

福島県学校給食研究会 栄養士部会

第91号

平成29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 赤津由紀子
担当 県南方部

会 報

栄養士と学校をつなぐ

福島県学校給食研究会 会長 福島市立立子山小学校 校長 今井不二子

福島県学校給食研究会会長・福島地区学校給食研究会会長として2年目を迎えました。また、今年度は、10月20日に福島市で開催する北海道・東北地区小学校家庭科教育研究大会福島大会の実行委員長を務めることから、今年度は、「栄養士と家庭科の授業」をつないでいきたいと考えております。

この福島大会では、「福島大学附属小学校6年で家庭科B内容」と「家庭科につながる食に関する指導をテーマにした4年学級活動」の授業と食育分科会が行われます。そこで、多くの栄養士の皆様が小学校教諭と同じテーマで授業を参観し協議することを通して、指導力の向上を目指していただきたいと思います。

また、福島地区では、今年度から栄養教諭が小教研に参加できるようになりました。栄養教諭も家庭科研究部員として教諭とともに授業づくりや食育分科会の内容について研究を進めて

おり、嬉しく感じているところです。

さらに、福島地区学校給食研究会が大会を後援することから、地区栄養士部会授業研究会を同日に開催し、栄養士部員が福島大会に参加できるようにしました。すでに、所属長の御理解のもと事前授業研究会にも参加しています。

この福島大会には、文部科学省より家庭科担当筒井調査官が新学習指導要領に関わる御講演をいたします。常々、筒井調査官も「家庭科B内容は食育である」と話されております。栄養士の皆様は、TTや特別非常勤講師として単独で家庭科の授業に関わっていますので、ぜひとも、聞いていただきたい御講演です。栄養士部会の皆様には、家庭科の目標や学習内容を踏まえた食に関する指導を実践するきっかけとなることと思います。皆様の参加を期待しております。



栄養教諭・学校栄養職員が目指すもの

福島県学校給食研究会 栄養士部会 部会長 赤津由紀子

福島県の栄養教諭は、今年度12名の採用があり55名となりました。今後も多くの方々の栄養教諭採用試験への挑戦を期待しています。また、6名の学校栄養職員の採用もあり、新しい仲間を迎え大変心強く思っています。後進の育成に努めることもこの会の務めです。一人で悩みを抱え込まないよう仲間同士声を掛け合い、助け合っていきましょう。

福島県では、子どもたちの肥満や体力低下、生活習慣の乱れ、地場産物の活用など様々な課題への対応が急務となっています。そんな中、学校だけでなく、地域においても栄養教諭や学校栄養職員の活躍の場が広がっています。その

ためにも、一人一人が新しい情報に耳を傾け、自己研さんに努めることが大切です。来年度から学校給食摂取基準も改訂される予定です。今年度も皆様からのご意見、ご協力をいただきながら、栄養士部会として会員の皆様の資質向上に役立てるよう努めていきたいと思っております。栄養士部会で開設しているホームページでも、新しい情報を随時お届けしています。ぜひ、ご活用ください。今頑張っている食育の成果は、将来必ず結果に表れると信じています。子どもたちにこの思いを、信念を持って伝えていきましょう。



ただ今 食育 奮闘中！！

福島県教育庁健康教育課長 佐藤 晃

我が家は、4世代9人(私と妻、私の両親、長女、長男夫婦と孫2人)が同居する大家族です。

たいへんお恥ずかしい話ですが、我が子3人の子育ては、妻や父母に任せっきりで、当時の所行に対しては、今もって弾劾され続ける始末です。

こうした反省とともに、学校現場や教育行政の各機関において、健康教育に関わった経験から、同居人である1歳半と3歳になる2人の孫の養育に関しては、並々ならぬ思いがあります。ある日保育士として保育園に勤務する嫁から、孫の養育に当たり、掟が示されました。むし歯にしないために口へのキス、口移しや大人が使った箸で食べ物を与えないこと。食事やおやつを与えた人は、歯磨きをさせることなどです。この掟が功を奏してか、現在のところ孫2人の歯は、真っ白でむし歯はありません。内心ほっとしています。

ところで、前出の猛省により、家庭内で与えられた私の役割は、孫の風呂入れ、朝のゴミ出し、日曜日の料理当番です。職業柄、食育については、特に課題意識を持っており、いかにバランスよく、必要なカロリーを毎日楽しく食べさせられるかを課題としています。しかしなが

ら、孫たちは、成長とともにお菓子やジュースの味を覚え、それらを求めて、曾祖父母がいる「お菓子の部屋」に自ら入ります。その後、お菓子で満腹になり、準備した食事が食べられない孫の様子を目の当たりにし、お菓子よりも魅力的な食事、不機嫌な子どもが笑顔になる「ワンプレートお子様ランチ」づくりを決意し、現在、奮闘中です。

下の写真は、アンパンマン好きの2人のためにつくったオムライスです。ケチャップで描いたアンパンマンは、かなりゆがんでいましたが、孫たちは、喜んで食べました。食後、3歳の孫からの「じいじ、アンパンマンつくってくれてありがとう」の言葉に、この上ない喜びを感じました。



今、孫たちは、ラディッシュとミニトマトを栽培中です。次は、これらを食材にしたおいしい料理をつくりたいと思案中です。

栄養士部会の皆さんのご苦勞とやりがいの大きさを少しだけ味わえたような気がしています。今後、学校・家庭・地域の連携をより一層深め、食育を推進しましょう。

RPDCAサイクルに基づいた連携食育

会津若松市立湊小学校栄養教諭 加藤 真理

ふくしまっ子食育指針に従い、昨年度までは保小中地域保健委員会調査結果からの課題(う歯)と児童の日常的観察、調査結果からの課題(食事マナー・野菜摂取)を明確化し、校内職員との連携及び推進方法の検討・計画作成をし、教育活動関連(学校行事、授業、PTA活動)による推進や家庭への啓発を図ってきました。また、課題解決につなげる献立や調理の工夫と給食指導、委員会児童を中心とした食の知識を深める活動を行いながら、定期的評価と改善を行ってきました。食育は微々たるもので、主に担任や健康教育部などの働きかけや指導が大きく、学校と家庭、地域が連携したことで平成26年度児童の「う歯」率は、50%であったのが平成28年度の結果は28.8%と県平均を下回りました。朝食を見直そう週間運動中の野菜摂取率については約20%UPしました。

平成29年度保小中地域保健委員会では、教職員や保護者対象の調査結果から、「姿勢」を課題としました。これは、食事中や授業中に姿勢を

よくすることの効果、食事マナーや消化など食育からの観点の他、集中力や学力、体力の向上が期待されるとして、小中学力向上協議会の中でも重点課題にあげられました。歯科医の立場からも「よい姿勢」はよくかんで食べるために大切な要素であるとのことで食育部では、さらに「よくかむこと」の目標も追記しました。体育部では、教育活動で背筋腹筋の体幹を鍛えることで姿勢が良くなるというデータから様々な活動をしていくこととしました。給食部では「よくかんで食べる」ことを意識化させるためセンサーを使って給食時間にチェックしているところです。センサーをはめた児童からは好評で「入れすぎず一口ずつかめばいいんだね」「夕方、腹すかなかった」などかむ効果につながる感想がでているところです。「よくかむ」ことの意識化で継続実践し更に習慣化され、「よい姿勢」の相乗効果が出現していくことを期待しています。



社会的課題に対応するための学校給食の活用事業の取組について

国見町給食センター所長 村上正幸

国見町給食センターは、平成12年に新築し、現在、国見町の小学校1校、中学校1校、幼稚園1園に約850食の給食を提供しています。

当センターでは、昨年度に文部科学省「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を受託し、事業に取り組んできました。

本事業は、学校給食の活用を通して昨今の社会的な課題と言われる「食品ロスの削減」「地産地消の推進」「伝統的な食文化の継承」の解決等につながる実践・研究に取り組み、そこで得た研究成果とノウハウを全国の自治体と共有することで全体として社会的な課題・要請への解決等に資する事を目的とした事業です。

研究課題の①「食品ロスの削減」については、これまで給食調理で使用経験のない規格外農産物の使用について実践・研究しました。(規格外品と言っても大きさと形状等が出荷規格に適さないものだけに限定し、品質はしっかりと出荷規格に沿うものを使用したところです)

研究課題の②「地産地消の推進」については、福島県産野菜の活用率の一層の向上が図れ

たことに加えて、国見町産野菜についても地元の農家さんやJA産地直売所等と本事業を通じて連携が生まれたことにより、活用率が向上したこと、さらには児童・生徒から募集した献立や国見町食卓図鑑の郷土食メニューなどを実際の給食献立でアレンジして提供するなど、地産地消の推進に加えて伝統的な食文化の継承への一歩目も踏み出せたのではないかと感じています。

今後も地元農家さんと産地直売所等との連携を生かして、地場産物の積極的な活用と、国見町食卓図鑑を活用した地域の家庭料理や伝統行事食等の郷土料理を給食献立に取り入れながら、安全・安心でおいしい給食の提供に取り組んで参りたいと思います。



平成28年度新規採用学校栄養職員研修専門指導員を経験して

広野町立広野小学校栄養教諭 福山桂子

平成28年度の1年間、町教育委員会からの命課と県教育委員会からの兼務辞令をいただき、楢葉町立楢葉中学校に配属された新規採用学校栄養職員研修の専門指導員として研修に携わる機会をいただきました。

研修の内容は大きく6分野、44項目にわかれており、教育センターより配布されたテキストを活用して、6月中旬から11日間44時間の研修を開始しました。私たちの仕事の基本となる栄養管理や衛生管理をはじめ、物資の管理、給食費会計、調査研究、給食指導、食に関する指導、共同調理場の概要等に至るまで、幅広い内容が盛り込まれています。先に専門指導員をされた方の意見を参考にして、研修期間を夏期休業中で終われるように進めました。

当時楢葉中学校は、楢葉南北小学校とともに、いわき市にある仮設校舎での生活を送っており、次年度に楢葉町での学校再開を控えている状況で、給食は車で10分ほどの距離にある仮設調理場から配送されていました。仮設調理場の現場も見せていただき、現状でできる衛生

管理や献立内容の充実について自分なりに助言をさせていただきました。新採用研修を進めるにあたり、1つ1つの内容を確認しながら準備していく事で、自分自身の仕事内容を振り返る貴重な経験となりました。

1年間の研修で伝えられるものはほんの一端でしかありません。今後も遠慮せずまわりの方々に質問しながら仕事を進めてほしいです。新採用研修を終えて県内各地にいる学校栄養職員の方々が、この先多くの経験を積み重ね、自信をつけて活躍してくれることを願っています。



学校栄養職員新採用紹介

「信頼される学校栄養職員を目指して」

本宮方部学校給食センター 矢吹 郁那

早いもので本宮市に赴任してから半年が経とうとしています。初めは失敗ばかりの毎日でしたが、周りの方々の優しいサポートもあり、仕事にも慣れてきたところです。まだまだ分からないことも多く、勉強の日々ですが、子どもたちの生涯に渡る食習慣の基礎を築く時期に携わるため、「生きた教材」となるような給食を提供できるよう励んでいきたいと思っています。少しずつパワーアップして、給食センターでも学校でも信頼される学校栄養職員になりたいです。



「学校栄養職員として」

喜多方市山都学校給食センター 渡邊 朱実

“食で人を喜ばせることができる人になりたい”と中学生の時に抱いた夢が給食センターの学校栄養職員でした。私が目指すおいしい給食を作ることはもちろん、苦手なものが給食で食べられるようになった！給食で好きなものが増えた！など子供たちの“できた”を給食を通してふやす手助けができればと考えています。自分でできることが多いほど自信とやる気に繋がると思ったからです。まだまだ未熟者ではありますが立派な学校栄養職員になれるよう努力していきたいです。



「学校栄養職員としての抱負」

昭和村学校給食センター 伊藤 拓也

この度、福島県学校栄養職員として「昭和村立昭和中学校」に着任いたしました、伊藤拓也と申します。私は大学を卒業後、大手委託給食会社にて特養や病院、学校給食の調理員をしておりました。学校栄養職員として業務に当たるのは初めてのため、右も左もわからず日々勉強の毎日です。先輩学校栄養職員の先生方、栄養教諭の先生方にはぜひとも、ご指導を賜り、一日でも早く子供たちのために、一人前の学校栄養職員になりたいと思います。よろしくお願いいたします。

平成29年度役員紹介

部会長	赤津由紀子	参与	川本 輝子
副部会長	櫻井 長子	理事	
副部会長	橋本恵久子	県北方部長	武藤 真紀
庶務	志賀 敦子	県中方部長	渡邊 昌子
会計	松本 浩枝	県南方部長	伊藤三奈子
監事	佐藤 宏幸	会津方部長	渡邊利恵子
監事	志賀 規江	南会津方部長	湯田としみ
顧問	横田みえ子	相双方部長	福山 桂子
参与	佐藤 三佳	いわき方部長	鮎瀬 美鈴

「子どもたちの健やかな成長を願って」

矢祭町学校給食センター 大越 美穂

矢祭町学校給食センターでの仕事が始まり、子どもたちにおいしく安全な給食を届けようと厨房で奮闘する毎日は、時間があっという間に過ぎます。初めは失敗ばかりでしたが、何かあった時にはセンター職員の皆さんや先生方にも助けていただき、今は楽しく仕事ができます。元気な子どもたちの声を聞くと自分もがんばらなければならないと思う毎日です。今後子どもたちのことを考えた給食作りに励んでいきたいと思っています。ですのでよろしくお願いいたします。



「美味しい楽しい給食のために」

裏磐梯小学校 小野寺美咲

小学校時代の一番の思い出は「給食！」と断言できるほど、給食は私にとって大好きな時間です。当時の給食の先生から、給食に関する色々なお話を聞いた時、「給食ってすごい！」と感じたのを覚えています。学校栄養職員となった現在、目指すことは、美味しく楽しい給食をつくることです。美味しいだけでなく、栄養のこと、食べ物のこと、郷土のこと、命のことなど、たくさんの魅力が詰まった楽しい給食のために、精一杯努力していきたいです。



「学校栄養職員となって」

いわき市立四倉学校給食共同調理場 半谷 恵巳

4月に着任してから、多くの方々に指導をいただき、日々様々なことを学んでいます。給食管理では、施設の調理能力や配送等を含め、多くのポイントをおさえながらの献立作成の難しさも実感しています。受配校への給食時の訪問の際は、子どもたちの笑顔や言葉から、やりがいを感じることができ、子どもたちのために、おいしい給食を作り、食の大切さを伝えていけるよう、努力していきたいと思っています。よろしくお願いいたします。

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>
県内各地域の献立表やレシピが掲載されています。
献立作りの参考にぜひどうぞ。

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6名の新採用の先生をお迎えしました。これからも安全で安心できるおいしい給食づくりに力を合わせて取り組んでいきましょう。

