

福島県学校給食研究会 栄養士部会

会報

第97号

令和2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 櫻井 長子
担当 県北方部

学校給食の推進と食育の推進

福島県学校給食研究会 会長 福島市立青木小学校 校長 佐藤 厚生



皆様には、日頃から学校給食の充実と食育の推進に向け、それぞれの立場でご尽力をいただいておりますことに、深く感謝を申し上げますとともに、今後も、地域・学校の課題を明確にし、本年3月に公益財団法人福島県学校給食会より発行された「学校給食の手引改訂版」などを活用しながら、その課題解決に向け、お力添えをいただきたくお願い申し上げます。

さて、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、県内すべての学校が長期にわたり臨時休業となるなど、前例のない対応が続きました。ようやく学校再開となりましたが、「新しい生活様式」を意識した学校生活となっている状況です。このような中で、食に関する指導の充実を図っていくことはとても難しいことと考えられます。しかし、このような状況だからこそ、食育をとおした健康状態の改善等の推進が必要なのではないでしょうか。9年前の東日本大震災による福島第一原子力発電

所の事故を振り返ってください。外での活動等が制限された影響により、体力の低下、肥満傾向児出現率の上昇、食生活・食習慣の乱れなど多くの健康課題が山積し、今もその後遺症が残っています。現在の状況はそれに近くないでしょうか。不要不急の外出を三ヶ月も強いられ、それにストレスも加わり、子どもたちの心身の健康はとても心配される状態ではないかと考えられます。

人間の健康を支えるのは食です。それが十分に満たされたとき気力が生まれ、運動や勉強へのやる気と変わっていきます。子どもたちの健康を考えた給食、食べる実践力を育てる給食の時間、望ましい食習慣の形成をねらいとした授業、どれも栄養教諭・学校栄養職員のみなさんが大きく係わるものです。このような状況だからこそみなさんの専門性が必要なのです。ぜひお力をお貸しください。

「今こそ、つながりを大切に」

福島県学校給食研究会 栄養士部会 会長 櫻井 長子

皆さん、こんなに長い期間、給食を提供できなかったことは、初めての経験ではなかったでしょうか。

今度こそは、提供できるかもと献立作成→給食物資発注→作業工程表作成→献立表・放送原稿作成等。準備が整い、いざ提供できるかと思うと、延期の連絡が入り、給食物資のキャンセル作業等、児童・生徒への提供と繋がらない仕事を何度も繰り返した日々は、学校給食を担当している栄養士全員が、経験したことだと思います。そして、給食が再開でき、児童・生徒に配膳され食べる姿を見て改めて、給食を提供できる喜びを味わったのではないのでしょうか。

先日、ある共同調理場に電話をしたところ、電話に出られる前に、事務室の和やかな雰囲気を感じられる明るい声の対応に、「何か楽しいことがあったのですか」と、思わずお聞きすると、「急に給食の変更が入って、もうみんなで笑うしかなくて」という、お話でした。大変なことが起きてもそれを共有して、笑い合える仲間がいるということは素晴らしいなと感心しました。

本会は、学校給食に携わる栄養士の会です。似たようなことでつまづいたり、悩んだりしているのではないのでしょうか。そのような時に、相談し合え、解決のヒントを聞くことができるような絆を築いていきたいと考えております。

「学校給食の大切さ」

4月より健康教育課勤務となりました、坂詰康と申します。福島県学校給食研究会栄養士部会の皆様には大変お世話になっております。

さて、健康教育課の大きな業務の一つに「食育」の推進があります。子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けるためには、何よりも「食」が大事であり、食育基本法でも「食」は、知徳・徳育・体育の基礎と位置づけられています。

健康教育課に赴任して、食育について学ぶにつけ、これまでの自分の子育てを振り返ってみると、忙しさにかまけて弁当づくりや夕食づくりでは、早く、時間のかからないことを優先して、手抜きをすることばかりであったと、反省することしきりです。

息子や娘の小学校時代を思い出してみますと、給食の献立は、春にはたけのご飯や、秋にはサンマなど季節を感じられるメニューとなっていましたし、ひなまつりのちらし寿司など行事食も取り入れられ、また、学年末には、バイキング給食などもあり、子どもたちがとても楽しみにしてい

福島県教育庁健康教育課主幹兼副課長 **坂詰 康**

たことを今でもよく覚えています。

その他に、私も必ず参加させていただいておりましたが、給食参観の日も設けられ、その際には必ず栄養士の先生方のお話を伺うことができました。

このように、栄養士の先生方の尽力による、栄養バランスの整った学校給食に助けていただき、息子や娘は無事に成長できたのだと感謝しています。

自立した人間として成長するためには、どう食べ、どう体を動かし、どう学ぶか自ら考え行動していく必要があります。給食は、子どもたちの生きる力を育成していく上で、最も重要な部分であり、栄養士の皆様には大事な部分を担っていただいています。

皆様に力を発揮いただき、次世代を担う子どもたちがより良い食習慣を身に付け成長していくための環境づくりに、しっかり尽力してまいりたいと思いますので、今後ともよろしくお願ひいたします。

「会津若松学校給食センターの現在の取り組みについて」

会津若松学校給食センターは平成21年4月に完全給食を実施していない中学校を対象として開設しました。現在で12年目となり、小学校が1校と大熊中学校が追加され、現在は6校計約1830食を提供しています。

当センターは、青果物納入業者を活用した地場産物の活用や生産者団体からの納入も行っています。会津伝統野菜の余蒔きゅうり、会津丸なす、小菊かぼちゃなどを教材としてとらえ、これらを組み入れた希望献立を生徒に考えさせ、給食で実施しています。

果物では、会津藩藩士が戊辰戦争後に移り住んだ余市市で栽培したりんご「緋の衣」を年一回、給食に取り入れています。歴史的背景を伝えながら郷土愛をはぐくむ教材として実施しています。

また、子ども達の意見や要望を取り入れた給食の一つとして、本とコラボ給食を実施しています。子ども達が本で読んで食べてみたいと思った食べ物を給食で再現します。自分達のリクエストがでるときは本を持参する児童・生徒もいて、食べる意欲が学校全体で盛り上がる日でもあります。

3月から5月中旬まで、新型コロナウイルス感染拡大防止のため臨時休業があり、子ども達に給食を提供できない日々が続きました。会津若松市

会津若松市立第一中学校 栄養教諭 **渡部 由布香**

では5月19日から分散登校とともに給食が始まるということで、急遽、登校人数や食物アレルギーの有無、配食量など変更・手配しました。分散登校の給食の様子を所属校に見に行くと、ほとんどの子どもが給食当番を行い、静かに会食していました。生徒からは「久しぶりの給食、おいしかったです。」などの声が聞かれ安堵しました。給食時間の放送は先生方が輪番で、個性を生かした内容で行ってくださっており、充実した時間となっていたようです。

私達が提供できる給食は最多で年間200回程度です。毎回の給食は真剣勝負です。手を抜かず、気を抜かず、
今後も子ども達の心に
残る給食を
提供して
いきたい
と思
います。



「きのこあんかけうどん ひじきのサラダ ジンジャーブレッド 牛乳」
～デザートはジンジャーブレッドは、
会津の偉人の一人、新島八重が作ったといわれるものをアレンジしました。～

中学校での食育推進に向けて

～小中学校教職員の食育への意識と食に関する指導の現状から～

いわき市立磐崎小学校 栄養教諭 新妻 祐美

昨年9月に富山県民会館を会場に開催された日本栄養改善学会で「小中学校教員の食育への意識と食に関する指導の現状」と題した研究発表の内容を紹介します。この研究は、栄養教諭食育研究会(※1)福島県支部に所属する栄養教諭等と大学教授の会員でまとめたものです。

この演題の内容にした背景として、平成16年に栄養教諭制度が創設され平成17年の食育基本法の施行に伴い、児童生徒の健全な成長と食習慣形成の場として、学校給食を「生きた教材」として活用される取組がなされてきましたが、食育を行っていく上で、教職員との連携が必要不可欠になっています。そこで、食育を教職員へどのようにアプローチしていけばよいか、またどんな場でどのような食の指導をしていけばよいか等、その手立てを考えるべく、小中学校教職員の食育への関心と食に関する指導の現状を把握することを目的に実施しました。

方法として平成29年9月から12月の期間に福島県の教職員の任意の教諭および担任をしている講師640名を解析対象とし、無記名式の自記式質問紙法によりアンケート調査を実施し分析しました。統計解析は、X²検定を行い、危険率5%をもって有意差有りとししました。

分析した結果、中学校は小学校と比較すると、給食指導をしていると回答している割合が有意に低いことから(グラフ1)、中学校の方が食育を進められていないことが分かりました。

そこで、中学校に着目し給食の時間に食に関わる指導を「いつもしている」「時々している」「あまりしていない」の3群に分けて分析を進めました。食育への関心については、「給食指導をいつもしている」と回答した割合が40.0%で「時々している」39.1%と「あまりしていない」

29.4%に比べ、関心が高かったものの有意差は認められませんでした。また、有意差は認められませんでしたでしたが、どの群でも約7割が食育を担うところは「学校」と回答し、学校の食育を行う場としては、8割程度が「給食時間」と回答しています。「食育の必要性」では、「給食指導をしていない」と回答した人は、「いつもしている」と回答した人より、食育の必要性を意識していない人が多いことから、教職員に対して食育の必要性を理解してもらうことが必要だと分かりました。

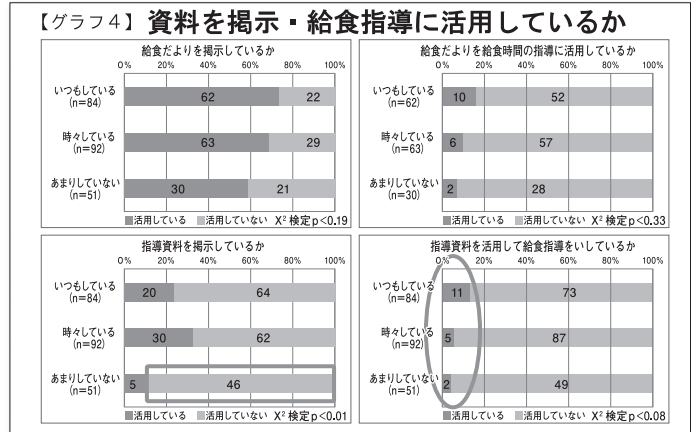
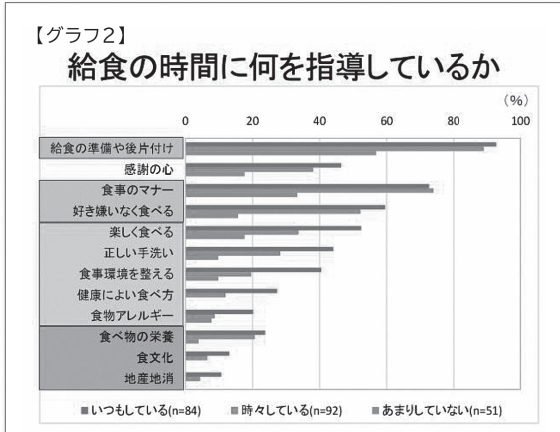
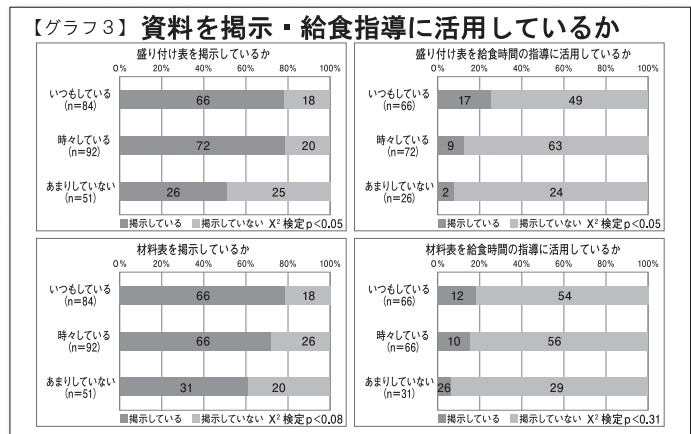
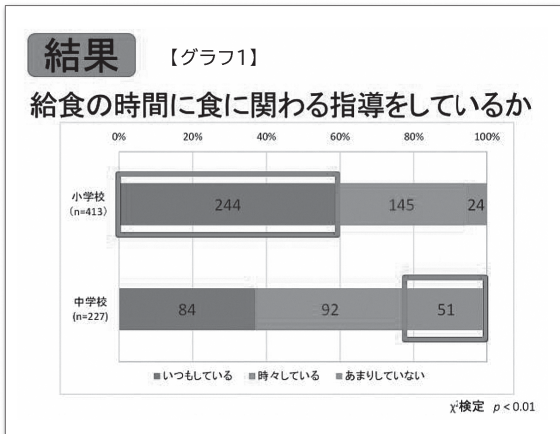
また、「給食の準備や片付け」は、ほとんどの人が指導していますが、「食べ物の栄養」「食文化」「地産地消」などの専門性の高い項目はほとんど指導されていませんでした。

(グラフ2)中学校では、給食指導を「いつもしている」と回答した人でも、献立や盛り付け表、放送資料、給食だよりの掲示にとどまっており、給食時間の中で指導資料を活用し指導している割合は少なかった(グラフ3・4)ことから、給食指導の資料活用の効果を説明し、校長のリーダーシップのもと、教職員間の共通理解を図るなど、食育の必要性を十分に理解してもらえるように働きかけていくことが必要と考えます。以上が大まかな内容となります。

日頃、課題だと感じていることや、なんとなくそんな傾向なのかなということ、分析して確証が得られれば、その結果をもとに考察しどう対応していけばよいかというヒントや解答につながるのではないのでしょうか。

この研究を通して、食育を組織的に推進するための食育におけるマネジメントサイクルR P D C Aの必要性を更に感じました。

(※平成28年度に女子栄養大学の金田雅代名誉教授(元文部科学省学校給食調査官)を代表幹事として発足。公益財団法人福島県学校給食会も賛助会員として参画、支部活動において各種支援を行っている。)



「安全安心な給食づくりを目指して」

伊南学校給食センターは、令和元年8月から稼働しています。空調が完備された働きやすい環境の中、副菜専用のスチコンが設置され、加熱後、急冷機で冷却し、1時間以内に中心温度を10℃付近まで下げることができます。2種類以上の食品を混ぜ合わせる場合の温度差もほとんどありません。また、食物アレルギー対応エリアの設置により、安全に作業する環境が整っています。

当センターは、調理・洗浄・配送・給食センター施設管理を共立メンテナンスに委託しています。調理責任者との打合せを大切にして、お互い納得のいく形で仕事を進めてもらっています。調理責任者は、今までの様々な経験を活かし、「子どもたちのためにできること」を第一に考えた仕事を、チームワークよく進めています。

栄養教諭の勤務は、午前中センター、午後は伊南小学校です。今年度は、よく噛んで食べる習慣を身に付けさせるため、養護教諭と連携し、学校全体で「ベジ・ファースト」タイムに取り組んでいます。最初に副菜を一口よく噛んで食べる試み

南会津町立伊南小学校 栄養教諭 **横田 みえ子**

ですが、6月の調査では76%の児童が実践していると回答しました。また、給食時間よく噛んで食べていると回答した児童は88%でした。献立を作成し、給食が仕上がり、子どもたちと一緒に会食すると、いろいろな発見があります。日々の反省は、新たな実践に繋がります。

来年度は、館岩地区が伊南学校給食センターに統合予定です。新しい出会いを楽しみに、給食センタースタッフ一同、これからも安全でおいしい給食づくりに努力していきたいと思っています。



<伊南小農園で収穫した水菜を処理している様子>

新規採用学校栄養職員紹介

「今年度の抱負」

北塩原村立裏磐梯小学校 栄養技師 **堀江 由衣**

私は、昨年度まで、いわき市の病院に勤務しておりました。病院勤務の経験から、児童生徒に対し、何かできることはないかと考え、学校栄養職員を志しました。

今年は、コロナウイルスの感染拡大の影響により、研修会や学会等、中止となっているものも多くありますが、積極的に学びの場に参加し、食物アレルギー管理栄養士の取得を目指したいと考えております。

そして、児童生徒が健康で豊かな学校生活を送ることができるよう、よりよい給食管理、食に関する指導を目指して頑張りたいと思います。

「学校栄養職員になって」

只見町立只見中学校 栄養技師 **中村まどか**

4月から学校栄養職員となり、毎日が新しいことの連続で失敗することもあります。周りの方々に助けをいただきながら日々の業務に取り組んでいます。学校栄養職員として、これからも安心・安全なおいしい給食の提供を第一に福島県の素晴らしい食材をたくさん使用した献立作成を行いたい。また給食センター職員や各学校の先生方、地域の方々と連携しながら地域の実態・食環境に合わせた食育指導を行い、毎日の給食から、食事の大切さや楽しさを子どもたちに伝えられるよう精進して参ります。

令和2年度 役員紹介

- 部会長 櫻井長子
- 副部会長 本田優子
- 庶務 岡田真樹
- 会計 松本浩枝
- 監事 佐藤宏幸
- 監事 志賀規江
- 顧問 赤津由紀子
- 参与 根本真紀子
- 参与 川本輝子

<理事>

- 県北方部長 安田幸子
- 県中方部長 佐久間 恵
- 県南方部長 田原智代子
- 会津・南会津方部長 加藤真理
- 相双方部長 橋本麻弓
- いわき方部長 猪狩奈々

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。新型コロナウイルス感染拡大防止により、給食時間の様子も今までとは変わってきました。その中で、私たちができることは何かを、みなさんと一緒に考え、取り組んでいきましょう。