

福島県学校給食研究会栄養士部会

部会だより 1月号

文責：県南方部長 田家 すみえ

「学校給食の献立充実と職務の資質向上をめざして」

～豆料理講習会並びに調理と衛生管理における具体的な解決法について～

県南方部では、12月7日（木）に、棚倉町保健福祉センターにおいて研修会を開催しました。午前中は、豆を活用した豆料理の調理実習を行いました。午後は、南相馬市立鹿島中学校 栄養教諭 櫻井長子先生を講師に迎え「学びあう研修会へのアプローチ」についてご講話いただきました。

【調理実習】～豆料理講習会～

(1) 研修内容

学校給食への豆料理を取り入れることにより、給食内容の充実と多様化を図ると共に、豆を仕様することで健康面への効用について理解を深めることを目的に調理実習を実施しました。実習後は、会食をしながら学校給食への豆料理の活用について情報交換を行いました。

(2) 講師

矢祭町学校給食センター 学校栄養職員 菊池 夏美

(3) 内容

料理名	使用した豆	料理について
ツナごはん	大豆ミート	矢祭町学校給食センターで子どもたちに人気の主食です。
白身魚のごまみそ焼き	白いんげんのペースト	給食では、スチームコンベクションオーブンで調理をします。今回はタラを使用しました。魚にも肉にも合う味付けです。
手作り鶏つくね	ひよこ豆	1人ずつ計量して形作って焼きますが、食数の多い給食では、鉄板に生地をのばして焼いて切り分けます。
チキンチキンごぼう	白いんげん枝豆	山口県のご当地メニューで、一口サイズの鶏の唐揚げと素揚げしたごぼうを甘辛いタレで和えます。枝豆を入れることで彩り良く仕上がります。
ミネストローネ	ミックスビーンズ（大豆・大福豆 金時豆）	定番のミネストローネに豆を入れることで、食感を頼んで食べることもでき、具だくさんの食べるスープです。

まず、講師の菊池夏美学校栄養職員より、それぞれの料理の調理ポイントや豆の取り扱いについて説明を行い、その後各班に分かれて、調理を行いました。



(4) 参加者の感想

- 学校給食に豆料理を普及させる上での課題
 - ・ 豆に苦手意識のある子どもが多く、豆料理を提供しても豆だけ残ってくるという現状があることから、今回のような料理を取り入れ豆を食べてもらえる献立の工夫をしていきたい。
 - ・ 幼稚園給食を実施している学校給食センターにおいては、誤嚥のリスク回避から幼稚園には豆製品は使わないことになってるため、給食での活用は少なかった。しかし、成長期の体を考えると小・中学生には食べてほしい食材の1つでもあるため、今後は幼稚園で給食を提供しない日に豆料理を献立に取り入れ、豆に慣れ親しんでもらうような工夫が必要だと感じた。
- 講習会の感想・改善のための提案等
 - ・ 主食、主菜、副菜、汁物それぞれの豆料理を知ることができた。
 - ・ 豆のいろいろな活用の仕方も参考になり、子どもたちに豆をおいしく食べてもらうための、豆料理の幅を広げることができる講習会であった。



【講話】

(1) 講話内容・講師

「学び合う研修会へのアプローチ」～調理と衛生管理～

南相馬市立鹿島中学校 栄養教諭 櫻井 長子 様

(2) 内容

南相馬市における栄養教諭等と市教育委員会との関わりや学校給食従事者研修会の実践についての内容でした。演習を交えながら各給食施設の給食管理や衛生管理に関する環境改善についてご教授いただきました。

学校給食従事者の研修会では、調理場等における課題を自分事として捉え、その課題解決に向けて具体的なアプローチの仕方について協議をしていました。標準作業マニュアルについては、基本事項を地区での統一化して作成することのより効率化を図る取組についてもお話いただきました。

また、栄養教諭等については、それぞれの立場で「今やりたいけれどできていないこと」や「誰に相談したら良いか悩んでいること」等を具体的に書き出していくことで、課題の本質に気づくことができることや課題を可視化し、共有することが課題解決への糸口になることなど具体例を挙げてお話いただきました。

「学び合う研修へのアプローチ」 ～調理と衛生管理～

- 1 これまでに、チャレンジしたこと
- 2 それぞれの立場で、チャレンジしたいこと
- 3 南相馬市のアプローチについて(具体例)
- 4 これからアプローチしていくために
- 5 まとめ



(3) 研修を終えて

南相馬市の実践から、衛生管理に関する理解や調理技術向上のための研修会など、教育委員会と連携し組織的に取り組むことが大切だと改めて感じました。その中でも特に印象的な実践が、調理施設ごとに調理作業を動画で撮影し、それを見ながら協議を行っていることです。動画で確認することで、参加者も自分事として捉えることができるため、衛生管理や調理作業についての課題についても課題が明確になり、解決に向けて実践可能な改善方法を話し合うことができていました。また、栄養教諭等同士の連携も図られており、情報共有を行っていくことも大切だと感じました。

私たちの職務内容は、給食管理だけではなく食に関する指導等と多岐にわたるため、今後は学んだことを生かし「職務の効率化」を図りながら、子どもたちの食育の推進に努めていきたいと思いました。実践例を踏まえた大変貴重な講話でした。

