

令和3年度 愛教研栄養教員部リーダー研修会報告

1 開会

栄養教員部長より「ノロウイ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。



2 講演 「カロリー密度に着目した寄り添う食事デンシエット」

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

新型コロナ感染症対策のため、ZOOMを活用し、リモートで講演を行った。朝食の大切さやバランスのよい食べ方など、個別相談や食に関する指導の授業に役立つ内容をわかりやすくお話いただいた。また、具体的な料理と「野菜たっぷり 牛（ぎゅう）〜と巻いて ポリュームアップ」などキャッチフレーズとなる川柳を提示しながら食品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。



3 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

第4次食育推進基本計画（令和3年3月）における栄養教諭の役割、地場産物利用促進の効果的な取組事例、学校給食実施基準の一部改正（令和3年4月1日施行）、学校給食における窒息事故防止について御指導いただいた。学校給食の地場産物活用は、SDGsの観点や日本の伝統的な食文化の理解のためにもより推進していく必要がある。取組例として、生産者と情報共有する組織づくりや加工品の利用方法の開発などを示してください。学校給食実施基準の運用にあたっては、ナトリウム（食塩相当量）の摂取過剰が課題である。給食における対応のみの減塩だけでなく、家庭にも情報発信を行い、児童生徒の食生活全体への改善に配慮が必要であると感じた。子どもの食をめぐる現状を把握し、課題に対応できるよう情報収集しながら毎日の職務に取り組んでいきたい。



4 情報交換

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。給食時間の喫食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。