

◎中学校完全給食実施における課題解決策について

1 想定される課題

現在、中学校完全給食開始に向けて、文部科学省学校給食摂取基準により、中学生の成長に必要な栄養量を満たしたものとなるよう献立作成していますが、カルシウム、鉄、食物繊維などを満たすためには、豆類、乾物類などの食材を多く提供する必要があります。一方で食塩の摂取基準は低く抑えられており、できる限り基準に合わせた塩分量となるよう減塩をすすめています。

中学校給食は、小学校に比べて提供量が多く、生徒が食べ慣れない食材を多く使用することになり、家庭の食事や外食に比べ薄味となります。生徒は小学校での給食経験はあるものの、特に上級生になるに従って、家庭から持参していた弁当との差を感じるのではないかと考えられます。また、現在のミルク給食においては、牛乳を飲まない生徒の割合が6～7%であり、小学校の0.2～0.3%と比べると、かなり高い状況です。

これらのことから、第1回学校給食運営審議会において、「食べ慣れない食品が多く使用されること」「味が薄いこと」等に対し、生徒から様々な不満が出たり、大量の残菜が出たりすることとなり、「中学校給食はおいしくない」「給食センターの給食はおいしくない」等、悪いイメージになることが危惧されました。

2 想定される生徒の声

「好きなものを食べたい」「嫌いなものが出る」「味が薄い」
「牛乳を飲みたくない」「量が多すぎる」「身支度が面倒」等

3 課題解決策

完全給食実施や成長期の栄養摂取について理解を促す、生徒向け資料を作成します。

(1) 作成予定の資料

① ガイダンス用パワーポイント

学年集会や学級指導の際に学級担任が使用できる資料として、「小学校給食との違い」「身支度」「配膳や片付けのしかた」などの内容を写真や図入りで分かりやすく説明できるようにします。

② 給食だより

中学生に必要な栄養、現在の食生活の課題、給食で提供される食材や味付けなどへの理解を促す内容とし、生徒に読みやすい形式（漫画の予定）で作成し、給食開始前の準備期間も発行します。

(2) 作成協力

横須賀市食教育研究会 栄養指導研究部