

## ま え が き

学校給食等を通じて行われている食育は、子供たちの生きる力を育むうえで、かけがえのない役割を担っています。現在、農林水産省の推奨する「大人の食育」が注目を集めておりますが、「食」は子供の頃からの知識や経験の積み上げが不可欠であることから、学校現場では、栄養教諭・学校栄養職員の専門性を生かし、学校給食を教育課程と効果的に結び付ける取組が進んでいます。学校関係者はじめ多くの方々の力をお借りし、「子供の食育」もこれまで以上に充実させていきたいと考えています。

一方で、食をとりまく環境が大きく変化する中、健康や環境、多様性、持続可能な社会づくりなど、向き合うべきテーマはますます広がっています。学校給食を通して食を選ぶ力を育み、食を通じて人や地域、食文化とつながる喜びを感じる取組を、いっそう進めていただきたいと思います。

今回11年ぶりに「学校給食の管理と指導」を改訂するにあたり、給食を提供するうえで最も重要視すべき衛生管理と食物アレルギー対応について、ノロウイルスの定期検査の推奨を明示し、食物アレルギー事故防止につなげるためのヒヤリハット事例の集約・共有のあり方を改めて示しました。また、給食の時間に行う食に関する指導の実施にあたり、より分かりやすく示せるよう「学校給食の指導」の項を大幅に再編しました。

本冊子が、安心・安全で、おいしい給食作りの指針となり、愛知の子供たちの食の学びが未来の力へとつながることを心より願っています。

令和8年3月

愛知県教育委員会教育長 川原 馨