

令和6年度 栄養研究部研修計画①

浜松市が目指す子供の姿
 (第3次浜松市教育総合計画「はままつ人づくり未来プラン(R2~6)」)
 ・自分らしさを大切にする子供
 ・夢と希望を持ち続ける子供
 ・これからの社会を生き抜くための資質や能力を育む子供

浜松市学校における食育推進検討会
 ・望ましい食習慣の育成
 ・食に関する自己管理能力の育成

第4次浜松市食育推進計画 (R6~)

市民のめざす姿	令和5年度 実態 (%)	
・ 栄養のバランスを考える (主食・主菜・副菜を意識する)	小 88.3	中 81.2
・ 食生活を見直す (朝食の欠食率、登校しない日)	小 6.8	中 16.7
・ よくかんで味わって食べる	小 91.4	中 89.1
・ 家族や仲間と一緒に食事をする	小朝 74.5	中朝 57.5
	小夕 92.7	中夕 85.7
・ 食事の前後にあいさつができる	小 93.6	中 93.7
・ 地元の食材を食卓に乗せる (浜松の特産物を知っている) (学校給食の地場産率)	小 94.7	中 93.3 (28.7※)
・ 家庭の味を次の世代に伝える (行事食を食べる)	小 81.9	中 76.8
・ 食べ物を大切にする (食べ残しを減らす)	小 82.7	中 89.0
・ 食の安全について考える (食品表示を意識する)	小 —	中 68.3

※はR4年度の数字

市教研テーマ
 「愛情と情熱を持って学び続け 未来を拓き 生き抜く力を育てよう」
 栄養部テーマ 「豊かな心と健康な体を育む食育」

食に関する指導
 ・ 9か年を通しての指導計画→年間指導計画・指導研究
 ・ 児童・生徒の実態把握 → 食のアンケート

健康安全課
 指導助言

「生きた教材」としての給食

給食管理

食物アレルギー ・「食物アレルギー対応基準」に基づいた対応	給食会計 ・給食費の公会計化 (収支の把握) ・諸帳簿の管理
衛生管理 ・衛生管理研修会 (健康安全課) ATP検査 ・食中毒防止のための指導研究	栄養管理 (献立作成) ・週報より実態把握 ・年間指導計画に基づいた献立作成 ・地場産物の活用

学校保健会
 ・「すくすくぐんぐん」の発行
 ・食育・学校給食の啓発
 ・学校保健会紙上発表

その他活動
 ・献立作成委員会 (自校)、献立検討会 (センター)
 ・物資検討委員会 (自校)、物資選定委員会 (センター)
 ・静岡県学校給食栄養士会 (栄養士協議会)
 ・センター連絡会