町田市立学校における現状の食育の取組について

１　計画等に基づいた町田市立学校での食育の取組

●「第２次町田市食育推進計画（2019～2023）」の学校での取組の方向性と具体的な取組例

・職員が協力し食育の指導体制や指導内容の充実を図る
　⇒教科と連携した取組、小中一貫町田っ子カリキュラムの作成　など

・地域や家庭への食育に関する情報を発信し、地域や家庭における食育推進を支援する
　⇒給食だよりやホームページ、プレスリリース等を活用した情報発信、給食試食会、企業と連携した食育の推進　など

・健康に配慮したメニューの提供や栄養情報提供等を行い、給食を通した健康づくりを図る
　⇒栄養バランスの取れた給食の提供、歯と口の健康週間など健康と関連させた内容の給食の提供　など

・望ましい食習慣の形成や地産地消、食文化の伝承など、給食を活用した食育の充実を図る
　⇒給食一口メモを活用した食育、地場農産物を使った給食の提供、伝統的な行事を伴う行事食やその他行事に関する献立の提供、郷土料理、他国の料理の提供、旬の食材を使った給食の提供　など

●「町田市教育プラン 2019～2023」での取組の方向性と具体的な取組例

・小･中学校の教育活動全体を通じて、栄養バランスのよい食事をとり、規則正しく生活することの大切さについて、子どもたちの理解を深めていく
・小学校では、体験的な活動を通して、生活習慣の基礎を形成していく
・中学校では、それまでに学んだことを活かし、健康を考えて食の選択を行おうとする態度と実践力を育てる
・保健所等との連携した取組により、家庭への食育の啓発を行っていく
・学校給食を生きた教材として、食への理解を深めていく
　⇒小中一貫町田っ子カリキュラムの「健康教育」に位置づけて推進、朝食レシピコンテストの実施

・学校給食における食材の地産地消を推進し、生産者との協働による農業体験等の取組を推進する
⇒「まち☆ベジ給食」の実施および「まち☆ベジ給食」を活用した食育の実施

２　栄養士が関わって行っている食育の取組の現状について

●小学校は、各学校に栄養士が配置されており、自校方式で給食を実施しているため、全校児童に食育の取組がされている。ただし、取組内容は各学校の裁量によって決まる。

＜全校の児童に実施している取組＞
給食だより等による情報発信、栄養バランスの取れた給食の提供、行事食・郷土料理・他国の料理・地場農産物や旬の食材を使った献立の提供

＜各学校の裁量によって実施している取組＞
※数字は（学校全体のうち栄養士が参画した校数（学校全体での取組校数）／全校数）
【特別活動における食育】
・学級活動（13⑱校／42 校中）、
・給食の時間（11⑬校／42 校中）、
【関連の教科における食育】
・生活科（6⑩校／42 校中）、
・家庭科（8⑬校／42 校中）、
【総合的な学習の時間】（3⑥校／42 校中）、
【地場農産物を活用した食育】（9⑰校／42 校中）、
地域や家庭・事業者などと連携した食育、ホームページなどデジタルツールを活用した情報発信　など

●中学校には、栄養士の配置がなく、給食はランチボックスで選択制のため、給食を活用した取組が難しく、栄養士が主体となって行っている中学校での取組は無い。

＜全校の生徒に実施している取組＞
給食だよりを活用した情報発信

＜ランチボックスを選択した生徒への取組＞
栄養バランスの取れた給食の提供、行事食・郷土料理・他国の料理　など

町田市立学校における現状の食育の取組から見える問題点と課題

１　児童生徒の食を取り巻く問題点

食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、児童生徒において、朝食を欠食している割合が向上していることや、野菜摂取量が不足していることなどの問題が生じている。

●朝食摂取状況について

毎日朝食を食べていない児童生徒の割合は、小学生で１．１ポイント、中学生で４．７ポイント高まっている。

年度	小学生	中学生
2017 年度	８８．１％	８４．６％
2022 年度	８７．０％	７９．９％

出典：全国学力・学習状況調査　（2022 年度）

≪朝食を食べない理由≫

・食欲がわかないから、食べる時間がない

●野菜摂取量について

町田市民の野菜摂取量は、２０１８年３月時点の調査で１日２６５ｇの摂取量で、これは厚生労働省が掲げる１日３５０ｇより８５ｇ不足している。この調査は成人を対象としていますが、児童生徒の野菜摂取量も少ないということが推測できる。

２　小学校での主な問題点

●栄養士が主体となって学校給食を活用した食育を実践できる方針や仕組みがない。

●給食の時間等を活用した指導は概ね全校で実施することができているが、栄養士が授業に参画して食に関する指導を実施している学校は少ない。

●学校給食を活用した各学校の良い実践事例を共有して取り組める仕組みが十分でない。

●学校給食と教科と結び付けた取組や家庭・地域・給食に関連する事業者など様々な人と連携した取組が少ない。

３　中学校での主な問題点

●選択制ランチボックス形式で喫食者が一部の生徒であるため、給食を活用した食育を効果的にできていない。
●栄養士が学校へ赴いて食育を実施することができていない。

４　全体の課題

●児童生徒一人一人が食の大切さを認識に、自分自身の健康を考えて食の選択を行おうとする態度と実践力を育てることが必要である。
●中学校全員給食導入を契機に、小・中一貫町田っ子カリキュラム「健康教育」と連携を図るとともに、小・中学校９年間にわたる学校給食を活用した食育を推進する必要がある。
●小・中学校で栄養士が主体となって学校給食を活用した食育を共通して行えるような教材等を作成するなどして、計画的・継続的に実践できるような仕組み作りが必要である。
●児童生徒への魅力的な給食の提供や食に関する学びや体験活動の提供など、民間事業者、教育機関及び地域協力者とのコラボレーションをすることで、専門的な知識や技術などを持ち寄り新たな食育教材の開発が必要である。
●学校と家庭との連携を密にすることで、学校で学んだことを家庭の食生活でも実践ができるように、家庭における食育の取組を充実させていく必要がある。

学校給食を活用した食育推進解決の方策

１　学校給食を活用した食育推進の基本的な考え方

中学校全員給食導入を契機に、小・中学校９年間にわたる学校給食を活用した食育の推進を図るため、食育に関する方針や仕組みのもと、栄養士が主体となり教職員・家庭・地域・事業者等と連携した食育に取組みます。

また、小・中学校すべての学校で、共通した食育教材等を活用することで、９年間、計画的・継続的な食育の実践を行います。

２　学校給食を活用した「食育プログラム」の策定

町田市では、子どもたちの感覚・感性に響く学校給食によって、将来にわたり楽しく豊かな食生活に基づいた健やかな暮らしを営むための素地を形成することを目指しています。

食生活を取り巻く社会環境の変化などに伴い、子どもたちの食に関する課題（朝食欠食、野菜摂取量の不足など）が多様化しています。その中で、子どもたちが給食をはじめ、食に関わる学びや体験を通じて、食に関する知識を深めながら、自分に適した望ましい食選択、食行動を実践できる力を育むために効果的な食育を推進します。具体的には、小・中一貫町田っ子カリキュラム「健康教育」の「食育」と連携を図りながら、小学１年から中学３年までの９年間にわたる学校給食を活用した「食育プログラム」を策定します。

●食育プログラム策定のイメージ【参考資料３参照】

・給食を活用する
・繰り返し学ぶことができる
・教職員と栄養士が連携して行う
・小学１年から中学３年までの９年間を見据えた、計画的・継続的な
・どの学校でも実施可能な内容である

プログラムを策定する

⇒食育プログラムに基づく食育を実践していくことで、中学校卒業時点で、子どもたちが、

「食を正しく選び取れる力を有する子ども」

になることを目指します。

【参考資料１】

２２町教学保第４２５号
２０２２年９月２８日

写

町田市学校給食問題協議会
　会長　山田　正子　様

町田市教育委員会
　教育長　坂本　修一

学校給食に関する諮問

　このことについて、町田市学校給食問題協議会の設置に関する条例第２条に基づき諮問いたします。

記

１　諮問事項
（１）中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について
（２）給食費について
（３）学校給食における食育の推進について

２　諮問理由
（１）中学校の全員給食実施に伴う各学校の給食運営について
　現在、町田市の小中一貫校を除く１９校の中学校では、「選択制・ランチボックス形式」により給食を提供していますが、２０２５年度までに「全員給食・給食センター方式」による全員給食の導入を予定しています。この全員給食の実施にあたって、安全・安心でおいしい給食を継続的に提供することはもちろん、生徒が給食に関心をもち、愉しみながら喫食できる環境を醸成できるよう、中学校における適正な給食日数及び給食時間、食物アレルギーの対応方法及び給食の配膳方法等について、諮問いたします。

（２）給食費について
　現在、小学校給食・中学校給食を問わず、物価高騰を背景に食材価格が上昇しているとともに、原油価格高騰を背景に光熱水費が上昇し、学校給食の提供に要する経費が上昇しています。加えて、中学校給食が「全員給食・給食センター方式」に切り替わることで、給食献立の内容や給食提供の方法等が大きく変わります。このような状況の中で、中学校給食及び小学校給食において、今後も子どもたちの感覚・感性に響き、魅力的で充実した給食を継続的に提供できるよう、適正な学校給食費について、諮問いたします。

（３）学校給食における食育の推進について

町田市では、子どもたちの感覚・感性に響く学校給食によって、将来にわたり、楽しく豊かな食生活に基づいた健やかな暮らしを営むための素地を形成することを目指しています。これを実現するため、子どもたちの望ましい食選択、食行動を実践できる力をより強化できるよう、新たに中学校全員給食の導入を契機として、小学校・中学校９年間の学校給食を通じて一貫して取組んでいくことができる食育の推進方法について、諮問いたします。

【参考資料２】

第13期　第5回町田市学校給食問題協議会　会議録要旨

日　　時	2023年5月29日（月）　14時00分～14時50分
場　　所	市庁舎10階　第10－2、10－3会議室
出 席 者	＜委員＞敬称略 山田正子、金田和子、鈴木桜子、福住希美、藤田裕一、 大川敏明、石黒佐智子、進藤悠、野村弥生 ＜事務局＞ 保健給食課長、保健給食課職員7名
傍聴人数	6名

■会議内容

1. 議題

　給食費について

　（1）　資料説明

　（2）　協議

2. 次回の日程

3. その他

■配布資料

1　資料1　　標準献立4月分～3月分

2　資料2　　標準献立から算出した単価の見直しについて

3　資料3　　第4回会議録

■協議

「給食費について」

【会長】

　当協議会に諮問された議題について、協議に入りたいと思います。 本日の議題は 「給食費について」です。事務局から説明をお願いします。

【事務局】

＜資料1の説明＞

　今回の給食費の改定を行うにあたり、標準献立を参考にして給食費の算出をいたしました。標準献立は、学校給食摂取基準を満たす栄養価で食品構成のバランスを考え、旬の食材や行事食、手作りメニューを取り入れた町田市小学校給食の献立の一例として町田市小学校の栄養士が共同で作成した献立でございます。町田市立小学校は42校ございますが、

各校に栄養教諭及び学校栄養職員が配置されております。献立作成につきましては、42校の栄養士がそれぞれの学校の特性や地域性を活かした献立作成を行っております。こちらにお示しした標準献立は参考として各校の献立作成に使用しています。献立の内容としましては、主食、主菜、副菜、汁物、牛乳を基本として、主食は米飯を週4回程度としてそのほかはパンや麺を組み合わせています。主食にあわせて魚は週2回程度、その他、肉、卵、大豆製品などを組み合わせて献立を行っております。旬の食材を入れ、季節感のある料理、行事食や郷土食を組み入れ、加工品を極力使用せず、手作りの美味しさを伝える献立を心がけています。

具体的に、献立の説明をいたします。年間の給食回数は、186回にしております。各学校で給食回数が異なるため、2022年度の平均の回数といたしました。また、月の給食提供日数につきましても、祝日や休日の関係で変動がありますので、概ね平均的な回数といたしました。

4月から具体的に説明させていただきます。4月は季節の野菜としてアスパラやたけのこを使った献立を取り入れています。また、果物も季節感のあるものを使用していることが特徴的になっています。

続きまして5月をご覧ください。5月５日は子どもの行事食として中華ちまきを手づくりで作っている学校もあります。また、旬の食材としてグリーンピースなどを取り入れています。20日の日にゼッポリーニという献立がございますが、こちらはイタリアのナポリの料理です。ピザ生地に青のりを混ぜて油で揚げた揚げパンのような食べ物です。このような世界の料理につきましてもオリンピックやパラリンピック、サッカーやラグビーなどの世界大会に合わせて献立に取り入れています。

続きまして6月をご覧ください。6月は歯の衛生週間があるため歯でよく噛んで食べる料理を多く取り入れています。また、季節感のあるあじさいゼリーが5日にございます。あじさいの紫色をぶどうジュースで作り、下はカルピスのような白いゼリーであじさいをイメージした献立になっております。

続きまして7月になります。7月も暑い日が続きますのでさっぱりと食べられる献立や、12日に世界の料理としてペリペリチキン、チャカラカ、ポットジェコという南アフリカの料理を取り入れています。町田市は東京オリンピックを契機に南アフリカのホストタウンに登録した関係ですが、このような町田市と関わりのある国の料理を給食でも取り入れています。

9月は行事食として15日のお彼岸にあわせて手作りの2色おはぎを給食室で作っています。

続いて10月です。秋になると旬の美味しい食べ物が増えるので、給食でも旬の食材を多く取り入れています。さんまや栗を使ったご飯などの旬の食材と、行事食として19日はハロウィンケーキを手づくりで作って提供しています。

続いて11月です。季節の食材として2日には菊の花をおひたしに入れた菊花和え、11日には紅葉をイメージしたもみじごはんを取り入れています。

続きまして12月です。冬至があるので、9日にはかぼちゃを使用したほうとうを取り入れています。15日には骨付きの鶏肉をオーブンで焼いたローストチキンを入れています。子どもたちは楽しみにしていますが、値段が高い肉なので学校によっては取り入れられないこともあるのが現状です。

続いて1月です。お正月明け最初の給食は、お正月を意識した七草雑炊や白玉ぜんざいを取り入れています。8日には世界の料理としてジョロフライスを入れています。また、1月は学校給食週間があるので、昔懐かしい給食の献立を取り入れています。14日にくじらを使用したくじらのケチャップがらめを取り入れている学校もあります。

2月は節分があるので、豆や豆製品を使った献立が多く取り入れられています。2日の節分ごはんは、大豆と米を一緒に炊き込んだ献立です。納豆や豆乳、高野豆腐といった豆製品を多く取り入れて大豆を意識した献立にしています。

3月は、3日のひな祭りや、6年生の卒業を祝うお祝い献立を取り入れています。お祝い献立では、赤飯や季節のくだもののいちごを取り入れてお祝いムードを出せるような献立を作成しています。

以上で、今回の給食費改定に用いた標準献立の説明を終わります。

＜資料2の説明＞

資料2標準献立から算出した給食費単価の見直しについて、ご説明させていただきます。資料2をご覧ください。前回、標準献立に2022年度の最新の食材価格をかけ合わせて給食費単価を算出しておりました。算出した給食費単価について現在の状況などを踏まえた見直しが必要であると考え、以下の内容を修正しました。5点ございます。①から④までは給食費単価が減少する要因ですが、⑤は上昇要因となります。

① について、玉ねぎは2022年度に不作の影響で特に高騰していた時の価格で計算していたため、今回は2023年4月の平均価格に修正しております。②として、アーモンドやクルミなどのナッツ類について、現在はアレルギー等の関係で使用を控えている学校も多いことと、今後も使用を控える可能性が高く、中学校給食ではナッツ類を使用しないで作ることが決まっているので、そういった点からも今回標準献立からは削除しました。③は、価格が高い食材の一部を他の食材に変更しています。その食材を使わなくても調理できるものや、価格が高いものは標準献立から外しました。④として、他市の標準献立と比較したところ、果物の提供回数が少し多い傾向が見られました。今回、先ほどご説明した標準献立では、果物の回数を減らした献立になっております。果物を減らしても栄養価は満たせるような形で変更しております。⑤として、2023年度の牛乳価格は4．65円値上がりしていますので、値上げを反映しています。

以上のことを踏まえて再度算出した給食費単価は以下の表のとおりとなります。表の3月の下の行の給食費一人分平均単価（税込）は、小学校中学年で279．78円です。こちらを基準として、低学年には0．9、高学年には1．1、中学校には1．2をかけて単価を算出しております。この計算で算出した単価の端数調整をしたものを一人分の平均単価としてお示しさせていただいております。小学校中学年は280円です。各平均単価を基準に端数調整をしておりますので、低学年は250円、高学年は305円、中学校は335円、小学校と中学校の教職員は335円となっております。現在の給食費単価と比較すると、小学校中学年ではプラス35円、低学年ではプラス20円、高学年ではプラス40円、中学校ではプラス25円、小学校教職員はプラス70円、中学校教職員はプラス25円となっております。

裏面には、前回お示しした単価表を参考に載せています。差額の欄を見ていただくと、中学校の欄は前回と今回の金額の差が大きいと思われると思います。裏面の前回の単価は、

中学校の一人分の給食費平均単価を算出する際に1．2をかけるべきところを1．3をかけていたため一人分平均単価が高くなっておりました。また、表面の表の、現在の単価の欄の金額について、基準は小学校中学年の1．2倍ですが、当時の端数調整で1．26倍と少し高い単価になっているので、他と比べると上昇幅が小さく見えます。資料2の説明は以上となります。

【会長】
　事務局から新しい給食費単価について説明がありました。この提案につきまして、委員の皆さまからご意見をいただきたいと思います。まずは、実務として給食費の管理をしている栄養士の先生方からご意見を伺わせていただければと思います。石黒委員ご意見をお願いできますでしょうか。

【石黒委員】
　この一年間分を計算するのはとても時間がかかったと思います。単価については、前回の単価は感覚的にも少し高いと思っていました。実際に献立を立てる際には、生鮮食品だと価格に差がありますが、もやしや玉ねぎなど安いと思われる食品を選んで作っていますのでこのような形でよいと思います。ナッツ類については、アレルギーのお子さんもいらっしゃるので本校でも使っておりませんので妥当だと思います。

【会長】
　進藤先生いかがでしょうか。

【進藤委員】
　献立を立てていて特に価格が上がっているなと思うのは肉や油なのですが、昨年と比べると1．1倍、高いもので1．3倍くらいになっているので、少しでも単価が上がると献立が立てやすいと思いました。

【会長】
　今、栄養士の先生方からご意見をいただきましたが、その他の委員の方からご意見、お考えございましたらご発言をお願いします。

【鈴木委員】
　資料2の④で他市と比較して果物の提供回数が多い傾向にあるとあったが、標準献立だと大体月に6回程度果物が提供されていると思います。提供回数を見直すというのは、4回とか3回に回数を減らすのか、少しでも単価を安くするためにゼリーなどに変えるのかどちらでしょうか。ごはんも栄養のことを考えたら大事ですが、子どもたちの楽しみとしてゼリーなどが食後にあると良いのでこの点について教えてください。

【事務局】
　果物について、前回計算した標準献立には一日おきくらいに入っていました。他市では多いところで週2回、大体週に1回入っていれば良いという感じでした。減らしすぎても献立の内容が今までのものと差が出てしまうので、週1．5回くらいに抑えています。ゼリー類はそのまま残しているので、それも含めると週2回くらいになります。生の果物がとても高いので、季節の果物は入れたいのですが、今まで3回くらい入っていたのを2回くらいにするといった形で中身を見直ししています。

【福住委員】
　もともと給食費は安いと思っていたので安くすることで作るのが大変になったり、内容がさみしいものになったりしないかが心配です。

【事務局】
　今回お示ししている標準献立で計算をしておりますので、大体このような内容で作ることができます。

【藤田委員】
　前回より安くなったということなので、もちろんこの方が良いと思います。事務局で出していただいた案で良いと思います。

【大川委員】
　前回の資料を見て、これだけ実際はかかっているということに驚きました。仕方がないにしろ、印象的にはこれだけ1食で上がるとかなりインパクトはあるので、どのように考えれば良いのかと思いながら参加させていただきました。

【野村委員】
　子どもたちは給食をすごく楽しみにしています。献立が市全体で練られて各校の栄養士を中心に作られているということを初めて聞きました。価格が高騰している中、献立を作成するのはかなり大変なのかなと感じております。資料2のように価格の高い食材を他の食材に変更するなど工夫しながらなるべく値段が上がらないような単価になっており、果物やゼリーなど子どもたちが楽しみにしているもの、給食でしか食べないものや初めて触れる食材があるお子さんもいるので、他の食材の価格が上昇している中でも子どもたちのことを考えた献立になっていると思いました。

【金田委員】
　前回の標準献立から算出した案よりもものすごく安くなっていて、頑張っていただいたと思いました。果物について、季節の果物でも高いものは沢山あります。羽村市では、缶詰の果物を結構使っています。生の果物と缶詰の果物を比較すると、缶詰の方が圧倒的に安いの

でしょうか。孫の献立表をもらって見ましたが、生の果物は本当に少ないですが、缶詰を使って果物を提供しているというところもあるのでそれはどうなのかなと思います。それと、標準献立を見ると高い献立が多いです。今はさばやさんまなど昔は安いといわれていた魚類が本当に高くなってきていて、家庭でも食卓に中々出せない食材を給食に出してもらえて、子どもたちが新しい魚に触れさせてもらうというのは、少し単価が高くなってきても給食でそのような体験をさせてもらえるのは子どもたちにとってはすごく良いと思います。前回、今の給食費では中々子どもたちにちゃんとした献立で提供しづらいという話があったので、前回の値上げ部分と比べても本当に頑張っていただいてありがとうございました。

【会長】
ありがとうございます。前回の案からは大分検討し直していただいて、かなり皆さまからはご賛同いただくご意見が多かった印象ですが、委員の皆さまからの意見を聞かれて、もう少しご意見があるようでしたら、ご発言いただければと思いますがいかがでしょうか。

【石黒委員】
果物について、缶詰だと安いのではないかという意見がありましたが、現時点ではそこまで安くはなく、逆に国産の缶詰を探して買おうとすると生の果物より高くなることもあります。ただ、皮むきや小さく切るなどの人件費を考えるとどちらが安いか微妙です。さばやさんまについて高いのではないかというご意見がありましたが、仕入れのルートが違うのか分からないですが、魚屋さんから給食用に購入する場合に今一番安いのが、さば、スケトウダラというタラ、白身魚のほきの3種類で、私の学校はその3種類を交互に使っています。月に1回は季節の魚を頑張って取り入れるようにしていますが、それでも今年は厳しいです。魚の回数を減らすか、ツナなどの缶詰や竹輪にするしかないという感じで切り身の魚を出すことが本当に厳しくなっている状況です。

【金田委員】
缶詰は、国産の果物の缶詰を探していらっしゃるのですか。それは高いです。そうするとやはり季節の果物の方が安くなりますよね。

【石黒委員】
はい。あとは、栄養士さんによっては、輸入品のことなど安全性を気にしながらもお子さんたちのために良いものを探して取り入れる感じです。

【鈴木委員】
前回、石黒委員か進藤委員がいちごを2個のところ1個に減らしているとおっしゃっていましたが、それだと、もちろん費用が高くなるのは保護者の負担にはなってしまうのですが、子どものことを第一に考えると正直保護者から見ると学校の給食はすごく重要です。家で食べないものを学校なら食べたりもするし、家で出されないものも初めてそこで食べる経験をする

こともあるし、給食で栄養を摂っている子もいるかと思います。費用の面はもちろん大事ですが、できるだけ色んなものを食べられるように、減らすことばかりに気をとられないように、子どもたちが充実したものを食べられることを第一に考えていただけると嬉しいです。

【事務局】
　非常にありがたいご意見だと思っています。子どもたちに旬の食材を感じてほしいというのは我々も感じています。魚の回数であったり内容であったりとか、旬のもの、鰆やさんまなどを少しでも子どもたちに感じてもらいたいです。魚や果物などは価格としては比較的高い食材です。我々としてはこのくらい出させていただきたい、こういった形で子どもたちに食育という面でも寄与していくということを見ていただくために今回12か月分全ての献立を出させていただきました。今ご意見いただいたのはそういったことをご理解いただけたということかと思っております。

【福住委員】
　献立表を見て色んな食材を使っていて給食は凄いなと思っていました。世界の料理もそういうことを考えてくれていると分かって更に嬉しく思いました。鈴木委員がおっしゃっていたことと同意見で、もちろん給食費が高くなってしまうと困りますが、食事も教育の一つなので家で出せないものを出してもらえると良い経験になるし、今しかできないところなので思い出に残るような充実したものをこれからも提供してほしいと思います。

【委員長】
　本日の事務局の提案に概ねご理解をいただけたのかなと思っております。他にご意見はございますか。

【鈴木委員】
　今回の資料は現在の単価だと思うのですが、給食開始までに1年あるので、1年後に今よりも物価が高騰している場合はどうなりますか。

【事務局】
　この1、2年は物価の変動が激しく、今後の見通しも中々難しいところがあります。今回我々もモデルの献立を全て明らかにし、単価も明らかにさせていただいて全て透明な形で議論いただいたということで、一点、鈴木委員からいただいた今後の物価高騰は確かにおっしゃるとおりというところです。もう一点、最近報道でもありますように国の無償化の議論がかなり進んできているところでございます。この6月に出されると言われている骨太の方針の中にその辺の考え方が明確にされるのではないかというところがございます。従いまして、給食費の問題に関しましては、国の動向を注視しないとこの後の議論を進めづらいと考えています。そのため、次第に書かせていただいたとおり、次回の日程に関しては国の動向が明らかにならないと見通しがつかないのかと思っております。骨太の方針が明らかにされた後に、

それを踏まえて議論を進めないといけないと思っております。あるいは、国の方針に基づいて都道府県や他市の動向もやはり注視していかなければならないと考えております。次回の議論は、物価の高騰なども勿論ありますが、国の無償化への動向なども情報収集した上で、会議を開かせていただこうと思っております。

【会長】
　そうしましたら、前回、今回と給食費について委員の先生方にご検討いただいていますが、少し国の動向を見てまた再開するかどうか検討するということでしょうか。

【事務局】
　その通りです。次の議論に入る必要があるのかなと思っています。本日ここまでご意見いただきましたので、そういう意味ではモデルの献立や、1食あたりの給食食材の単価がどのくらいが適正かということについては、今回の議論を踏まえて今後の給食費の検討をしていきたいと思っております。国の動向が明らかになってきたところで、それを踏まえて、次回の予定についてはご連絡させていただきます。

【会長】
　ありがとうございます。委員の皆さまからはバラエティーに富んだ給食は今後も作っていただきたいというご意見をいただいたかと思いますので、給食費については今後の様子を見て再開するかしないかということですので、事務局からの連絡を待ちたいと思います。先生方からも他にご意見はございますか。

【金田委員】
通常国会後になる形ですか。

【事務局】
そうです。国がどのように今後給食費の無償化について示してくるのかによります。

【金田委員】
そうですよね。通常国会が終わるのは7月くらいですよね。

【事務局】
　例年6月に、これから国はどういったことを配慮していくのかという方針が骨太の方針で出されますので、まずはそこを見てからと思っています。

【金田委員】
　中々難しいところですよね。給食費の無償化もどういった議論になるのか。ただ、これからの子どもたちが健康に過ごせるような社会にしてほしいなと思います。

【会長】
ありがとうございます。追加のお考え等がなければ本日の協議会はこれで終了とさせていただきます。事務局から何かございますか。

【事務局】
一点、ご報告をさせていただきます。給食費の関係で言いますと、6月議会の告示日が本日です。その中で、学校給食における食材等物価上昇対応事業を予算提案させていただきました。学校給食の食材費が物価高騰のため価格上昇しており、小学校中学年の245円という今の価格では量や栄養バランスを確保した給食を提供するのが難しいということで、国の交付金を活用して、保護者の皆さまには負担を求めずに給食食材費を上乗せするという予算を提案させていただきました。議会の議決をいただいてから執行にはなりますが、そういった形で対応させていただいたことも併せてご報告させていただきます。

【会長】
ありがとうございます。それでは、事務局進行をお願いします。

【事務局】
本日は大変貴重なご意見をありがとうございました。本日いただきましたご意見を参考にして、今後国や他自治体の動向等を情報収集した上で、資料を改めて整理して、次回の開催日等を含めてご案内させていただければと思います。よろしくお願いいたします。

以上

学校給食における食育プログラムイメージ図

参考資料３

町田市の食育が目指す子どもの姿

食を正しく選び取れる力を有する子ども

給食における食育プログラム

- 給食を活用した
- 繰り返し学ぶことができる
- 教員と栄養士が関わって行う
- 小学１年から中学３年までの９年間を見据えた、段階的・計画的・継続的な
- どの学校でも実施可能な

プログラム

（例）健康を考えて食の選択が行えるようになるためのプログラム

ステップアップ！

（例）確かな知識を身に着けるためのプログラム

ステップアップ！

（例）食に関して繰り返し体験し体得できるようなプログラム

給食でできること（現在の取り組み例）	・給食だよりを活用した情報発信 ・給食一口メモを活用した食育 ・旬の食材を使った献立の提供 ・行事に関する食の提供（いい歯の日の献立提供など） ・地産地消、地場農産物の提供 ・テーマ別献立の実施（体力アップ応援献立など）　など		
教科でできること	保健体育：食事の量や質の偏り 技術・家庭：食事の役割と中学生の栄養の特徴、中学生に必要な栄養を満たす食事 学級活動：食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成　など	社会：農業や水産業における食料生産について（小５） 家庭：栄養を考えた食事（小５、小６） 総合的な学習の時間：米作り（小５） など	社会：生産や販売の仕事（小３） 生活：植物を育てたりする活動（小１、小２） 体育・保健：体の発育・発達（小４）　など

小中一貫町田っ子健康教育カリキュラム

●第３期● 学んだことの実践期
（中学校第２学年～中学校第３学年）
目標
食の大切さを再認識し、自分の食生活を見直し、**健康を考えて食の選択が行える**

ステップアップ！

●第２期● 体験の充実と知識の習得期
（中学校第５学年～中学校第１学年）
目標
それまでに繰り返し実践し体得してきたことに関する理論的な根拠を意図的に付加し、**確かな知識を身につける**

ステップアップ！

●第１期● 基礎となる体験の充実期
（小学校第１学年～小学校第４学年）
目標
体験的な活動を通して、健康的な食生活のあり方・食べ物を栽培する人などへの感謝・地域で取れる農作物を知ること・マナーなどを**繰り返し体験し、体得する**

≪課題解決のために開始した食育の取組事例≫

【事例１】カゴメ株式会社提供の「ベジチェック®」を活用した食育授業

市はカゴメ株式会社と「ベジチェック®」を活用した食育授業を共同開発し、2022 年度は試行的に４校で実施しました。2023 年度は、１２校で実施を予定しています。

≪授業開発の背景≫

・町田市第２次食育推進計画では野菜摂取量の増加が重点的な視点となっています。そのため、野菜摂取量を増加させる取組が必要であるため。

・町田市内で生産される地場野菜「まち☆ベジ」を学校給食でも積極的に活用し、「まち☆ベジ」の良さや地産地消に関する食育を実施することで、児童の野菜に対する興味関心を高め、野菜摂取量の増加につなげるため。

≪カゴメ株式会社とのコラボレーションについて≫

・長年、野菜に関連した食育活動を展開し、そのノウハウを用いて食育授業を実施することができる。

・「ベジチェック®」を活用し、児童の野菜摂取量を可視化（数値化）することで、児童に応じた目標設定がしやすくなり、意欲的に取組が進められるようになる。

■授業実践事例（町田市立鶴川第三小学校）

①授業１回目『「まち☆ベジ、もり☆もり！大作戦」を考えよう』

「ベジチェック®」で野菜摂取量を測定後、児童が野菜を食べるメリットや、適切な野菜摂取量及び野菜を食べるための工夫などを学びました。

これからの食生活で頑張ることなど目標を立て、日々の野菜摂取の状況とともに「まち☆ベジ、もり☆もり大作戦！４週間チャレンジシート」に記録するなどして、意欲的に取組みが進められました。

②授業２回目『「まち☆ベジ、もり☆もり！大作戦」を広めよう』

（概ね１ヶ月後）

「ベジチェック®」で野菜摂取量を測定。１ ヶ月間児童が食生活で取組んだことを振り返り、野菜摂取の大切さや適切な野菜摂取の方法など自分たち学んだことを、家族や友人、地域の人達へ伝える方法を考えました。

③授業３回目『地域の人達へ野菜摂取の大切さを伝える取組』

◆タブレット端末を駆使した、野菜摂取の大切さを伝えるスライドショーの作成

授業で学んだ野菜のはたらきや野菜摂取の大切さを、一人 1 台のタブレット端末を活用し、スライドショーにまとめ、音声を録音して５分程度の

動画にしました。作成した動画は、近隣の小学校及び中学校にも配信し、地域の児童生徒にも野菜摂取の大切さを伝えていきました。

◆スーパーマーケットにおけるポスター掲示

児童が授業で学んだことや、グループで内容を考えながら、地域の人達へ野菜摂取の向上につながるようなポスターを制作し、スーパーマーケットに掲示しました。

◆幼稚園・保育園向けにカルタ、紙芝居、人形劇の制作

近隣の幼稚園や保育園の園児に向けて、野菜の名前や栄養などを知ることができるカルタや、野菜のはたらきや大切さについて学べる紙芝居、折り紙で作成した野菜の人形劇を制作しました。

【事例２】地場農産物の学校給食への活用、子どもたちへの食育推進に向けたJA 町田市との連携した取組

地場農産物の学校給食への活用を通じて、新鮮な地場農産物を子どもたちが味わい、農産物の生産過程をより身近に感じながら食に関して学ぶことで、子どもたちの豊かな心・健康な体・生きる力を育んでいくことを目的に、町田市農業協同組合と「町田市の学校給食における地場農産物の活用に関する協定」を２０２２年１２月に締結をしました。

■地場農産物の加工品開発・生産及び学校給食への提供について

地場農産物が加工品になるまでの過程を教育委員会で作成し、各小学校に資料提供をいたしました。活用例：給食時間に紹介、給食だよりに掲載など

【町田産白菜キムチができるまで】

・白菜の成長過程⇒生産者の紹介⇒キムチの製造過程⇒給食出来上がり