

令和 7 年度高知県食の安全・安心推進審議会 分科会報告 「食育について」

日時：令和 7 年 11 月 14 日 14:40～15:30

場所：高知県保健衛生総合庁舎 1 階大会議室

参加者：委員 6 名（佐竹委員、山下委員、津野委員、久委員（座長）、勝正委員、松岡委員）

幹事課：保健体育課

話題提供

【保健体育課】

「生きた教材」である学校給食において、朝食摂取率向上、地場産物活用率の向上及び食品ロス削減に向けた取組みについて情報提供。

主な質疑応答及び意見交換

- ・衛生管理のもと安全だけでなく、食べる楽しみを食育につなげていく取組がとても良いと思う。
 - ・県内の東西で産物も異なるため、学校同士が交流して実施するのもよいのでは。

 - ・現在の学校給食では求められるものが多くなってきており、調理担当者と栄養教諭が手を取り合って取り組んでいく必要がある。
 - ・給食調理の経験を経て、ヘルスメイトとして学校に入っていくこともあり、食育というのは地域の協力も大きいと実感している。
 - ・給食で残念なことは、フードロスが多いことである。学年が上がると女子は食事量を控えたり、メニューの好き嫌いがはっきりと残食量に表われる。
 - ・ヘルスメイトの会員は現在 9 万人程まで減っている。学校の参観日と合わせて一緒に調理を行い、保護者への食育も大事だと思っている。
- 学校では地域を知ることをはじめ、給食ができるまでを知ってもらうことも重要な取組である。また、他の学年が調理した、地元の高校生が作った、等のつながりを感じられる献立については完食率が高い。
- ・献立の写真載せているセンター等があるようだ。
- 献立等の写真については HP 等で公開しているところもある。また、各校では日々の献立にテーマを設定して作成しているため、そのテーマや内容を給食時の放送等で児童生徒に伝えるよう工夫している。また、近年の取組みとして、調理現場の動画を食育に活用しているところもある。

- ・給食の写真について、この量では足りないのでは。

→資料の写真は小学校の中学年用である。給食の配食量については、各学年ごとに体格等に合わせて量を設定し、配食している。また、各学校では、児童生徒が均等に盛り付けた後、盛り付け量を調整したり、自分の適切な量に合わせてたりするなどの個別対応を行っている。

- ・この食器はなにか。

→PEN（ポリエチレンナフタレート）樹脂というものでできた学校給食用の食器であり、軽くて丈夫な特徴がある。市町村によって陶器のものを使用していたりもする。