

福島県学校給食研究会 栄養士部会

会報

第87号

平成27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 井間眞理子
担当 県北方部

学校給食の充実をめざした各地区の取り組み

福島県学校給食研究会 会長 及川義道

皆様もご存知のとおり福島県学校給食研究会では、毎年、学校給食の充実をめざし、各支部、部会の取り組みを広報誌にて紹介しています。県内



小中学校、高校660校、そして給食センター、共同調理場80箇所に配布してご覧いただいています。今年1月の広報誌には「食への関心を高め、よりよい食習慣を育む学校給食の取り組み」「日本の『和食』を推進した食育の実践」「地域学校保健委員会との連携を図った食育指導の充実」「食を通して豊かな心をはぐくむ食育指導を目指して」というように工夫を凝らした実践が載せられています。このような食育の実践や地場産物の活用などの実践は福島県全体で共有し活用することが重要です。

さて、県内には小中学校で37名の栄養教諭がありますが、今後、栄養教諭の役割は益々大きくなる

ものの他県に比べて数は少ないのが現状です。また、地区によって数のばらつきがあります。県内において、食育指導の経験豊富な栄養士の先生の活躍は大きな力となっています。これからは、若い栄養士の方も栄養教諭を目指し、各学校で活躍することを期待しています。

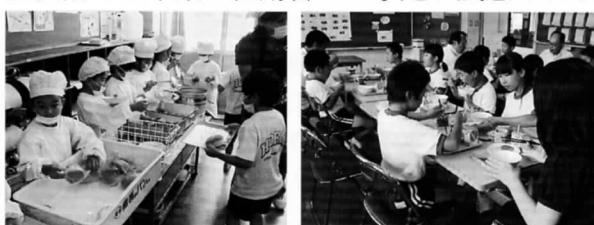
各地区においては、安全で安心な地域農産物を利用したバランスのとれた日々の学校給食の提供に努力されていることは大変ありがとうございます。さらに、児童生徒に食事のマナーや伝統的な日本の食文化を学ばせ、農産物を育てる人と調理していく人々への感謝の心を育む学習を是非進めてほしいと願っています。



栄養教諭・学校栄養職員がめざすもの

福島県学校給食研究会 部会長 井間眞理子

過日、新聞の記事で全国の教職員の人数を削減する旨の内容を目にしました。このような中、福島県では、平成27年以降栄養教諭を増員する予定と耳にしました。前会報では福島県の食育を推進していくために、「栄養士部会として栄養教諭が今の定数でよいのか、今後も今のような採用条件でよいのか等、今後のビジョンを参考してみてはどうか」とのアドバイスを校長会との教育懇談会で頂いたことをお伝えしました。現段階での本県で任用替えの予定は残念ながら



ありませんが、引き続き継続して会員の皆さんの意向をお伝えしていきたいと思います。来年度も栄養教諭の採用はあることと思います。教職員削減の中の増員です。

どうか一人一人がこの実態を理解し、バトンをつないでくださるようよろしくお願いします。



これからも会員の皆さんのお声を生かし、栄養士部会が子どもたちのために、キャッチフレーズである「食でつなぐ子どもたちの未来」の合言葉のように、ひとつひとつの積み重ねを大切にして、学校、家庭、地域とつながり、広がるといった、連携を深めながら、食育と一緒に進め、未来の子どもたちの健やかな成長を皆さんと共にぐくんでいきましょう。

食足りて…

A男は登校を渋りがちな小学5年生でした。一度休むと三日、五日…と連続することもしばしばでした。しかし、何日休んでいても、学校へ来てしまえば明るく元気に活動し、給食も、もりもり食べる子供でした。母親と二人暮らし。母の仕事の関係もあり、下校後は夜遅くまで一人で過ごすことが常でした。

A男が連続して学校を休んだ日のことでした。担任は、欠席の連絡がないので家庭訪問をしました。玄関で家の中に声をかけると、A男が縁側から裸足で外に飛び出しました。連絡もせずに休んでいたので叱られるとでも思ったのでしょうか。庭を伝い田んぼの畦へ走り出しました。担任が追いかけると、A男はさらに遠くへと逃げ、用水路を飛び越そうとジャンプしました。が、思いのほか幅が広かったのでしょう。用水路の中に落ちてしまいました。観念したのか、A男は水路の中にしゃがみ込み泣き出しました。

担任は、着替えをさせようと、泣いているA男とともに、誰もいない家へ戻りました。A男

福島県教育庁健康教育課 課長 塩田正信

の部屋に入ったとたん、担任は、A男の涙のわけがわかったような気がしました。一人で寝ている布団の周りは、カップ麺や弁当の容器、調理パンの袋、飲み干したジュースびんなどで、足の踏み場もないほどです。菓子箱に砂を敷いた、汚物でいっぱいの猫トイレの脇には、汁にかびが浮かんだカップ麺の食べ残し。着替えをさせようと開けさせたタンスの中は空っぽでした。

担任は、A男を車に乗せ、学校へ向かいました。途中でハンバーガーを一つ買い、A男に食べさせました。登校したA男は、何事もなかったようにいつもどおり明るく活動し、給食も、もりもり食べました。

「衣食足りて…」ということばがあります。食はすべての源です。一人一人の子供の家庭と連携する食育。一人一人の子供の成長を支える給食。学校給食関係者への期待は、昔も今も非常に大きいと感じています。重要な役割を担う栄養士部会の皆様の活躍を心よりご祈念申し上げます。

「元気なふくしまっ子」の育成を目指して

福島県教育庁健康教育課

指導主事 本田優子

今年度から本課の食育事業拡大に伴い、学校現場から初めて栄養教諭が登用され、食育担当指導主事は中学校家庭科の千代田と2名となりました。それぞれの専門性を生かし、力を合わせて業務を進めてまいりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

さて、体力・運動能力の低下、肥満傾向児の出現率の増加等をふまえ、本課の新規事業として「ふくしまっ子体力向上総合プロジェクト」がスタートしました。これに伴い、関連事業として「ふくしまっ子食育指針の改訂」を行います。児童生徒の食生活調査結果から、今の子どもたちの現状に沿った内容に改訂していく予定です。

さらには、「食育専門家派遣事業」として、小・中学校へ栄養教諭や専門医等の人材を派遣し、家庭や地域における食と健康に対する関心を高めてまいりたいと考えております。是非、積極的にご活用いただき、学校・家庭・地域が一体となって食育を推進することで、子どもたちが心身ともに健全に成長できることを願っております。

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 佐藤三佳

福島県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。

本年4月から県北保健福祉事務所より教育庁健康教育課へ異動して参りました、佐藤三佳と申します。今後ともどうぞよろしくお願ひいたします。

学校給食における衛生管理につきましては、皆様も毎日心を砕かれていることかと思います。昨年度は2月に南会津で10年ぶりとなる食中毒事案が発生し、また異物混入についても昨年度に引き続き今年度も頻繁に報告されています。6月9日には鳴門市で学校給食で出されたアジフライのヒスタミンによる食中毒で、227人が発症する事案が発生しました。

平成27年6月17日付け27教健第336号にて通知いたしました「学校給食における衛生管理について（通知）」を御確認いただき、特に食材納入業者に対する注意の喚起につきまして改めて徹底くださいますよう、よろしくお願ひいたします。



スーパー食育スクール 事業を受けて

三春町立三春中学校
栄養教諭 土屋久美

文部科学省の学校保健統計調査において平成18年度より都道府県別のデータが公表されるようになりました。それまでの地域区分別の公表においても肥満傾向児の出現率は東北が高いとは言わっていましたが、各年代別の出現率の高さを東北各県で競い合っているかのような結果に衝撃を受けました。平成20年には学校給食法の改正で学校給食の目的が「学校給食を通した食育」となり、肥満傾向の児童生徒に学校給食ではどのように関わっていくべきなのかを僅かながら模索してきました。

さらに、平成23年の東日本大震災後、福島県児童生徒の肥満傾向出現率は高まり、本県の喫緊の課題となっています。

一律の所要量から食事摂取基準になり、また、肥満度別負荷エネルギーなどを導入し机上では

一人ひとりに一応の数値は出せます。しかし、活動量が一律であること、日々の食生活に数値を生かしていく手立てなど、実践への解を出せずにいました。

平成27年度スーパー食育スクール事業の指定を受け、ライフコーデによる活動量の計測、そこから学校給食摂取量の精査、また、学校給食を生徒一人ひとりが食事の目安量（portion size）として活用する等、その解に少しでも近づいていきたいと考えております。

子どもたちの健康に寄与するため衛生に調理に日々精魂を傾けている学校給食が、肥満を助長させていくことなく、食育全体計画に掲げられている「自己管理能力の育成」の手立てとなる方途を考えていきたいと思います。ご指導のほどよろしくお願ひ致します。



学校給食における 栄養・食事管理について思うこと

学校における食育推進プロジェクト事業
「学校における食育推進委員会」委員

郡山女子大学 准教授 龜田明美

日頃より栄養教諭・学校栄養職員の皆様には、本学の学外実習等に対し、ご指導とご協力を賜り、心より感謝申し上げます。管理栄養士養成校に勤務し、給食管理学を担当してから、早いもので3年目を迎えました。現職に着いてからは、学校給食施設以外の特定給食施設に関する法規、栄養・食事管理と品質管理等について、必死で勉強しながら、学生に指導してまいりました。このような中、学校給食以外の給食施設の栄養管理から多くのことを学びました。

例えば、病院や高齢者施設では、喫食者個々の身体状況のアセスメント情報により、個々に食事が準備され、食べ残しの状況等から摂取量を推定し、栄養管理を行っています。摂取量（残食量）の把握は、医療スタッフと管理栄養士が連携して行っています。一方、学校給食では、学級ごとの食缶に配食された料理を、給食当番が食器に盛り付けるという配膳方式です。盛り付け量については、食缶に食べ残しがなく

なるような工夫はされていても、児童生徒個々の体格や生活活動の状況等を考慮して盛り付けをしている学級は、まだ少ないと思います。

福島県では、肥満傾向児の出現率が震災後3年連続で高い水準で推移しています。このような状況の中、児童生徒の体格と食生活に関する調査より、肥満傾向の子ほど「給食を大盛りやおかわりをする」、「給食を食べるのが速い」など、「体格と給食を食べる量や食べ方が関わっている」との結果が得られたそうです。この調査を取りまとめた栄養教諭の先生は、「一律に残さず食べるといった従前の指導から、児童生徒個々の盛り付け量や食べ方への配慮等、学校給食を教材として活用しながら指導を行い、改善につなげたい」と話していました。

現行の配膳方式では、病院や高齢者施設のように、児童生徒一人ひとりに応じた適切な量を準備することは難しい状況です。しかし、学級担任や養護教諭など他職種の方々と連携して、配膳時に配慮が必要な児童生徒の、盛り付け量を把握するなどの対応は可能ではないでしょうか。今後、この分野の研究が不可欠だと考えます。栄養教諭等の先生方の取り組みに大きな期待を寄せています。

給食センター紹介



塙町では、昭和48年に塙中学校に隣接する形で学校給食センターを開設し、小学校3校、中学校1校、幼稚園3園に給食を供給してきましたが、施設の老朽化などの理由から平成26年7月から新施設の建設を開始し5月末に竣工を迎え、2学期から給食の提供を開始しました。

新施設は、鉄筋2階建て869m²で1日1,000食の調理能力を有し、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守した高い衛生基準を確保するため、汚染区域、非汚染区域を区別し

塙町学校給食センター 所長 齋藤 智

交差汚染の防止を図り、全床をドライシステム化しました。厨房機器は電気式に統一することにより、効率的な加熱調理が可能となり、室温25°C以下、湿度80%以下の調理室の空調管理を効率的に実現し、調理員の労働条件の改善にも寄与しました。また、食物アレルギーを有する児童生徒への対応として、アレルギー室を設置し、対象となる品目には一般児童生徒用とは別に作成することとしました。また、現在食中毒の主流となっているノロウィルスへの対処として、感染者の嘔吐物が運ばれてきた場合の塩素消毒処理対応のノロ対策室を設置し、二次感染等に対応いたします。

現在、学校給食は健康教育、食育などの生きた教材としての活用が期待されているため、2階に見学スペースや会議室を設置し、調理状況の見学、食育啓発教室の実施などを行い、食育啓発施設として開かれた給食センターを目指します。

新採用紹介

子どもたちのために

白河市立白河第一小学校 栄養技師 三瓶 理香

早くも6ヶ月が過ぎようとしています。この6ヶ月は、たくさんの方々に支えていただき、努めることができました。単独校ということで子どもたちの給食の様子を間近で見ることができます。子どもたちからパワーをもらうと共に、課題も多く、勉強しなければと刺激を受けております。将来の子どもたちの健康のために日々成長できるよう精進していきたいと思います。

平成27年度 役員紹介

部会長 井間真理子

理事

副部会長 赤津由紀子

県北方部長 小野 陽子

副部会長 橋本恵久子

県中方部長 大関三千子

庶務 志賀 敦子

県南方部長 近内千由里

会計 草野みゆき

会津方部長 細野 貴代

監事 野内 容子

南会津方部長 横山 実生

監事 櫻井 長子

相双方部長 佐藤 優美

顧問 横田みえ子

いわき方部長 志賀 保子

参考 佐藤 三佳

志賀 保子

参考 川本 輝子

志賀 保子

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>
皆様のご意見やアイディア等、
お待ちしています。

学校栄養職員として

金山町立金山中学校 栄養技師 佐藤 礼奈

奥会津金山町に赴任して6ヶ月がたとうとしています。中学校では、明るく、素直な生徒とともに生活し、学ぶことがたくさんあります。

食べることは毎日を元気に過ごす基礎となるので、生徒の運動量や生活を考え献立を作成しています。更に将来の健康を考え食育の課題に取り組みたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

栄養技師になって感じたこと

檜枝岐村立檜枝岐中学校 栄養技師 保坂 聖美

私が檜枝岐小中学校に赴任してから半年が経ちました。初めてのことばかりで不安が多々ありますが、児童生徒の日々の成長、そして「毎日給食おいしいです！」の言葉に大きな喜びを感じるようになりました。子供たちの笑顔は大きな励みになっています。そんな檜枝岐の子供たちのために、食を通して一生懸命貢献できる栄養技師を目指していきたいと思います。

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。

これからも子どもたちのために、よりよい給食を作り、食の大切さを伝えていけるように励んでいきましょう。