

福島県学校給食研究会栄養士部会

部会だより 12月号

文責 いわき方部長 新妻 祐美

「地場産物を活用した魅力ある献立作成と効果的な食に関する指導をめざして」 ～学校給食会推薦食材を活用した料理講習会と食に関する指導におけるICT活用の研修会～

いわき方部では、7月21日（金）に、いわき市中央台公民館において、調理講習会ならびに研修会を開催しました。午前中は、公益財団法人福島県学校給食会（以下学校給食会）から提供いただいた食材（地場産物を活用したもの）を使用した調理講習会を行い、午後は、いわき市教育委員会学校教育課ICT教育推進係長山川徹様を講師に迎え「ICT教育と食に関する指導への効果的な活用」についてご講義いただきました。

調理講習会

今年度は、学校給食会の学校給食用食品提供啓発事業を活用した調理講習会を実施しました。市内学校給食共同調理場から集めた地場産物を活用したおすすめメニューの中から5品選び、学校給食会の主に福島県産の食材やいわき市産の野菜等を活用した食材を使用した「地場産物を活用した料理」と「SDGsメニュー」を調理しました。また、いわき市の食育事業（和食給食・魚食給食・健康応援メニュー給食）で実施する給食メニューの調理実習も併せて実施しました。

調理実習後には、学校給食会の川上寛恭様・川本輝子様より啓発事業や推薦食品の詳細についてお話いただきました。



◎地場産物を活用した料理

料理名	食材（太字：学校給食会取り扱い食材）
ふくしままるごとカレー	・ 県産ポイルドビーフ ・ 冷凍県産トマト ・ 冷蔵県産大豆水煮 ・ 県産トマトジュース ・ 県産りんごソース ・ 冷凍里芋 ・エリンギ
いわきねぎと高野豆腐のみそグラタン	・ 冷凍県産ベーコン ・ 高野豆腐 ・ 県産米粉 ・ 豆乳バター ・ 植物性チーズ ・ ホイルコンテナ ・ いわき市産長ねぎ 他
手作りかきあげ	・ 県産米粉 ・ ごぼう ・ 玉葱 ・ 小魚ちりめん ・ コーン 他
ごまきなこ	・ 冷蔵県産大豆水煮 ・ きなこ ・ きび砂糖 ・ 白すりごま 他
県産いちごのもちもちマフィン	・ 県産米粉 ・ 冷凍県産いちごソース ・ 豆乳バター ・ 豆乳 ・ さとう 他



ふくしままるごとカレー



いわきねぎと高野豆腐のみそグラタン



手作りかきあげ



ごまきなこ



県産いちごのもちもちマフィン

◎SDGsメニュー

料理名	食材（太字：学校給食会取り扱い食材）
・凍り豆腐のから揚げ	・凍り豆腐(1/4) ・にんにく・しょうが・マヨネーズ 他

◎食育事業（和食給食・魚食給食・健康応援メニュー）の料理

食育事業	料理名	食材（太字：学校給食会取り扱い食材）
和食給食	・とり肉の塩麴からあげ ・福島県産豚みそかつ ・切干大根と小松菜の油炒め ・冬野菜のみぞれ仕立て	・とりもも皮なし塩麴 ・でん粉 ・福島県産豚みそかつ ・切干大根 ・ 県産大豆ミート ・さつま揚げ ・ 冷凍国産里芋 ・ 麩 ・油揚げ ・かぶ 他
魚食給食	・ ^{かながしら} 金頭のふりかけ ・かつおごはんの具	・いわき市産金頭すりみ ・いわき市産かつお油漬け 他
健康応援メニュー	・野菜たっぷり豆乳豚汁	・豚肉 ・ごぼう ・にんじん ・大根 ・白菜 ・ 無調整豆乳 他



魚食給食
かつおごはんの具



健康応援メニュー
野菜たっぷり豆乳豚汁



SDGsメニュー
凍り豆腐のから揚げ

和食給食（組み合わせ案）

ごはん 金頭ふりかけ とり肉の塩麴からあげ
切干大根と小松菜の油炒め 冬野菜のみぞれ仕立て 県産りんごゼリー

参加者からの料理の感想

- ・ ふくしままるごとカレーは、福島県産の里芋がねっとりしておいしかったです。子ども達が好きなカレーに県産食材もたくさん取り入れ、地域の美味しい食べ物を味わえるだけでなく、アレルギーの児童生徒に配慮し、乳や小麦不使用の米粉のルーを使用するなどの工夫もあり活用しやすいと思う。
- ・ 凍り豆腐のから揚げは、肉のから揚げとは違い、植物性のたんぱく質がとれて環境にやさしいSDGsメニューとして提供できると思った。
- ・ いわきねぎと高野豆腐のみそグラタンは、ねぎが大きめに切られているので、ねぎの甘みが感じられておいしかったです。子どもの好きそうな味だと感じた。



研修会(講話)

現在の学校における教育現場では、ICTを活用した指導を推進しており、食に関する指導でもICTの積極的な活用を求められています。

学校では、児童生徒については、1人1台端末環境やそれを効果的に活用するための教室等への無線LAN環境の整備が進んでいる一方で、特に共同調理場の栄養教諭や学校栄養職員にはそれらの環境の設備が行き届いておらず、いわき市の食に関する指導におけるICT活用が進んでいないのが現状です。ICT活用についての研修もまだ受けていない状況の中で、いわき方部の栄養教職員からの強い要望があったこともあり、ICT活用の目的などの基礎的なところから、食に関する指導への効果的な活用について学ぶ研修会を実施しました。

いわき市教育委員会学校教育課ICT教育推進係長、山川徹様を講師に迎え「ICT教育と食に関する指導への効果的な活用」と題したご講話をいただきました。

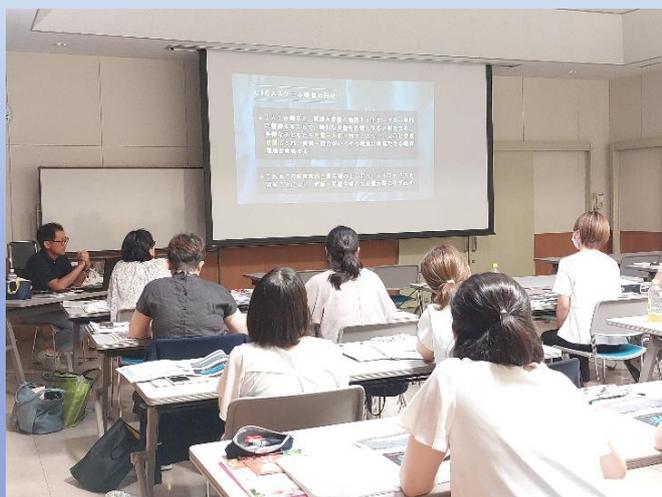
研修の内容

◎ ICT教育とは

- ・ GIGA スクール構想の目的・背景
- ・ ICT教育がもたらす効果
- ・ ICTが抱える課題
- ・ 本市のICT教育環境整備概要

◎ ICTを活用した食に関する指導

- ・ 電子黒板への投影
- ・ 学習ソフトの使用



聴講の様子

参加者からの講話の感想

- ・ ICT教育の概要や食に関する指導にICTを活用することで、教育的効果が得られることが分かった。
- ・ 授業の中で、タブレット端末の学習ソフトを使用し、ワークシートの配信、資料の共有、自分の意見の整理・公開をすることで、全員参加の授業を実践することが分かり参考になった。
- ・ ICT教育の効果について知ることができたので、次回は、タブレット端末を使用した、実践演習についてぜひ学びたい。

おわりに

方部会員の要望により、次回は、市教育委員会主催のいわき市学校栄養士会議時に、ICTを活用した食に関する指導の演習研修会を12月に実施予定です。会員の皆様の学びたい気持ちが、充実した学びの場を増やす機会となりました。