

食育推進ボランティアについて

1．食育推進ボランティアとは

子供を含む一般消費者が、「食」の安全、「食」の選び方や組み合わせ方などについて正しい知識を身につけ、健全で安心な食生活を実践していくことができるよう、地域単位の草の根レベルで情報提供等食育を推進する活動を行う民間の方。

都道府県等が、農林水産省の「食育実践地域活動支援事業」により、本ボランティアについての募集・育成・活動支援を実施。

2．ボランティアの数

平成15年度は、約30,000名の予定。

3．活動の内容

パンフレット等の資料を用いた食に関する情報提供

地域農産物を使用した郷土料理等の普及

食の安全についての消費者の理解を促進するために行う取組(地元食品産業の見学・作業体験等)における講師

小中学校において児童・生徒に対し、地域食材を活用した学校給食や総合的な学習の時間等を通じて食文化、食の安全・安心、食の選び方や組み合わせ方などを教える取組における講師

生産者と消費者の相互の信頼関係を醸成するために行う取組(地産地消交流会、地産地消フェアの開催)への協力

学校教育における「食品の安全性」に関する教育 学習指導要領抜粋

中学校学習指導要領

〔技術・家庭（家庭分野）〕

2 内容

A 生活の自立と衣食住

(2) 食品の選択と日常食の調理の基礎について、次の事項を指導する。

ア 食品の品質を見分け、用途に応じて適切に選択することができること。

【学習指導要領解説】

日常多く用いられている食品の品質を見分け、用途に応じて適切に選択することができるようにする。食品の選択に当たっては、目的、栄養、価格、調理の能率、環境への影響などの諸条件を考えて選ぶことが大切であることを理解し、適切な選択ができるようにする。

生鮮食品については、調理実習で用いる魚、肉、野菜などを取り上げ、鮮度、品質、衛生などの観点から良否を見分けることができるようにする。

加工食品については、身近なものを取り上げ、その原料や食品添加物、栄養成分、消費期限又は品質保持期限などの表示を理解し適切に選ぶことができるようにする。

ウ 食生活の安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理ができること。

【学習指導要領解説】

食品の取扱いについては、食品の保存方法と保存期間の関係を食品の腐敗や食中毒の原因と関連付けて知り、調理実習のために購入した食品の適切な取扱いができるようにする。また、ごみを適切に処理できるようにする。

高等学校学習指導要領

〔家庭〕

第3 生活技術（選択必修）

2 内容

（4）食生活の設計と調理

ウ 食生活の管理

食生活環境の変化及び食生活の安全と衛生について理解させ、健康や安全に配慮した食生活の管理ができるようにする。

【学習指導要領解説】

食生活を取り巻く環境の変化について理解させるとともに、食品の適切な選択と保管、食品の腐敗や変敗、食中毒などの食生活の安全と衛生について理解させ、健康や安全に配慮した食生活の管理ができるようにする。

（イ）食生活の安全と衛生

食品の腐敗や変敗、食中毒、食品添加物などについて理解させ、食生活を安全で衛生的に営むことができるようにする。特に、食中毒については、身近な例を具体的に取り上げ、その原因や症状、予防のための食品の取扱い方や調理上の注意について理解させ、調理実習の際に、安全と衛生に十分留意できるようにする。食品添加物については、食品衛生法とのかかわり、使用目的、表示などを理解させ、輸入食品などの問題点にも触れる。

〔保健体育〕

第2 保健

2 内容

（3）社会生活と健康

社会生活における健康の保持増進には、環境などが深くかかわっていることから、環境と健康、環境と食品の保健、労働と健康について理解できるようにする。

イ 環境と食品の保健

学校や地域の環境を健康に適したものとすよう基準が設定され、環境衛生活動が行われていること。また、食品の安全性を確保するための基準が設定され、食品衛生活動が行われていること。

【学習指導要領解説】

（イ）食品保健にかかわる活動

食品の安全性の確保は、食品衛生法などに基づいて行われていることを理解できるようにする。

その際、衛生管理の一つの方法である危害分析に基づく重要管理点（HACCP）方式の導入などについても触れるようにする。

（ウ）健康の保持増進のための環境と食品の保健

環境と食品の保健を守るためには、生産・流通・消費・廃棄の各段階での安全性が求められることを理解できるようにする。また、それに係る健康被害の防止と健康増進には、行政・生産者・消費者などがそれぞれの役割を果たさなければならないことなどについて理解できるようにする。

学校教育における「食品の安全性」に関する教育 学校給食の手引抜粋

第2章 給食指導の基本的な考え方

第2節 給食指導のねらいと内容

1. 給食指導のねらい

学校給食は成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のために、バランスのとれた栄養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はもちろんのこと、正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付け、好ましい人間関係を育てるなど多様で豊かな教育的ねらいをもっています。

2. 給食指導の内容

(3) 食事と安全・衛生

ア. 安全・衛生に留意して食事をとり、食事の準備や後片付けもきちんとできる。

身支度や手洗いなど、また食事の準備や後片付けがきちんと清潔にできるようにするとともに、安全で衛生的な食品の選び方や食中毒にも目を向け、常に自分の健康に気を付けるようにすることです。