



福島県学校給食研究会
栄養士部会

会報

第109号

令和8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 志賀敦子
担当 相双方部

福島県学校給食研究会栄養士部会 創立50周年記念式典を終えて

～感謝と新たな一歩～

福島県学校給食研究会栄養士部会 部会長 志賀敦子

去る8月6日、郡山ユラックス熱海におきまして、多くのご来賓の皆様や歴代役員の皆様、本部会を支えてくださっている会員が一堂に会し、福島県学校給食研究会栄養士部会 創立50周年記念式典を無事に執り行うことができました。ご多忙の折ご出席いただきました皆様、また温かいメッセージやご助成を賜りました関係各位に、改めまして心より厚く御礼申し上げます。



部会長あいさつ

昭和・平成・令和と時代が移り変わる中、本部会は昭和51年7月の創立以来、一貫して福島県の子どもたちの健やかな成長と学校給食の充実を目指して歩んでまいりました。この50年は決して平坦な道のりばかりではございませんでしたが、社会情勢や食環境の変化、食育の推進に向けた取組、そして東日本大震災をはじめとする度重なる災害等の厳しい局面においても、先輩方は誇りと情熱をもち、子どもたちの「安全・安心でおいしい給食」を守り抜いてこられました。

式典では、ご来賓の皆様から温かく身の引き締まるご祝辞を賜り、先人たちが築いてこられた歴史の重みと、そこに込められた並々ならぬ熱意を再確認する大変貴重な時間となりました。



野崎洋光様による基調講演

基調講演では、古殿町出身の和食料理人・野崎洋光様をお迎えし、「福島県の食について」と題してご講演をいただきました。福島県の豊かな食文化や食材の魅力を再発見するとともに、食を通して子どもたちの心と体を育む重要性について、深く示唆に富むお話を頂戴いたしました。参加した会員一人一人が日々の実践を見つめ直し、未来への決意を新たにできる貴重な機会となりました。

学校給食を取り巻く環境は時代とともに変化し、食物アレルギー対応の多様化や地産地消の推進、食育を通じた心身の育成など、学校給食の役割と重要性は増しております。

この50周年という大きな節目は、過去を祝うだけでなく、次の時代へとバトンをつなぐ「新たな出発点」でもあります。私たちは先輩方の想いをしっかりと受け継ぎ、会員同士の絆をより一層深めながら、福島県の未来を担う子どもたちの笑顔のために、これからも専門性を磨き、一丸となって邁進してまいります。

結びに、50年の歴史を共に創り上げてくださったすべての皆様に深く感謝申し上げますとともに、本部会の今後の益々の発展と、会員の皆様のご健勝をご祈念申し上げ、創立50周年記念式典のご報告と感謝の言葉とさせていただきます。



50周年を記念し、本部会のロゴマークを作成いたしました。学校給食の象徴でもある3つの働きの輪の中に、福島県の「F」栄養士部会の「E」をあしらったものです。

ごあいさつ

福島県学校給食研究会 会長 福島市立平石小学校 校長 菅野 桃子



令和8年度会長を務めることになりました福島市立平石小学校の菅野桃子です。どうぞよろしくお願いいたします。

皆様方には、平素から本会の事業運営につきまして、多大なご協力・ご支援をいただいておりますことに、深く感謝申し上げます。

「“食べること＝生きること”を支える仕事」「食を通して“人の幸せ”を生み出す仕事」「食だけでなく“人の生き方”を支える仕事」どれもが、栄養教諭・学校栄養職員の仕事を表すとても素敵な言葉ではないでしょうか。これらの言葉に触れ、皆様方が子どもたちのことを思い浮かべながら、子どもたちのために最善を尽くして、日々業務を務めていただいていること



ことに対し、改めて感謝の気持ちがわいてきました。

学校給食は、栄養バランスのとれた食

事の提供により、子どもたちの健康保持や成長促進を支援するだけでなく、日々の食生活

の改善や生活習慣病予防にも大きな役割を果たしています。全国学校給食週間などの取組も子どもたちの健全な成長と学びを支える基盤となっています。また、食物アレルギーをもつ子どもたちへの対応も進められており、安全・安心な給食提供が重視されています。そのため、栄養教諭・学校栄養職員が果たす食に関する指導と給食管理という職務はますます重要視されてきています。

本会では、子どもたちが生涯にわたる健全な食生活を実践できるように、今年度も研修会等の内容を充実させ、会員の資質向上を目指したいと考えております。関係機関の皆様には、今後とも引き続き、ご指導、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

オンライン版『自分手帳』で育む「本物の力」

福島県教育庁健康教育課 課長 木幡 健

震災・原発事故から15年。福島県独自の『自分手帳』が今年度からオンライン版になりました。先生方や子どもたちの活用とともに進化を続けた自分手帳の真価を、4つのフェイズで振り返りたいと思います。

【フェイズ1】震災後の「回復と克服」

屋外活動制限など、生活環境の変化により生じた体力低下や肥満などの喫緊の課題に対し、児童生徒一人一人が自分の運動習慣・食習慣・生活習慣について現状を正しく把握し、回復への一歩を踏み出す契機として自分手帳は導入されました。「今」を直視し「未来」を描くことから、克服への歩みが始まりました。

【フェイズ2】オリパラの基本コンセプト「全員が自己ベスト」

自分手帳は、「beyond2020 マイベストプログラム」として内閣官房の認証を受け、「自己ベスト」を目指すための戦略ノートへと進化しました。他者との比較ではなく、過去の自分と向き合い、その成長を自ら実感するプロセスが重要視され、目標達成に向けて行動する自分を自己承認する経験を重ねました。

【フェイズ3】健康を入口とした「自己マネジメント」

「ふくしまっ子健康マネジメントプラン」への移行により、健康を自らマネジメントする視点が強調されました。この段階で自分手帳は、

「入口は今の健康、出口は将来の自立」という指針をもつこととなります。「日々の生活を振り返り、なりたい自分を描き、努力を続け、成果を確かめる。」このサイクルにより、社会で自立し生き抜くための基盤を培ってきました。

【フェイズ4】オンライン化による「マネジメントサイクルの磨き上げ」

今年度から導入されたオンライン版自分手帳は、データの可視化により、リアルタイムでの比較や考察が可能となります。課題把握や行動の即時性が高まることでマネジメントサイクルの精度を向上させることができます。また、児童生徒・学校・家庭の三者のデータ共有に加え、学校ではデータの処理に要する時間が大幅に短縮され、迅速で的確な支援につなげることができます。

この4つのフェイズを振り返ると、福島の先生方と子どもたちが、「震災を乗り越え、自らの力で未来を切り拓いていく姿」そのものを象徴しているようにも感じられます。学齢期の健康課題克服のツールとして導入された『自分手帳』を、未来を生き抜く「本物の力」(エージェンシー*)を育むツールとして、先生方の力でさらに進化させていただきたいと思います。

*「変化を起こすために、自分で目標を設定し、振り返り、責任をもって行動する能力」(OECD「ラーニング・コンパス 2030」より)

安全・安心と環境配慮を両立した新調理場における食育の実践

広野町立広野小学校（広野町学校給食共同調理場） 栄養技師 金 成 利 美

当調理場は、令和8年1月から段階的にスタートし、2月から本格稼働となりました。学校栄養職員1名、調理員7名、事務員1名、放射能検査員1名の体制で、小学校135食、中学校141食、計276食を提供しています。新施設にはドライシステムや食物アレルギー対応専用調理室を完備しました。また、太陽光発電による自然エネルギーの活用や、生ごみ処理機の導入により、持続可能な未来に配慮した調理環境となっています。さらに、システムキッチン付きの研修室を新設し、地域の食育セミナー等で利用できるようになりました。拡大した見学スペースでは、調理の様子や環境負荷を減らす取組をわかりやすく学習できます。地域に開かれた食育の場として、子どもたちや地域の皆様に親しまれ、幅広く活用される施設を目指していきます。



また、当調理場では、県の「ふくしまっ子食育指針」に基づき、目標の達成に向けて、日々食育に取り組んでいます。1つ目は、食事の大切さを知り、発達段階に応じて自ら必要な食

品を選択できる「食べる力」の育成です。正しい情報に基づき、健康的な食習慣の基礎を築きます。2つ目は、自然や人とのかかわりを通して食について考え、感謝を言葉や行動で表現できる「感謝の心」の育成です。食べ物から命をいただいていることや、給食に携わる人々への感謝の気持ちを育む給食づくりを行います。3つ目は、広野町の風土に根ざした豊かな食文化とつながる「郷土愛」の育成です。子どもたちが地域の魅力や生産者の努力、地元の食材について理解を深めることができるよう、広野町ならではの給食づくりを実践していきます。

今後も地域に愛され、未来を担う子どもたちの笑顔につながる給食を届けられるよう、調理場一丸となって取り組んでまいります。



自校給食2年目を迎えて

福島県立ふたば支援学校 栄養技師 小 貫 泰 廣

本校には、知的障がいや他の障がいを併せ有する児童生徒が在籍しております。令和6年度より「富岡支援学校」から「ふたば支援学校」へ校名を変更し、令和7年1月に避難先のいわき市から双葉郡楢葉町に新設・移転しました。

移転前は、いわき市にある平支援学校からの配送による給食でしたが、令和7年4月から自校給食を開始し、現在は、小学部15食、中学部5食、高等部16食、教職員11食の計47食の給食



を提供しています。

新校舎の給食室は、オール電化設備を導入しています。衛生的な作業動線も確保され、電気回転釜や電気炊飯器、スチームコンベクションオーブン、真空冷却機等の充実した調理機器によって、安全・安心でおいしい給食を提供することができます。

自校給食ならではの取組として、昨年の秋には、児童生徒が農業学習で育てた野菜を給食の中から発見すると、いつも以上に嬉しそうに食べていた姿が印象的でした。全校生と一緒に給食を食べることができるランチルームは、児童生徒のふれあいの場にもなっており、毎日、楽しく充実した給食時間を過ごしています。

今後も、地場産物を活用し、生きた教材となる給食を通して、郷土愛を育み、望ましい食習慣や感謝の心を養う食育を推進してまいります。

新規採用学校栄養職員紹介

今後の抱負

南会津町立伊南小学校 栄養技師 **水野谷 桃 香**

毎日多くの方々に支えていただきながら、業務に取り組んでいます。現在は少しずつ業務にも慣れてきましたが、まだまだ学ぶべきことも多く、勉強の日々です。給食の時間など、実際に子どもたちとかかわる中で、苦手な食べ物も頑張って食べようとする姿や、お互いに協力し合って準備や後片付けをする姿に私自身も元気をもらっています。

私は、子どもたちの健康を食の面から支えたいという思いから、学校栄養職員を志しました。毎日の給食時間や食に関する指導を通して、子どもたちの食への関心や自己管理能力を育み、望ましい食習慣の形成と生涯にわたる健康づくりに携わっていきたくと考えています。

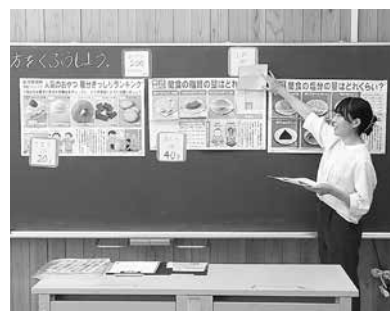
そのために今後も研修や日々の実践を通して経験を積み、自身の指導力の向上に努めていきたいです。食に関する指導においては、子どもたちの実態を的確に把握し、個々の発達段階や

それぞれの課題に応じた指導を行えるよう、学びを深めていきたいです。

給食管理業務においては、先生方や学校給食にかかわる多くの方々と連携を図りながら、安全・安心でおいしい給食を提供できるよう努めていきます。

最後に、これからも、子どもたち一人一人と丁寧に向き合いながら、専門職として学び続ける姿勢を忘れず、信頼される学校栄養職員になれるよう精一杯努力してまいります。

今後のご指導のほど、よろしくお願いいたします。



～明日からの食育にすぐ使える！～
栄養士部会ホームページをフル活用しましょう

福島県学校給食研究会
栄養士部会



●ホームページQR

みなさんは、ホームページを活用していますか？ホームページには行事予定、おすすめ献立、給食だより、部会だより、指導案のひな形など、役立つ内容が満載です。日々の業務にぜひご活用ください！

<献立> メニューのヒントがここに！

地場産物を使った献立レシピや野菜をたっぷりとることができる人気献立レシピ、献立表を掲載しています。

<部会だより> 活動の様子を紹介！

食に関する指導の解説や各方で実施された講演会の内容、調理実習の様子やメニューがわかりやすく紹介されています。

<給食だより> アイデアの宝庫！

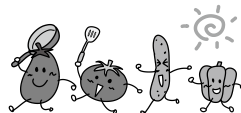
毎月の給食の目標と関連した内容や、各種調査結果、給食の取組、おすすめレシピ等工夫が凝らされた給食だよりを多数掲載しています。

<資料> 指導案の参考に！

指導案の記入例が掲載されています。指導案作成の際にぜひご活用ください。

令和8年度 役員紹介

部 会 長	志 賀 敦 子	<理 事>	
副 部 会 長	遠 藤 幸 子	県 北 方 部 長	伊 藤 俊 介
庶 務 (運 営)	岡 田 真 樹	県 中 方 部 長	猪 狩 陽 子
庶 務 (渉 外)	佐 藤 宏 幸	県 南 方 部 長	菅 野 美 穂
会 計	齋 藤 満 子	会 津・南 会 津 方 部 長	中 川 君 枝
監 事	新 妻 祐 美	相 双 方 部 長	佐 藤 礼 奈
監 事	一 条 公 江	い わ き 方 部 長	志 賀 保 子
顧 問	本 田 優 子		
参 与	岡 野 紗 代 子		
参 与	井 間 眞 理 子		



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深く感謝申し上げます。

本部会は今年度、50周年の節目を迎えました。これまでの歴史を未来へつなげるべく資質向上に努め、子どもたちが健やかに成長できるよう、これからも力を合わせて魅力ある給食づくりと食育の推進に取り組んでいきたいと思います。