

資料2(第2回懇談会)

近隣中学校の給食実施状況(各校栄養教諭・栄養職員へのアンケート・聞き取りによる)

	給食時間(配膳・食事マナー・残食等)	給食時間	給食を通じた食育の取組	食育の取組	給食費の徴収	献立等の工夫
A 中学校	配膳時間は短く慌ただしいが、スムーズにできている。 給食に興味関心をもっていない様子が見られる。 残食は特に白飯の献立の日が多く、女子生徒に残す傾向がある。 昼食に温かいものを食べることは喜んでいる。	25分	給食時間に食材についての放送や、配膳室前の食に関する掲示板の作成を通して、食事マナーや食べ物の生産・流通、食文化等「食」について考える機会が増加した。 手洗い、給食当番の仕事を衛生的に行うための指導を実施することで衛生に対する意識が高まった。年度末には、中学3年生が給食センターを訪れ、お礼の言葉を伝えることで感謝の心を育む。	食に関する指導が年間計画に組み込まれていないため、授業を行うことはないが、小・中9年間をとおして、食に関するワークシートを各担任が学期に1回行う5分間スタディを実施している。 栄養教諭作成のおたより配布。	学校で引落し徴収。	1人1個付けのものは、大き目の物を選んで入れる。出来上がり量が想定より多く出来た場合は中学校に多めに行き渡るようにする。
B 中学校	量の調節はせず、規定量で提供している。 地場産物を利用した献立の日には、残さずたべようとする意志が見える。 残食用のバケツを各学級に設けていないことが、残さず食べることに繋がっている。	30分	給食時間中に栄養教諭が作成したその日の給食に関する内容の放送原稿を生徒が放送する。 地場産物を利用した献立の日には、掲示物を作成、配膳室前に掲示し、地場産物について知る機会をもうけている。 年度末には、中学3年生が給食センターを訪れ、お礼の言葉を伝えることで感謝の心を育む。	小・中9年間をとおして、食に関するワークシートを各担任が学期に1回行う5分間スタディを実施している。 栄養教諭作成のおたより配布。	学校で引落し徴収。	1人1個付のものは1切れのグラム数を増やして提供する。夏場など食べにくい時期には、食べやすい献立にする。 行事食、セレクト給食、お祝い給食など子どもたちが楽しみにできる給食の実施。
C 中学校	時間がない様子。担任の指導によって、配膳がスムーズにできるクラスとできないクラスがある。 残食が多いため、給食センターで量の調節について検討中である。 夏場など食べにくい時期には、食べやすいように味等の工夫をし、残食を減らす努力をしている。	25分	給食時間中に栄養教諭が作成した毎日の給食内容に関する栄養の知識を散りばめた放送原稿を生徒会が放送する。 栄養教諭が週替わりに各クラスで生徒と一緒に食事し、マナーや栄養について話をする。	小・中9年間をとおして、食に関するワークシートを各担任が学期に1回行う5分間スタディを実施している。 栄養教諭作成のおたより配布。	学校で引落し徴収。	夏場など食べにくい時期には、食べやすいように味等の工夫をしている。 小・中同一献立のため、量の調整を行っている。(魚の切り身は一切れのグラム数を増やすなど)
D 中学校	バス通学の生徒が多く、朝食を食べる時間が早いこともあり、残食は少ない。 献立によって残る日もあるが、給食センターによる量の調節と献立の工夫で残食を減らす努力をしている。 生徒は配膳等には慣れており、特に指導はしていない。	30分	給食週間、防災の日には乾パンを提供している。季節ごとに行事食を実施し、食への関心を高める。	給食週間中には、栄養教諭とともに、食に関する指導を行う。地場産業の「お茶」を学校園や地域の方の畑で栽培、加工し、自分たちで飲む。また、独居老人の方への配布や茶香大会も実施する。食生活改善委員の方との調理実習、食育講座などを実施。	学校で引落し徴収。	小学校に比べ、量(×1.3)味に変化をつける。 給食時間が短いため、しゃもじ、お玉は各クラス2本ずつセット。 箸の長さを小学生より長くする。 リフトがないので、安全面を配慮してPEN食器利用。
E 中学校	単学級で人数も少ないため、配膳等は、スムーズにできている。 献立により多少の差はあるが、比較的残食の量は少ない。 給食時間は落ち着いて食べている。	30分	月に1回実施する「地元産給食の日」には、掲示物を展示し、食への興味関心を高める。	6月の食育月間中に、今年度は1年生はお弁当について、2年生は朝食について、3年生は日本型食生活について学習をした。授業の際には、栄養教諭が指導にあたる。	教育委員会が一括で引落しにより徴収している。未納の際にも、教育委員会から連絡通知等を行う。	栄養価に応じて小学校より1品増やして提供する。(小おかず、デザートなど)