

福島県学校給食研究会 栄養士部会

会報

第83号

平成25年9月1日
福島県学校給食研究会
栄養士部会
発行責任者 横田みえ子
担当 県中支部

ちまき作りを通して

福島県学校給食研究会会长 福島市立青木小学校 校長 須田 尊

6月に、本校の1・2・4年生がちまき作りを体験しました。1・2年生は生活科で、4年生は総合的な学習の時間での学習でした。講師は、地区の婦人会の皆さん、子どもたちのおばあさん、お母さんたちです。

子どもたちは、笹を丸め、餅米がこぼれないように入れようとしているのですが、これがなかなかできません。講師の方々に手伝ってもらい、ようやく餅米を入れ終わりました。

次は、もう1枚の笹をかぶせる作業です。かぶせ終わった姿は、これはいったい何？という形です。とてもちまきには見えません。ここでも、講師の方々に手伝ってもらい、形を整えました。

次は、い草で巻いて縛る作業です。この作業が1番大変でした。巻くこと結ぶこと、1・2年生はほとんどできませんでした。しかし、4年生の中には、手際よくちまきを作っている子が多くかったです。

翌日茹あげ、子どもたちは持ち帰りました。夕食時の話題は、子どもたちが作った手作りのちまきでいっぱいだったそうです。家族の温かでほほえましい光景が目に浮かびました。

この体験を通して、様々なことを考えました。

一つ目は、体験活動の大切さです。体験活動は「なす事によって学ぶ」「学んだことを実体験を通して体験する」「様々な方とのふれあいによって思いやりの心、感謝の心を育てる」等大きな教育的効果が期待できると感じました。

二つ目は、伝統文化の継承です。ちまきは知っていても作れないという方が増えているのではないかでしょうか。日本に伝わる昔からの伝統に触れて次の世代に伝えていくことの大切さを感じました。講師の方々からは、昔は、ちまきをおやつ代わりに食べていたこと、笹には、殺菌作用があって日持ちがすること等の話を聞くことができました。古き良き伝統を子どもたちに伝えていくことは、大人の責任であると感じました。

三つ目は、今回使った笹は、市販のものだったと言うことです。東日本大震災前は、子ども

たちが近所で笹取りを体験していたそうです。震災から3年目を迎えた今も、学校では、様々な活動に様々な制約が加えられています。震災の爪痕は今も続いているということです。

最後に、このちまき作りは、食べる力・感謝の心・郷土愛をはぐくむことと密接な関係にあるということです。苦労して作ったものを食べる喜び、教えてくださった方々への感謝の心、先人の知恵を生かした料理に触れることが、現在置かれている状況の中でいかに食材を確保していくか等、食育を推進していく上で、重要なことです。本校では、ちまき作り以外にも食育に関する教育活動を計画しています。その活動のねらいを明確にし、意味づけていくことが大切であると改めて感じたところです。活動を通して、子どもたちに何を気づかせ、感じさせ、何を学ばせるのかを明確にしていく必要があるということです。

栄養教諭並びに学校栄養職員の皆様には、常日頃から食育の推進に向け、ご尽力いただいていることに深く感謝申し上げます。また、昨年度は、「食でつなぐ子どもの未来」の記録集発刊お疲れ様でした。震災後の記録は、災害発生時や非常時における組織の対応や施設設備の管理等において求められる対策として大変参考になり、子どもたちの食と健康を守っていく上で、貴重な資料です。

食育は、生きる上での基本であり、「知育・徳育・体育」の基礎になるものです。心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくむために重要なことです。今後も会員の皆様との連携を深めながら子どもたちのためにがんばっていきたいと思いますのでよろしくお願いします。



「一杯の水」

福島県教育庁健康教育課 課長 笠井淳一

「水をお願い。」

女性が一人の女の子に頼みました。

女の子がお椀に入れた水を持ってきてその女性に差し出しました。

女性はそれを受け取りもせず、一言、

「やり直し。」

と言っただけでした。

その後、女の子は何度も水を持ってきては、やり直し、の連続でした。

お椀の差し出し方がいけないのか、入れ物自体がいけないのか、女の子はいろいろと考えあぐねました。

これは昔の宮仕え見習い中の女の子と、その先生の様子です。

何度もやり直した後、女の子は自分の所作を変えることではないのではないか、と考えるようになりました。

「先生、今、熱はありませんか。」

「おなかの具合はどうですか。」

女の子は水を頼んだ相手の身になって考えるようになりました。

先生が女の子に気づいてほしかったのは、まさにその心でした。

小学校長会と関係教育団体との教育懇談会から得るもの

学校給食研究会栄養士部会長 横田みえ子

うすべきかを考えるよい機会になっています。

栄養教諭・学校栄養職員は、4校に1名程度の配置で、しかも1人職のため、各学校や施設の課題や問題点も、お互いわからない今まで過ぎてしまうことがほとんどです。

関係教育団体との懇談会に参加させていただく中で、栄養士部会の会員同士の距離をもっと縮めていくことが、やりがいのある仕事に繋がっていくのではないかと考えるようになりました。

福島県が栄養教諭制度を導入して7年目を迎えます。全員が栄養教諭として力を発揮できる日がくることを願い、心を1つにして子どもたちの食事や食育をサポートていきましょう。



毎年8月と1月に、福島県小学校長会事務局において小学校長会と関係教育団体との教育懇談会が実施されています。出席者は、県小中学校校長会、教頭会、養護教諭部会、小中学校事務研究会、栄養士部会の5団体です。

内容は、各団体の活動状況報告や情報交換です。連携が必要な課題等について話し合い、改善策を考え、対応してくださっています。栄養士部会の研修会が出張扱いとなったことも、各団体の話し合いから解決の糸口がみつかり、校長会等で働きかけを行ってくださったおかげで、学校間の出張取り扱いの差をなくすことができました。懇談会の記録は役員会で配布しています。

また、昨年度2月に発行した記録誌「食でつなぐ子どもたちの未来」についても、文部科学省に記録誌を届けてくださったり、県内の小中学校すべてに配布するためにご助言・ご尽力をいたしました。その他、ホームページの開設、部会としての全国大会への参加等、各団体の活動を知ることにより、栄養士部会はど

三春町における食育推進計画と健康課題への取り組み

三春町教育委員会教育課 栄養士 今 泉 佳 子

三春町では、食に感謝し、三春の食材と旬を愛し、感動する町民を育てることを基本目標として平成22年3月に食育推進計画が策定されました。

その中で、ライフステージに対応した食育への取り組みが設定されており、小中学生にあたる青年期では、食を知り、望ましい食生活の定着を図ることをテーマとしています。

「食を知る」という面では、町の特産物であるピーマンについての学習があげられます。全ての小学校で社会科等の時間にピーマンについて学習し、町に設置されているJA施設の選果場へ見学に行きます。このことにより町の特産物について体験を通して学んでいます。

また、平成24年度においては、商工会青年部がピーマンを用いて開発したメンチカツの「三春グルメンチ」を給食の献立に取り入れたり、商工会のPRに使われる、ゆるキャラのアイディアを児童から募ったり、地域と学校が連携して食育を支援する取り組みが行われました。

その他、児童生徒にとって望ましい食生活について検討するため、栄養教諭を中心に構成し

た食育推進地域検討委員会を立ち上げました。主な取り組みとしては、児童生徒の健康状況を把握し、当町における健康問題を明らかにするため、小学5年生及び中学2年生にアンケートを実施しました。このアンケートと学校で実施している健康診断の結果を照らし合わせたところ、当町でも問題となっている肥満について、関連のある食生活等が明らかとなり、指導の方法について意見が交わされました。特に、肥満傾向児が増加し始める小学校3・4年生に対しての指導が、より効果的のではないかとの気づきに繋がり、実践に活かせる重要なポイントを導き出すことができました。

平成24年度の学校保健統計調査では、肥満傾向児の出現率が増加したと公表され、原発事故の影響により外で遊ぶ機会が減ったことが原因ではないかとの見解が出されました。多くの人が子どもたちの健康問題について関心を寄せるこの機会を利用し、保護者へのアプローチはもとより、児童生徒自身が食生活に対して必要な自己管理意識を持てるよう町が一丸となって支援していきたいと思います。



新採用職

西郷村学校給食センター 蓮沼 茜

西郷村学校給食センターは、村内の幼稚園・小中学校に約2,000食の給食を届けています。昨年一年間、臨時職員としてセンター勤務経験がありますが、調理配達業務も全面委託に切り替わる大事な年に、私で大丈夫だろうかと不安を抱えながらの着任でした。食数や地域の特性に応じた献立作成など、わからないことも多く戸惑うことがあります、今この環境で出来る子どもが喜ぶ安全でおいしい給食作りを最優先に考えながら、日々の業務を行なっています。一日一日を大切にして給食管理の基本をしっかりと身につけ、どんな地域・施設であっても柔軟に対応できる学校栄養職員になりたいです。

南相馬市立石神第二小学校 深谷 美菜子

今年の4月から学校栄養職員として勤務し、ようやく仕事に慣れてきました。栄養士としての勤務は今回が初めてでしたので不安もありましたが、南相馬市の栄養士の先生方や調理員さんにご指導いただきながら恵まれた環境の中で仕事をすることができ、充実した毎日を過ごしています。まだまだ未熟で学ぶことはたくさん

員紹介

ありますが、日々仕事をしていて強く感じることは、給食管理も食育も自分から動かなければ変わらないということです。私は単独校勤務ということで、すぐそばで子どもたちの声が聞けるので、積極的に子どもと接しながら安全で楽しい給食の時間を提供できるようがんばりたいと思います。

いわき市立四倉学校給食共同調理場 古川 千夏

学校栄養職員として共同調理場に勤めてから半年が経とうとしています。生活環境の変化や慣れない仕事に戸惑い、失敗ばかりの毎日でした。その度に現場を熟知している調理員さんや頼れる先輩方から、厳しくも温かいご指導をいただき、多くを学んできました。そしていつから仕事が楽しく、やりがいを感じるようになりました。おいしい給食は明るく前向きな気持ちで仕事に取り組まなければ作れない。これは指導員の先生から教えてもらった言葉です。私たち学校栄養職員は食を通して子どもたちとつながっているということを忘れず、日々、安全安心でおいしい給食を提供できるよう、努力ていきたいと思います。

給食センター紹介

いわき市立四倉学校給食共同調理場 所長 新妻正典

当調理場は、本年4月15日に市内の他の調理場から4日遅れて学校給食の提供を開始しました。

一昨年3月11日の東日本大震災以来2年1ヶ月ぶりの再稼動となり、当調理場の再開で市内全小中学校への給食提供が可能となりました。

当市では自校給食等の7校を除き、8調理場で112校への給食を提供しておりましたが、震災で平北部・勿来・四倉調理場の3施設が甚大な被害を受け、合わせて約1万4千食／日の調理能力を喪失しました。

そのため、平成23年度の1学期は小学校・中学校で1週間交互に、簡易給食{パン、牛乳に調理不要の副食(チーズ・デザート等)を添えて}と完全給食を提供するという対応でしのぎながら、2学期からの対応を検討しました。

その結果、上記3施設以外の調理場で全小学校に対する給食を完全実施し、大半の中学校(約1万1千食／日)に対しては、県外の給食業者からチルド搬送された弁当式の副食物を大型電子レンジによって再加熱してから各中学校に配達するという、いわゆるいわき方式のスクールランチで対応し、被災調理場の再編も含めた復旧案をじっくり検討することになりました。

しかしながら、このスクールランチの副食はあまりにも生徒の評判が悪く(冷めている。量が少ない。おいしくない。)学校によっては提供を希望する生徒が半数にも満たないこともあって、先の対応方針が根本から見直され、改めて現施設での復旧に方針が変更されました。

ただし、5千食／日以上の調理能力を有する

勿来調理場は震災の被害が建物の主要構造にも及んだため施設改築以外になす術がないことから、調理食数の再配分の結果、当調理場では被災前3,200食／日の実績から4,500食／日へと能力増加の必要(増築工事を要す)が生じました。そのため、復旧工事案作成から通常は2年の工事期間を要するところ、施設再稼動予定までは1年3ヶ月しかなく、工期圧縮に全精力を傾注しましたが、4月の業務再開直前になっても一部の工事が未だ行われている状況でした。

4月15日の業務開始には、再開を待ちわびていた、特に中学生からの感謝の声が多く寄せられ、ようやく震災の後遺症とも言うべき状況から脱却できることを実感させられたものでした。

ただ、勿来調理場の新設再開が平成27年度2学期の予定であることから、当調理場ばかりでなく、市内全調理場が少しの余裕もない調理食数を今もこなさなければならない状況です。

そのような中にあっても、子供たちの笑顔のためと思い、おいしくて安全な給食提供のため、今後も努力していきたいと考えております。



「2年ぶりの調理の様子」

◆◆◆ 平成25年度 役員紹介 ◆◆◆

部会長	横田みえ子
副部会長	井間眞理子
副部会長	五十嵐好恵
庶務会計監督	本田優子
会計監事	近内千由里
監事	八城幸子
監顧問	内田たま子
参与	佐藤由美子
参与	田村正美
理事	川本輝子
県北方部長	高橋幸子
県中方部長	志賀敦子
県南方部長	伊藤三奈子
会津方部長	笠原亮子

南会津方部長	渡部美代子
相双方部長	小泉弘子
いわき方部長	岡田真樹

編集後記

会報発行にあたり、お忙しい中原稿をお寄せいただきました皆様に厚く御礼申し上げます。

今年度から再稼働された学校・センターもあり、一層復興が進められている事を感じました。これからも皆さんで手を取り合い、子どもたちのためにがんばっていきましょう。