

食品ロスの削減に向けた 文部科学省の取組

文部科学省
初等中等教育局健康教育・食育課



社会的課題に対応するための学校給食の活用

(前年度予算額 32百万円)

2019年度要求・要望額 40百万円



文部科学省

現状と課題

学校給食については、適切な栄養の摂取による健康の保持増進や食育における活用に加え、食品ロスの削減、都道府県内の地場産物や国産食材の活用、郷土料理等の伝統的な食文化の継承など、社会的な課題・要請に対応することが求められている

事業概要

学校給食の提供の過程（献立の作成、食材の調達、調理等）を活用して、社会的な課題・要請に対応するための具体的な手法及び地域における成果の共有方法を開発する。また、これらの実践事例の普及を通じて、全国における取組を促進する。

社会的な課題・要請

対応

具体的な手法及び成果の共有方法の開発

普及

全国展開

食品ロスの削減

◆廃棄してきた・使用されてこなかった物の利活用

- 葉・皮など廃棄してきた部分を活用した献立の開発
- 形くずれ野菜等の必要量の確保、手間の少ない調理方法の開発



- 廃棄物の削減
- 食材の有効利用範囲の拡大

地場産物・国産食材の活用

◆需要サイドと供給サイドからのアプローチ・連携

- ※需要サイド：学校給食を実施する学校の設置者、栄養教諭、学校栄養職員等
- ※供給サイド：地方公共団体の農林水産部門、生産・加工・流通の関係団体等

適時に必要量を確保し使用することのできる

- 生産・流通・販売経路の開拓・拡大
- 大量調理に適した食材の規格や加工方法の研究、加工品の開発 等

- 安定的な供給ルートの確立
- 大量調理に適した産物・食材の充実
- 活用の拡大

伝統的な食文化の継承

◆伝統的な食文化の理解、味と技術の継承・応用

- 郷土料理等の実例の収集・レシピ集の作成
- 味付、調理手順、盛付等の伝統的技法や由緒の伝授
- 大量調理・大量配食に適した調理・分配・配膳方法等の開発
- 学校行事や地域の伝統行事、季節行事との連係 等

- 特色ある食文化の理解促進・継承
- 他地域への食文化の伝播・拡大
- 豊かな食事

社会的諸課題の解決に寄与



CULTURE
GY-JAPAN

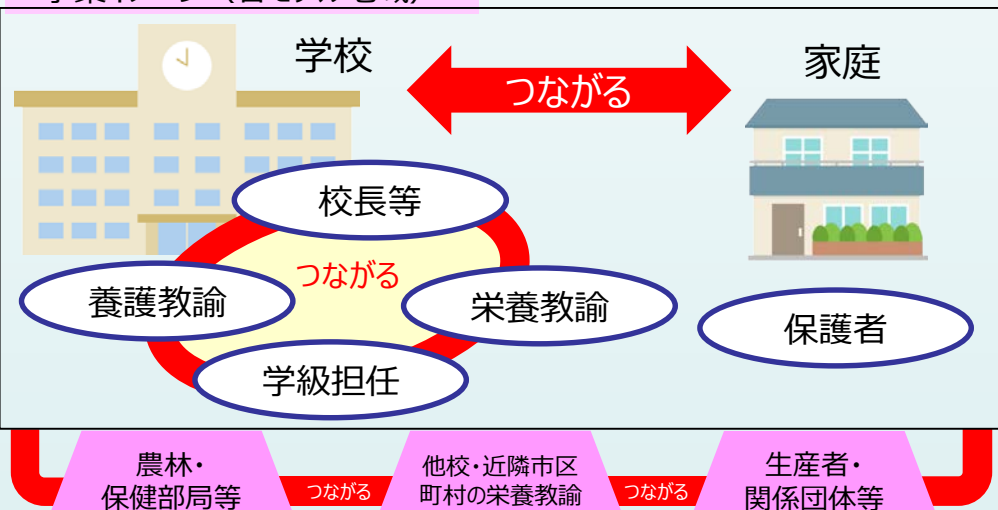
現状と課題

食育については、これまで学校を中心とした多様な取組による成果が見られたものの、食を取り巻く環境が大きく変化する中、児童生徒の食に関する課題を解決するには、学校における取組だけでは限界があり、家庭を巻き込んだ取組が必要である。

事業概要

- ① 栄養教諭を中核とした関係者の連携による家庭へのアプローチ手法の開発や、望ましい食生活への理解促進を目的とした親子による体験活動等の実施など、学校を核として家庭を巻き込んだ取組を推進し、子供の日常生活の基盤である家庭における食に関する理解を深めることにより、子供の食に関する自己管理能力の育成を目指す。
- ② 学校において、家庭、地域、生産者等と連携した食育を教科等横断的な視点をもって推進し、栄養教諭を中核とした全校体制による指導・評価方法の開発を行うとともに、栄養教諭間の連携強化、研修を行うことにより、栄養教諭の実践的な指導力の向上を目指す。
あわせて、新しい学習指導要領に基づき食育を推進するため、給食の時間や各教科等の中で活用できるよう食育を体系的にまとめた中学生向けの教材の作成を行う。

事業イメージ（各モデル地域）



関係者の連携による**家庭へのアプローチ手法の開発**

望ましい食生活への理解促進を目的とした**親子による体験活動等の実施**

栄養教諭を中核とした**全校体制による指導・評価方法の開発**

栄養教諭間の**連携強化**（新規採用や任用換えの栄養教諭への支援）

中核となった**栄養教諭や実践事例の研修**（校内・地域）での活用

児童生徒の食に関する**自己管理能力の育成**

栄養教諭の**実践的な指導力の向上**

取組の実施・検証（各モデル地域）

児童生徒や保護者の変化に係る指標をあらかじめ設定
 ・朝食摂取、共食、栄養バランスを考えた食事、ゆっくりよく噛んで食べることや食事マナーに対する意識の向上及び実践、伝統的な食文化や行事食の学び、食事の際の衛生的な行動
栄養教諭の実践的な指導力向上の取組の推進
 ・モデル地域の栄養教諭間の連携強化、研修の実施

効果検証・普及（文部科学省）

事業終了後に全国の取組の効果を検証
 ・各モデル地域の取組を共通指標等を基に取りまとめ
実効性のある取組を全国へ普及
 ・報告書の作成、HPでの公表、事例発表会・会議等での周知
教材作成により、食に関する指導を充実
 ・栄養教諭を中核とした食に関する実践的な指導の普及・充実