

# 令和元年度 愛教研栄養教員部リーダー研修会報告

## 1 開催要項

- (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 栄養教員部部長・副部長・正副支部部長
- (4) 期 日 令和元年7月31日（水）
- (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

9:40 10:00 10:10 10:30 12:00 13:00 13:30 13:40 15:20 15:30

受 付	開 会	① 指 導 講 話	② 講 演	昼 食	③ 指 導 講 話	会 場 設 営	④ グ ル ー プ 協 議	閉 会
--------	--------	-----------------------	-------------	--------	-----------------------	------------------	---------------------------------	--------

## (7) 研修内容

- ① 指導講話 愛媛県教育研究協議会 専門局長 越村 慎治
- ② 講 演 演題 「時間栄養学を児童生徒の健康づくり・食育に活かす」  
講師 兵庫県立大学環境人間学部  
食環境栄養課程 教授 永井 成美 先生
- ③ 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 指導主事 山市 知代
- ④ グループ協議 「食に関する研究内容」「ヒヤリハット事例検討」

## 2 研修概要

### (1) 指導講話 愛媛県教育研究協議会 越村 慎治 専門局長

栄養教諭の専門性を生かし連携をしながら、チーム学校としてどのように取組を進めていけばよいかご指導をいただいた。チーム学校として、栄養教諭等がどの部分により深く関わり連携していくか、それぞれ自覚を持って実践していくことが大切である。また、土居地域の栄養教諭の業務に関するアンケートのまとめも提示していただいた。これらを業務の励みに、また、改善のヒントにして、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「時間栄養学を児童生徒の健康づくり・食育に活かす」

講師 兵庫県立大学環境人間学部

食環境栄養課程 教授 永井 成美 先生

時間栄養学という、データに基づいた新たに学ぶことの多い講演であった。朝食摂取の重要性を臨床実験の結果から、具体的にご指導いただいた。生活リズムや体内時計を整えることにより、起床後すぐに食欲がわくようになることから、実生活に活かせるような栄養指導が重要であることや、睡眠と朝食摂取との関係性についても検証データを踏まえた貴重な資料を提示し、お話をいただいた。夜型傾向が強いと、午前中の食欲や日中の活動量が減弱しやすく、朝食欠食につながり、改善しようとしても時間がかかるということが分かった。まさに、現在の児童生徒の生活が垣間見えたような気がした。今回の講演内容をしっかり理解し、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では、「第3次食育推進計画」「危機管理（異物混入）」「食に関する指導の手引の改訂の目的」「学校における働き方改革」について説明があった。食に関する指導目標の実現には、PDCAサイクルをうまく機能させることが大切である。どの部分が出来ていないか学校全体で検討を行い、教科等にある食育に関する内容を集約して、学校における食育をより効果的に推進していくようご指導いただいた。また、社会の大きな変化に伴う子どもの食を取り巻く状況の変化に対応できるような栄養教諭・学校栄養職員になるために、食に関する指導の手引の改訂ポイントを押さえ、多岐にわたり情報収集しながら研鑽を重ねていきたい。

### (4) グループ協議 「ヒヤリハット事例検討」

5班のグループを編成し、ヒヤリハット事例について対応策中心に協議を深め、グループごとに協議内容を報告した。

#### ① 業者によるヒヤリハット

- ・ 冷凍食品に異物混入。仕分けの時に混入した可能性が高い事例が多い。
- ・ 食品由来の異物混入（骨等）も多い。
- ・ きびなごにえびが混入していた事例など、アレルギー等の健康被害につながる可能性がある。
- ・ 選定物資ではないものやリニューアルした商品が納品された。
- ・ 異物混入により該当食材が使用できなくなり、代替品を用意するなど調理

に支障をきたすこともあった。

異物混入対応マニュアルにそって、状況確認を素早く正確に行う。

行政と協力しながら業者への指導の徹底を図る。

検収、目視をしっかりと行い、調理段階への異物混入を防ぐ。

② 調理中におけるヒヤリハット

- ・ 調理器具の不具合（ネジのゆるみ、破片等）により、調理の中断をしなくてはいけなくなった。
- ・ 使い捨て手袋の切れ端、カットバンなどが食材に混入していた。
- ・ ヒューマンエラー、ケガも多くみられる。  
ミーティングをしっかりと行い、事故やケガを未然に防ぐ。  
調理現場も行政も常に危機意識をもって調理にあたる。  
何でも言える人間関係、職場環境づくりをする。

③ アレルギーによるヒヤリハット

- ・ 限られた施設、設備の中でアレルギー対応を広く求められる場合があり、負担が大きいと感じる。
- ・ 連絡ミスにより、アレルギー対応食が配送されなかった。
- ・ 調理器具を共用してしまった。
- ・ 業者との連携不足により、食材の内容が変更になっていたことに気付くのが遅れた。  
学校、調理場、家庭としっかり連携をして確認を行う。  
アレルギー対応食が児童生徒に届くまで、複数でチェックを行う。  
調理員、教員等のアレルギー対応の研修を行う。

(5) 参加者の感想

- ・ 時間栄養学という名前は知っているが、十分理解できていなかった内容について、データを基に詳しく教えていただいた。家庭科の授業や、栄養相談などで児童、保護者へ伝えていきたい。
- ・ 新しい分野の話が聞いて勉強になった。早寝・早起き・朝ごはんは大切であるが、個人差があることや食べるだけではなく、体内時計を整えていくような働きかけが必要だと感じた。
- ・ 教えていただいたことを自校の子どもたちの課題と照らし合わせて指導に生かしていきたい。
- ・ 各支部の意見交換ができ充実した話し合いができた。一人職で困っていることも同じ栄養教諭、栄養職員と知恵を出したり、知識を深めたりできてよかった。
- ・ どう対応したかまで聞くことができ、次につなげることができたと思う。
- ・ 様々な支部、規模の調理場の事例と対策を聞いてよかった。ベテランの先生によりよい対策を教えてもらうことができよかった。
- ・ 共感したり、気をつけねばならないと感じたりした。日頃からチェック体制の大切さに再度気づけた。
- ・ このような協議の時間は毎年取り入れてほしい。