

福島県学校給食研究会 栄養士部会

第89号

平成28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 赤津由紀子
担当 いわき方部

会 報



学校給食の推進と食育の推進

福島県学校給食研究会 会長 福島市立立子山小学校 校長 今井不二子

日頃より、安全安心でおいしい学校給食を提供していただきありがとうございます。また、学校やそれぞれのお立場で、あらゆる機会を捉えて食に関する指導をはじめとした食育を推進していただいていることに感謝しております。今年度、福島県学校給食研究会会長を務めることになりました。どうぞよろしくお願いいたします。

さて、本校では「学校給食」を保護者やお客様に数多く試食していただいています。昨年度は、保護者には参観日に2回、学校評議委員会で2回、また体験活動や学校行事のゲストティーチャーや講師、学校参観の来賓に、それぞれの活動等の後に児童と一緒に給食を食べていただきました。児童と食事をしていただくことで、料理の味や食事マナー、体験活動の思い出など次々と会話が生まれます。保護者や地域の皆様には、子どもの食べ方を客観的に見てい

ただけます。学校評議委員とは食についての話題に触れることもできます。児童にとっても、給食の時間にコミュニケーションを図ることができます。本校が、このようにできる理由として、「給食がおいしい」「試食提供する手間を関わる方すべてが嫌がらない」の2点にあります。このことを感謝しながら、今年度も「学校給食」を活用した食育の推進と地域との連携を図りたいと考えております。

最後になりますが、「食育だけやっているわけではない」という教員の言葉を耳にしたことがあります。「食べることは「生きる基本」であるからこそ、担当者任せの指導にならないよう、組織的・計画的な指導と日常における食を意識した働きかけが必要です。このことが全教職員に浸透するためにも、ぜひ、皆様の力を貸してください。



栄養教諭・学校栄養職員がめざすもの

福島県学校給食研究会 栄養士部会 部会長 赤津由紀子

この度の役員改選により部会長になりました赤津由紀子です。

福島県に栄養教諭が誕生してから10年目となります。今年度、12名の栄養教諭が採用され、福島県の栄養教諭は46名になりました。栄養教諭を70名に増やすという目標に着々と近づいているように思われますが、栄養士部会にも世代交代の波が近づいています。



第11回 食育推進全国大会 栄養士部会ブースの様子 お世話になりました

タイミングが

悪く福島県で開催された栄養教諭免許の認定講習を受けられなかった方やその後に採用された方々が、遠方で開催されている認定講習を受けたり、放送大学を利用したりして単位をとり、免許取得に努めています。その努力を無駄にしないように、今手元にある栄養教諭の免許を、ぜひ生かしてくださるようお願いしています。

ふくしまっ子食育指針の見直しもされ、食品成分表も大幅に改訂されました。アンテナを常に高くし、会員一丸となって健康でたくましい児童生徒の育成を目指し食育を推進することができますよう、微力ながらお手伝いしたいと思います。皆様のご協力をよろしくお願い致します。

盛り上がりさらなる充実へ！

福島県教育庁健康教育課 参事兼課長 塩田 正信

去る6月11・12日(土・日)、ビッグパレットふくしまにおいて、「第11回食育推進全国大会」が開催されました。大会テーマは「チャレンジふくしま！おいしくたのしく健康長寿～復興のあゆみ。全国のみなさまへ感謝の気持ちを込めて～」。学校給食を生きた教材として、日々、地場産物の活用などを通して、積極的に食育の充実に取り組んでいただいている栄養士部会の皆様におきましては、日頃の取組を確認する意味でも、あるいは新しい取組へのヒントやアイデアを得る意味でも有意義な大会だったのではないのでしょうか。出展ブースの設置・運営や講演会をはじめとした各種イベントへの参加など、栄養士部会の皆様には大会の成功へ向けて多大なるご尽力とご協力をいただきましたこと紙面を借りて御礼申し上げます。

東北、北海道で初めての開催となった今大会。県内外から約2万6千人が来訪したとのこと。県内参加者も相当数にのぼったものと推察されます。第三次福島県食育推進計画の中で示された本県の「食育月間・食育の日の認知度」は、25.3%でした(平成26年)。毎年、食育月間に

開催される全国大会が、ここ福島で行われたことを新たな契機に、県民の食育への理解がさらに深まり、家庭との連携のもと学校における食育が一層前進することを期待したいものです。

県教育委員会では、食育の充実に向けて、「食農指導者養成研修」を新たに開催しました。「野菜を作って食べる」といった子供達の体験活動を通じた食育の推進のために、県農業センター農業短期大学校を会場に、小学校教諭を対象とした実技研修を行いました。また、新たに高校生を対象に地元食材を活用した学校給食メニューの募集にも取り組んでいます。入賞作品は、学校給食用献立として各市町村に紹介する予定です。さらに、安定的な地場産物の活用に供するため、学校給食会と連携して加工品開発にも取り組んでいます。「食育専門家派遣」や「いただきます。ふくしまさん事業」など、既存事業と併せ、各学校で積極的に本課事業を活用いただき、食育推進全国大会開催県にふさわしい食育の充実が果たされることを念願しています。栄養士部会の皆様の推進力の発揮をよろしく願いいたします。

豊かな食体験を通じた望ましい食習慣の育成を目指して

郡山市立朝日が丘小学校 栄養教諭 大関 三千子

「今日の給食はどうですか？」と1年生の教室を毎日訪問するのが、私の給食時間での日課です。給食導入指導時のクラス毎の学級活動が1年生との出会いです。指導内容は、これから食べる給食の献立、給食当番の白衣の着脱・たたみ方、食後の過ごし方、片づけ方までパネルシアターを使って指導しています。私との約束は、嫌いなものは残すのではなく「一口は必ず味見する」ことです。これが、その後の子どもたちの食生活に効果があります。子どもたちにとって、初めてと思われる食べものの時には、入念にクラスを回るようにしています。例えば、納豆デビューの日は、必ず一クラス何人かは食べられない児童がおり、なかなか食が進みません。そんな時は、ごはんにのせて食べてごらんと口元まで運んであげると食べてくれます。すかさず「すごい」と称賛します。次の機会に一粒プ



ラスで食べられればOKです。本校で6月に

親子試食会と「食育講座」を行いました。保護者の皆様からは「子どもが嫌いなものを食べる姿を見て、感激しました」「一口食べるというポイントはとても参考になりました」「家でも、工夫してがんばらせたいです」との感想をいただき、入門期の指導が特に大切と考えています。

また、児童が意欲的に「生き生き」と食育活動が出来るように工夫しています。今年は2週間に1回のペースで全校テレビ放映「スマイルランチチャンネル」を設定し6年生の給食委員がクラス毎に実施しています(主な放送内容:配膳・虫歯予防・白衣のたたみ方・手の洗い方等)。教員からは、「給食指導が、学校全体での共通事項として徹底でき、継続して指導しやすい」「児童の姿が、とても微笑ましい」との声や「子どもたちによる食育活動により、全校児童の食に対する意識が高まっている」との声が寄せられました。

今年の11月は郡山市内の食文化研究会の発表校でもあり、学校全体で「食に対する意識」を更に高め、当日を迎えたいと今から給食委員会を核に推進しているところです。

鮫川村の給食と 地域との関わりについて

鮫川村学校給食センター

栄養技師 小川 美波

鮫川村学校給食センターは、平成10年に新築・移転し、平成18年8月から石川郡古殿町の学校給食調理業務を受託しており、現在、鮫川村と古殿町の小学校3校、中学校2校に約800食を提供しています。

当センターでは、村づくりの一環として「旬菜旬食」、「地産地消」を重視した運営方針のもと、地場産物の活用を推進しています。この取り組みの中で大きな機能を果たしているのが、農産物加工・直売所「手・まめ・館」です。

まず給食センターと「手・まめ・館」との連携の一つに「地元農産物の優先使用」があります。地元の食材は直売所を通して、数量の確保や納品をお願いしています。給食センターではすべての農産物の年間使用量を集計し、直売所の栽培指導担当の方へお知らせしています。さらに「農産物の一次加工等の依頼」があります。

下処理に手間のかかるものや給食センターで時間内に調理できないものについて、直売所に一次加工をお願いしています。これにより給食に使用できる地場産物が増えてきました。

しかし、地元の食材の中には普段家庭では食べられていない食材があります。子どもたちがこれらの食材に出会うことができるのも学校給食のよさだと考え、地元の食材を活用した新しいメニューを開発し、日々の給食に取り入れています。その一環として「全国学校給食甲子園」に参加し、昨年度は主菜に鮫川村の凍みもちを使用した献立で福島県代表となることができました。

これからも地場産物をたくさん取り入れた給食を提供することで、子どもたちの地域の食材への関心を高めていきたいと考えています。



いわき市立勿来学校給食共同調理場の紹介

所長 安島 浩



いわき市立勿来学校給食共同調理場は、東日本大震災により被災し、稼働停止になりましたが、昨年11月に移転改築工事が竣工し、平成28年4月7日から配食を開始しました。

現在の調理食数は、約4600食で小学校10校と中学校8校の計18校へ提供しています。

当施設は、乾いた床を維持しながら調理が可能なフルドライシステムを導入するなど、国の衛生管理基準に基づいた施設・設備となっています。調理場内は、清潔度が異なる「下処理エリア」と「上処理・調理エリア」が床の色で分かれています。また、作業ごとに細かく部屋が分けられ、より安全な動線を確保するとともに、交差時の二次汚染を防止するため、食材の搬入から調理まで、食材・人の動線が交差しない一

方通行とし、調理員は直接行き来せず食材だけを受け渡す「パススルー方式」の冷蔵庫や加熱調理機等を導入しています。

給食の食器には、仕切り皿やカレー専用の皿も採用し、いわき市の農産物マスコットキャラクター「アグリ☆ファイブ」がプリントされていて、子どもたちから「かわいい」等と評判になっています。

食育の一環としての見学エリアは、調理工程を見学できる通路や食育展示ホールを設け、研修室に隣接するスペースには回転釜を設置し、釜調理の模擬体験をすることができるようになっています。

再稼働から間もないこともあり、まだまだ課題はありますが、未来を担う子どもたちのために、安心・安全でおいしい魅力ある給食を目指して努力していきたいと思っています。



新採用栄養職員紹介

泉崎村学校給食センター (泉崎村立泉崎第一小学校)

柳田 優紀

泉崎に赴任してから5か月が過ぎました。子どもたちや先生方、地域の方、センター職員、多くの出会いがあり、毎日が新しい学びの連続です。

給食センターでは幼稚園から中学校までの給食を作っています。安全・安心なおいしい給食を作る難しさも実感していますが、様々な課題の解決に向けてたくさんの方々との協力を得て、挑戦することの楽しさも感じるようになりました。ふくしまの未来を創る子ども達の笑顔のために、これからも成長できるよう精進していきます。

喜多方市立高郷学校給食センター (喜多方市立高郷中学校)

山口 桃未

私が高郷中学校に赴任して半年が経とうとしています。初めは、「おいしい給食を出せるのか」「先生方や調理員、子どもたちとうまくやっているのか」など不安とプレッシャーでいっぱいでした。しかし、この半年間で得るものがたくさんあり、子どもたちと過ごせることが楽しみで学校に行っている自分がいます。高郷の児童・生徒が毎日楽しく過ごせるよう、おいしい給食作り、食育をしていけるよう、物怖じせずに、一生懸命頑張っていきたいと思います。

南会津町立館岩学校給食センター (南会津町立館岩中学校)

柏原 奈苗

私が南会津町館岩に赴任して半年が過ぎようとしています。環境も学校給食も全てが初めてのことで不安がありましたが、多くの方に助けていただきながら子どもたちとともに自分自身も成長しています。「給食の時間が楽しみ」などの言葉に嬉しさを感じ児童生徒達の思いに応えられる給食を提供したいと強く感じるようになりました。今後は、館岩特産物を多く使い、将来の健康を考えたおいしい給食を目指して一生懸命頑張っていきたいと思います。

只見町学校給食センター (只見町立只見中学校)

三津間 恵

只見町に赴任して半年が過ぎようとしています。初めてのことでありますが、周りの方々に支えていただきながら、日々業務に取り組んでおります。不安なことも多くありますが子どもたちの笑顔や毎日書いてくれる給食の感想が励みになっています。食は生きる上での基本であり、子どもたちの心と体を支える大切なものです。子どもたちの笑顔のために、おいしい給食を提供し、食の大切さを伝えられる学校栄養職員になれるよう頑張っていきたいと思います。

相馬市立中村第一小学校

笠原 悠未

相馬市立中村第一小学校に赴任し、早いもので5か月が過ぎました。一人職で栄養士の経験も無く仕事の右左もすべて分からない状態で4月を迎えましたが、周りの方々の大きな支えでどうにか一学期を終えることが出来ました。今は仕事を覚えることを第一に毎日勉強の日々です。単独校ということで児童の給食の様子や学校生活を間近で見ることができ、学ぶことが多くあります。この環境を生かせるように2学期から更に子どもたちの成長に関わっていきたいと思います。

楡葉町学校給食センター (楡葉町立楡葉中学校)

吉田 若菜

楡葉中学校に赴任し、早くも5ヶ月が経とうとしています。何もかもが初めてで、非常に慌ただしい日々でしたが、先生方をはじめとするたくさんの方々を支えていただき、今日まで勤めることができました。何よりも、子どもたちの「おいしい」という言葉に大きなやりがいを感じています。今後も楡葉町の子どもたちの明るい未来のためにおいしく、安全な学校給食を提供できるよう努力していきます。よろしくお祈りします。



平成28年度
役員紹介

部会長	赤津	由紀子	理事		
副部会長	櫻井	長子	県北方部長	武藤	真紀
副部会長	橋本	恵久子	県中方部長	渡邊	昌子
庶務	志賀	敦子	県南方部長	伊藤	三奈子
会計	松本	浩枝	会津方部長	渡邊	利恵子
監事	佐藤	宏幸	南会津方部長	湯田	としみ
監事	志賀	規江	相双方部長	福山	桂子
顧問	井間	眞理子	いわき方部長	鮎瀬	美鈴
参与	佐藤	三佳			
参与	川本	輝子			

福島県学校給食研究会栄養士部会 ホームページ

<http://www.f-eiyoubu.jp>

県内各地域の献立表やレシピが掲載されています。
献立作りの参考にぜひご覧ください。

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。

今年度は6名の新採用の仲間を迎えることができました。これからも子どもたちのために一致団結して、よりよい給食作りに励んでいきましょう。