

令和4年度第2回多治見市食育推進委員会議事録

○日時 令和5年2月8日（水）15：30～16：50

○場所 多治見市食育センター2階研修室

○委員出欠席 出席委員 10名 河本委員、飯野委員、水野恵里佳委員、水野はづき委員
加藤委員、斎藤委員、中村委員、中山委員、長谷部委員、
岩下委員
事務局出席者 7名 教育長、副教育長、食育推進課長、食育推進課職員3名

○会議次第

1 開会のことば （食育推進課長）

2 教育長あいさつ

3 資料の確認

資料1 令和4年度除去食対応開始に向けての活動報告と今後の予定

資料2 令和4年度食育推進事業報告

資料3 令和5年度食育推進事業計画

資料4 委員意見交流

4 議題

（1）食物アレルギー対応について

（2）令和4年度食育推進事業報告

（3）令和5年度食育推進事業計画

（4）意見交流（家庭への食育、学校における食育の推進について）

5 議事

（委員長）

次第の順に議事を進める。議事が円滑に進行するよう皆様の協力を願う。

一つ目の議題、「食物アレルギー対応について」を事務局より説明願う。

（事務局）

令和4年度に行なった除去食対応開始に向けての活動と今後の予定を報告する。本市では食物アレルギー除去食対応を全ての幼稚園・小学校・中学校へ提供できるよう、計画を進めているところ。

令和5年9月からは食育センターの受配校である小泉小、小泉中、南姫小、南姫中、精華愛児幼稚園の4校1園にて開始。令和6年4月からは残りの全校・全園にて開始することによって、多治見市全域での除去食対応が実現する予定。

除去食対応開始に向けての活動について、報告する。

今年度は除去食提供開始に向けて、必要な物品の把握や除去食開始校への説明会などを実施。また、除去食対応をより安全に行うため、学校での面談マニュアルや調理場ごとの除去食対応調理マニュアルの作成を進めているところ。

令和5年度9月からは、除去食開始校では、除去食提供の対象者への面談を進めているところ。4月には、調理場の必要物品の購入を進め、除去食開始校にて保護者とのやりとりも含めた事前シミュレーションを実施予定。安全・安心に除去食対応が行えるよう、9月の開始に向けて準備を進めていく。

また、令和6年度の除去食開始校に向けての活動も並行しておこなう。除去食開始校に向けての説明会など、準備を進め、多治見市全域での除去食対応が安心安全に実施できるよう活動する。

(委員長)

ただ今の説明についてご意見、ご質問のある方は挙手にてご発言を願う。

(委員)

食物アレルギーの子をもつ親として、多治見市全域でアレルギー対応を進めていただけることはありがたい。

(委員)

今後も、安心安全な対応につながるように、保護者への対応もしていただけるとありがたい。

(委員長)

今後の課題は何か。

(事務局)

4月に入ってから対象校で除去食対応のシミュレーションを始める。学校、調理場の体制づくりが大切。しっかり整えてサポートしていきたい。

(委員長)

二つ目の議題、「令和4年度食育推進事業報告」を事務局より説明願う。

(事務局)

令和4年度食育センター施設見学について、報告する。

今年度は、市内全小学校3年生、計28クラスを対象とし、806名が施設見学に来所。令和4年度6月から12月にかけて実施。主な内容は、施設概要説明のDVD視聴、食育センター2階エリアの見学、民間企業による牛乳の栄養や、牛乳が作られるまでについての講話、2階見学窓からの給食を配缶する様子の見学、手洗い指導、栄養教諭・調理員への質疑応答、給食の試食。

参加者へのアンケート結果によると、施設見学全体を通しては、とても良かったが77%、良かったが23%。見学エリアの見学については、とても分かりやすかったが82%、わかりやすかったが18%。

児童からは「調理員さん達がこんなに苦勞して給食を作っているなんてびっくりした」、「苦手な給食が出てもし口は絶対に食べる」、「給食を大切に作ってくれているから、もっと大切に、作ってくれる人のことを考えて食べたい」、「手洗いを指の先まで洗うように気をつけて頑張る」などといった感想が

あった。

教職員からは「調理工程を見学したり解説を聞いたりすることで、実際に働く人の努力や苦勞を感じながら食べることができ、いつも以上に残さず食べようとしている姿が見られた。」「様々なプログラムがテンポ良く進み、子ども達も飽きずに参観できた。」「どの講義、内容ともとてもよく分かり、3年生の児童にあった内容、教材、説明で、本当によかった。このような施設で勉強できて、とてもよかった。」「教科との関連。授業時数も限られた中で企画していかなければならないので、どの教育課程の一環として行うかを検討することが必要。」などといった感想やご意見があった。

次に、二つ目の親子向け食育講座について報告する。夏休み親子食育講座として、「おいしいソース作り、食育センター見学」を令和4年7月23日に実施。対象は、小学3年生から6年生までの児童と保護者で、参加人数は12組29名。内容は、ソースメーカーの講師によるソース作り実習と講話「ソースの秘密」、手洗いチェッカーを用いた手洗い指導、食育クイズラリーを実施。

親子食育講座「親子で食品ロスについて考えてみよう！」は、令和4年11月27日に実施。対象は、小学生と保護者で、参加人数は4組8名。内容は、食育推進課栄養士による講話「食品ロスってなに、学校給食での取り組み」、グランパス栄養アドバイザー森裕子氏による、食品ロスに配慮したレシピの調理デモと試食、ワークシートを親子で作成、これから取り組むことを参加者間で共有。

次に、PTA家庭教育学級について報告する。笠原小学校家庭教育委員を対象に、令和4年7月5日実施。参加人数は14名で、内容は、食育センター施設見学、笠原小学校学校栄養職員による講話、給食の試食を実施。

次に地産地消の推進について報告する。今年度、農林水産省「地産地消コーディネーター派遣事業」を活用し、市内産農産物の学校給食への活用を推進。

第1回地産地消コーディネーター派遣事業意見交換会を令和4年10月25日に実施。地産地消コーディネーター、生産者、栄養教諭、産業観光課農林グループ、副教育長、食育推進課が出席し、市内産農産物活用に向けて課題の共有、課題解決に向けての意見交流をおこなった。

意見交流の結果を受け、市内生産者の掘り起こしと、学校給食指定業者登録、学校給食への活用のため、次のように準備を進めた。産業観光課農林グループ及びJAと連携し、市内生産者を把握。食育推進課が農地に出向き、生産者へ納品を依頼。生産者の農産物収量や納品可能時期をヒアリング、学校給食の使用量とすり合わせ。市内産農産物使用計画を作成し、栄養教諭と連携し献立作成計画へ反映。今年度、市内生産者4名（法人含む）を指定業者として登録。

市内産豆の学校給食への活用の実践として、学校給食を活用した社会科授業を令和4年11月28日、小泉小学校5年生を対象に実施。授業者は、社会科担当教諭、栄養教諭、市内生産者。社会科単元「これからの食料生産とわたしたち」で、「自然農法により、豆やさつまいもを栽培している生産者から、環境に配慮した循環型農業や栽培から出荷までの苦勞、やりがいについて話を聞く。」「栄養教諭から、学校給食の安心安全を守るため、調理員が気を付けていること、地産地消、国産品の活用、産地表示の取り組みについて話を聞く」ことにより、「自分たちの食の現状や課題への理解を深め、食べ物を大切にする気持ちを持つことができる。」「自らの生活で実践しようとする意欲を持つことができる。」ことを授業のねらいとして実施。

また、学校給食週間の取り組みとして、令和5年1月25日にたじっこ給食の日を実施。あわせて、陶都中学校、南姫中学校、小泉中学校、小泉小学校を対象に、学校給食を活用した給食時間の指導を実施。

内容は、生産者から持続可能な農業について話を聞く（給食時間に動画で対象校の全校生徒へ配信）。学校栄養職員から持続可能な農業や地産地消、食品ロスの削減により地球や自分たちの安心安全な暮らしが守られることを伝え、自分たちにできることは何かを考えることができるよう指導。また、給食時間に動画で対象校の全校生徒へ生産者と学校栄養職員の講話を配信。1クラスは学校栄養職員がクラスを訪問指導。こ

の日から、市内産農産物を学校給食で使用する日を「たじっこ給食の日」とした。

次に、野菜摂取の推進について報告する。毎月1がつく日（1日、11日、21日、31日）を野菜の日とし、野菜の献立を活用した、給食時間の栄養教諭による指導や放送で野菜摂取を啓発。たじみ健康ハッピープランとの連携を図るため、ハッピープランのキャラクターを活用した。

次に今年度の食育推進事業の実施による効果を報告する。食育センター施設見学の実施により、児童が普段見られない調理の様子を見学したり、調理員の話の聞いたりすることで、感謝して給食を食べよう、残さず食べようとする気持ちを持つことにつながった。親子向け食育講座の実施により、親子でソース作り体験をしたり、食品ロスに配慮した調理デモを見学したりすることで、親子で食について考える機会となり、食に興味関心を持ち、家庭で実践する意識を高めることにつながった。食育センターを親子で見学することで、保護者の学校給食への興味関心を高めることにつながった。地産地消の推進により、農政担当課や関係機関との連携を図り、生産者とのつながり作りをスタートさせることができた。たじっこ給食の日の実施と学校給食を活用した授業、給食時間の指導の実践により、児童、生徒が市内で生産された農産物があることや地産地消の大切さを学び、感謝の気持ちを育むとともに、自分たちが食の安心安全のためにできることを考えることにつながった。

課題は、PTA家庭教育学級が、新型コロナウイルスの流行をきっかけに、実施回数が減少したこと。地産地消の推進では、来年度以降の継続的な取組みとするための体制づくりであった。

（委員長）

ただ今の説明についてご意見、ご質問のある方は挙手にて発言を願う。

（委員）

3年生を担当している。食育センターの施設見学について、子ども達は見学したことをよく覚えている。給食の時間に、調理員さん達が頑張ってくれていたよねと話すと、気持ちを切り替えて食べる様子が見られる。調理員さん達が頑張って、自分たちの健康のことなどを考えて作ってくださっている様子を見て、今までは、給食が調理場から送られてきてそれを食べるだけであったが、実際にこういう方が、ここで作ってくれているんだと目で見て感じる事が深い学びにつながったと思う。来年度以降も大変だと思うが続けていただけるとありがたい。

（委員）

中学2年生と3年生で調理実習を少しずつ再開している。授業の1時間の中で、クラスを半分に分けておこなうなど、衛生的にも気を付けながら、手探り状態でおこなっている。中学生でも、家で調理をおこなっていない様子が多くみられる。食材に触るという体験だけでもとても大切だと思うので、続けていきたい。

ただ、栄養教諭や、家庭科教諭だけでは足りないところもあるので、一緒に授業等ができるとうい。

（委員）

スーパーでも地産地消の農産物が販売されており、子ども達も地産地消を身近に感じられる世の中になっている。学校給食への活用により、市内の農産物を食する経験や、知ることができてよかった。子ども達は、多治見市のお米って、どこのお米だろうと話題が広がっていた。

（委員）

市内産農産物を活用した学校給食を提供する側として、多治見市の食材は美味しいよ、こんな食材があっ

て、こういう人が作っているということを知らせたいと思い取り組んだ。今後は、提供方法や学校への情報提供を十分に行えるよう、計画をたて、資料の練り直しなどをおこなっていききたい。地産地消は5年生で学習する言葉であるため、低学年の児童にもわかりやすく地産地消という言葉伝えるためにはどのようにすればよいかを考えていきたい。

(委員)

食育センターの建設に関わってきた立場として、ようやくここまで来ることができたなという思いがある。多治見市には農産物が少なく、生産者の掘起こしも簡単ではない。学校給食で定期的に使用するためには、かなりの量が必要。色々な関係者との連携が必要であり、大変だと思うが子ども達への食育の推進のためにも、進めていただきたい。

(委員)

日本の食事は美味しい、素晴らしいと感じた。子どもは、学校給食をととても楽しみにしているので、みなさんの取り組み、思いが伝わっていると感じた。学校給食は良いものだと感じた。

(委員)

食育センターの見学は見ごたえがあり、大人でも楽しめる。子ども達にとっても良い機会。インスタグラムの揚げパンを調理する動画を見て、子どもとすごいねと話していた。

食育という意味では、食物アレルギーや宗教などにより食の制限がある人たちがいることなど、食の多様性についても、指導に含めていただけると子ども達の理解が深まるのではないかな。

(委員)

食育推進委員会となり1年目だと思うが、スタートは上々だと感じる。食育推進事業はどんどん進めていただきたい。食の大切さ、安心安全は、人間を構成する上での基本。こういったことを自然に身に付けることができるよう、これが単発で終わらないよう、継続的に続けていただきたい。

地産地消については、何パーセント使用するなど具体的な目標はあるか。

(事務局)

来年度はたじっこ給食を5回実施することを目標としている。本市は、自給的農家が80%くらいを占めており、簡単なことではないが頑張っていきたい。

(委員)

自給率を上げるくらいの気概で取り組んでいただきたい。

(委員)

新しいことに挑戦していると感じた。市内産農産物を使用するたじっこ給食の日は、初めての取り組み。これまででは地産地消と言えば、岐阜県産のものを使用している印象だった。

たじっこ給食の日に、ガーリックチリビーンズをどのように盛り付けるのか、盛付図を見てもわからなかったなので、盛付図に工夫をしていただけると、本当の意図が伝わったのではないかな。

また、どこかのどなたが作られたのか、写真で紹介したり、どこで作っているのかをさらに詳細にイメージできる資料を作成したりすると、地産地消について子ども達がイメージできるのではないかな。

(委員)

普段は、食事を早く食べてしまうが、たじっこ給食の日には、食材をひとつひとつ味わうように食した。このような動きが、子ども達に広がると良いと思い期待している。

(委員長)

三つ目の議題、「令和5年度食育推進事業計画」を事務局よりご説明願う。

(事務局)

令和5年度食育推進事業計画について説明する。一つ目、食育センター施設見学については、今年度と同様に、市内小学校全ての小学3年生30クラスを対象に実施。内容は、施設見学、手洗いの体験学習、企業の出前講座、栄養教諭・学校栄養職員、調理員への質疑応答、試食(食育センター受配校のみ)。期間は令和5年6月から令和6年1月までの予定。

次に、企業と連携した食育講座については、6月から1月に、小学3年生食育センター施設見学のプログラムの一つとして、メーカーによる出前講座を実施。7月28日に、小学校4年生から6年生とその保護者を対象とした「オムライス作り&食育センター施設見学」、10月に小学生とその保護者を対象とした魚にまつわる講座を実施。その他、現在調整中の講座数件あり。

次にPTA家庭教育学級については、小学校、中学校家庭教育学級での栄養講座及び試食会開催の開催を、企業と連携した食育講座と合わせて8回実施を目標とした。

次に地産地消の推進については、今年度作成する、学校給食への市内産農産物活用計画に基づき、継続的に市内産農産物を活用できる体制構築。市内生産者の掘り起こしと情報交換を継続し、「たじっこ給食の日」5回実施を目標とした。

野菜摂取の推進については、野菜の日の継続。さらに、スーパーマーケットでの給食レシピ配付を目標6回とした。

(委員長)

ただ今の説明についてご意見、ご質問のある方は挙手にてご発言を願う。

意見、質問無し

(事務局)

事務局として、今後の事業の案として、中学生に向けた講座をおこなってみたいと考えているが、いかがか。また、その際は、応募対象を中学生と保護者とした方が良いか、中学生だけとした方が良いかご意見をうかがいたい。

(委員)

興味を持っている子はたくさんいると思う。応募対象を中学生としても、興味があれば参加が見込めるのではないと思う。

(委員長)

四つ目の議題、「意見交流」について事務局よりご説明願う。

(事務局)

まず始めに、食育の目標と課題を確認する。この目標は、7月に実施した第1回食育推進委員会で決定しており、実施期間を令和5年度から令和9年度までとしている。実施期間を令和5年度から令和9年度までとしている理由は、今年度、策定している「第3次教育基本計画」の実施期間と合わせているため。

第3次教育基本計画では施策の一つとして、体力・学力を高める教育・保育の推進が掲げられる予定。施策を実施するための、具体的な事業の一つとして、運動やICTの推進と並び、食育による健やかな心身の育成を進めていく。

教育基本計画の中の、具体的な事業として、食育が含まれているのは、子ども達が早寝早起き朝ごはんを実践し、規則正しい食生活を送ることで必要な栄養素をしっかりととり、健全な食生活を営むことが、運動を頑張ろう、勉強を頑張ろうという行動を支える礎であると本市教育委員会が考えているからである。

では、目標の確認をする。食育の目標は、目指す児童生徒の姿を「食の重要性を理解し、自分や家族の健康のことを考えた食を実践できる」としている。

成果指標については、令和5年度から令和9年度までの目標値として、①毎日朝ごはんを食べる子の割合を100%、②朝食に主食と副食を食べる子の割合を65.0%としている。

③学校給食の残量調査については、引続き学校単位の推移を観察しながら、子ども達の様子や学校での取組などを把握していきたい。

続いて、課題を確認する。指標の①毎日朝ごはんを食べる子の割合は、令和3年度93.0%、令和4年度89.3%で、減少。指標の②朝食に主食と副食を食べる子の割合は、令和3年度64.5%、令和4年度61.9%で、減少。指標の③学校給食の残量調査は、資料のグラフを確認願う。このグラフはそれぞれの年度の10月の小学校、中学校の残量を示したものの。ここでいう残量とは、提供した給食の量に対して、食わずに調理場へ戻ってきた給食の量の割合(%)である。小学校では全ての学校が昨年度より残量の割合が増加しており、中学校では、8つの学校のうち、3つの学校で残量の割合が増加している。

また今回は、グラフの下に牛乳の残量調査を示した。これは、学校から調理場へ戻ってきた牛乳の本数である。A小学校では全児童758人で、平均23本、B中学校では全生徒510人で平均36.6本が調理場へ戻り廃棄されている。食育の目標と課題についての説明は以上。

続いて、ただいまの食育の目標と課題を受けて、委員の皆様のご意見をいただきたい。食育推進課としては、課題である朝食の摂取状況、朝食の構成内容、学校給食の残量、これらのうちのどの項目についても、食育推進事業や安全安心な学校給食の提供だけではなく、家庭や学校での取組が必須であると考えている。

そこで、まず一つ目に、子ども達の食の課題解決のために、家庭への啓発をより充実させる有効な手立てについてご意見をいただきたい。

現在、親子の食育講座、早寝早起き朝ごはん(食育だより)での啓発、インスタグラムにおける給食写真の掲載などにより家庭への食の情報発信、啓発を実施している。委員には、保護者はこんな情報が欲しい、こんなことをすると、朝食の必要性あるいは食について興味を持っていただけるのではないかと、さらに実践していただけるのではないかとというご意見をいただきたい。

(委員長)

ただ今の説明についてご意見、ご質問のある方は挙手にてご発言を願う。

(委員)

ウクライナ情勢で、ご飯が食べられない子がいる中、食事をとることができるのは幸せだと家庭で話して

いる。小食だったが、食べる量が今年1年で少しずつ増えてきた。保護者に、残量調査の結果を見せてはどうか。保護者も残量を知ることができれば、子どもと話すきっかけにもなるので嬉しいと思う。

(委員)

学校給食の残量調査の結果を見て驚いた。運動をしてお腹がすくと食べることができると思うので、運動の面から啓発してはどうか。

(委員)

養護教諭部会でも、早寝早起き朝ごはんの話題は必ず年に何回か出る。朝ごはんを食べずに学校へくる子が増えてきたという実感がある。食べないからと言って体調が悪いわけではなく、食べなくても給食時間まで過ごしてしまう。

家で、タブレットやゲームに触る習慣があると、お腹がすかず食事量が少なくなる。寝る時間が遅くなり、朝食を食べる時間もなく学校へ来る。生活習慣の改善が必要であるが、保健指導の中でどのような実践が有効かを考えている。健康課題が山積みの中、家庭との連携が大切と感じているが、保護者の忙しさもわかる。引き続き、保健指導を頑張っていきたい。

(委員)

とても難しい課題である。中学生へは、自分で実践しようということを伝えたい。今は、学校給食があるので、栄養バランスの良い食事を必ず1食は食べられるが、高校に進学すると給食が食べられない。そのときにどうするか、という話をしている。学校給食を参考に献立をたてる勉強もしている。給食時間が短い中、よく噛むこと、しっかり必要な量を食べることなどの指導は難しいと感じている。

中学生は大人になっていく段階なので、本人の考えや行動が変わるよう指導をしている。

(委員)

学校給食の残量については、コロナ禍が原因と捉えることができる。黙食などの食事時間の制限が、食生活に負の影響を与えている。休み時間の運動量が減っていることなども想像できる。運動量が減ることにより、基礎体力が落ちる。筋肉が減ると消費カロリーが減り、お腹が空かない。運動を増やす、筋肉量を増やすなどの取組みが大切。新型コロナウイルスの取扱いが5類になることで、改善がみられることを期待している。

(委員)

ただいまのご意見をうけて、事務局としていかがか。

(事務局)

中学生への取組み、運動との関連を踏まえた取組みも検討してみたい。

(委員長)

学校便りの活用も効果的ではないか、学校給食の残量調査結果グラフを記載するなどすると関心が高まるのでは。検討していただきたい。

(委員長)

意見交流の二つ目について事務局よりご説明願う。

(事務局)

現在、学校でも、学校全体で食育を推進する体制を整備し実践していただいている。学校における食育について、現状や課題、またご意見をいただきたい。

(委員)

栄養教諭は、学校の食育をコーディネートする役割を担っている。食育を学校全体で継続的に取り組むためには、教職員との交流や学校全体への働きかけが大切になると考えている。

(委員)

2年生の学級活動において、「はっけん、きゅうしょくのひみつ」として、給食について振り返ったり、栄養教諭の話を聞いたりする活動をおこなった。

振り返りカードに、これから自分で頑張りたいことをまとめ、積極的に取り組むことができた。その後の給食の時間には、苦手なものも頑張って食べる姿も多くみられた。

6年生を対象に、家庭の食育マイスターの委嘱を実施。これまで学校や家庭で学んだ「食」に関する事を実践すること、家庭で食事作りに挑戦すること、家族全員が楽しく食に取り組める時間や場所を工夫することなどを目指し、委嘱している。家庭科と連携し、家庭での取組みを実施した。この実践が、今回1回の取組みではなく、月に1回は家庭で料理をする日を作ろうなど、家庭での取組として広がるよう学校から働きかけができればと考えている。

(委員)

学校給食の残量調査について、学校では、配膳時間に給食を残らず配り切り、おかわりをする子もあり、食缶を空にして返却している。どうしても食べられない子は、時間が無い中、片付けの時間になってしまい、残してしまう場合も多々ある。いくら学校で指導しても、本人が食べないと主張すると、無理に食べるよう促すことはできない。家庭と連携した食育が大切だと感じているが、なかなか難しい。

入学説明会やPTA総会などで、保護者へ話すことができると良いと思う。食品ロスも話題になっているので、残菜の量を、何トン何キロと具体的に数字を出し、それを処理するためにいくらかかるのかを示すなどして、食品ロスを少なくするためにできることは無いかを考えるきっかけにすることはできないか。

配膳の時間が長くなってしまい、食べる時間が少ないのが原因ということがあるのかもしれない。何かできることを探していかなければならないと感じた。

(委員)

家庭科の中で指導しても、学級や学校全体で食育を実践するという機運が高まらなないと難しいと感じている。

(委員)

本校では英語教育の中で、食育を実践している。低学年の児童たちへ向けてできる食育というと野菜を栽培するなどが考えられるが、子ども達が、作る・食べるということだけではなく、この食べ物にはこんな栄養があるよなど、嫌いなものでも食べられるように、食べ物に価値を見出せる指導が出来ていくと良いので

はないか。

（事務局）

給食時間の食に関する指導には、給食の準備から片付けまでの「手洗い、食器の並べ方など」の配膳指導があり、学級担任が給食の時間におこなうこととされている。実際の給食時間の様子を拝見すると、時間が無い中、学級担任は、配膳指導をおこない、残菜を残さないように子ども達におかわりの声掛けをし、自分の給食を急いでかきこみ、残りの給食時間の中で宿題やテストの添削をされているという状況がある。

一方で、次のような事例もある。理科の授業で、月の動きについて学習する単元があり、その授業の中で教科担当の先生が、もうすぐお月見ですね、お月見にはすすきやお団子をお供えますよという、日本の年中行事にまで話を広げてくださった。それを聞いた児童は、家の周りですすきを取り、母親にお団子を買ってきてと言い、庭にすすきとお団子をお供えした。この理科の先生が、理科の授業の中で、たった一言指導してくださったこと、これも食育の一環となるのではないか。

（委員）

コロナ禍により、感染予防のため配膳方法も変わってしまった。以前のように、配り切ることができないクラスがあるのも実情である。ただ、子ども達には、自分なりの必要な量や食べ方を考えながら食べられるように、指導していきたい。

（委員）

給食時間の指導や各教科等で使用できる給食内容や栄養についての資料があると良いのではないか。折々でこんな指導ができますよという資料が学校内で普及していくと良い。

（事務局）

毎月、「一言指導資料」という資料を、栄養教諭らが作成し担任に配付している。配膳指導の大変さがあることは承知しているが、活用を考えていきたい。

（委員長）

各委員には、一言指導資料の学校で活用を検討していただきたい。また食に関する指導の全体計画に位置付けるのもひとつの方法として良いのではないか。課題はたくさんあるが、少しずつ検討していけると良い。

（委員長）

本日の議題は以上。これをもって議事を終了とする。

（事務局）

食育推進委員会は次回、令和5年度7月に開催予定。