

●令和6年度食育実施事業【学務課】

学-1	事業名： 学校保健研修会
対象	小学校・中学校 保護者・学校医・学校歯科医・学校職員・教育委員会
内容	・令和6年度学校保健研修会における大田区教育研究会小学校学校給食部の発表テーマ：「生きる力を育む学校給食 給食を生きた教材とするために～食品ロス削減に向けて～」 ・学校保健関係が直面している諸課題について研究協議する場で、学校栄養職員が多角的な指導実践に向けての研究等を発表した。 ・動画配信期間：令和7年4月30日まで（令和5年度と同様に動画配信という形式を採った。）
備考	*学校保健会のなかの事業としての位置づけ ※資料添付あり

学-1 資料

Ⅰ 主題設定の理由

給食を生きた教材として活用し、食品ロス削減に向けた取組や工夫をしたい。

食品ロスの削減が、食事の重要性を理解した上で、自らに必要な栄養素をとるための正しい食品を選択する能力の向上につながるのではないかと。

↓

生きる力を育む学校給食
給食を生きた教材とするために ～食品ロス削減に向けて～

①生徒に向けた取組

活用の様子

【校内で掲示をした学校】

【動画を視聴した学校】

学-2	事業名： 学校で実施する〔健康づくり教室〕
対象	小学生及び保護者等
内容	・小学校で独自に健康づくり教室を実施している。（R3年度1校、4年度2校、5年度8校、6年度9校実施） ・学校保健会学術委員会にて学校へ食育に関連するビデオや教材を貸出している。（R3年度1校、4年度3校、5年度なし、6年度3校に貸出）
備考	講話及び調理実習

学-3	事業名： 学校で実施する〔健康づくり教室〕
対象	中学生及び保護者等
内容	・中学校で独自に健康づくり教室を実施している。（R3年度・4年度は開催なし・5年度は2校、6年度3校実施） ・学校保健会学術委員会にて学校へ食育に関するビデオや教材を貸出している。
備考	講話及び調理実習

学-4	事業名： こどもの健康づくり教室
対象	小学校に通学する児童および保護者
内容	・運動(遊び)：お家で出来る簡単で楽しい運動の紹介。 ・食育講座：生活習慣病予防となる調理実習 寒天を使ったゼリーを作る。 ・睡眠講座：睡眠の大切さについて説明。
備考	池上会館にて講和及び実技 ※添付資料あり

●令和6年度食育実施事業【学務課】

学-4資料



学-5	事業名：学校給食活動　＜地場野菜の使用＞
対象	小・中学校
内容	・大田区友好都市である東御市産のきのこと類や果物などの食材を給食に使用している。 ・八王子にある「とうきょう元気農場」で栽培された東京都産の野菜を給食に使用し、食育に活用している。
備考	媒体：学校給食　　※添付資料あり

学-5資料



≪姫とうがんを使った献立≫
 プルコギ丼
 鶏肉と冬瓜のスープ
 豆乳花(トールーフア)
 牛乳

学-6	事業名：学校給食活動　＜家庭・地域との連携＞
対象	小・中学生地域の方々
内容	・家庭・地域との連携を図るため、招待給食を学校で実施している。 招待給食…令和4年度小学校　11校・中学校 実施校なし 令和5年度小学校　34校・中学校 1校 令和6年度小学校　29校・中学校2校
備考	

●令和6年度食育実施事業【学務課】

学-7	事業名： 学校給食活動 <家庭への情報提供 献立表の活用>
対象	小・中学生及び保護者
内容	・毎月の実施献立を家庭に知らせる方法として、「家庭配付用献立表」を発行している。献立と共に使用食材について、また栄養に関すること、マナー、食文化等食について情報提供し家庭への啓発を行っている。（小学校・中学校ともに全校）
備考	媒体：学校給食献立表 及び給食だより ※添付資料あり

学一7資料

[illegible]

給食だより 2月号

大田区立 中学校

立春と春分までの間に強く吹く南からの風を「春一番」といいます。春一番が吹くと暖かくなりますが、その後に再び寒くなる「寒の戻り」もあります。1日3食バランスのとれた食事をしたり、十分な睡眠時間とったりすることで、体調を崩さないように気を付けましょう。

生活習慣病予防月間

食生活を見直そう!

健康な食生活の基本として食生活指針を参考にしましょう。

食生活指針

1. 食事を楽しめましょう。
2. 1日の食事のリズムから、健やかな生活リズムを。
3. 過度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。
4. 主食、主菜、副菜を基本に、食事で、適正体重の維持を。
5. ごはんなどの穀類をしっかりとり。
6. 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせる。
7. 食塩は控えめに、脂質は質と量を考える。
8. 日本食の文化や地域の産物を活かし、郷土の味を継承を。
9. 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。
10. 「食」に関する理解を深め、食生活を豊潤してみよう。

※文部科学省「食生活指針」を参考に作成。

おすすめの給食レシピ

ツナのセビーチェ

★材料（4人分）

たまねぎ…40g（スライス）	レモンの酸味が強い
キャベツ…40g（短冊）	おで、こってり
にんじん…40g（せん）	かぼちの付け合わせ
小松菜…30g（ざく）	せにおすすです。

ツナ

① じゃがいも…小さくさい	② 卵…小さくさい1/2
③ 油…大さじ1	④ 砂糖…小さくさい2
⑤ 卵…大さじ1/2	⑥ しょう油…小さくさい1/2
⑦ しょう油…小さくさい1/3	⑧ 子…少々

★作り方

- ① 野菜は茹で、水冷してお。
- ② ①の調味料を合わせて、砂糖が溶ける程度に加熱する。
- ③ ①とツナ、②を混ぜ合わせて仕上げる。

大田区学校給食週間の取組

今年度より、1月24日から2月6日を大田区学校給食週間として、各校様々な取り組みを行っています。御園中では、生徒の食べたたいあけパンの味№.1に選んだ「ココアあけパン」や区の花である「フメ」と大田区の味「のり」を使った創立、区立常盤園と池袋メヌーの「黒湯湯泉ゼリー」を提供します！

今年の平均栄養価
エネルギー 784kcal
たんぱく質 31.4g
脂質 26.1g

学-8	事業名：おおたく学校給食大作戦	
対象	小学校・中学校	
内容	・おおたの学校給食キャッチフレーズ作成 ・大田区学校給食週間の制定 ・食いしん坊はねぴょん作成 ・「あげパン」コンテスト開催	
備考		



学-9	事業名：食品ロス等によるリサイクル事業の実施及び協力
対象	小学校・中学校
内容	・学校から排出された学校給食用牛乳空パックの資源化を目的とし回収し、リサイクル事業者への搬入事業を行っている。（学務課） ・給食残渣を、家畜の飼料として活用する取り組みのため、産廃業者へ分別して排出を行っている。（総務課主体）
備考	