

福島県学校給食研究会 栄養士部会

第88号

平成28年2月1日
福島県学校給食研究会
栄養士部会
発行責任者 井間真理子
担当 県南方部

会報

食育の充実に向けて

東白川郡学校給食研究会長 矢祭町立内川小学校長 小川 尚子

本校では、平成26年度より、研究主題「食を通して家庭と共につくりだす自己管理能力の育成」を設定し、家庭との連携のもと食育指導に取り組んで参りました。9月には、郡学校給食研究会を開催し、郡内はもとより他地区の先生方や保護者も参加しての授業公開ならびに研究協議を行い、その成果を発表しました。

近年、社会環境や家庭環境の変化に伴い、朝食欠食、肥満傾向の増大など、子どもの食生活の乱れが指摘され、生活習慣病と食生活の関係も課題となっています。本校も例外ではなく、正しい食習慣が身についていない児童や肥満傾向児童が見られることから、課題改善に向け、校長と養護教諭による全校児童への「箸ミッション」の提示を始め、「手作りお弁当デー」の実施、講師を招聘しての「親子料理教室」や「食の安全教室」、「パティシエ体験」、さらには、「ブルーベリー収穫体験」や「農作物の栽培活動」、地域の方をお招きし、子どもたちの調理による「収穫祭」等を実施しました。また、学校給食に於いては、「和食マナー給食」や「防

災給食」、「バイキング給食」や「祖父母、父母による給食試食会」等々、栄養技師の先生のお力を借りながら様々な取り組みを実施してきました。

その成果として、児童や教職員は勿論のこと、保護者にも「健全な食生活は、健康な心身を育むために極めて重要である」ことを痛感していただくことができました。さらに、学校給食を教材とした食育指導を意図的に教育課程に設定することにより、栄養教諭や栄養技師の先生方の果たす役割や重要性が明らかになりました。学校に於ける食育の推進は、学校栄養職員の先生方の力によるところが大きく、「食に関する講習会」や「郷土料理・行事食等の料理教室」の開催など、専門的な立場から、親と子の双方に望ましい食事や食習慣について啓発を図る取り組みが不可欠です。学校栄養職員の先生方におかれましては、今後とも各地区の児童・生徒の実態に応じた食育の推進に向け、ご尽力いただきますようお願いいたします。

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副部会長 赤津 由紀子

今年度の研修会において、新しい試みとして参加者に名札の着用をお願いしました。学校や調理場等で一人の栄養教諭・学校栄養職員として勤務する方が多いことから、仲間同土地域や年齢を越えた情報交換や交流を深めて欲しいとの思いからのお願いでした。研修会での講演で新名史典氏から伝授して頂いた「人と組織を巻き込むコミュニケーションの極意」を実践し、栄養士部会としてのチーム力をさらに高めていきましょう。

今年度も来年度に向けての栄養教諭採用試験が実施されました。10名程度の採用ということですが、第3次福島県食育推進計画では、さらに栄養教諭を増やす計画となっています。しかし、財政的には厳しい状況であることが現実のようです。計画通りに採用が増えるかどうか

は、私たち栄養教諭・学校栄養職員一人一人が児童生徒の健康課題に真摯に向き合い、給食管理や食に関する指導を通して真剣に取り組んでいくことにかかっています。先輩方が長い年月をかけて導いてくれた栄養教諭への歩みを止めないために、これからも勇気ある一步を踏み出してくださるようお願いいたします。

来年度は、6月に郡山市「ビックパレットふくしま」において第11回食育推進全国大会が開催されます。栄養士部会としては、福島県の郷土食・伝統食・地場産物を活用した学校給食を紹介する予定です。これからの仕事に生かせる新たな出会いがあること必至の大会ですので、御家族と一緒に足を運んでくださるようよろしく申し上げます。

「未来を担う健康でたくましいふくしまっ子」の育成を目指して

福島県教育庁健康教育課 指導主事 千代田 幸子

学校給食研究会栄養士部会の皆様には、日頃より給食管理や食育の推進等に御尽力いただいておりますこと、心より感謝申し上げます。

さて、本県では、体力の低下や肥満傾向児の増加、生活環境の変化に伴う食習慣の乱れなど深刻な健康課題があります。これらの課題を解決するため、昨年度より「ふくしまからはじめよう。元気なふくしまっ子食環境整備事業」を展開しております。今年度、その中の「ふくしまっ子ごはんコンテスト」では、昨年度の応募数の約1.3倍にあたる9,651点もの作品の応募があり、子どもたちの食への興味・関心の高まりを感じました。また、最終審査に出場した14名の児童生徒の技能の高さには、大変驚きました。これも栄養教諭・学校栄養職員の先生方の御指導があつてこそと、この場をお借りして感謝申し上げます。食事を整えることは、「食べる力」の育成ばかりでなく「感謝の心」「郷土愛」も育みます。今後も食体験活動のより一層の充実を期待するとともに、ぜひ、コンテストに出品された献立(料理)を給食に活用し、子どもたちの創意工夫を称賛していただければ幸

いです。(すでに実践されている方もいらっしゃるかと聞いております。)

一方、今年度立ち上げた「ふくしまっ子体力向上総合プロジェクト」では、子どもたちが自分の健康に関心を持ち、望ましい食習慣や運動習慣が身に付くよう様々な事業を展開しております。その一環として、健康診断等の結果や体力・運動能力調査結果、食習慣調査結果等を一元管理できる「自分手帳」を11月中旬より小学校4年生から高校1年生の全ての児童生徒に配付しております。より効果的な活用に向け、次年度の教育課程編成の際には、食に関する指導の全体計画等に位置付けていただくようお願いいたします。なお、プロジェクトでは平成30年度までに全国体力・運動能力調査における全国平均を上回ることを、平成32年度までに肥満傾向児の出現率を全国平均並にすることを目標としております。

最後に、今後も栄養士部会の皆様と連携しながら、未来を担う健康でたくましいふくしまっ子の育成のため努力してまいりますので、御協力と御支援をよろしくお願いいたします。

「中学生の食べる・育てる・実践する」

南相馬市立原町第一中学校 栄養教諭 大友 静枝

「今日の給食おいしそう！」と笑顔の生徒。「今月のいちおし献立よ。後で感想を聞かせてね。」とサンプルケース前での会話から毎日の食育が始まります。成長期の今、ぜひ食べてほしい食品や白衣着用の必要性など会話内容は、多種多様となります。

毎日行われる給食指導については、4月の全校集会で「給食の準備・後片づけの徹底」「給食の時間の効率的な過ごし方」等について話をします。全生徒・教職員の共通理解を得ることにより協力体制が強化され、スムーズな給食指導ができます。学年給食フロアでは、学年主任、副担任が衛生指導や準備を効率的に行うよう声かけをしています。給食の時間が短い本校では、食事時間15分の確保を目標にしています。

食に関する情報は、お昼の放送の活用です。給食一口メモを給食委員会の3年生が交代で話をします。放送資料は学年掲示板に貼り、いつでも生徒の目に触れるようにしています。

食に関する指導の時間確保が困難な中学校においても、成長期にある生徒に知らせたいこと

はたくさんあります。そこで、教科担当教諭と連携した指導が効果的です。

「スポーツと食事」等の指導では、水分補給のタイミングや試合前後の食事内容のポイントなど自分に役立つテーマには、真剣に話を聞き入ります。他の内容においても、教科等での学習と関連させることにより、興味関心を高め実践に結びつけることができます。

「ふくしまっ子ごはんコンテスト」への応募には、家庭科での学習を基にバランスの取れた組み合わせやお弁当作りのポイントなど事前指導を行いました。初めて作ったという生徒もごはんやおかずのバランスや旬の食材を取り入れた、おいしそうなお弁当でした。

自分の健康を意識した食生活が実践できる生徒育成のため、給食を通じた食育に努めていきたいと思っています。



「新しい給食施設になって」

鏡石町立第一小学校 主任栄養技師 橋本 千代恵

本校の調理室は、東日本大震災の被害が大きく、仮設調理場での運営後、平成26年2月に新校舎と共に校舎内に給食室を新設しました。

新しい給食室は、今まで以上に安心、安全でおいしい給食を提供するために、念願だった全床ドライシステム方式を導入しました。高い衛生基準を確保するために、前室に白衣・シューズ・前掛けそれぞれの殺菌庫を設け、構造の面では、汚染区域、非汚染区域を部屋単位、カウンター、パススルー式冷蔵庫等で区別し、部屋ごとの靴の履き替え、各区域の床の色を変えることで、意識を高め交差汚染の防止を図っています。そして、調理員や食材の衛生的な動線を



確保するために、移動式作業台を増やし、手洗い設備を多く設けました。新しく取り入れた生成器による酸性水・アルカリ水を使っての洗浄・殺菌は、作業の効率化が大幅に図られています。また、真空冷却器の導入によって素材の良さを生かすことができ、スチームコンベクションオープンのおかげで調理方法や料理の組み合わせの幅が広がっています。そして、アレルギー食対応の調理台、殺菌庫を設けたことで個別対応の安全性が図られています。作業環境については、地下熱利用の空調設備で常に適切な温度管理を実現することができ、調理員の労働条件の改善につながりました。

このように、新しい給食室、食環境が整ったことで、震災後できなかったバイキング給食などの行事が徐々に復活し、子どもたちの食への関心、意識が高まってきています。震災を経験し、再開できた時の喜びを忘れずに、安全で安心な、おいしい給食を提供できるよう、これからも子どもたちの笑顔のために頑張っていきたいと思います。

「地産地消」で郷土愛と生きる力を育む学校給食の取り組み

会津若松市小金井地区学校給食センター 主任栄養技師 佐藤 千恵子

当センターは、開校13年目の小金井小学校内に給食調理施設があります。小学校1校、中学校1校の計1,350食の給食を提供する親子方式の給食センターです。

「地産地消」を推進するため、地元の生産者団体から、新鮮な食材を計画的に納入しています。特に、「会津の伝統野菜」を使用した献立や郷土食の実施はもちろん、生産者を講師に迎え、総合学習で、児童自らが江戸時代から続く種から「小菊かぼちゃ」や「余蒔きゅうり」を栽培しています。児童が苦勞して育てた野菜を収穫する喜びを味わい、それを給食に使うことで、食への関心を高め、生きた教材となっています。

また、「会津の伝統野菜」のレシピコンクールを実施し、優秀作品の表彰を行い、最優秀作品に選ばれたレシピは給食で採用しています。親子で取り組んだことで、「何回も試作したこの小菊かぼちゃのパウンドケーキは、野菜嫌いの我が子がおいしいと食べてくれた」、「一緒に料理をしたり、考えたりすることで親子の会話が增えた」などの感想が寄せられました。伝統

野菜や地元の農業に関心を持つだけでなく、親子の絆を深めるきっかけにもなり、食育は人間関係を良くする素晴らしいものだと改めて感じました。アイデアいっぱいのレシピが話題を呼び、次回も楽しみです。

今の大切な成長期に、「地産地消」を生かした給食を通して、舌で本物の野菜の味を味わうことは、味覚の形成に必要であり、郷土愛につながると思います。給食を食べた子どもたちが、将来故郷の味を思い出し、自ら望ましい食習慣や食べる物を選択する力を発揮し、生きる力につながることを期待しています。

今後も、給食センター、学校、家庭、地域の連携を図りながら、食育を進めていきたいと思っています。



<小菊かぼちゃを収穫する児童>

平成27年度表彰

文部科学省 学校給食功労者表彰

- ・会津坂下町立坂下中学校
栄養教諭 二 瓶 美智子

学校給食優良団体

- ・猪苗代町立猪苗代小学校



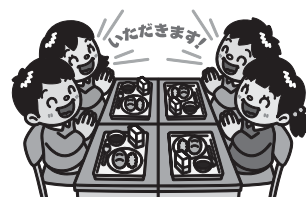
学校給食功労者表彰

- ・前福島市立吉井田小学校
主任栄養技師 齋 藤 ゆり子
- ・前伊達市立伊達中学校
栄養教諭 佐 藤 恵 子
- ・塙町立塙中学校
栄養教諭 鈴 木 百 代
- ・いわき市立平第三中学校
栄養教諭 赤 津 由紀子

平成28年度行事予定

- 学校給食施設訪問実施状況点検
5～12月
各施設
- 新規採用学校栄養職員研修「宿泊研修A」
5月23日(月)～5月25日(水)
磐梯青少年交流の家
- 第11回食育推進全国大会
6月11日(土)～6月12日(日)
ビックパレットふくしま
- 学校栄養職員経験者研修Ⅱ
7月27日(水)～7月29日(金)
福島県教育センター
- 第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会
8月2日(火)～8月3日(水)
大阪府
- 学校給食研究会栄養士部会研修会
8月8日(月)
郡山ユラックス熱海

- 学校給食衛生検査技術講習会
9月14日(水)・9月15日(木) (予定)
福島県学校給食会
- 新規採用学校栄養職員研修「宿泊研修B」
9月28日(水)～9月30日(金)
福島県教育センター
- 栄養教諭・学校栄養職員研修会
第1回 10月20日(木)
第2回 10月21日(金) (予定)
福島県学校給食会
- 第67回全国学校給食研究協議大会
11月10日(木)～11月11日(金)
秋田県



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。今年度は栄養教諭配置大幅増の年となりました。子どもたちによりよい給食の提供と食に関する指導の充実に向け、これからも栄養教諭、学校栄養職員一同、力を合わせてがんばりましょう。

福島県学校給食研究会
栄養士部会 ホームページ

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

皆様のご意見やアイディア等、
お待ちしております。