

学校給食研究会栄養士部会相双方部 研修会紹介1

テーマ「ICTを活用したデータ集計について」



相双方部では、7月24日(水)に南相馬市万葉ふれあいセンターにて研修会を実施しました。
午前、学校給食会の物資を活用した調理講習会、午後には、「株式会社夢デザイン総合研究所」菅野加奈子様を講師に迎え「ICTの活用法」について学びました。午後の研修内容についてご紹介いたします。

1 研修内容について

(1) Google フォームの作成方法について

FCS アカウントでログイン後、Google フォームのページを開き、作成していく。

- ・ 回答方法の選び方、デザインの変更
- ・ 回答者の画面確認、詳細設定、回答の制限
- ・ 公開設定、共有設定や回答者の設定
- ・ 回答結果の確認・スプレッドシートの作成・活用



(2) Google アプリ活用事例について

① スプレッドシートの活用 ～食育・学級活動の中で～

- ・ Google クラウドで 1 人ずつスプレッドシートを配付し、プルダウンからメニューを選択するとリアルタイムにグラフが反映される。

参考資料：[食事のバランス](#)

出典:7月24日スライド資料より

② ChatGPT の活用 ～日常業務全般で集計や関数で悩んだら AI に聞いてみる～

(3) 学習支援ツール「ふきだしくん」の紹介

「ふきだしくん」はインターネットにつながる環境であれば、アカウント登録やアプリインストール不要で使え、みんなが書き込むことができるオンラインホワイトボードのようなもの

子どもたちの感想等を一度に入力確認できるのでとても便利！ぜひ活用していきたいです。

簡単に操作できるのがいいです！

ふきだしくんを使用して作成したメッセージ

2 参加者の感想

- ・ 他にも色々な操作を習得したいと思った。
- ・ 今後の職務の効率化、より効果的な食に関する指導の充実に向けて、今回ご教授いただいたことを生かしていきたい。

テーマ「チーム全体で取り組む給食時間における食に関する指導について」

11月7日(金)、午前は、相馬市立中村一小学校で授業研究会、午後は、相馬市役所正庁にて東京都調布市立杉森小学校校長 濱松章洋様を講師に迎え「給食時間における食に関する指導について」の研修を行いました。午後の講演内容についてご紹介いたします。

1 講演内容について(一部抜粋)

濱松校長先生からのメッセージ！



給食は食育の学習時間です。
「すごおおい!」、「すごいすごーい」と言って教室を回り、1日1分の指導を大切にしましょう。1日1分でも年間192回合わせると192分です！

福島県学校給食研究会栄養士部会相双方部研修会

20251107

食育という教育財産を永久凍土から救い出す

～給食は食育の授業時間です～



- ・ 給食を食育の授業時間にしましょう
- ・ 話食をしましょう
- ・ 意識は変えられないからシステムを変えましょう



学校食育研究会 わ食セミナー主宰
調布市立杉森小学校長 濱松章洋

出典:11月7日スライド資料より

教員の **意識** は変えられない だから **システム** を変える **マネジメント**

やりたくない人はもっともらしい理由をつける。新しい取り組みや変化することが嫌である。

校長・学校栄養職員・栄養教諭 ⇒ 意義や意味の説明と説得、**システム**を変えて**やらざるを得ない状況**を作る。

学校の給食時間における **問題抽出**

⇒ 食育の授業時間である **給食の改善提案** ～給食における教員の約束①～⑩～

- ① 給食**開始時刻の遅れ** ⇒ 4校時終了時刻の厳守 ☆食物アレルギーチェック・黒板に給食メモ投影
- ② 昼の校内放送が給食と無関係の話や大音量の音楽 ⇒ 給食のことに限定
- ③ 昼の校内放送音楽 ⇒ 穏やかで小さい音の BGM
- ④ 教員が**配膳・下膳状況を見ていない**
⇒ 教員による配食・下膳の立ち合い義務 ☆給食時間中のテスト採点禁止
- ⑤ **給食中**に放送で子どもや教員を**呼び出しする** ⇒ 呼び出すのは教科同様、緊急時のみ
- ⑥ 学校**全体**で給食を食育の授業時間とっていない ⇒ 教員によるいただきます前の**食トーク**(一口メモ)
- ⑦ 先生(担任)ごとの**ローカルルール**がある ⇒ 給食のルール策定(教員毎のローカルルールの廃止)
- ⑧ 教員がお互いの給食指導を**見合うことがない**
⇒ 教員向け食育(給食指導)研修会の実施 ☆年度初め・長期休業中
⇒ 児童に向け給食集会における給食スタンダードの説明 ☆子どもと同時に聞いているから先生はやる
- ⑨ 給食指導について話し合う場がない ⇒ 給食指導交換による指導実施状況の確認と改善報告システム
- ⑩ 子どものお椀の持ち方がおかしい ⇒ 全校年3回の調査システム

大切なツール「食トーク(一口メモ)」について

- ・ 4 校時終了後、教室で投影
 - ・ **いつ、誰が**読むのか？ ⇒ **いつ**:配膳終了後の当番が着替えをしている時間(給食時のデッドタイム)
誰が:先生が読む ☆教員が読むことで子どもたちは注意して聞く
 - ・ 原稿は、食育の6つの視点からその日に合ったものを学校栄養職員・栄養教諭が作成
 - ・ 裏面には手配表を付けることで、使われている全食材がわかる仕組みに
- ⇒ 時間にして約 2 分の話を書いてから食べるので、聞いた情報を食べながら確かめられる。
教員も、児童も給食を勉強だと認識するようになる。

偏食や残食指導について

- ・ 残食率が高いクラスは喫食時間が短い傾向
 - ・ 教室巡回の効果
- ⇒ 濱松校長先生が「すごおおい!」、「すごいすごーい」と伝えながら教室をまわると...

すごおおい!と言いにいったクラス



行かれなかったクラス



出典:11月7日スライド資料より

2 参加者の感想

- ・ 「すごい。すごーい!」魔法の声掛けを早速実践し、給食好きの子どもをどんどん増やしていきたい。
- ・ たくさんアイデアをいただき、子どもたちが目を輝かせる仕掛けで、食育に励んで行きたい。
- ・ 「給食は食育の授業時間」は、改めて考えさせられる言葉だった。あきらめず今日学んだことを生かし、一歩前へ進みたいと思った。
- ・ 濱松校長先生のように、こんなにも食育に注力してくださる管理職の先生がいらっしゃることに感激し、大変心強く感じた。これまでの「給食メモ」をよりよくし、子どもたちや先生の興味関心を引き出せるよう努力したい。また、教諭の先生方にもぜひ聞いて欲しい内容だと思った。
- ・ 「楽しませる」そして「システム化」という事の重要さがわかった。本校では、給食時間の会話の重要性について話題になっていたが、「話食」を先生方にも広め、校内全体で「話食」を充実させていきたい。



濱松校長先生が学校栄養職員の熱意や思い、細部までのこだわりで衝撃を受けたという一品「トマト担担麺」

- ☆トマトを加えることでグルタミン酸が増加
- ☆高野豆腐を細かく刻んで加えることで、栄養価アップ
- ☆高野豆腐がだしの旨味を吸って、口の中で旨味が「ジュワツ」と広がる工夫