



## 平成 30 年度 愛教研栄養教員部リーダー研修会報告

平成 30 年 8 月 10 日（金）、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、午後を通して、専門局長 河端一雄先生や保健体育課 山市知代先生より講話を、四国中央病院 心理療法士 宮崎芙美先生より「メンタルヘルスとストレスマネジメント」、四国乳業（株）品質管理室長 岩崎徹氏より「牛乳の風味変化に関する弊社の取組」と題した講演をいただいた。グループ協議では、「衛生管理・危機管理マニュアルについて」、「食物アレルギー対応・危機管理マニュアルについて」、「ミドルリーダーの育成について」の三つのテーマに分かれて、各支部での情報交換を行った。

### 1 指導講話 愛媛県教育研究協議会 専門局長 河端 一雄 先生

自校の食物アレルギー児童の事例を基に、アレルギー対応委員会の設置、校内研修、日常の取組や、西条市でのアレルギー対応マニュアルの改訂や対応指針で市教育委員会の支援等が明記されたことなど、詳しい紹介があった。また、栄養教諭や学校栄養職員に望むものとして、専門性に基づいた安心・安全な給食の実施、コーディネートの力、食育の推進の三つを挙げられた。食育は、子どもにとって一生の生きる力になる。勤務場所は様々で、担当校や児童生徒数も多いが、栄養教諭等への期待は大きいので、子どもたちのために学校での食育を推進してほしいと激励をいただいた。



### 2 講演 演題「メンタルヘルスとストレスマネジメント」 講師 四国中央病院 心理療法士 宮崎 芙美 先生

教職員のメンタルヘルスの現状では、退職者のうち精神疾患の割合が 60%を超えていると報告があった。これからは自分自身でメンタルヘルスカケアを行い、「自分の健康は自分で守る」ために、ストレスに対する知識、技法を身に付けることが必要である。ストレスに対する意図的な対処（ストレスコーピング）を試してみて、ストレスやストレス反応が改善されたなどの効果があるもの、低コストであるもの、健康に悪影響を及ぼさないもの等、効果のあるコーピングを、健康なときに外在化（書きだし）を行い準備しておく。常に携帯して、ストレスを自覚したときにそのリストを見てコーピングを選び実行するとよい。

また、腹式呼吸や漸進的筋弛緩法などのリラクゼーション法について実践を交えながら教えていただいたので、これからは自分自身のセルフケアに努めていきたい。



### 3 講演 演題「牛乳の風味変化に関する弊社の取組」 講師 四国乳業（株）品質管理室長 岩崎 徹 氏

児童・生徒の味覚に関する感受性は成人よりも 3 倍程度高いと言われており、舌にある味蕾は子どもの時に発達し、数が多いほど味覚を強く感じる。食べ物のおいしさは食品の状態だけではなく、食べる人の状況や環境も影響してくる。牛乳は農産物であり、乳牛の品種やえさの種類、季節や乳牛の年齢などにより乳量や乳成分が変化し、味や香り、コクなど風味にも影響を与える。

工場では、複数の集乳エリアの生乳を混合して使用することで風味の平準化を図っている。また、HACCP（総合衛生管理製造過程）の承認、や ISO 9001（品質マネジメントシステム）の認証を受け、「安全・安心」な商品の提供に取り組んでいると紹介があった。

#### 4 指導講話 「学校給食の現状と課題」

講師 愛媛県教育委員会保健体育課 山市 知代 指導主事

食に関する指導の現状については、学校給食実施基準の一部改正や、第3次食育推進基本計画の五つの重点課題・学校給食に関する目標値等の説明があった。また、食に関する指導目標を実現するためには、食育推進のPDCAサイクルをうまく機能させ、「食に関する指導の手引」（平成30年度改訂）等を活用し、学校における食育をより効果的に進めていくことの大切さをご指導いただいた。

これからも、栄養教諭・学校栄養職員として、「自分ならでは、自分ならでできること」を探し、「給食調理場を含む学校全体で子ども達を見守り、人を愛顔にできる食育推進」に努め、学び続けていきたいと感じた。



#### 5 グループ協議 「衛生管理・危機管理マニュアルについて」

「食物アレルギー対応・危機管理マニュアルについて」

「ミドルリーダーの育成について」

5班のグループを編成し、西日本豪雨災害を受けての危機管理について気が付いたことを含めながら、三つのテーマについて協議を深め、グループごとに協議内容を報告した。

##### ① 衛生管理・危機管理マニュアル

- ・業者が被害を受けて材料の調達が困難であったり、流通が止まって物資の入荷ができなかったりした。
- ・河川の氾濫で水に浸かった野菜が届いたが衛生面が気になり使用できなかった。
- ・水道水の塩素濃度が高く飲用できなかった。
- ・吐しゃ物が付着した場合の食器の返却はどのようにしているか？⇒学校で塩素消毒してナイロン袋に入れ、事前に連絡をもらい専用ボックスに入れて返却。児童の状態も把握している。



##### ② 食物アレルギー対応・危機管理マニュアル

- ・直接被害がない地域なのに、水がでなくて給食が中止になった。⇒自分の施設がどの上水道から引いてきているか把握しておく必要がある。
- ・自校の給食費で救給カレーを常備し、防災教育で活用している市町もある。今後、救給カレー・救給根菜汁・救給コーンポタージュの3種類を備蓄する予定である。
- ・警報が数日続いて、食べていないパンの代金や廃棄する費用が必要になった。その捻出をどうするか？⇒市町によっては廃油費用、給食会の補助金を充てるなどしていた。
- ・アレルギー材料を揚げた油を使用できない場合は、どのような対応をしているのか？⇒アレルギー一室などで、油を替えて対応しているところが多い。

##### ③ ミドルリーダーの育成

- ・折れない心、相談、落ち着いた対応が大切である。
- ・若者の気持ちを受け入れる。
- ・1週間しかない栄養教育実習では特に内容の精選が必要である。
- ・日々の勉強やマネジメント力が大切である。

#### 6 参加者の感想より

- 専門局長より、自分たちが必要とされている、期待されていることを話していただきよかった。
- 気付かないうちにストレスがたまっていることに驚いた。コーピングでストレス解消していきたい。
- 風味変化やストローを介しての異物混入の事例が参考になった。自分の学校や施設で起こったときの知識となり、勉強になった。
- 今回の災害の対応に当たって、具体的にした方がよいことなど話を聞くことができてよかった。
- グループ協議では東中南予の地区を混ぜてもらっていたので、活動について情報を聞けてよかった。