再編を検討しており、その際には、おいしい給食の提供や、衛生管理基準の適合はもちろん、省人力化、環境への配慮（CO2削減、SDGs、省エネ等）等も考慮し、新しい給食のあり方を目指していきたいと考えている。

【参考】

袋井市立中部学校給食センター紹介動画

<https://www.youtube.com/watch?v=vW4DNPcC9pg>

