

福島県学校給食研究会 栄養士部会

会報

第103号

令和5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 本田 優子
担当 相双方部

「給食の思い出 II」

福島県学校給食研究会 会長 福島市立蓬萊小学校 校長 石井 隆博



栄養士部会の皆様、お疲れ様です。学校に通う子どもたちと同じように、毎日の給食を楽しみにしています。日々私たちのために安心・安全で栄養満点のおいしい給食をご提供いただきありがとうございます。日頃のご苦労をねぎらうとともに心より感謝申し上げます。

さて、今年の会報でも「給食の思い出」と題し、小学校時代の給食を思い出して筆を執らせていただきました。今年も「給食の思い出 II」と題し、給食について振り返ってみたいと思います。

私の初任地は新地町立福田小学校でした。当時の福田小は児童数150余名。教職員の数は確か14名だったと思います。自校給食でしたので、内2名が調理員さんでした。当時は考えてもみませんでした。たった二人で170食ほどの給食を決められた時間までに作ってくれていたことは、とても大変でとてもすごいことだと、今になってしみじみ思います。お二人とも新地町の職員でベテランさんでしたが、時間があるときには給食室周りの草むしりをしてい

る姿も覚えています。本当に仕事に真摯に取り組んでいらしたのだとつくづく頭が下がる思いです。学期の始まりや終わりには給食の無い日があり、そんな日は自分で弁当を作っていかななくてはならず、一人暮らしが初めての私にとっては、給食のありがたみを痛感した時でした。主食はパンのみで、途中から空の弁当箱持参の米飯給食も始まりました。牛乳はもちろん瓶。床に落として割ってしまうこともありました。献立表の「小女子煮」を「しょうじょこもの」と読んだ当時の子どもたちも今では40過ぎのいい大人です。でも、私と同じように、子どもの頃に食べた給食は思い出の一つとして残っていることと思います。

給食の思い出を書きながら、当時を思い出し懐かしさがこみあげてきました。給食にはそんな力もあるのです。



「日々の給食時間を大切に」

福島県学校給食研究会栄養士部会 部会長 本田 優子

5月から新型コロナウイルスの感染症法上の分類が「5類相当」に引き下げられ、学校教育活動への諸々の制限が緩和されました。私の勤務する給食センターにおいても、今まで控えていた栄養教諭等による給食時間の食に関する指導を5月より再開しております。給食時間に「食の大切さ」や「食の楽しさ」などを子どもたちへ直接伝えられることに大きな喜びを感じております。

20年前にお世話になった先生から、教育には「教えること」と「育てること」の両面があると教えられました。食に関する指導は、後者の「育

てる」部分が大きいのではないかと考えます。

食育は特別に設定した時間や各教科の中で指導するだけで達成できるものではなく、むしろ日常性がとても大切であり、日々の給食時間に学級担任の協力を得て、「給食」という教材を用いて教科等との関連を図りながら、継続的に繰り返し指導していくことこそが重要だからです。

今までに身に付いた食習慣を望ましい方向へ変えていくためには長い時間を要します。だからこそ、今後も給食時間を中心とした地道な指導を積極的に実践していきたいと考えます。

「学校給食を中心とした食育の推進」

福島県教育庁健康教育課 課長 鈴木 哲

日頃より、安全で安心な学校給食の提供や食育の推進を通して、子どもたちの健やかな心身の成長に御尽力いただいておりますことに、心から御礼申し上げます。

私にとって、小・中学校の9年間の学校給食は、とても楽しい時間でした。4校時が終わる頃に、教室内に漂う美味しそうな香りは、今でも覚えています。特に、大好きな揚げパンの時はそれだけで登校が嬉しくなりました。さらに、配膳が終わり残った給食をじゃんけんして取り合ったことも心に残っています。

学校において、給食は誰にとっても思い出深いものであり、「食育」の中心となるものです。食育基本法では、「食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。」と記されています。平成29年7月から学習指導要領の各総則にも「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置付け

られています。

食育の中心となる学校給食は、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のため、子どもたちに望ましい食習慣を育み、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、学校という集団生活の中で、食事マナーやみんなと食べることの楽しさなどを身に付けるという目的の下で実施されるものです。特に、本県では、肥満傾向児の出現率が全ての年齢で全国平均値を上回るなど、食生活に起因する様々な健康課題への取組や、東日本大震災以降、安全・安心な学校給食提供がより一層求められており、児童生徒に「食べる力」を身に付けさせていくことが喫緊の課題となっています。

今後も学校・家庭・地域と連携し、「ふくしまっ子食育指針」に基づき、食べる力・感謝の心・郷土愛を育み、望ましい食習慣を形成することを目指していきたいと思っております。食を通して、子どもたちの健やかな心身と豊かな人間性を育む取組を推進して参りますので、皆様の一層の御理解と御協力をお願い申し上げます。

「学校給食の衛生管理について」

福島県教育庁健康教育課 主任栄養技師 細田 千鶴

福島県学校給食研究会栄養士部会の皆様には日頃より大変お世話になっております。

学校給食の衛生管理については、当課主催の「食習慣・肥満等の健康課題に対応する食育指導者育成研修会及び学校給食担当者会議」の資料において各市町村教育委員会担当者及び栄養教諭等へ説明しているところです。

今年度の文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課主催の学校給食の衛生管理等に関する指導者講習会において、令和4年度の学校給食における食中毒発生は1件、食中毒による有症者数は201人と報告がありました。併せて、衛生管理が徹底されてきているが、発生がなくなることからも引き続き「学校給食衛生管理基準」に照らした衛生管理を徹底するよう指導がありました。

本県においては、平成28年度以降、食中毒の発生はありませんが、令和4年度は、異物混入による事案が発生しました。異物混入や賞味期限切れ食品の提供は、納品時の検収及び配食時の確認を確実にを行うことで防止できますの

で、今年度も引き続き確認の徹底をお願いいたします。

検収に当たっては、検収責任者の立ち会いのもと、納品される食品が児童生徒に提供可能な食品であるかとの視点も持って、慎重に検収し、その結果を記録に残すようお願いいたします。

また、令和4年度に文部科学省支出委任事業の「学校給食の衛生管理等に関する調査研究」の一環で訪問指導を実施した学校給食施設において、衛生管理チェック表の「調理場は汚染作業区域・非汚染作業区域に明確に区分され、台車、人の行来はない。」の項目が不適となる調理場が多くありました。部屋単位で区分されている調理場においても作業動線の交差が見られました。各調理場におかれましては、食中毒の発生防止の観点から、そのような箇所が無いか改めて確認してください。

最後になりますが、児童生徒の皆さんが安心して、楽しい給食の時間を過ごせるよう、今後とも安全・安心な学校給食の実施をお願いいたします。

「そうま😊うまうま献立に想う」

福島県学校給食研究会 相馬支部長

相馬市の小・中学校では、月に一度必ず「そうま😊うまうま献立給食」があります。相馬市で採れる旬の食材を活用したメニューです。相馬市といえば、松川浦や原釜漁港で水揚げされた水産物が有名です。個人的にはたこがふんだんに使われた「たこ飯」が好物です。また、磯の香りがする「あおさ」が入った味噌汁も美味です。食育の目的の一つである地域に根ざした食文化を理解し、郷土愛を育むための絶好のメニューであります。

昨年度、相馬市内の中学校生徒会が交流し、地元の良さを発見し、活性化のために何ができるかをテーマに意見交換をしました。そこから相馬の「あおさ」の良さをPRする活動に発展し、市の担当者、生産者や流通者の方々を巻き込み、意見を交換し合う会議となりました。自分たちなりのアイデアを発表するだけでなく、

相馬市立中村第一中学校 校長 高瀬 永志

「あおさ」に携わる方々の熱い思いを知り、生徒たちにとって学ぶことは大きかったと思います。

相馬市は東日本大震災の復興途上にありながら、二度の水害、そしてコロナ禍、さらに追い打ちをかける二度の大地震に見舞われました。第一次産業のみならず、浜の民宿等の観光業も大打撃を受けています。そんな中、中学生は将来のキャリア形成を考え始める時期であります。地元で困難と戦いながらも復興をめざす大人たちから学び、地域の発展に貢献できる人材が一人でも多く育ってくれることを願っています。そして、地元の新鮮で美味しい食材を活用した給食が、地元への愛着を深め、地域の発展の一端を担うことと信じています。



たこめし

「食べる力の育成を目指して」

石川町立石川中学校 栄養教諭 遠藤 由理

本校は、令和元年7月に給食室が新しくなりました。和え物室やアレルギー室が新設され、より安全に給食管理ができるようになったとともに、スチームコンベクションオープンや真空冷却機等が導入され、見た目や食感といった仕上がりも良くなりました。

そのような中、今年度は「バランスのよい食事を実践する生徒を増やす」を食に関する指導の重点目標として、食育に取り組んでいます。献立作成では、給食が生きた教材となるよう、全体計画②に記した各教科等との関連を踏まえた献立作成を心がけ、それを教職員用の資料で共有しています。また、家庭科との連携として、「ふくしまっ子ごはんコンテスト」への応募を夏休みの課題とし、栄養バランスを整えた1食の食事を考える機会としています。昨年度は90.9%の生徒が出品し、3年連続で学校賞をいただきました。

委員会活動では、生徒が主体的に活動する姿を目指し、給食委員を中心として学級ごとにリクエスト献立を作成しています。献立提供の際には、その献立の栄養価を提示し、一言アドバイスを記した資料をつけることで、栄養バランスへの関心を高められるようにしています。また、朝食について見直そう週間運動も給食委員

の活動とし、今年度は全校集会にて、朝食の重要性と内容の見直しについての啓発も行いました。週間中は、自分手帳の活用でマネジメントサイクルを回して、自分の朝食内容を見直すとともに、最終日の調査に併せて、タブレットにて食と生活に関するアンケートを実施しています。アンケート実施後には、献立についての要望や質問に対する回答を掲載し、献立に込めている思い等を伝える機会としています。

健康教育に位置付けられている保健講話のひとつとして、毎年1年生で食育講話を実施しています。実施後は、1年生が考えたリクエスト献立の提供・3学期の発育測定の数値を用いて算出した推定エネルギー必要量の提示・バイキング給食の実施と、栄養バランスだけでなく必要量を意識させることも目指しています。

子ども達に、食べる力を身に付けてほしいという願いのもと、家庭科教諭や養護教諭、調理員をはじめとした教職員と協力しながら日々の食育を行っています。今後も連携を密に、充実した食育を進めていけるよう励んで参ります。



バイキング給食

新規採用学校栄養職員紹介

「学校栄養職員になって」

昭和村立昭和中学校 栄養技師 佐々木 友里花

4月より昭和村学校給食センター勤務となりました。現時点では通常業務をこなすことに精一杯ですが、安心・安全な給食の提供と、子どもたちが給食を通して多様な文化や食材に触れることができるように献立内容をより充実させていきたいと思えます。また、食に関する指導では、正しい食に関する知識を身に付け、将来に生かすことができるような指導を行いたいと考えています。未熟ではありますが、周囲の協力を得ながらよりよい給食管理、食に関する指導ができるよう、精一杯努力していきます。

「今後の目標」

浪江町立なみえ創成中学校 栄養技師 坂内 遥香

右も左もわからないままスタートし、気付けば数ヶ月が経過しました。周りの先生方や調理員の皆さんに助けをいただきながら、ようやく日々の業務にも慣れてきたように感じています。私の今後の目標は、親しみやすく信頼される学校栄養職員になることです。子どもたちや先生方、保護者の方々と積極的にコミュニケーションを図り、信頼関係の構築に繋げていきたいです。また、給食の提供や食育活動を通して、子どもたちに食の楽しさを伝えていけるよう、頑張ります。



「思いを形にできるように」

いわき市立桶売中学校 栄養技師 鈴木 萌乃佳

桶売中学校に配属されて3ヶ月が経ちました。周りの方に支えていただき、無事給食を届けることができています。桶売中学校は全校生徒2名という小規模校であるため、毎日一緒に給食を囲むことができています。2人が美味しそうに給食を食べる姿を見ることができて幸せです。

今後は子どもたちにとって大切な故郷の野菜を活用した給食を提供していきたいと考えています。「こんな給食を作りたい」という思いを形にできるように、そして子ども達に喜んでもらえるよう、日々勉強に励んで参ります。



福島県学校給食研究会栄養士部会 ホームページ

栄養士部会のホームページには、栄養士部会の「組織」や「年間行事」等、会の運営に関することや、各地区の「おすすめ献立」や「献立表」「給食だより」の他にも、各教科等の「指導案」のひな型など、日々の業務に役立つアイテムがたくさん掲載されています。

特に今年度から「部会だより」のコーナーを一新し、基本的な食に関する指導の解説や各方部での活動の様子など年間を通じて掲載する予定です。

ぜひ、みなさんの日々の業務にお役立てください。

○ホームページアドレス

<http://www.f-eiyou.jp/index.html>

○栄養士部会ホームページ内に会員向けの専用ページを開設しています。

ID・パスワードがわからない場合は、各方部長へお問い合わせください。

令和5年度役員紹介

部会長 本田 優子	<理事>
副部会長 志賀 敦子	県北方部長 渡邊 由佳
庶務 岡田 真樹	県中方部長 酒井 良枝
会計 齋藤 満子	県南方部長 田家 すみえ
監事 松本 浩枝	会津・南会津部長 永井 マユミ
監事 佐藤 宏幸	相双方部長 高木 晴子
顧問 櫻井 長子	いわき方部長 新妻 祐美
参与 細田 千鶴	
参与 川本 輝子	



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。

今年度は新型コロナウイルスも5類になり、子どもたちも楽しく会話をしながら給食を食べられるようになりました。これからも子どもたちの健やかな成長のために安全・安心な給食作りに取り組んでいきましょう。