



愛教研栄養教員部リーダー研修会 実施報告



平成 28 年 8 月 9 日（火）、栄養教員部リーダー研修会がエスポワール愛媛文教会館にて開催された。午前中は、「食に関する指導と給食管理及び職務の現状と課題」について研究協議を行い、県教委保健体育課の越智指導主事より講話をいただいた。午後からは、昨年度に引き続き、京都府立大学和食文化研究センター・淑徳大学看護栄養学部の客員教授である田中延子先生より「学校給食における荷重平均成分表及び食品構成表の作成とその活用について」という演題で演習を交えた講演をしていただいた。

1 研究協議 「食に関する指導と給食管理及び職務の現状と課題」

各支部の正・副支部長を 5 班のグループに編成し、協議テーマを下記の 3 点とし、解決や改善に苦勞する点、よかった点や他の人へ提案したい点について協議を深めた。

ア 職務（勤務）内容で疑問に感じていることや悩んでいること

- ・ セキュリティ上の問題で、パソコンのデータのやりとりができず、調理場と学校との行き来に苦勞している。
- ・ 学校行事や業務にどこまで関わればよいか、所属校との関わりなど学校と調理場（給食業務）との勤務のバランスに悩んでいる。

イ 所属校や配送校（巡回校）への給食指導訪問の現状と課題

- ・ 特に所属校については、毎日給食時間の訪問をしている。
- ・ 年間計画により、最低でも年 1 回全学級実施するようにしている。関わっていかねば栄養教諭のよさを分かってもらえないので、大変だけどがんばっている。
- ・ 学校と調理場の往復が多くなるが、通勤手当等には考慮されていないし、交通事故等が発生した場合に心配な点がある。さらに、新規採用職員は自動車を利用しづらいことも課題である。

ウ 給食管理と食に関する指導を両立して行うために工夫していること

- ・ 午前中に授業に入る際の調理場の緊急時の対応について、事前に協議して明確にしておく。
- ・ 週案を作成すると見通しが立ち、管理職にも職務内容を理解してもらいやすい。

調理場の食数や規模、所属校等を考慮したグループ編成にしていたため、各自が同じような悩みを抱えていたり、課題を解決する上でよい方法を共有したりすることができた。



2 指導講話 「学校給食における食育の現状と課題」

講師 愛媛県教育委員会 保健体育課 教育指導グループ 指導主事 越智 美保 先生

学校における食育の推進のためには、教材としての学校給食の提供が必要となる。そのためには栄養管理、衛生管理が基本となる。安全・安心な給食を活用し、食育を推進できるのが栄養教諭・学校栄養職員の強みでもあるので、それを生かして食育を推進してほしいと話された。

ア 第 3 次食育推進基本計画

今年の 3 月に施行され、『実践の環を広げよう』というスローガンの

もとに食育が推進されている。取り組むべき主な目標のうち、朝食を欠食する子供の割合の目標値が 0 % とかなり厳しいものになっているが、この目標を達成することが食育の成果の評価につながっていくので、できることから取り組んでいってほしい。そして、学校給食における地場産物の活用も積極的に行っていただきたい。

イ 食育の推進にあたって

愛媛県は昨年度、今年度ともにすべての学校で「食に関する指導の全体計画」が作成されているので、今後は全体計画のあり方について今年度の食育を推進していく中で各学校の実態に則した計画になるように評価と課題の見直しをお願いしたい。また、給食の時間における食に関する年間指導計画を立て、整理をして指導していくをお願いしたい。そうすることにより、全教職員が共通理解をして給食指導を行うことができる。食に関する指導目標の実現には P D C A サイクルに基づいて行っていただきたい。



ウ 小学生用食育教材

昨年度末に配布された小学生用食育教材「たのしい食事つながる食事」が文部科学省のHPからダウンロードできる。小学校卒業までに身に付けさせたい力が付くように作成されているので、児童の発達段階に応じて、必要なところを印刷し、配布したり指導に活用したりしてほしい。

3 講演 「学校給食における荷重平均成分表及び食品構成表の作成とその活用について」

講師 京都府立大学和食文化研究センター

淑徳大学看護栄養学部 客員教授 田中 延子 先生

はじめに、学校給食のあり方についての話があり、荷重平均成分表及び食品構成表の作成手順の説明を受け、演習を行った。さらに、スポーツ振興センターのデータを参考に学校給食の基準値作成の演習を行った。

私たちが作成している献立は摂取基準に基づき、児童生徒の嗜好を踏まえ、調理技術を高めておいしさを追求している。そして、食品構成や旬、地場産物をどのように入れ込んでいくのかも考えてやっていくわけである。食品構成の場合は当然、栄養や経済性にもつながっていく。

献立を作成する上で、おいしい給食が安全に提供されるということが当

然のことであり、その上に給食費を考えながら献立を作成している。施設設備や器具、人員や調理能力などを駆使し、栄養管理、衛生・安全管理、食材の管理、施設・設備の管理、大量調理の作業管理を総合的にマネジメントしていく能力が求められている。また、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、学校給食の目標が達成されるよう努めなければならない。

今の子どもたちが、健康で楽しく生きていくためには、日常における健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うことが重要になってくる。学校給食は、単に食事を提供し、児童生徒の味覚や空腹を満たすだけのものではないと考える。学校給食実施基準の一部改正についてみると、究極の食育とは“人々が自分自身の身体を自分自身の力で養っていく能力を身に付けさせていくこと”だと考える。そのためには、学校給食を通して食品や献立を明確にした献立計画を作成し、それを見て担任が教材として活用してもらえるようなバランスの取れた献立を提供することが重要になる。

文部科学省は、多様な食品を適切に組み合わせることにより、食に関する指導や食事内容の充実を図ることとしている。これは、栄養価に合わせて献立を作成するだけでなく、様々な食品を組み合わせることで作成していくということである。学校給食がない日は、カルシウム不足が顕著である。カルシウム摂取に効果的である牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮し、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承についても十分配慮していくようにしてほしいということである。

各施設で独自の食品構成表を作成する際、特に注意する点として、果物や野菜は廃棄を考えて、平均単価が歪んでしまわないように構成比に廃棄率を加えた方を用いて単価を求めるとよい。給食費の値上げ時にも資料として活用できる。また、まずはスポーツ振興センターがとったデータを参考にし、自分の調理場の給与目標量を設定していくようにするとよい。各施設で児童生徒の実態に合った数値にすることが重要であると話された。

田中先生のお話から、個々の体格や地域の実態を考慮した摂取基準や食品構成、配食量の設定を行うことの重要性を再認識させられた講演だった。今回学んだことを各自が現場で実践していくことが、私たちの資質向上につながり、より適切な学校給食の提供、さらには、子どもたちの健康で望ましい食習慣の確立につながるのではないかと。



4 参加者の感想より

- ・ 研究協議では、施設の規模ごとに話し合い、悩みや課題を共有できてよかった。
- ・ 悩みの解決策はないかもしれないが、いろいろな先生の意見や工夫している方法を知ることができ、このような会の必要性を感じた。
- ・ 今回の講演は、基本的なことで、栄養教諭としての力を“見える化”できるところだと思う。
- ・ 事前の準備物として、各施設の基準値や使用量の準備を連絡してあれば、より自分たちの施設に合ったものが算出できたのではと思った。
- ・ 所属校の荷重平均栄養量を計算し、毎月の献立の栄養価があっているか計算したい。