

令和3年度 愛教研栄養教員部リーダー研修会報告

- 1 趣 旨 栄養教諭・学校栄養職員が専門職としての資質の向上に努めるとともに、支部間の連携を強化し、支部活動の更なる活性化を図る。
- 2 主 催 愛媛県教育研究協議会
- 3 参加者 栄養教員部部长・副部长・正副支部部长
- 4 期 日 令和3年7月27日(火)
- 5 会 場 エスポワール愛媛文教会館 4階会議室 寿
〒790-8545 松山市祝谷町1丁目5-33 TEL (089) 945-8644

6 日 程

	12:40	13:00	13:30	15:00	15:10	16:00	16:20	16:30
受 付		開 会	(1) 講 演	休 憩	(2) 指 導 講 話	(3) 情 報 交 換		閉 会

7 研修内容

- (1) 講演 演題「カロリー密度に着目した寄り添う食事デンシエット (Densiet)」
講師 徳島大学大学院医歯薬学研究部
臨床食管理学分野 奥村 仙示 先生
- (2) 指導講話 「学校給食の現状」
講師 愛媛県教育委員会保健体育課 指導主事 山市 知代 先生
- (3) 情報交換

8 研修報告

新型コロナウイルス感染症対策のため、半日開催で、初めての試みとして Zoom を活用したリモート講演を実施した。

はじめに、栄養教員部部长より「ノロウィルス感染症と学校給食」と題して、感染症の事例からお話いただき、調理従事者による感染症について改めて考える機会となった。栄養教諭だけでなく調理従事者と一緒に衛生管理体制を見直し、2学期からの安心・安全な給食の実施に努めたい。

講演では、徳島大学大学院医歯薬学研究部 奥村仙示先生より「カロリー密度に着目した寄り添う食事デンシエット」と題して御講演いただいた。食品1g当たりのエネルギー(カロリー密度)に注目し、油を使用したカロリー密度の高い食事より、野菜を多く使用したカロリー密度の低い食事の方が、満足感・満腹感につながるデンシエット基準の考え方を教えていただいた。子どもや保護者にもわかりやすい食事の考え方で、多くの栄養指導のヒントを得ることができた。今後の指導に活用していきたい。

山市指導主事の指導講話では、食をめぐる現状における課題から策定された「第4次食育推進基本計画」について概要及び関連する取組事例、学校給食実施基準の一部改正について御指導いただいた。SDGs の観点から相互連携して総合的に推進し、食育の推進の目標値を達成できるよう情報収集しながら、職務に取り組んでいきたい。

情報交換では、各支部より事前に提出いただいた ICT 機器や地場産物を活用した給食指導について質疑応答を行った。給食時間という喫食の場面における指導が難しい中、電子黒板を使った地場産物の紹介やタブレットを使用した児童生徒の嗜好調査の事例について詳細を聞くことができ、充実した情報交換となった。

今回の研修内容を各支部の会員と共有し、栄養教諭の資質向上に努めていきたい。