

目黒区立 小・中学校の給食



目黒区学校給食食育レンジャー

学校運営課

教育活動の一環である学校給食

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることともに、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもので、教育活動の一環として位置付けられています。（学習指導要領では「特別活動」に位置付けられています。）

学校（園）における食育指針

食文化

社会性

感謝の心



食事の重要性

心身の健康

食品を選択する
能力

学校給食を「生きた教材」
として食育を推進！



食育とは（食育基本法より）
生きる上での基本であって、
知育、徳育及び体育の基礎と
なるべきものと位置付けられ
るとともに、様々な経験を通
じて「食」に関する知識と
「食」を選択する力を習得し、
健全な食生活を実践すること
ができる人間を育てるもの。

常勤の栄養士（栄養教諭・栄養職員）を全校に配置

全校に常勤の栄養士を配置し、学校給食の充実や食育の推進、衛生管理やアレルギー疾患対応の徹底を図る

（東京都の配置基準では、2校に1人栄養士を配置することとなっている）

給食と関連した 読み聞かせや体験学習



食材は当日納品・当日使用



だしからとる手作りの給食



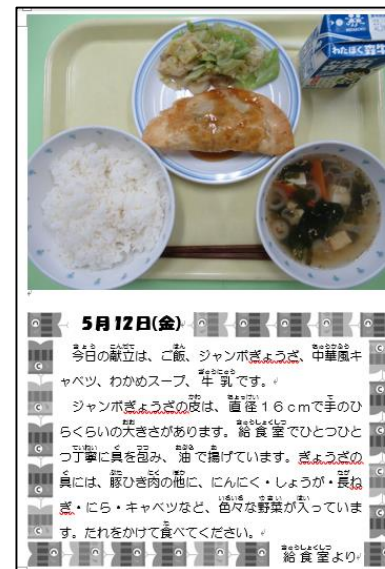
学校の実態や行事に合わせた独自献立



学校の行事（運動会や学芸会等）に合わせた献立や、児童・生徒が考案した献立、リクエスト給食など、学校の実態に即した給食を実施

給食時には、献立の内容・ねらいを記載した給食おたよりが届きます。

リクエスト給食のジャンボぎょうざが大人気！



学校の給食室で調理された出来立ての給食

学校の給食室で作ること、出来立ての
おいしい給食を提供

先生も給食
が楽しみ！



栄養士の専門性を生かした食育の推進

栄養士の専門性を活かして、食育教材作成、献立紹介、給食時間の指導等を実施し、食育を推進



毎年、近隣地域で生産された大根の寄付をいただき、大根給食を提供しています。栄養士は事前に目黒区の農地見学を行いました。



教材は全校で情報共有しているよ！



特別給食の実施による給食の充実

タイ
「ガパオライス」



行事食
入学お祝い「赤飯」



伝統的な食文化に親しむことや
国際理解を深めるために「特別
給食」を実施。実施するための
食材費を区が支給

友好都市 宮城県気仙沼市
「シャークナゲット」



目黒区ゆかりの食材
さんま・さつまいも・たけのこ



初めて食べる料理
も出て、楽しい！

区立小・中学校給食費保護者負担ゼロ

令和5年度に引き続き、物価高騰の影響を受ける保護者の経済的負担を軽減するため、令和6年4月分から令和7年3月分までの給食費の保護者負担をゼロとする取組を実施

これからも給食の質を維持し、さらなる充実を図ります！



目黒区学校給食食育レンジャー

