

福島県学校給食研究会 栄養士部会

会 報

第105号

令和6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 志賀 敦子
担当 県中方部

「学校給食の役割」

福島県学校給食研究会 会長 福島市立佐倉小学校 校長 佐藤 友子



「ごちそうさまでした。おいしかったです。」
今日も子どもたちの声が聞こえてきます。本校は、すぐ隣が給食センターのため、2校時頃からいいにおいがしてきます。子どもたちは、献立表のメニューを見ながら、給食の時間をとっても楽しみにしています。片付けの時には、給食を作ってくださる給食センターの皆さんに聞こえるくらい元気にあいさつする声が聞こえてきます。新型コロナウイルス感染症が5類に移行して1年が過ぎ、学校では、友達と会食・共食することができるようになりました。子どもたちにとって、給食は、楽しくほっとできる時間だったことを改めて感じています。



さて、偏った栄養摂取、朝食欠食、食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子どもたちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。また、学校教育の重点の中では、「健

やかな体」の育成を図る取組として、「学校の教育活動全体を通して行う食育の推進」が掲げられています。食育の生きた教材である学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、子どもたちの「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」の育成を目指し実施されています。

子どもたちの健康課題に、個別にしっかり寄り添った食に関する指導を行うことは、かけがえのない成長期を支える上で大変重要であり、栄養学等の知識を有する栄養教諭等だからこそできる業務です。また、食に関する個別的な課題は、生活習慣や心の健康ともかかわるため、保護者はもちろん学級担任・養護教諭等と連携を密にすることが必要で、栄養教諭等には、高いコミュニケーション力も求められます。

本研究会では、会員の資質の向上を図り、子どもたちが、安心して楽しい給食の時間を過ごすことができるよう、学校給食の充実、食育の推進に努めて参ります。

「横のつながりを大切に」

福島県学校給食研究会栄養士部会 部会長 志賀 敦子

今年度より部会長となりました小野中学校栄養教諭・志賀敦子です。よろしくお願いいたします。

はじめに、2月に実施しました「栄養教諭・学校栄養職員の職務に関する調査」では、年度末のお忙しい中、ご回答いただきましてありがとうございます。調査結果につきましては取りまとめ、HPに掲載いたしました。設問の中にありました栄養教諭の採用要件や、日々の業務の課題等については、各関係機関と連携を図り改善へ向けて取り組んでいるところです。また、その他アンケートに寄せられたご意見の中からも、多くの悩みを抱えながら勤務をされて

いる先生が多くいらっしゃることを強く感じました。私たちの職務は、給食管理・衛生管理・食に関する指導と、子どもたちの命・健康に関わっている業務がほとんどです。小さなミスや勘違いで大きな問題になることもあります。加えて、受配校との連携の難しさ、物価高騰による給食費との格闘等々。悩んでも、頑張っても解決しないことも山ほどあります。そんな時ほど、会員同士の「横のつながり」を大切にしていきたいと思います。今年度の栄養士部会の研修等が、少しでも先生方の助けとなり、資質向上に役立てるよう努めていきたいと思ひます。御理解・御協力をよろしくお願いいたします。

「福島県の食育の推進 ～健康教育のパラダイムシフト～」

福島県教育庁健康教育課 課長 木 幡 健

福島県学校給食研究会栄養士部会の皆様におかれましては、日頃より安全・安心でおいしい給食の提供に御尽力いただき感謝申し上げます。

さて、福島県における肥満傾向児出現率は男子が12歳、16歳を除き全国平均を上回っている一方で、前年度との比較では男子6、7、15歳、女子9、15、16、17歳を除き、各年齢で前年度より減少しました。このことは皆様の日々の取組の成果と捉えております。

しかし、県内の成人の健康指標に目を向けると、食塩摂取量は男性全国ワースト1位、女性全国ワースト2位(2016年国民健康・栄養調査)、糖尿病死亡率全国ワースト3位(2016年人口動態調査・年齢調整死亡率)、メタボ率全国ワースト4位(2021年厚生労働省調査)など、子どもを取り巻く健康づくりに関する環境は決して良好とはいえない状況にあります。学齢期の子どもの健康教育を担う私たちは、この負のスパイラルともいえる状況からの脱却を図る必要があります。

本課では、そのための視点としてキーワードを2つ掲げています。1つ目は「次世代教育」の視点です。子どもを取り巻く環境が厳しいのであれば、子ども自身に健康課題を解決できる資質・能力を確実に身に付けさせるというものです。2つ目は「健康格差解消」の視点です。健康キャンペーンは関心の高い層により強く働くことから二極化が大きくなり、格差が生まれると言われております。関心の低い層への個別のアプローチを強化しよう

というものです。

そこで、現在クローズアップしているのが「自分手帳」です。自分手帳は、食習慣の確立や体力の向上、健康課題の解決のために「自分を見つめ、課題を見つけ、目標を決めて、行動を起こし、成果を確かめる」という健康マネジメントサイクルを定着させるのにとっても有効です。

県教育委員会は、第7次福島県総合教育計画(福島県・福島県教育委員会)の施策5に「人生100年時代を見通した多様な学びの場をつくる」を掲げ、生涯にわたり学び続ける力の育成を目指しており、この学び続ける力こそが、自分の健康を自分自身で維持向上させようとする「健康マネジメント能力」です。一斉画一的な指導から個別最適の指導へ、家庭との連携を継続しつつも子ども自身の力を育むことに責任を果たす指導へ。健康教育のパラダイムシフト(考え方や価値観が大きく変わること)が必要と言えます。

食育は、子どもたちの生きる力を育成していく上で最も重要であり、栄養教諭、学校栄養職員の皆様には大事な部分を担っていただいております。時代は変わっても、今も昔も給食は学校生活の大きな楽しみのひとつです。安全でおいしい給食の提供とともに、新しい視点での食育の推進に向けて皆様にお力を発揮していただきたいと思っております。次世代を担う全ての子どもたちがより良い食習慣を身に付け、成長できるよう、これからもともに進んでまいりましょう。

「学校給食を生きた教材とした食育の推進」

福島県学校給食研究会 郡山支部長 郡山市立小泉小学校 校長 左 雨 貴 子

学校給食研究会栄養士部会の皆様には、日ごろより大変お世話になっております。また、3月まで福島県教育庁健康教育課では、大変お世話になりました。この度、ご縁がありまして、学校給食研究会郡山支部長を仰せつかりました郡山市立小泉小学校長・左雨貴子です。

「おいしい給食いただきます。」

「〇年生です。おいしい給食ごちそう様でした。〇〇がおいしかったです。」

毎日、子どもたちが感謝の気持ちを調理員さんたちに伝えている姿に笑みがこぼれます。

学校現場に戻り、学校給食が「生きた教材」であることを日々実感しています。なぜ、生きた教材なのか？ それは、子どもたち全員が同じものを食べている共通性があること、食品の組み合わせや調理法を実体験できること、一食分の食事の

量のモデルになっていること、季節や行事食、地場産物が使われていること等が、食を通して教える材料になっているからです。子どもたちは、給食を食べながら献立の内容や食材等の放送を聞いています。各教室において、教師が、放送内容をくり返したり、注目させたりして、食育の視点を与えるだけで、給食を生きた教材としての食育指導ができます。そのために、放送資料を意図的に作成すると効果が上がるのではないかと感じます。

未来を担う健康でたくましいふくしまっ子の育成を目指し、「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」を目標として、小中学校で連携し、継続して食育の推進に努めていきたいと考えています。また、給食業務に携わる多くの皆様へ感謝の気持ちを忘れずに、学校給食に引き続き関わらせていただきたいと思います。

「食育の中核となる給食センターを目指して」

西郷村立西郷第一中学校（西郷村学校給食センター） 栄養教諭 菅野美穂

西郷村学校給食センターは令和5年8月より新しい施設での給食提供をスタートさせました。調理員19名、配送員2名で村内の幼稚園1園、小学校5校、中学校3校の合計9施設、約2,000食の給食を提供しています。新しいセンターでは、作業区分ごとに部屋が区切られています。さらに、アレルギー対応調理室を設けたことで、今まで以上に衛生的で安全な給食を提供できるようになりました。また、空調設備も整い、室温や湿度の調整ができるほか、音声案内機能や自己診断機能を有する厨房機器を導入し、快適な調理作業環境になりました。洗浄機は節水型を採用するなど、環境にも配慮した施設となっています。学校に給食を届ける食缶は、保温性の高い食缶を新たに購入し、温かい物は温かく、冷たい物は冷たいまま、適温給食を子どもたちに届けることができるようになりました。特に、サラダ食缶の保管には予冷機能付消毒保管機を導入し、熱風殺菌後に冷却した食缶に配食することにより、喫食までの温度管理ができます。そのほかにも、マイコンスライサーの導入により、野菜類の処理を細かく調整することができます。例えば、同じ白菜でも、みそ汁の時は箸でつかみやすいように大きめに、スープの時はスプーンですくいやすいように小さめにと、サイズを調整しています。子どもたちが食べやすいよう、調理員さんと工夫し受配校とも情報共有しながら給食作りを行っています。給食センター内には見学スペースも新設されました。子どもたちが見学に来た時には、自分たちが食べる給食が作られていく様子を間近で見て学習でき、とてもよい経験となっています。会議研修室もあるので、調理の様子を映像で見たり、厨房の中で使う調理器具を実際に触ったりと、子どもたちの学びも深まっています。



西郷村では、子どもたちが楽しく、正しく「食」を知り、健全な成長や望ましい食習慣を形成できるよう5つの取組を進めています。1つ目は「にしごうマクロビ給食」です。麦や黒米、雑穀を入れたごはんの提供、魚料理を多く取り入れた和食中心の献立、地産地消の推進、カミカミ食材を取り入れ、生活習慣病の予防や地域産業への理解につなげています。家庭で魚料理や根菜を使用した料理を食べる機会が少なくなったという実態をふまえ、給食では意識して取り入れるようにしています。2つ目は食に関する正しい知識の普及です。給食運搬から片づけまでの一連の流れや食に関する指導を通して、食事の楽しさやマナーを身に付けることができるようにしています。3つ目は家庭での健全な食習慣の実践です。学校の希望に合わせて保護者試食会を実施し、食育講話も行っています。給食をお手本とした健全な食習慣の普及促進に取り組んでいます。4つ目は、安全安心な給食の提供です。調理過程における衛生管理の徹底、食品の安全性と信頼性を重要視した食品納入業者の選定をしています。5つ目は、県の食育目標の実践です。「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」の育成と関連付けた取組を実施しています。子どもたちへの食に関する指導や、村内の教職員を対象とした食育公開授業、調理員さんの学校訪問による児童・生徒との交流、地元食材を取り入れた献立作成などの実践をしています。

給食は「生きた教材」です。子どもたちが将来「バランスのよい食事」について考えた時、「にしごうマクロビ給食」を思い出してもらえるような給食作りを、今後も給食センター職員が一丸となり取り組んでいきたいと思っています。



新規採用学校栄養職員紹介

「着任して5か月经過して思うこと」

浅川町立浅川中学校（浅川町学校給食センター）栄養技師 **石 漕 みつき**

着任して5か月が過ぎ、慌ただしくも充実した日々を過ごしております。ひとえに日頃から支えてくださる調理員の方々や所属校の先生方、そして何よりも食べてくれる子どもたちのおかげであると実感しております。その一方で、所属校や受配校との連携の難しさや、センター給食のため、子どもたちの給食の反応をなかなか見ることができないもどかしさを痛感しております。今後は学校との

連携をより一層強化しつつ、受配校への訪問の機会を増やし、子どもたちにとって充実した給食の時間となるよう努める所存です。

常に周りの方々への感謝の気持ちと「学校給食が大好き」という気持ちを忘れずに、安全でおいしい学校給食を提供できるよう精進してまいりますので、ご指導のほどよろしく願いいたします。

「学校栄養職員として目指すこと」

只見町立只見中学校（只見町学校給食センター）栄養技師 **小 椋 未香子**

業務に少しずつ慣れてきたところではありますが、まだまだ周りの方々に支えていただきながら仕事をしています。その中でも、毎日、安全で安心な給食を提供することを目標に頑張っています。今後は児童・生徒、教職員や地域の方々と関わる中で、取り組むべき課題が見えてくると思います。目の前の仕事だけでなく、子どもたちや地域にも目を向け、視野を広くもって課題解決に尽力したいです。

私は、食事で子どもたちの心を支えたいと思ったことがきっかけで、学校栄養職員を目指しました。まだ仕事に慣れない現段階ではなかなか難しいですが、私が考えた献立で、少しでも学校に来るのが楽しみになるような児童・生徒が増えてくれると嬉しいです。

至らない点も多々あるかと思いますが、精一杯頑張りますので、ご指導よろしく願いいたします。

「子どもたちの健康と笑顔のために」

南相馬市立石神第二小学校 栄養技師 **田 中 亜 実**

4月より学校栄養職員としての勤務が始まり、早いもので5か月が過ぎようとしています。当初は、慣れない業務やたくさんの帳簿等に悪戦苦闘し、調理員さんや先生方に助けていただきながら仕事を毎日でした。現在は少しずつですが、落ち着いて業務を行えるようになり、子どもたちへの食育指導を自分なりに工夫し、充実した日々を過ごしております。今後は、私の願いである子どもたちの健康と笑顔のために、衛生管理をしっかりと

行い、安心安全で美味しい学校給食の提供に努めていきます。また、肥満やう歯など福島県の子どもたちの健康課題を解決するために、望ましい食習慣や食品を選択する力が身に付くような指導を心がけていきます。栄養教諭・学校栄養職員の先輩方のように、子どもたちや保護者のみなさん、先生方や調理員さんに信頼される学校栄養職員を目指していきたいと思っています。ご指導ご助言のほど、どうぞよろしく願いいたします。

令和6年度 役員紹介

部 会 長	志賀 敦子	<理 事>
副 部 会 長	田原 智代子	県北方部長 山 倉 郁 子
庶務(運営)	岡田 真 樹	県中方部長 八 矢 美 香
庶務(渉外)	佐藤 宏 幸	県南方部長 江 田 実 穂
会 計	齋藤 満 子	会津・南会津方部長 一 条 公 江
監 事	新妻 祐 美	相双方部長 松 本 浩 枝
監 事	松本 浩 枝	いわき方部長 松 本 恵 美 子
顧 問	本田 優 子	
参 与	細田 千 鶴	
参 与	橋本 律 子	



福島県学校給食研究会栄養士部会ホームページ

県内各地域の献立表やレシピ、授業の指導案等が掲載されていますので、ご活用ください。

○ホームページアドレス

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

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、夏の研修会が参集型で開催されました。これからも子どもたちの健康な体と心を育むため、食育の推進に取り組みましょう。