

福島県学校給食研究会 栄養士部会

会 報

第107号

令和7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 いわき方部

学校給食の果たす役割

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



学校給食の始まりは、1889年に山形県西田川郡鶴岡町（現在の鶴岡市）の大督寺内にあった忠愛小学校で始まったと言われています。当初の目的は、貧困家庭の子どもたちを支援することで、献立はシンプルで、白米の握り飯2つに煮浸し（青菜漬けの塩出しをしたものに大豆などを加えた煮物）と塩魚の干物などだったそうです。

近年では、核家族化や両親の共働き、加工食品や外食産業の増加など、ライフスタイルや環境の変化が家庭内の食卓事情にも大きな影響を与え、栄養バランスの偏った食事が懸念されるようになっていきます。また、「令和の米騒動」の影響も心配される中、子どもたちが食に関する正しい知識と食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしているのが学校給食です。

子どもたちが望ましい食習慣を身に付けることは、健康な心身を育み、将来にわたって健全な食生活を実践するために欠かせません。そのため、栄養教諭・学校栄養職員には、学校の教育活動全体で食育に組

織的に取り組む「マネジメント力」や、教職員及び家庭・地域と様々な場面で連携して食に関する指導を進める「コーディネート力」を高めていくことが求められています。

本研究会では、栄養教諭・学校栄養職員が食に関する指導と学校給食の管理という職務を十分に果たすことができるよう、更なる資質能力の向上や業務効率化に努め、子どもたちの将来にわたる心身の健康の一助となるよう取り組んでまいります。

関係機関の皆様には、今後とも引き続き、ご指導、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。



「生きる力」につながる食に関する指導とは

福島県学校給食研究会栄養士部会

部会長

志賀 敦子

食に関する指導では、視覚的体験的な教材を工夫・作成し、子どもたちにわかりやすい授業に励んでいます。しかしその後の変容が見られないと反省することも多くあります。

数年前、栄養教諭の教育実習を担当しました。以前勤務していた小学校の出身で、私の給食を食べ、食に関する指導を受けていた子ども（学生）でした。栄養教諭になろうと思った理由を聞くと「当時受けた食育の授業が印象的だった。自分も栄養教諭になって子どもたちに食の大切さを教えたいと思った。」と言っていました。低学年で学んだ「はしの持ち方」が特に印象深く、当時は箸を正しく持つことができなくて、必死に練習をしたそうです。大学生になり

家族以外の人達と会食する機会が増え、箸の持ち方をほめられることが多く、あの時授業で学び、がんばって持ち方を練習してよかったと言っていました。実習中の研究授業では自分の経験なども踏まえながら「はしについて」の指導を行い、高評価を得ていました。現在は他県ではありますが、栄養教諭としてがんばっています。

学校における食育の目的は「生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培うこと」です。年1時間程度の食に関する指導は「小さな1歩」ではありますが、1つ1つの指導を大切に、今後も食育の推進に尽力できればと思います。

「本物の力」を育む健康教育

福島県教育庁健康教育課 課長 木 幡 健

県教育委員会では、「第7次福島県総合教育計画」の施策5「人生100年時代を見通した多様な学びの場をつくる」において、児童生徒が生涯にわたり学び続ける力の育成を目的に事業を行っています。本課においては、「ふくしまっ子健康マネジメントプラン」により児童生徒に健康マネジメント能力を育む取組を推進しています。各小事業の概要は以下の通りです。

1 「自分手帳」活用事業

健康に関する「自己理解力」や「自己管理能力」「情報分析力」「課題解決力」を育むための有効なツールとして「自分手帳」を活用し、児童生徒自らが運動習慣や生活習慣、食習慣を改善することができるようにするとともに、取組の過程において、生涯にわたり生きて働く健康マネジメント能力を育むことを目指しています。また、より効果的、継続的な活用が図られるよう、令和8年度からのオンライン版「自分手帳」の本格稼働に向け、現在実証研究を進めています。

2 体力向上ムーブメント事業

本県児童は、全国に比べ授業以外での運動時間が少ないという課題があります。この課題解決を目指し運動の習慣化が図られるよう、「みんなで跳ぼう！なわとびコンテスト」を開催しています。また、

健康教育の充実に熱心に取り組んでいる学校の取組を「元気大賞ブック」としてまとめ、好事例を紹介しています。

3 健康教育専門家派遣事業

食習慣の乱れや肥満傾向児出現率の増加など、健康課題の解決や健康教育の指導内容・方法の充実に積極的に取り組もうとする学校に対し、医師・歯科医師・大学教授等を派遣し、専門的な知見から課題解決を支援しています。

4 健康マネジメントプラン支援委員会

健康教育に関する各種事業について、学校現場の実態や児童生徒の変容を基に、評価・検証を行っています。この検証には、各教育事務所の担当指導主事も参加しており、地域や学校の実態に応じた支援を加速化できるよう努めています。

本課では、「学校の在り方の変革は健康教育から」を合言葉に、児童生徒一人一人の将来の健康を見据え、誰一人取り残さない健康教育、さらには、児童生徒が学齢期を過ぎたその後も、自らの力で健康課題を解決できる「本物の力」を育む健康教育の実現を目指し取組を進めています。こうした視点を踏まえ、次世代を担う全ての子どもたちの健やかな成長に向け、引き続きお力添えをお願いします。

「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 田 原 智代子

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。

福島県の健康教育として、今回は、本課の「元気なふくしまっ子食環境整備事業」の「ふくしまっ子ごはんコンテスト」と「栄養教諭食育推進研修会」について説明いたします。

ふくしまっ子ごはんコンテストは、平成20年度より小学生を対象に「わたしが作る朝ごはんコンテスト」として、平成26年度からは、中学生も対象に加わり、「ふくしまっ子ごはんコンテスト」として実施し今年度で17回目となります。このコンテストは、自ら健全な食生活を実践する力を育成するため、ごはんを主食とした献立の作成・食材の準備・調理等の一連の食事作りを通して、

- ①生活習慣の改善や朝食摂取を基本とした望ましい食習慣の形成
- ②米を中心とした日本型食生活や地場産物について関心を高め、未来を担う健康でたくましいふくしまっ子を育む

この2点を目的として行っています。昨年度は、

17,401点の応募がありました。この事業を通して、栄養教諭等の食育の推進や学校・家庭・地域が連携し、児童生徒の食べる力・感謝の心・郷土愛が育成されていることを改めて実感しています。

栄養教諭食育研修会は、栄養教諭を対象とした、研究授業を行う研修会です。食育を円滑に推進するために、栄養教諭としての専門的知識・実践的指導力及び使命感を養うとともに、幅広い識見を習得させ、資質の向上を図ることを目的に行っています。今年度は、県中、県南、会津・南会津の3地区で実施します。栄養教諭は、「児童の栄養の指導及び管理をつかさどる」職として、食に関する指導と学校給食管理を一体として行うことが本来の役割です。会員の皆様には、この研修会を通し、学んだ実践的指導力を「横のつながり」で全体に共有していただき、未来を担う子どもたちに「食の楽しさ」や「食の大切さ」を伝え、健康でたくましいふくしまっ子を育む食育の推進をお願いします。

二本松市安達学校給食センターの紹介

二本松市安達学校給食センター 所長 倉澤 浩 文

二本松市安達学校給食センターは、令和6年3月から9月までに改修工事、10月に調理機器更新、11月～12月の学校給食再開準備期間を経て、令和7年1月から学校給食を再開しています。

主な改修内容は、次のとおりです。

- ①検収前室（給食食材納品等の部屋）の増築
 - ②下処理室（食材の開封と確認、野菜などの洗浄を行う部屋）の改修
 - ③調理室（アレルギー調理スペース）の新設
 - ④配送・回収前室（調理した給食のコンテナへの積み込み、食べ終わった後の食器等を回収する部屋）の改修
 - ⑤騒音規制対応・冷暖房設備更新
 - ⑥施設全体をLED照明に変更
 - ⑦洗浄室（食器、食缶等の洗浄を行う部屋）の腰壁修繕
 - ⑧換気設備の改修
 - ⑨調理機器（真空冷却器、スチームコンベクションオーブン、自動フライヤー等）の更新
- この中で特に力を入れたのは、①検収前室の増築、③調理室の新設、④配送・回収前室の改修、⑨調理機器の更新です。

【検収前室(給食食材納品等の部屋)の増築】

新たに増築された検収前室は、冷暖房も整備され、今までより好環境での検収作業が可能となりました。室温管理が可能になったことで、品質・鮮度・異物確認等を行う担当職員の作業効率が上がりました。

また、冷蔵庫・冷凍庫などへの搬入動線にも配慮するなど、食材の温度管理を含めた検収業務の基準に基づいた実施に努めています。

【アレルギー調理スペースの新設】

アレルギー調理スペースの新設によって、除去食、代替食等の食物アレルギー対応が可能になりました。調理されたアレルギー対応食は、個人の専用容器に配食し、担当調理員と栄養教諭の確認後、コンテナへの搬入を行います。



(アレルギー調理スペース)

【配送・改修前室の改修】

ドックシェルターの新設により、給食配送車が給食用コンテナをセンターに入出庫する際、搬入口と荷台の間を埋めることができるようになりました。また、外気の影響を最小限に抑えることができ、雨風や粉塵等の侵入を防止し施設内をクリーンな環境に保てるようになりました。



(ドックシェルター外観)

【調理機器の更新】

調理機器の更新として、新たに消毒機能付きの真空冷却器を導入したことにより、衛生的に食材を冷却し、素材の良さを生かした調理に大変役立っております。

また、スチームコンベクションオーブンを2台設置したことにより、調理方法や料理の組み合わせの幅が更に広がりました。改修工事前は、焼き機と蒸し器が離れた場所にありましたが、スチームコンベクションオーブンが導入されたことで、作業動線がスムーズになり、食材ごとの動線の交差を少なくし、衛生的に作業を進めることが可能となりました。



(スチームコンベクションオーブン)

【最後に】

二本松市安達学校給食センターでは、地域の子どもたちの豊かな心と身体の育成を目指し、これまで以上に安全・安心でおいしい学校給食の提供に努めていきたいと思っております。また改修工事で、新しい設備や機械の導入に伴い、職員も研鑽に努めていきたいと思っております。

学校給食研究会栄養士部会の先生方にも、ご指導を頂きながら、給食運営に取り組んでいきたいと考えておりますので、今後ともよろしくお願い致します。



新規採用 栄養教諭・学校栄養職員紹介

「福島県の栄養教諭として」

二本松市立安達中学校

(二本松市安達学校給食センター) 栄養教諭 蓮 沼 茜

豊かな自然と食文化に恵まれた福島県で、栄養教諭として子どもたちの心と身体の健康を育む役割を担えることに、改めて喜びと責任を感じております。『福島らしさ』を意識し、地元の食材や郷土料理を取り入れた献立づくりを心がけ、子どもたちが得た食に関する様々な学びを実践に繋げられるよう努めていきたいと考えています。これまでに勤務してきた各地域の先生方、研修でお世話になった先生方など、沢山の方々に支えられてきました。今後とも、ご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願い致します。

「栄養教諭としての抱負」

南会津町立荒海中学校

(南会津町立田島学校給食センター) 栄養教諭 饗 場 由 希

栄養教諭として南会津町に着任し、5か月が過ぎました。今までと規模や環境が大きく異なり、慣れないことや不安も多々ありますが、先生方や調理員さん、気にかけてくださる先輩方にご指導や励ましをいただきながら、日々過ごしております。子ども一人ひとりと関わりを大切にし、地場産物を豊富に取り入れた給食を「生きた教材」として活用しながら、将来につながる食育を推進できるよう、できることから一つずつ取り組み、研鑽に励みたいと思います。ご指導のほどよろしくお願いいたします。

「学校栄養職員として」

桜枝岐村立桜枝岐中学校 栄養技師 八 代 奏 音

学校栄養職員として、子どもたちの健やかな成長を「食」を通して支えられることに大きな喜びと責任を感じています。安心・安全でおいしい給食の提供はもちろん、本県の学校における食育の3つの目標「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」を子どもたちが育めるように、努力していきたいと思っています。今後は、栄養教諭の免許取得を目指すとともに、職務の幅を広げられるよう自己研鑽に励んでまいります。そして、生きた教材となる献立作成や食育の充実を目指していきたいと考えています。今後ともご指導のほど、よろしくお願いいたします。

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。ぜひご利用ください。

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

「栄養教諭として目指す姿」

郡山市立開成小学校 栄養教諭 星 朱 美

給食の時間に教室を訪問して、子どもたちと会話をする、いろいろなことを教えてくれます。「野菜は、1年生の頃はあまり食べられなかったけれど、給食のおかげで今は食べられるようになりました!」とてもうれしい言葉でした。子どもたちの成長を、給食や食育を通して見守れることに、喜びとやりがいを感じています。目指す姿は「学び続ける栄養教諭」です。よりよい指導ができるよう、学びを続け、自分自身を高めていきたいと思っています。

栄養教諭になって

いわき市立菊田小学校

(いわき市立勿来学校給食共同調理場) 栄養教諭 鈴 木 萌 乃 佳

今年度より新採用栄養教諭として着任し、新たな気持ちで日々の職務にあたっています。また、新採用研修を受けたことで、より専門性が求められる職ということを実感しております。現在、ICTを活用した給食時間の訪問指導や、食に関する指導の充実を目指し、先輩方と取り組んでいるところです。地域や学校、子どもたちの実態に寄り添った給食の提供や、食育の推進ができる栄養教諭を目指して、今後も精進してまいります。ご指導のほど、よろしくお願いいたします。

◆◆◆ 令和7年度役員紹介 ◆◆◆

部 会 長 志 賀 敦 子
副 部 会 長 遠 藤 幸 子
庶 務 (運 営) 岡 田 真 樹
庶 務 (渉 外) 佐 藤 宏 幸
会 計 齋 藤 満 子
監 事 新 妻 祐 美
監 事 金 丸 浩 枝
顧 問 本 田 優 子
参 与 細 田 千 鶴
参 与 橋 本 律 子

< 理 事 >

県 北 方 部 長 山 倉 郁 子
県 中 方 部 長 八 矢 美 香
県 南 方 部 長 江 田 美 穂
会 津・南 会 津 方 部 長 一 条 公 江
相 双 方 部 長 金 丸 浩 枝
い わ き 方 部 長 松 本 恵 美 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。