

# 福島県学校給食研究会 栄養士部会

# 会報

第104号

令和6年2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 いわき方部

## 「知ること」の大切さを再認識

福島県学校給食研究会 いわき支部長 いわき市立江名中学校 校長 上遠野 博



栄養士部会のみなさん、毎日おいしい給食をありがとうございます。子どもたちはもちろん、校長の私自身、毎日の給食が本当に楽しみであると同時に、提供くださっているみなさんに感謝の思いを持ちながら、いただいております。

今年度、本研究会のいわき支部長を仰せつかったご縁もあり、私自身の「食に関する指導」への意識は、間違いなく向上しています。

そのきっかけは、本市栄養士部会の「調理講習会」への出席でした。

市内調理場等の栄養士の方々が、給食のメニューを調理・試食・反省するまでの様子を拝見させていただきました。みなさんの手際の良さや協力体制はもちろん、決められた予算、地場産物の活用、SDGsメニュー開発、アレルギーに悩む児童生徒への配慮、さらに、一日に必要なカロリーと栄養の質とバランス、調理法など、たくさんの努力を知ることができました。

正直、そこまで広く深く考えてくださっていることに、感心するばかりでした。

この「みなさんの努力」を知り、改めて「自分にできること」を考えた次第です。

そこで本校では、自分に必要な食事を把握するために、毎月の最終週に「分けきり給食」を実施することとしました。今の中学生は、食が細いと感じています。「自分の成長に必要な食事を知ること」が、いずれ「必要量を食べきれようになること」になるよう期待して、続けていきたいと思っています。

この取組を続けることはもちろん、その他、少しでも実践的な「食に関する指導」を展開したいと思っています。

そのような思いにさせてくださったのは、栄養士部会のみなさんの児童生徒を思う努力を知ることができたからです。

生徒同様、「知ること」が「次への意欲」に繋がることを改めて認識できたことに感謝です。



## 『食文化の継承』を担う給食の提供

福島県学校給食研究会栄養士部会 副部会長 志賀 敦子

私が食文化に興味を持ったのは、母の影響が大きいです。県内の郷土料理や年中行事食について、取材や調理等を手伝う中で、食べ物の歴史や由来・いわれなどを学び、伝える大切さを強く感じました。お祝いと言えば「お赤飯」。私の人生の中で、お祝いの度に母が赤飯を炊いてくれました。学校栄養職員として働き始めたころ、小学校の卒業祝い給食に赤飯を提供しました。1人の子どもが「どうしてお赤飯なの？」と聞いてきたので、「お祝いだからね」と答えると、「どうしてお祝いだとお赤飯なの？」と言いました。話を聞くと、赤飯はコンビニのおにぎりです。家で食べたことがなく、お祝い時に赤飯

を食べることを初めて知ったとのこと。とても衝撃を受けた出来事でした。あれから数十年経ち、もしかしたら「お赤飯＝コンビニのおにぎり」という子どもが増えているかもしれません。会津の郷土料理の「こづゆ」も、本来はお祝いの時に食べるものですが、現在は葬儀のお膳にもついているようです。教科書でも取り上げられている「こづゆ」ですが、由来やいわれは薄らいでいるように思います。家庭では食べられなくなってきた郷土料理や年中行事食を給食に取り入れることで、食に込められた思いや願いなどを知り伝えていく『食文化の継承』に少しでも役立てればと思っています。

## 福島県の食育の推進について

福島県教育庁健康教育課 指導主事 遠藤 幸子

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。本県の食育推進の事業を3点紹介します。

### 1 ふくしまっ子ごはんコンテスト

小・中学生合わせて前年度より824点増の18,911点の応募がありました。これは、栄養教諭・学校栄養職員の各校での呼びかけや、日頃の食育推進の成果です。ごはんコンテストを通して、本県の食育の3つの目標「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」の醸成を図っています。

### 2 健康レシピ食育料理教室

毎年、ふくしまっ子ごはんコンテストで入賞したレシピを活用し、親子で参加する健康レシピ食育料理教室」を相双地区で開催しています。今年度の内容は、学校給食に野菜を納入している南相馬の生産者の方に、地元の野菜の良さや栽培方法について講話をいただき、とれたてのミニトマトやパプリカを試食しました。後半は、コンテストで入賞した児童生徒が講師となり、調理実習を行いました。実習後のアンケートでは、「小・中学

生のアイデアが素晴らしく、子どもも調理の仕方を理解して楽しく料理ができた。」等の感想がありました。この事業を通して、学校・家庭・地域が連携した食育の重要性について再認識していきます。



健康レシピ食育料理教室の様子

### 3 栄養教諭食育推進研修会

栄養教諭が県内5地区に分かれ、授業研究会を行っています。今年度は、「ふくしまの授業スタンダード」を基に授業の流れに沿った視点で参観・協議を行いました。授業を実施する栄養教諭は、学級担任等と話し合いながら指導案や指導資料等を作り上げていきます。参加者にとっても自身の授業改善に向けてより良い研修となっています。

給食管理や食に関する指導等多忙な毎日ですが、「子どもたちのために」という言葉を忘れず食育の推進を図っていただきたいです。

## 地域に根差した給食を

いわき市立勿来学校給食共同調理場 所長 鈴木 静人

この度、文部科学省の令和5年度学校給食表彰の学校給食優良学校等として表彰されました。

現在の調理場は東日本大震災で全壊した調理場を移転改築し、平成28年4月に供用を開始しました。もちろん最新の設備とはなりませんが、軌道に乗るまでは、配送の遅延等で学校からお叱りを受けたことも多々あったと仄聞しております。今回の受賞は、歴代の栄養教諭・学校栄養職員や調理員の弛まぬ努力があったからこそと確信しています。

例えば、毎週行われる栄養教諭・学校栄養職員と調理員の献立打ち合わせでは、忌憚のない意見交換がなされ調理方法が決定されていきます。そこには、お互いを信頼し、切磋琢磨して美味しい学校給食を提供しようとする共通の目標があるからです。在籍調理員41人中7割ほどは開設当時から熟練調理員です。その経験を栄養教諭・学校栄養職員が十二分に引き出し、より良い給食を目指しています。

献立作成の一環として、給食にもっと興味・関心・親しみを持ってもらえるようリクエストメ

ニューを取り入れています。今年度は、当調理場が受け持つ全22校からリクエストが寄せられました。給食への関心が高まるとともにメニューもバランスよく整えることの大切さが児童生徒に伝わればと願っています。

また、地場産品を意識した郷土料理を定期的に提供しています。「かつおの揚げびたし」や「めひかりの唐揚げ」の魚食にはじまり、「いんげんのごまよごし」や「ねぎの油みそ」などです。さらには、市内にとどまらず県内の郷土料理である「ざくざく」や「こづゆ」なども献立に取り入れ、その内容の解説をパネルで学校に提供し、理解を深めてもらっています。もちろん月1回は、みんな大好き「カレーライス」も心を込めて提供する配慮は忘れていません。



魚食給食(めひかり)

今後も今回の栄に恥じることのないよう、職員全員で地域に根差した学校給食を提供できるよう精進してまいりたいと考えております。



## 給食センターの紹介と食に関する指導の取組について

中島村学校給食センター 栄養教諭 田原 智代子

「がんばれ。がんばれ。」

センター見学を訪れた中島幼稚園年少児の真剣な眼差しの先にあるのは、みそ汁を調理する調理員の姿です。いつの間にか可愛らしい声援が給食センター内に響いていました。

食育推進の拠点でもある中島村学校給食センターは、令和3年8月にオール電化の施設で稼働し、3年目を迎えました。中学校1校、小学校2校、幼稚園1園、約580食の給食を提供しています。

当センターは学校給食衛生管理基準に基づき、荷受室、検収室、調味料室、肉・魚類下処理室、野菜下処理室、調理室、和え物室、アレルギー室、コンテナ室、洗浄室等に区分けされ、安全に調理し給食を提供しています。さらに、給食センターの立地にも恵まれており、各学校へ短時間でスムーズに配送することが可能です。各学校への配送時間の課題が無い場合、調理作業の時間を十分に確保することができる他、より保温・保冷された給食を届けられます。また、空調設備も整っており作業環境もよい施設になっています。

給食の内容は、週3～4回中島村産コシヒカリを使用した米飯給食、週1回のパン給食、月2回は麺給食を提供しています。食材納入業者へ働きかけ新鮮な食材、地域の食材をできるだけ使用するよう努めています。素材のおいしさを活かした手作り給食、行事食や希望献立なども取り入れ、季節感のあるおいしい給食作りに調理員とともに日々努めています。また、食器は中島村のマスコットキャラクター「なかじぞうさん」がプリントされており、給食の時間をより楽しく過ごせるよう

に願っています。

食に関する指導の取組は、各学校が作成している食に関する指導の全体計画に沿って実施しています。

その中でも、中島村の食育の中心と位置づける取組として、幼稚園年少児、小学校1年生及び4年生、中学校1年生を対象に、毎年給食センター見学学習を実施しています。当センターは食育推進の拠点としての役割を兼ねていますので、見学スペースが広く確保されており、さらに給食調理中の匂いを嗅げる構造になっています。初めて給食センターを訪れ、初めて見る大きな釜でみそ汁を調理する調理員の姿を間近で見た幼稚園年少児は、驚きながらも真剣に調理員を見つめています。給食センターの見学を通し、感じたつぶやきが、いつの間にか「がんばれ」の声援に変わっていました。見学学習を通して、それぞれの園児・児童生徒の、食や給食に関する関心が高まります。さらに苦手なものにも挑戦したり、残さず食べようと頑張ったり、感謝して食べたりする意欲の高まりにもつながっています。

今後も、給食センターを食育の拠点とし、健康づくりの基礎となる給食の提供、また望ましい食生活を送ることができるよう食育の推進に努めていきたいと思ひます。



## 新規採用 栄養教諭

### 栄養教諭として

本宮方部学校給食センター 栄養教諭 眞壁 恵

今年度より、本宮市立本宮第二中学校・本宮方部学校給食センターに勤務となりました。新しい環境でわからないことが多く、周りの方々に助けをいただきながら勤務しております。本宮方部学校給食センターでは、本宮市の小中学校6校と大玉村の小中学校3校に約3,100食の給食を提供しています。初めての大規模センター勤務のため、献立作成から調理業務など、日々勉強になること

ばかりです。「顔が見える給食づくり」をモットーに給食センター職員や学校と連携し、給食を「生きた教材」として活用できるよう取り組んでいるところです。給食や食育を通して、何を伝えていけばよいのか…。子どもたちの心にひびく実践を目指し、日々、試行錯誤しています。子どもたちが生涯にわたって心身ともに健康に過ごすことができるよう、さらに職務に励み、食を通して子どもたちを支えていきたいと思ひます。



# 令和5年度 表彰

## 学校給食文部科学大臣表彰

学校給食優良学校等（共同調理場） いわき市立勿来学校給食共同調理場

## 公益財団法人福島県学校給食会表彰

[学校給食優良団体]

会津若松市永和地区学校給食センター  
喜多方市立塩川小学校  
新地町食育指導部会  
福島県立会津第二高等学校

[学校給食功労者]

福島市立瀬上小学校	栄養教諭	上原子 昌代
二本松市立安達中学校	栄養教諭	武藤 真紀
郡山市立芳賀小学校	主任栄養技師	酒井 良枝
石川町立石川小学校	主任栄養技師	庄司 祐理
矢吹町立善郷小学校	栄養教諭	田家 すみえ
喜多方市立山都小学校	栄養教諭	加藤 真理
(株) ニッコトラスト（只見町学校給食センター勤務）		
	調理責任者	目黒 千里
いわき市立平第一小学校	栄養教諭	猪狩 奈々
(公財) 福島県学校給食会事務局次長		
兼 業務課長 兼 食品安全衛生管理室長		斎藤 保

[県産食材活用部門]

広野町学校給食共同調理場

## 永年勤続表彰

郡山市立薫小学校	栄養教諭	矢野 由紀
郡山市立富田西小学校	栄養教諭	渡邊 昌子
会津若松市立城西小学校	栄養教諭	一条 公江
会津若松市立河東学園	主任栄養技師	五十嵐 俊恵
喜多方市立塩川小学校	主任栄養技師	塚本 明子
須賀川市立第二中学校	栄養教諭	増子 かおる

### 令和六年度 行事予定

- 学校施設訪問実施状況点検  
6月～12月 各施設
- 第19回食育推進全国大会  
6月1日(土)～6月2日(日) 大阪府大阪市
- 第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（仮） 長野県  
※2024年度より全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会と全国学校給食研究協議会が統合となります。  
8月1日(木)～2日(金) 長野県長野市（ホクト文化ホール他）
- 県学校給食研究会栄養士部会研修会（参集研修）  
7月30日(火) 田村市文化センター
- 栄養教諭等衛生講習会  
9月～10月 県学校給食会
- 栄養教諭・学校栄養職員研修会  
11月11日(月)～11月12日(火)



※教育センターにおける研修については、  
新年度に教育センターHPでご確認ください。

## 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情報が掲載されています。また、「部会だより」では、基本的な食に関する指導の解説や各々部での研修会等の活動の様子を毎月掲載しています。ぜひご利用ください。

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

## 編集後記

会報発行に当たり、お忙しい中原稿をお寄せいただきました皆様へ厚く御礼申し上げます。今年度は、各々部で現地参集型の行事も復活してきたようです。今後も自己研鑽に励みながら、子ども達が健やかで生き生きと過ごせるよう、より良い給食づくりと食育を推進していきましょう。