

令和8年度 小野町給食センター 食に関する指導の全体計画

【児童生徒の実態 (令和8年2月 食生活・給食アンケート)】

(食生活)

- ・いつも朝ごはんを食べている児童生徒 85.6% (R6 88.5%)
- ・朝ごはんは副菜を食べている児童生徒 45.1% (R6 63.8%)
- ・夕ごはんは副菜を食べている児童生徒 85.6% (R6 88.2%)

(給食)

- ・給食が好きと答えた児童生徒 95.8% (R6 94.8%)
- ・給食で副菜を残さず食べる児童生徒 76.2% (R6 77.1%)

【給食センターの実態】

- ・地場産物の活用率 58.06% (令和7年11月)
- ・給食の残食率 小学校 7.0% 中学校 7.0%

小野町食育推進計画

【基本目標】みんなで広げよう！食育の「わ」～おのまちから未来へつなぐ食育～

【基本方針1】健康なこころと身体を育む食育の推進】

【基本方針2】食を通じて家族や地域とつながる】

【基本方針3】食と農の連携を通じて地域の恵みに感謝し食を楽しむ】

【第4次食育推進基本計画】

- ・朝食を欠食する子供の割合 0%
- ・栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数 月12回以上

【第四次福島県食育推進計画】

- ・朝食を食べる児童生徒の割合98.4%
- ・肥満傾向出現率の全国平均との比較値(小・中・高)112%

【小野町食育推進計画】

- ・朝食を食べる頻度 97.2%
- ・1日に摂る野菜の量 1日5～6皿を食べる割合 10%

給食センター食育目標 **O**おいしい給食 **N**残さず食べて **O**心も体も**O**大きくなろう

～生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることができる子どもの育成～

今年度の重点目標 学校給食を通して、食への関心を深めながら給食や家庭で野菜の摂取割合を増やす

【食育の視点】

- ◇食事の重要性 (食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。)
- ◇心身の健康 (心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。)
- ◇食品を選択する力 (正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。)
- ◇感謝の心 (食べ物を大切にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。)
- ◇社会性 (食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。)
- ◇食文化 (各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。)

【食に関する指導の目標】

(知識・技能)

- 給食活動を通じて、仲間との食事や食味のよさは心を豊かにすることや、食事の重要性や食事の喜び、楽しさを理解できるようにする。(食事の重要性)
- 心身の成長や健康の保持増進には、朝食を含む1日3度の栄養バランスのよい食事摂取や、食品にはそれぞれ栄養的な特徴があることを理解できるようにする。(心身の健康)
- 自分たちの住む地域の地場産物や伝統料理を知り、日常の食事は、地域の農林水産物と関連していることを理解できるようにする。(食文化)

(思考力・判断力・表現力等)

- 望ましい栄養や食事のとり方など食事の基本を理解し、健全な食生活に必要な正しい知識・情報に基づいて自ら判断できるようにする。(食事の重要性・心身の健康)
- 地域の食文化や食に関わる歴史にふれたり、食事の様子を知ったりすることで、伝統や食文化を大切にするためには、何が必要かを考えることができるようにする。(食文化)

(学びに向かう力・人間性等)

- 食事に興味・関心を持ち、栄養バランスに配慮した食生活を実践したりしようとする態度を養う。(食事の重要性)
- 自分の食生活を見つめ直して、主体的によりよい食習慣を形成しようとする態度を養う。(心身の健康)
- 地域の伝統や気候風土と深く結び付き、先人によって培われてきた多様な食文化を尊重しようとする態度を養う。(食文化)

【ふくしまっ子食育指針】

- ◆ 幼児・児童生徒の発育・発達段階に応じ、食に関する知識や食を選択する力を養い、自ら望ましい食生活を実践していく「**食べる力**」をはぐくむ。
- ◆ 食をとおし、自然や人々とのかかわりの中で「**感謝の心**」をはぐくむ。
- ◆ ふくしまの気候・風土に根ざした食文化を理解し「**郷土愛**」をはぐくむ。

【小学校】

1・2年	3・4年	5・6年
・友だちとなかよく給食を楽しみ、よい姿勢で食べることができる。(知・理)	・楽しく、よく噛んで食事をすることが心身の健康に大切なことがわかる。(知・理)	・心身の健康の保持増進には、1日3食の栄養バランスのよい食事摂取が大切であることや、地域の地場産物や伝統料理が理解できる。(知・理)
・好き嫌いをせずに食べることの大切さを考えることができる。(思・判・表)	・健康に過ごすことを意識して、好き嫌いをせずに3食規則正しく食べようとするができる。(思・判・表)	・食品をバランスよく組み合わせる簡単な献立を立てることができる。(思・判・表)
・協力して食事の準備や後片付けができる。(学・人)	・食事のマナーやあいさつで食に関する感謝の気持ちを表現することができる。(学・人)	・自分の食生活を見つめ直し、よりよい食生活や、地域の食文化を実践してみようとする。(学・人)

【中学校】

1年	2年	3年
・生活リズムを整え、バランスのよい食事摂取が大切であることや地域の地場産物や伝統料理を理解している。(知・理)	・成長期における食事の重要性について理解している。(知・理)	・摂取量と消費量のバランスが心身の健康の保持増進に大切であることを理解している。(知・理)
・食事内容を見直し、自分で補い、栄養バランスを整えることができる。(思・判・表)	・健全な食生活に必要な正しい知識・情報に基づき、運動量に合わせた食事のとり方ができる。(思・判・表)	・健全な食生活に必要な正しい知識・情報に基づき、栄養バランスを考えて献立を組み合わせたり、料理を作ることができる。(思・判・表)
・中学生の生活リズムに合った食生活を送ることや、地域の多様な食文化を尊重できる。(学・人)	・自分の身体の成長や活動にあった食事のとり方ができる。(学・人)	・食事を通して自らの健康管理をしていくことができる。(学・人)

食育推進検討組織	○ 給食センター運営委員会(年2回実施) 委員長:給食センター副所長(小野中学校校長) 委員:小野小学校校長、小野中学校校長、小野小・中学校給食担当者(小・中隔年担当)、小野小・中学校事務担当者(小・中隔年担当)、小野小学校PTA会長、小野中学校PTA会長、小野小・中学校学校薬剤師、小野町食生活ボランティア 事務局:小野町教育委員会教育課課長(給食センター 所長)、小野町教育委員会 教育課事務職(学校給食担当)、小野中学校栄養教諭・学校栄養職員(小野町給食センター 栄養教諭・学校栄養職員)	食に関する指導
	○ 給食担当者会(年3回実施) 担当者:各受配校給食担当者 事務局:小野町教育委員会教育課課長(給食センター 所長)、小野町教育委員会 教育課事務職(学校給食担当)、小野中学校栄養教諭・学校栄養職員(小野町給食センター 栄養教諭・学校栄養職員)	
食に関する指導	○ 教科等における食に関する指導:関連する教科等において食に関する指導の視点を位置付けて指導(社会・理科・生活・家庭・体育・道徳、総合的な学習の時間、特別活動等)	地場産物の活用
食に関する指導	○ 給食の時間における食に関する指導:食に関する指導:献立を通して学習、教科等で学習したことを確認 給食指導:準備から後片付けまでの一連の指導の中で習得	
地場産物の活用	○ 町農産物流通課との連携:随時	家庭・地域との連携
地場産物の活用	○ 地場産物等の紹介:「ランチニュース」、給食だより、掲示等を活用した地場産物の紹介、各教科等の学習や体験活動と連携を図る	
家庭・地域との連携	○ 献立予定表・給食だよりの発行 ○ 食育標語募集 ○ 食生活・給食に関するアンケート ○ 朝食を見直そう週間のアンケート	食育推進の評価
食育推進の評価	<p>活動指標</p> <p>① 関係機関等(町産業振興課・県農産物流通課)と連携し、地場産物(重点作物:米、ほうれんそう、黒にんにく、小野町牛)を計画的に活用することができたか。</p> <p>② 食に関する指導等で、野菜を中心とした栄養のバランスのよい食事について計画に基づいて指導できたか。</p> <p>③ 「生きた教材」となる献立を作成し、給食運営(栄養管理)を行うことができたか。</p>	