

第4章 津山市の学校給食食育推進の指標・数値目標

本市では、学校給食食育推進の目標の達成状況を客観的に把握できるように、指標・数値目標を設定します。

数値目標の設定にあたっては、国や県の指標があるものについては参考とし、津山市の現状値がわかるものは、その値をもとに目標値を設定します。ただし、津山市の現状値がわからないものについては、岡山県の調査を参考値としています。また、津山市の他の計画で目標値を設定しているものについては、整合性が図れるように設定します。

1 食事の重要性を理解し、食を楽しむ

○ 家族と楽しく食事をする子の増加

項 目	参考値	目標値
家族と楽しく食事をする子（小学生）	99%	98%
家族と楽しく食事をする子（中学生）	96%	98%

出典：平成 18 年度岡山県児童生徒の食生活日常生活習慣等の調査

食を通じて人とふれあい、コミュニケーションを深めることは体だけでなく心も満たされ、心と体の健康につながります。また、家族で食事をともにすることで食に関する正しい知識、食を選択する力、食文化等を親から子に受け継ぐ場になります。このため、「家族と楽しく食事をする子の増加（週2～3日以上）」を目指します。

2 食と健康に関心を持ち、健康の保持増進を図る

○ 朝食を毎日食べる人の増加

項 目	現状値	目標値
朝食を毎日食べる人（小学生）	87.4%	95%
朝食を毎日食べる人（中学生）	80.4%	95%

出典：平成 20 年度津山市食生活に関するアンケート

小中学生の食生活については、様々な問題が生じている中で、その代表的なもの

の1つに朝食の欠食があります。

朝食をとることは、1日の生活のスタートであり、身体にエネルギーを補給し、集中力ややる気・体力を発揮し、生活リズムを作ることができます。このため、「朝食を毎日食べる人の増加」を目指します。

○ 毎食野菜を食べている子の増加

項 目	現状値	目標値
毎食野菜を食べている子の増加（小学生）	63.7%	95%
毎食野菜を食べている子の増加（中学生）	50.3%	95%

出典：平成 19 年度津山市健康づくりアンケート

野菜をしっかり食べることは、肥満、高血圧、脂質異常などの生活習慣病を予防するとともに、バランスのよい食生活を実践するために重要です。このため「毎食野菜を食べている人の増加」を目指します。

○ 給食をいつも残している子の減少

項 目	参考値	目標値
給食をいつも残している子（小学生）	3.8%	2%
給食をいつも残している子（中学生）	15.1%	2%

出典：平成 18 年度岡山県児童生徒の日常生活習慣の調査

○ 給食の残食率（重量）の減少

項 目	現状値	目標値
給食の残食率（小学生）	10.2%	5%
給食の残食率（中学生）	11.3%	5%

出典：平成 20 年度戸島学校食育センター調査

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身を健全に発達させる役割があり、子どもたちの成長にとって大変重要です。そして、食事の量や栄養バランスのとれた献立にするため、学校給食摂取基準に基づいて作ります。このため、「給食をいつも残している子の減少」及び「給食の残食率（重量）の減少」を目指します。

3 自分で食事を作る能力を身につける

○ 食事作りの手伝いをしている子の増加

項 目	参考値	目標値
食事作りの手伝いをしている子（小学生）	58.5%	80%
食事作りの手伝いをしている子（中学生）	41.2%	80%

出典：平成 18 年度岡山県子どもの生活状況実態調査

○ 食事の手伝い（片付け含む）をしている子の増加

項 目	現状値	目標値
食事の手伝い（片付け含む）をしている子（小学生）	70.9%	100%
食事の手伝い（片付け含む）をしている子（中学生）	—	100%

出典 平成 18 年度津山市食生活に関するアンケート調査

適正に食品が選べ、毎日の食事を作るのに困らないよう、調理の知識や技術を家庭で教えていく必要があります。このため、「食事作りの手伝いをしている子の増加」及び「食事の手伝い（片付け含む）をしている子の増加」を目指します。

4 地域の産物、食文化を理解し尊重する

○ 学校給食に地場産物を使用する(品目数)割合の増加

項 目	現状値	目標値
①学校給食に地場産物を使用する割合	44.7%	47%
②学校給食に地場産物を年間通じて使用する割合	34.3%	40%

出典：①平成 21 年度津山市教育委員会調査（6 月・11 月各 1 週間実施）

②平成 20 年度津山市教育委員会調査（年間調査）

地域の産物や旬の食材を使用することにより、生産に携わる人々の努力や食への感謝の念、地域の産業に関心を持つことができます。このため、「学校給食に地場産物を年間通じて使用する割合」の増加を目指します。

5 食について正しい知識を身につける

○ 栄養教諭・学校栄養職員が授業を行っている学校の割合の増加

項 目	現状値	目標値
栄養教諭・学校栄養職員が授業を行っている学校の割合 (小学生)	57.1%	100%
栄養教諭・学校栄養職員が授業を行っている学校の割合 (中学生)	12.5%	100%

出典：平成 20 年度津山市教育委員会調査

子どもたちが食生活について正しい知識を身につけるためには、栄養教諭・学校栄養職員が学校での授業を積極的に行っていく必要があります。このため、「栄養教諭・学校栄養職員が授業を行っている学校の割合の増加」を目指します。

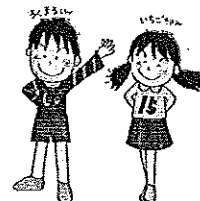
6 規則的な生活習慣を身につける

○ 60・15 を達成する子の増加

項 目	現状値	目標値
60・15 を達成している子 (小学生)	—	90%
60・15 を達成している子 (中学生)	—	90%

朝食を毎日食べるためには、生活リズムを整え「早寝早起き」し、規則的な生活習慣を身につけることが大切です。このため、「60・15 を達成している子の増加」を目指します（小学校 1～3 年生が午後 9 時、4～6 年生が午後 10 時、中学生が午後 11 時まで就寝し、午前 6 時 30 分までに起床することを、週 5 日以上守れた子を達成者とします）。

生活を見直そう
60・15 キャンペーン
 60分早寝・15分早起き、朝ごはんを食べよう!



津山市学校給食食育推進の指標・数値目標

目 標	指 標	対 象	目標値	現状値	参考値	出典
食事の重要性を理解し、食を楽しむ	家族と楽しく食事をする子	小学校	98%	—	99%	A
		中学校	98%	—	96%	
食と健康に関心を持ち、健康の保持増進を図る	朝食を毎日食べる子	小学校	95%	89.8%	—	B
		中学校	95%	82.3%	—	
	毎食野菜を食べている子	小学校	95%	35.0%	—	
		中学校	95%	31.4%	—	
	給食をいつも残している子	小学校	2%	—	3.8%	A
		中学校	2%	—	15.1%	
	給食の残食率（重量）	小学校	5%	—	10.2%	C
		中学校	5%	—	11.3%	
自分で食事を作る能力を身につける	食事作りの手伝いをしている子	小学校	80%	—	58.5%	D
		中学校	80%	—	41.2%	
	食事の手伝い（片付け含む）をしている子	小学校	100%	70.9%	—	E
		中学校	100%	—	—	—
地域の産物、食文化を理解し尊重する	学校給食に地場産物を使用する割合	6月・11月	47%	44.7%	—	F
	学校給食に地場産物を年間を通じて使用する割合	年 間	40%	34.3%	—	G
食について正しい知識を身につける	栄養教諭・学校栄養職員が授業を行っている学校	小学校	100%	57.1%	—	
		中学校	100%	12.5%	—	—
規則的な生活習慣を身につける	60・15を達成する子	小学校	90%	—	—	—
		中学校	90%	—	—	—

出典（現状値・参考値）

A：平成18年度岡山県児童生徒の食生活日常生活習慣等の調査（県平均）

B：平成21年度津山市食生活に関するアンケート（津山市教育委員会実施）

C：平成20年度戸島学校食育センター調査

D：平成18年度岡山県子どもの生活状況実態調査（県平均）

E：平成18年度津山市食生活に関するアンケート（津山市教育委員会実施）

F：平成21年度学校給食における地場産物活用状況等調査（岡山県6月・11月各1週間実施）

G：平成20年度津山市教育委員会調査

用語解説

頁	用 語	解 説
1	完全給食	P.15 参照
3	地場産物（食材）	岡山市内産の食材
4	栄養教諭	栄養に関する専門性と教育に関する資質を持つ教育職員。学校給食の管理を本務とする学校栄養職員とは異なり、学校の食育推進について中心的な役割を果たす
4	地産地消	地元生産―地元消費を略した言葉で、地元で採れた生産物を地元で消費すること
5	学校給食実施基準	学校給食法で、学校給食の実施・回数・食物の栄養内容の基準（学校給食摂取基準）などを定めたもの
5	学校給食衛生管理基準	学校給食法で定めた、学校給食の衛生管理を行うため、学校給食施設の整備や管理及び衛生管理体制などに係る基準
16	学校給食摂取基準	児童生徒の健康増進及び食育の推進を図るための望ましい学校給食の栄養量の基準
17	単独調理校	学校内に調理場があり、そこで給食調理している学校。現在市内に12の小学校がある
17	共同調理場	複数の学校の給食を作る施設。現在津山市内に4施設ある
17	除去食	アレルギーの原因物質を入れないよう取り除き、調理、提供する食事
17	津山市学校給食会	学校、PTA、教育委員会で構成し、学校給食に関する総合的な事業を行う組織体
17	業者選定委員会	津山市都市整備公社が、副食材料の選定を行うために組織する専門部会
17	個体識別番号	食肉牛に付けられている番号で、出生年月日、雌雄の別、母牛の番号、成育の経歴、品種などの情報が得られる
17	運営委員会	円滑な学校給食の運営を目的とし、給食費の目安とする1食あたりの標準単価など重要事項を決定することなどを行う。4つの共同調理場と単独調理校で設置している
17	COCORO(こころ)米	平成18年秋に新たに品種登録された巨大胚芽米「はいいぶき」という米の名称。津山地域を中心に栽培されており、胚芽部分が普通の米に比べて重量にして3倍近く大きく、ビタミンEや食物繊維などを多く含む

18	地場産品の使用率	重量ではなく品目数の割合。毎日の使用数をカウントするため延べ食品数で計算する
18	60・15キャンペーン	P.18 参照
19	津山っ子デビュー14	市内の中学2年生による職場体験活動の名称。3日間程度市内の事業所や施設で作業を体験し、職場体験活動を通じて学校の中では得られない経験を積むことにより、豊かな社会性や自立性を養うことを目的に毎年実施している
19	学校栄養職員	栄養に関する専門職で、学校給食の管理を本務とする。授業は担任と協力して行う
20	ウェット方式	常に給食室が濡れた状態で調理する施設のこと
20	ドライ方式	給食室の床を乾いた状態で使用し、床への跳びはね水などによる二次汚染を防止することができる給食施設のこと
22	HACCP(ハサップ)方式	すべての工程において、あらかじめ発生しうる危害を予測・分析することで食中毒などの発生を予防し、製品の安全確保を図る新しい衛生管理の手法
26	献立作成委員会	献立を作成するにあたり、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を取り入れるために作られる組織
30	ドライ運用	ウェット施設であるが、床を乾いた状態で使用していくこと
33	孤食	一人で食事を取ること
33	個食	家族が同じ食卓で、それぞれ食べているものが違うこと
33	固食	毎日同じものばかり食べること
38	中食	惣菜などの食料品を購入し、調理を伴わない食事形態のこと
42	未納対策取組マニュアル	学校集金を円滑に行う目的で作成した行動手順。学校・教育委員会の役割分担についても明記する
43	太陽熱利用システム	太陽熱集熱パネルで作った湯の熱で水道水を湯に変える装置。二酸化炭素などの温室効果ガスや大気汚染物質を排出しない、地球環境にやさしいシステム