

福島県学校給食研究会栄養士部会

部会だより 2月号

文責 県中方部長 八矢 美香

「学校給食の献立と食に関する指導の充実をめざして」

県産品を活用した調理実習と個別指導やRPDCAサイクルに基づいた食育の推進について学ぶ研修会

県中方部では、第1回研修会を令和6年9月3日（火）、第2回研修会を令和7年2月5日（水）に郡山市安積総合学習センターを会場として開催しました。

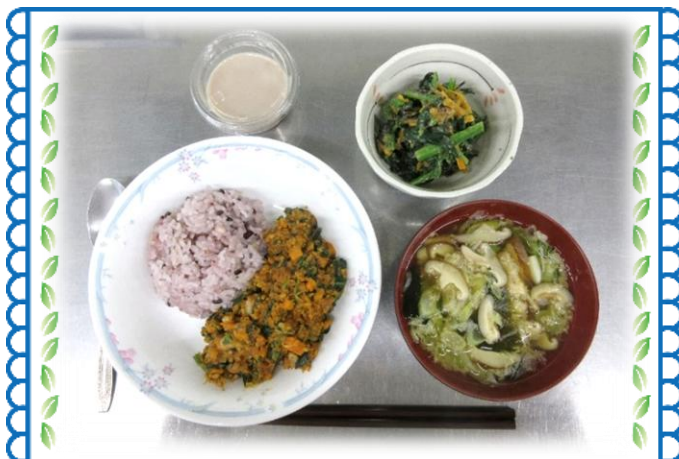
第1回研修会(9月)

【調理実習】

学校給食会の学校給食用食品提供啓発事業を活用して「県産品活用レシピ」の調理実習を行いました。
会場の調理実習室の定員が30名のため、今年度は、郡山地区の会員を対象としました。

◎「県産品活用レシピ」（福島県学校給食会だより令和5年5月号に掲載）から実施

料理名	食材（太字：学校給食会取り扱い食材）
県産食材たっぷり ほうれん草キーマドライカレー	県産豚ももひき肉 県産大豆ミート 冷凍県産大豆ペースト たまねぎ にんじん 冷凍県産ほうれん草 しょうが にんにく 福島地粉Fe カレールウ コータスカレールウ 油 福島県産トマトジュース 冷凍県産トマトカット
県産ほうれん草の白和え	冷凍県産ほうれん草 冷凍県産大豆ペースト ひじき にんじん 白だし しょうゆ 上白糖
卵を使わないかきたま汁	乾燥大豆（フレーク） 県産生しいたけ ねぎ わかめ乾燥 だし汁 薄口しょうゆ 酒 塩 かたくり粉
県産いちごの果肉入りババロア	冷凍県産いちごソース（果肉入り） 有機豆乳無調整 グラニュー糖 ゼラチン クリーncップ



《参加者の感想》

- ・自分では今まで取り入れていなかった食材を使って調理することができた。地場産物調査期間に取り入れたいと思った。
- ・すぐに給食に取り入れられるレシピだった。
白和えは家庭で食べる機会が減っているの、給食に取り入れたいと思った。
- ・福島県産の食材を加工した食品が多くあることを知った。予算も考慮しながら今後給食で取り入れたいと思った。

【講義】

講義1「児童生徒の発達段階の理解と教育相談の実践」

講師：福島県教育センター 指導主事 黒澤絵里香 様

講義2「知って防ごう熱中症」

講師：大塚製薬株式会社東北支店郡山出張所 ニュートラシューティカルズ事業部 野崎石松 様

《参加者の感想》

- 講義1・個別的な指導で子どもとどういった接し方をすればよいのかについて、わかりやすく教えていただき、とても実りある講義だった。
- ・面接等の技術は、学ぶこと+実践がとても大切だと思った。今回学んだことを日々の生活で取り入れて、練習を重ね、子どもに寄り添った面談ができるようにしていきたい。
- 講義2・効果的な水分やイオン飲料等のとり方について学ぶことができた。熱中症予防のためにも正しい水分のとり方を伝えていきたい。
- ・夏場の給食室は、温度も湿度も高いため、講義の熱中症予防の内容を調理員へも周知したい。

第2回研修会（2月）

【講義】 「学校における食育の推進について」

講師：福島県教育庁 県中教育事務所 学校教育課指導主事 影山 さゆり 様

《参加者の感想》

- ・食に関する授業の組み立て方について、RPDCA サイクルを意識した準備が大切だということを再度考えることができた。特に実態調査の重要性を感じたので、しっかり把握できるようにしたい。
- ・事例を加えての講義内容だったため、納得しながら聞くことができた。食に関する指導の中で、子どもたちが自分事としてとらえられる内容にするにはどうすればよいかを悩んでいた。今後も学んで行きたいと思う。

【伝達講習】 「第60回学校給食夏季講習会に参加して」

天栄村立天栄中学校主任栄養技師 大樂志織 郡山市立小原田小学校 栄養技師 宮澤 陽

《参加者の感想》

- ・内容が充実していて食育の推進から衛生管理まで幅広く研修され、学びが大きかったことが伝わった。
- ・栄養技師としてのマネジメントを高められるように、色々なことに自主的に取り組み、スキルアップにつなげていきたい。
- ・食育の推進、栄養アセスメントについて勉強になった。
- ・食に関する授業の組み立て方について、RPDCA サイクルを意識した準備が大切だということを再度考えることができた。特に実態調査の重要性を感じたので、しっかり把握できるようにしたい。

【研究協議】

《参加者の感想》

- ・工夫していることや悩みを共有することができた。
- ・先輩の先生方との話し合いで、適切なアドバイスをいただくことができた。
- ・情報交換ができてありがたかった。
- ・他の地区の話が聞けてよかった。
- ・とても参考になる意見を聞くことができた。すぐに実践したい。

令和6年度 学校給食研究会栄養士部会県中の方部研修会 グループワーク資料

【協議 栄養教諭・学校栄養職員の職務について】 班

問題提起：職務の悩みや疑問について、以下から選んで協議しましょう。

- ① 地場産物活用について
- ② 食に関する指導について（ICTの活用を含む）
- ③ 個別指導児童へのアプローチについて（肥満・痩身・偏食・アレルギー等）
- ④ 衛生管理について
- ⑤ 働き方改革について

グループワークの進め方

- ・前後3～4人の班を作る。司会者は番号の早い人、発表者は番号の遅い人とする。
- ・①～⑤について、日頃から問題に思っていることを付箋に書き、資料に貼る。全部について書かなくても良い。
- ・司会者を中心に、日頃の問題等について発表し合う。（1人3分程度）