

## 愛教研栄養教員部リーダー研修会実施報告

平成 29 年 8 月 10 日（木）、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、専門局長森正男先生や保健体育課来嶋理恵指導主事より講話をいただいた。また、「学校給食を取り入れた指導方法」等について各支部での情報交換を行った。午後は、桐生大学医療保健学部栄養学科 教授である宮原公子先生から「学校給食献立の教材化」と題して演習を交えた講演をいただいた。

### 1 指導講話 愛媛県教育研究協議会 専門局長 森 正男 先生

「食育は大切である」ということを実感した体験談をもとに講話をしていただいた。問題を抱えた生徒が偏食を克服し、食を通して規則正しい生活を送れるようになった。生徒の大きな成長に驚かされ、人生の目標を持つようになり、現在も元気に高校生活を送っているという話であった。

人間以外の動物は、ほぼ食べることをために生活をする。よりよく生きるということは、よりよく食べるということである。栄養教諭、栄養職員の仕事は、児童、生徒が今後人生をよりよく生き抜くために必要である。誇りと使命感を持ち続けてほしいと激励をいただいた。



### 2 研究協議 「学校給食を取り入れた指導方法」等

5 班のグループを編成し、3 つのテーマについて協議を深め、協議内容を報告した。

#### ① 教科や給食時間で「学校給食」をつかってどのような指導をおこなっているか。

##### ○ 給食時間

- ・ 給食時間に市で作成した共通の資料を使い、指導を行う。
- ・ ねらいを教職員へ伝え、子どもたちには放送で知らせる。

##### ○ 教科

- ・ 日々の献立を教材に使えるようにする。給食の献立をすべて写真にとり、カードを使い教材化を行う。
- ・ 家庭科で 5 大栄養素を学んだあと給食の食材を分類する。



#### ② 地場産物の活用率をあげるため、献立作成等をどのように工夫しているか。

- ・ 地場産物を活用するために、前年度に計画を出し、市に予算を組んでもらっている。
- ・ 給食センターと生産者との打ち合わせのもと地場産物を活用している。
- ・ 市内産の指定を決め納入してもらおう。ブランド週間には、市内産のものしか使用していない。
- ・ 市単価契約で国内産を指定している。これらを参考に献立作成をしている。
- ・ 生産者から教わった料理を給食に取り入れ、食材のニーズを伝え、生産してもらおうようにしている。

#### ③ 食物アレルギーの対応では、行政、調理場、学校でのかかわり、また対応食についてどのように行っているのか。

- ・ 市や町で食物アレルギーの対応のマニュアルを作成している。
- ・ 管理職、学級担任、養護教諭、給食主任、栄養教諭などが、保護者と連携しながらアレルギー対応について話し合いを行う。全教職員でも把握する。
- ・ 中学生は今後のことも考え、自分で管理する能力を育てる必要もある。
- ・ 本当に必要な児童生徒から、学校生活管理指導表が提出されていないという不安がある。

### 3 指導講話

#### 「学校給食の現状と課題」

愛媛県教育委員会保健体育課 指導主事 来嶋 理恵 先生

食に関する指導を充実させるために、学校給食が生きた教材となるよう、ねらいを明確にした献立計画を立てることや日々の給食の時間の指導を大切にする必要性を再確認した。

また、県が昨年度に引き続き取り組んでいる「学校給食地域食文化継承モデル事業」の説明があった。今年度のモデル地域は中予であるが、6月の地場産物活用状況調査の県平均をみると、食材ベースで36.3%であり、各支部においても更なる地産地消の推進と伝統的食文化の継承に努めてもらいたい。

なお、文部科学省から発行された「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」については、PDCAサイクルに基づく食育推進の在り方について説明がなされ、栄養教諭自身がこれからの学校において求められる役割を自覚するとともに、その求めに応じられるような資質を身につける必要があると感じた。



### 4 講演

#### 「学校給食献立の教材化」

講師 桐生大学医療保健学部栄養学科 教授 宮原 公子 先生

子どもたちが望ましい食習慣と食の自己管理能力を身に付けることができるよう、平成17年に栄養教諭制度がスタートし十数年が経過した。また、平成20年には学校給食法が大幅に改正され、食育の推進、衛生管理面の充実が明記された。これらにより学校給食は、教育活動として揺るぎないものとなった。学校給食法では、栄養教諭とともに学校栄養職員を学校給食栄養管理者と定め、献立作成は、直接的に行うことを職務としている。

学校における食に関する指導体制が整備され、教育活動全般において推進されている。その中でも、給食の献立を教材に活用し給食時間を実体験の場として、食育目標が達成できるように「献立の教材化」が求められるようになった。

学校給食の献立の役割を通して、今求められる献立の教材化の理論を整理、提案することで教育的役割をより明確にしていくことができる。また、給食献立を活用し、学校の食育につなげていくためのマネジメントの理解を深めていけるようになる。

演習では、栄養管理者の重要な職務である献立作成に、栄養アセスメントを踏まえて立案する「学校給食献立計画」の作成を行い、指導助言をいただいた。

学校給食の栄養管理者としての専門性を高め、学校給食の牽引役として、食育の中心に「学校給食献立計画」を示していくことの必要性を感じた。



### 5 参加者の感想より

- このような情報交換の場はあまりないので、他の調理場の情報を得られてよかった。
- 栄養アセスメントの重要性を具体的に教えていただきよくわかった。支部で報告をして活用実践をして評価の間にアセスメントをしていきたい。
- 学校給食献立計画の作成演習と、具体的なアドバイスを聞くことができ勉強になった。これからの献立作成に生かしていきたい。