

日本の学校給食

公益財団法人

学校給食研究改善協会

〒160-0004 東京都新宿区四谷3-12
TEL: 03-3357-6755 FAX: 03-3357-6756
URL: <http://www.gakkyu.or.jp>
平成27年2月発行 平成29年10月改訂



【協力して運搬・配膳】 当番の生徒達自身が、給食を教室へ運び配膳する。写真：小平市立小平第六小学校

日本の学校給食

日本の子ども達は、毎日の「学校給食」を通して多くのこと（栄養・衛生・食文化・地場産物・マナー・感謝の心・配分・判断・流通など）を学んでいる。学校給食は戦後、日本人の栄養改善および体位・体力の向上に貢献した。

日本の学校給食は法制化されている

1954年、学校給食法が制定され、食育の観点から目標が定められている。

日本の学校給食の目標のポイント

1. 適切な栄養摂取による健康の保持増進
2. 食事について正しい理解を深め、健全な食生活のための判断力や望ましい食習慣を養う。
3. 明るい社交性と協同の精神を養う。
4. 自然の恩恵への理解と、生命や自然を尊重し、環境保全に寄与する態度を養う。
5. 食生活が多くの人の勤労により支えられている事を理解し感謝する。
6. 伝統的な食文化について学んで理解を深める。
7. 食料の生産、流通、消費について正しく理解する。

学校給食費

人件費は各自治体が負担し、材料費を保護者が負担している。保護者負担額一小学校では約250円、中学校では約300円

学校給食摂取基準

必要な栄養量など栄養内容の基準を定めている。

学校給食実施率

小学校では、ほぼ100%、中学校では約88%



【メニュー】ごはん、牛乳、鮭の照り焼き、ほうれん草とかぶのおひたし、みそ汁(豆腐・小松菜・長ネギ)、みかん



【ごちそうさまでした。】 感謝の言葉で食べ終わる。

写真：小平市立小平第六小学校



【チーム・ティーチングによる食育授業】 栄養3色を考えて、バランス良く食べることを学ぶ。写真提供：呉市立川尻小学校

栄養教諭制度

栄養教諭は学校における食育を推進するために「学校給食を活用した食に関する指導」を行う。学校栄養職員は定数法により配置され、その中約50%が栄養教諭で自治体や設置者の判断により配置されているが、必置ではない。

栄養教諭の職務

毎日の給食管理と「食」に関する指導を一体として行う。

1. 学級担任等と連携して、「食」に関する指導を行う。
2. 児童生徒に対する肥満、偏食、食物アレルギーなどの個別指導を行う。
3. 他の教職員、家庭、地域と連携して「食」の指導充実のためのコーディネーターの役割を担う。
4. 栄養管理、衛生管理、物資管理などを行う。

※ 学校栄養職員はこれに準ずる。

【児童と保護者に対する個別指導】



出典：文部科学省 DVD 学習教材
「学校給食を通じた食育の推進」

【野菜作り】

自ら栽培して収穫したことにより、苦手だったトマトが食べられるようになった。
提供：美祢市立秋吉小学校



【稲刈り体験】

太古の昔から、日本人にとって大切なコメを栽培して収穫する。農業農村体験（朝倉郡東峰村）

衛生管理

調理には、厳しい衛生管理基準が制定・実施され、安全・安心な給食が提供されている。



【ドライ方式による野菜の下処理】



【徹底した温度管理】

焼き上がった魚の中心温度を計測



【調理員の衛生管理】

毎朝身支度して健康チェック、検便は毎月2回実施。

衛生管理写真提供：袋井市中部学校給食センター