

# 福島県学校給食研究会栄養士部会

部会だより 9月号

文責 県北方部長 渡邊 由佳

## 「8月の参集型研修会について」

～不足しがちな鉄・カルシウム・食物繊維を工夫した献立の調理実習と講演「生徒理解と支援体制」～

県北方部では8月2日に公益財団法人福島県学校給食会を会場に研修会を開催しました。午前は全学栄製品・全学栄すいせん製品を使用した調理実習を行い、午後はコグニサイズ指導員の紺野勝二先生の指導のもとコグニサイズを実践しました。また、福島県教育庁県北教育事務所 学校教育課 主任指導主事 嶺岸知弘先生から「生徒理解と支援体制」についてご講義いただきました。

### ◇ 調理実習 ～不足しがちな鉄・カルシウム・食物繊維がとれる料理～

県北方部では新型コロナウイルス感染拡大防止のため、令和2年度から4年度まで域内研修会での調理実習を中止しており、4年ぶりの開催となりました。今年度は、全学栄製品・全学栄すいせん製品を使った調理実習を行い、学校給食研究改善協会から新元章文様においていただき、活動内容の説明をいただきました。また、「不足しがちな鉄・カルシウム・食物繊維がとれる料理」をテーマとし、福島市西部学校給食センターの高橋令子先生が講師を務めました。デモンストレーションでは、それぞれの料理に使われている全学栄製品・全学栄すいせん製品の説明、料理のポイントをわかりやすく説明いただき、その後各班に分かれて、調理をスムーズに進めることができました。

#### ○ 献立内容（「」は全学栄製品・全学栄すいせん製品です。）

##### りんごとチーズの蒸しパン

「クラスメイトチーズ」「北海道シュレッドチーズ」を使用し、りんごの甘さとチーズの塩味がとてもよく合います。カルシウムを85mg摂取することができます。

##### 厚揚げとレバーチップのみそ炒め

「レバーチップ」を一人当たり3g使用することでトータル1.1mgの鉄を摂取することができます。

##### さばのチーズ焼き

さばの臭みをしょうゆとカレー粉で消し、「クラスメイトチーズ」「北海道シュレッドチーズ」の2種類のチーズを使うことで、カルシウムを212mg摂取することができます。

##### カルシウムごはん

「カルシウム米」を使用することで外観や食味を変えることなく、カルシウムを57mg摂取することができます。

##### 元気にカミカミ！減塩トマトみそ汁

「枝豆とじゃこの元気ボール」は油で揚げているので、汁物にコクがでます。赤味噌の量を抑えてトマトケチャップを使用することで無理なく減塩することができます。



## ○ 参加者の感想

- ・どれもすべておいしかった。レバーチップは初めてだったが、カレー味のメニューなどで使ってみたい。
- ・すべておいしかった。施設にオーブンがないので、さばのチーズ焼きはアレンジして給食に取り入れてみたい。
- ・さばのチーズ焼きがカレー粉の風味が効いておいしかった。他の魚でも代用できそうである。
- ・減塩トマトのみそ汁は、すぐにでも給食で提供してみたい。レバーチップは最初は量を少なく、徐々に増やして使用してみたい。
- ・減塩トマトのみそ汁はほどよい酸味があっけおいしかった。蒸しパンはりんごが入って食感もよくおいしかった。さばのチーズ焼きはカップに入れる回数が少ないと大量調理でも可能だと思う。どの料理もおいしく作ることができ、これからの参考になることが多かった。今後、献立に取り入れていきたい。



## ◇ 講演について ～生徒理解と支援体制～

福島県教育庁県北教育事務所 学校教育課 主任指導主事 嶺岸知弘先生よりご講義をいただき、生徒指導について理解を深めることができました。

## ○ 内容

- ・ 生徒指導とは
- ・ 全国学力・学習状況調査より
- ・ 具体的な事例（不登校を中心に）
  - (1) ふくしまサポートガイドについて
  - (2) COCOLO プランについて
- ・ 演習



## <資料>

生徒指導提要 令和4年12月 文部科学省  
ふくしまサポートガイド 令和3年1月 福島県教育委員会  
COCOLO プラン 令和5年3月 文部科学省  
中学校学習指導要領(平成29年告示)解説 総則編  
小学校学習指導要領(平成29年告示)解説 総則編

令和4年12月、文部科学省から出された改訂版生徒指導提要は300ページ近くあり、すべて読んで理解するのは難しいと感じていましたが、嶺岸先生からわかりやすくご教授いただき、理解が深まりました。

生徒指導とは、児童生徒が社会の中で自分らしく生きることができる存在へと、自発的・主体的に成長や発達する過程を支える教育活動のことであり、児童生徒一人一人の個性の発見とよさや可能性の伸長と社会的資質・能力の発達を支えると同時に、自己の幸福追求と社会に受け入れられる自己実現を支えることを目的としています。そのためには集団指導(ガイダンス)と個別指導(カウンセリング)の双方により、児童生徒の発達を支援することが大切です。栄養教諭・学校栄養職員も学校のチームの一員として専門性と立場を生かして、児童生徒を理解し、支援することが大切だと痛感しました。また、生徒指導提要では教科の指導と生徒指導の一体化ということで(1)自己存在感の感受を促進する授業づくり (2)共感的な人間関係を育成する授業 (3)自己決定の場を提供する授業づくり (4)安全・安心な「居場所づくり」に配慮した授業を掲げています。食に関する授業においても生徒指導の視点は重要だということを再確認しました。

演習では、それぞれのケースを例にして、どのような言葉かけをするかということを考え、その後、近くの人と意見交換をし、考えを深めることができました。その際に必要なのは、傾聴・受容・リフレーミングであることを学びました。個別的な相談指導をする上でもこれらは大変重要であり、今後に活かしていきたいと考えます。「児童生徒は一人一人がかけがいのない存在であり、多面的に捉え、組織で対応する。」組織の中で働く栄養教諭・学校栄養職員にとって大変勉強になる研修となりました。

## ○ 参加者の感想

- ・個に応じた対応は給食指導においても関連が深く、年々複雑になっているので、今回学ぶことができて大変よかった。
- ・生徒理解をすることは、大切なことだと痛感した。信頼関係ができることで、子どもたちに安心感が生まれ、食に関する指導にもよい効果が出るのではと思った。
- ・今まで今回のテーマの講義は少なかったので、いつもと違った視点で拝聴でき、大変よかった。児童生徒に向き合う際にとっても必要な学びだった。
- ・栄養教諭・学校栄養職員もチーム学校の一員として児童生徒と向き合い、正しい対応をする必要があると改めて感じた。演習を通して、これからも傾聴・受容・リフレーミングを大切にしたいと思った。
- ・とてもよい講演だった。教育の課題や教育施策を学ぶ場は大変重要だと思う。来年もお願いしたい。

県北方部では、4年ぶりの開催となった調理実習と午後の講義ですが、参加者から「大変充実した研修会だった」という言葉を多数いただきました。研修できる場があることに感謝し、今回学んだことを今後の実践につなげ、児童生徒のために食に関する指導のさらなる充実を図っていきたいと思います。