



令和元年度 愛教研栄養教員部リーダー研修会報告

令和元年 7月 31日（水）、エスポワール愛媛文教会館において、専門職としての資質の向上に努め支部間の連携強化や支部活動の活性化を図るために、栄養教員部リーダー研修会が開催された。指導講話や講演を通して、食に関する指導をどのように実践していけばよいかを学び、ヒヤリハット事例についてグループ協議に取り組んだ。

1 指導講話 講師 愛媛県教育研究協議会 専門局長 越村 慎治 先生

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。また、各主任がそれぞれの役割を自覚し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。成果が上がったと考えられることを示すことで、仕事の励みになり、先生方が困っていることは業務改善へのヒントとなった。これらをチーム学校としての今後の取組に生かしてほしと激励をいただいた。



2 講演 「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



時間栄養学は、時間薬理学を応用した新しい学問であり、人の周期的な生理現象や健康状態に栄養摂取やそのタイミングがどのような影響を及ぼすかを探求している。ご講演では、朝食摂取の重要性をヒトでの実験の結果から、具体的にご指導いただいた。起床後すぐに食欲が湧きやすくなるように、生活リズムや体内時計を整えるといったような、実生活に活かせる栄養指導の仕方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ていただいた。夜型傾向が進むと、午前中の食欲や日中の活動量が減弱しやすくなり、朝食欠食につながりやすくなる。また、その改善には時間がかかることもわかった。生活の夜型化で体内時計が乱れやすくなっている現在、生活リズムを整え、朝食を核に時間栄養学を活用しながら、児童生徒の健康づくりを進めていきたい。

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 指導主事 山市 知代 先生

「第3次食育推進計画」では、食育の輪を広げるために、若い世代を中心とした食育や、多様な暮らしに対応した食育、健康寿命の延伸につながる食育、食の循環や環境を意識した食育、食文化の継承に向けた食育の推進が求められている。また、異物混入などの危機管理は、





検収の徹底・発生時の連絡体制や危機管理マニュアル等の作成・受配校等との連絡や連携・保健所との連携が必要であるとご指導いただいた。

『食に関する指導の手引—第二次改定版—』（平成31年3月）の改定ポイントの内容をしっかりと押さえ、情報収集しながら研鑽を重ね、食に関する指導目標の実現のために努めていきたい。

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」

「食に関する研究内容」についての協議の後、各グループで「ヒヤリハット事例検討」を行った。各調理場での事例のみならず、その対応や日々の取組についても話し合い情報を共有することができた。

った。

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。
- ・食物アレルギー等の健康被害につながる可能性がある。
- ・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沿って、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、調理の中断をしなければならなくなった。
- ・使い捨て手袋の切れ端、カットパンなどが食材に混入していた。
 - ⇒ 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。
 - ⇒ 何でも言える人間関係、職場環境づくりをする。



③ 食物アレルギーによるヒヤリハット

- ・限られた施設、設備の中で食物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、食物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。
 - ⇒ 食物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、教員等を対象に、食物アレルギー対応の研修を行う。

5 参加者の感想より

講演内容について

- データに基づいた新しい栄養学の話が良かった。家庭科や栄養相談等に生かしていきたい。

研究協議について

- 一人職で困っていることを、同じ立場の栄養教諭・学校栄養職員が話し合い、知識を深めることができた。特に、命に関わる食物アレルギー対応の協議に参加できてよかった。
- 他の市町のような規模の調理場の事例と対策を知り、自分の施設での気を付けるポイントや対応のヒントが分かった。調理場で共有し、調理員とのミーティング等にも生かしたい。