

公益社団法人

全国学校栄養士協議会報

令和6年1月
第83号

発行

公益社団法人
全国学校栄養士協議会
電話 03 (6380) 4360全学栄ホームページ <https://www.zengakuei.or.jp/>

謹んで新春のお喜びを申し上げます。

皆様には、コロナ禍を超えて、久しぶりの穏やかな新年をお迎えのことと存じます。平素から、本会の事業運営につきまして、多大なご協力・ご支援を頂いておりますこと、深く御礼申し上げます。

昨年は、文部科学省より「養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議」における議論のまとめが発出され、栄養教諭の在り方について、より具体的な方向が示されました。それと同時に、栄養教諭の専門職として求められる職務の範囲が明確になりました。栄養教諭でなければならない業務として、食に関する健康課題のある児童生徒等への個別的な相談指導

が、改めて示されており、今後一層の取組が求められています。

本協議会では、文部科学省委託事業「食に関する健康課題対策支援事業—食に関する個別的な相談指導—」に取り組んでおり、学校における偏食、肥満・痩せ傾向・食物アレルギーを有する・スポーツをしている・食行動に問題を抱えるなど、食に関する様々な問題や課題をもっている児童生徒への取組実践例を全国に広く紹介し、栄養教諭の実践力を高めたいと考えます。児童生徒各々の健康課題に、個別にしっかり寄り添った食に関する指導を行うことは、かけがえのない成長期を支える重要な職務であり、栄養学等の知識を有する栄養教諭だからこそできる業務です。

また、食に関する個別的な課題は、生活習慣や心の健康ともかかわるため、保護者はもちろん学級担任・養護教諭等と連携を密にし、校内の組織体制により取り組むことが必要で、栄養教諭には、高いコミュニケーション能力、マネジメント能力も求められます。本協議会では、今年も講習会・研修会等の内容を充実させ、児童生徒や保護者等から信頼を寄せられ、かつ、児童生徒への食育に注力できる栄養教諭の姿を目指したいと思います。

希望に満ちた一年になりますようお願い、年頭のご挨拶とさせていただきます。

会長 長島 美保子



〈目次〉

- 子どもの偏食を考える……………2～3
- 各部の報告……………4～5
- 助成事業報告……………6～7
- 第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会の報告……………7
- 第74回全国学校給食研究協議大会の報告……………7
- 都道府県だより……………8



第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会開会式



子どもの偏食を考える

淑徳大学看護栄養学部栄養学科 教授 藤谷 朝実

3～4歳の子どもの約40%には何らの食品に対する好き嫌いがあり、子どもを持つ養育者の世界共通の悩みとなっている。そこで、偏食とはどういう状況を示しているのか、そして偏食はなぜ起こるのかということから偏食について考え、栄養の専門職として子どもの偏食をどのように考え、取り組んでゆくことが望ましいのかを考えてみたい。

1. 偏食とは

偏食とは明確な定義がなく、偏食が問題視される理由として①子どもが食べられない・嫌がる食品があることにに対し養育者が困難感を感じている、②食事や食品の偏りによる栄養障害がある、という2つの観点が含まれている。しかし、栄養障害が起こるほどの偏食はそれほど多く見られず、3～4歳をピークとして子どもの偏食の割合は年齢が上がると共に減少してくる。

2. 偏食はいつから・なぜ起こるのか

一般的に、1歳未満の子どもは食べ物の味と食感を初めて学ぶ時期で、この時期の好き嫌いは、新しい食品に対して恐怖感などが原因となっていることも多く、これは偏食という概念には当てはまらないと考えられている。子どもが食品を嫌がる要因には、機能的・心理的発達がかかわっており、単純に食品の持つ「味」や「食感」といった感覚だけでなく、新しい食品を学習してゆく過程における発達が影響を与えている。

Jean Piagetは、「認知発達理論」の中で子どもの認知力は4つの段階で成長し、個人差はあるが普遍的な順序で成長してゆくと言っている。そして、子どもの学びは、「assimilation:同化」「accommodation:調節」「equilibration:均衡(平衡)」という過程によって認知され、この過程のことを「schema:シエマ」と呼んでいる。この概念は、乳児期から幼児期に向けて食品との味や感触を学んでゆく過程にも当てはまり、新しい食品の出会いは、まずはこれまで経験した食品と比較することから始まる。それを自分の中で受け入れようと処理(同化)をし、その食品を受

けいれることができる(調節)と、既知食品と新しい食品は異なった食品であると認識される。特に、既知の食品がまだ少ない乳児期後半から幼児期前期にかけては、新しい食品をうまく自分の中で処理できないことが新しい食品に対する経験を忌避するような偏食につながる。「新しい食品」を経験することは大人にとっては楽しいことであっても、経験が少ない子どもにとっては時として「恐怖」にさえ感じているのである。

① 乳児期

離乳期は、主に乳汁に近い性状・形状であるのか、乳汁に近い味であるのかどうか食品に対する好みの基準となる。食体験の少ないこの時期は、「柔らかさ」「なめらかさ」「甘味」といった因子が好き嫌いの要因となっていることが多い。

② 幼児期前期

この時期は、自発性や自立性も発達しはじめ、食べる機能も向上し、いろいろな経験を通して食品の幅が大きく広がる時期である。半面、摂取した食品とその時の体験がダイレクトに紐づけられ記憶されるため、不快な経験が結びついた食品を嫌がることも見られるようになる。また「いや・嫌い」の言葉に対し強く叱られると、大きな失敗をしたという感覚を持ち、叱られないために新しい食品を嫌がることもある。この時期の好き嫌いは、①これまで新しい食品に接する機会が非常に少なかった、②その食品を摂取した時に子どもにとって不快となるようなことがあった(叱られた・嘔吐した等)などが要因となっていることが多い。

③ 幼児期後期

子ども同士の交流ができ、自己主張が強くなる時期で、「なぜ」といった様々な事象に対して目的を考える時期でもある。自分が食べない理由として「友達が食べないから」「ハンバーガーの方がおいしい」等の説明ができるようになる。大人から見ると一見屁理屈のようにみえるが、子どもなりに自分の意見を主張しているのである。この主張に対し、真っ向からの否定、拒否は、積極的な行動や発言に対し子ど

も自身が罪悪感を覚え、その後の自立や自主性に影響を与える可能性があるともいわれている。

3. 偏食の相談を受ける前に・・・

表に示すような客観的、主観的評価を行い、子どもの偏食の問題点を明確にすることが、栄養の専門職として重要である。

1) 成長・発達の評価(客観的評価)

年齢に応じた成長を身長や体重のZスコア、%ile等で評価する。

食行動だけでなくそれ以外の発達状況は問題ないか評価する。

2) 摂取栄養量の評価(客観的評価)

食事内容からエネルギー・たんぱく質に加えてその他に栄養素の過不足の評価をする。

3) 養育者の状況評価(主観的評価)

偏食による養育者の困り感の程度や内容について評価する。日々の食事に対する工夫の程度や準備にかかる時間や手間、食べないことへの不安の程度や内容、親子やその他の家族との関係性について確認する。

4. 子どもの偏食への対応

① 乳児期から幼児前期初期

この時期は料理や味付けに対するこだわりであることは少なく、食べる・食べないにかかわらず、摂食機能に応じた形状・形態での食事が重要である。料理や材料への好みというよりも食品に対する経験値を上げることが必要である。また、「苦」「酸」は生物学的には忌避する味であり経験によって獲得する味覚であり、経験学習が必要な味である。

② 幼児期から

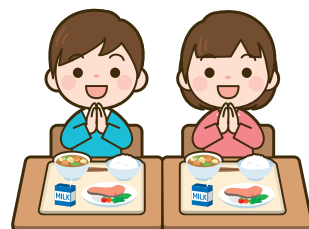
この時期の偏食は、養育者の困難感への対応が求められることが多い。食事の準備の中で「すべての野菜をみじん切りにしてハンバーグやカレーに混ぜています」などの大きな労力を使って日々調理しても、嫌いな食材を見つけたら食べないという子どもとの間でやりとりが続くと、養育者の困難感は増加し疲弊感につながる。養育者のこれらの行動には、「これを食べないと病気になる」「何とか食べさせないと・・・」などの不安感や義務感が背景となっている。しかし、幼児期の野菜嫌いなどの偏食による栄養障害の出現率は高くはない。また小さく見え

ないように調理した野菜を食べさせても子ども自身の「野菜を食べた」という自信にはつながらない。問題となる栄養障害がなければ、「好き嫌いはあるっても順調に成長していますよ」といった声掛けに加えて「子どもが嫌いな食品であっても食卓にのせて、家族と一緒に料理で食べるようにしましょう」その時、食べなければ「次回は食べようね」、食べたなら「頑張ってくれてうれしい」といった気持ちを伝え続けることが必要であることを理解していただく。つまり、子どもの望ましい食習慣は「あきらめることなく」「続けられる」ことが必要であり重要なことである。

食べない時はその理由を確認すると共に、食べたくないことをまず受け止めることが必要である。また、「食べられないことは悪いこと」ではなく、その食品の健康や成長に対する役割について理解できるよう易しい言葉で説明をするとともに、野菜を育てる、キャンプ等で食べてみる等、子どもがその食品と自主的に接する機会を作るとしても「食べる」きっかけとなる。嫌いなものや食べられないものがあることは劣等感であり、これは食べなければいけないという勤勉性と表裏一体である。食品としての価値や重要性について理解でき、食べるきっかけがあると、自分で食べようとする努力を始める。すべてを食べることができなくても食べる努力を認めることが重要である。中学生以降になると自分の健康観や身体状況について興味を持つようになり、経験不足や不快な体験と結びついて起こった偏食も、自分の健康や成長、活動にとって重要であると理解できると「食べる」につながり、それが食べる機会となって「おいしく食べる」につながってゆく。

5. まとめ

ネルソン小児科学の中で、「子どもに食事を与えるのは容易ではなく、これといった正しいしつけの方法があるわけでない。この時期を乗りきるには、教育、励まし、忍耐が必要であり、家族と子どもの2者を支援することが重要である」という記述がある。偏食であっても、新しい食品を与え(教育)、食べたならほめ(励まし)、食べなくてもあきらめずに与え続ける(忍耐)ことであり、またこれらは子どもの食育の基本であり、将来の健康にもつながると考えている。



総務運営部

総務運営部は、会の運営に関する事項全般を所管しています。

昨年に引き続き、教科の学習において食と関連の深い単元の食育カリキュラムプランを作成し、それに沿って記述した教科等における食に関する指導の指導展開例(1時間)中学校編を作成しています。

自身が取り組む「教科等における食に関する指導」の参考にするだけでなく、食に関する教育指導の連携・調整の立場として、担任や教科担任への具体的な指導計画や授業検討の資料、教職員の「教科における食に関する指導」の実践に向けた研修教材にするなど、幅広い活用をお願いします。

また、今年度、単年度の事業として文部科学省から委託を受けた「食に関する健康課題対策支援事業」栄養教諭が行う個別的な指導相談の定着を図るための事業（研究部、研修部と共に取り組んだも

の)の事例を取りまとめた冊子を作成する予定です。こちらでも会員の皆様の今後の指導実践に役立つことを願って作成していきます。



研究部

研究部は、児童生徒の健康増進及び食育推進に関する調査研究と栄養・衛生・安全管理の徹底を図る事業を担当しています。

1 「栄養教諭の職務におけるICT活用の事例集」の作成

文部科学省より発表された「養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議の議論の取りまとめ」の報告の中で、栄養教諭を巡る諸課題の解決に向けた方向性のひとつとして、職務遂行のインフラとしてのICTの積極的な活用が示されています。食育推進や業務の効率化の参考になるICT活用事例を全国から集めました。

2 研究授業方式による衛生管理研究会

令和4年度に各都道府県から報告された衛生管理研究会の事例の中から、参考になる取組と共に、近年新設された学校給食調理場の情報を紹介します。各施設での衛生管理の徹底、安全安心な学校給食の提供に向け、お役立てください。



研修部

研修部は、各種講習会等の運営を行っています。

1 各種講習会

●第59回学校給食夏季講習会「初めて学ぶ、学びなおす」

到達目標：栄養教諭として全体計画に基づいた指導を考えることができるようになる。管理栄養士・栄養士として献立作成や調理指導ができるようになる。

期 日：7月22日(土)～23日(日)

●食育推進講習会 一般コース「研究的思考を身に付ける」

到達目標：栄養教諭の専門性を生かした指導ができるようになる。研究的思考を身に付ける。

期 日：11月11日(土)～12日(日)

●食育推進講習会 データ解析・論文コース「データを活用し発信する」

到達目標：データ解析をし、献立や食指導の評価を行うことができるようになる。指導を実践研究としてまとめ、発信できるようになる。

期 日：10月27日(金)～29日(日)

●文部科学省委託事業「食に関する健康課題対策支援事業」

全体研修 6月15日(木)～16日(金)

実践事例発表 令和6年2月22日(木)

2 食育に関する調査研究等に対する助成事業

食育に関する研究を行うグループに10万円の助成を行っています。今年度は香川県、広島県から応募があり、助成対象としました。助成を受けた研究成果は、この会報での紙面発表を予定しています。

渉外部

渉外部は、機関誌の発行と学校給食用食品の開発、食育活動集の作成を行っています。

1 機関誌「公益社団法人 全国学校栄養士協議会報」の発行

本協議会の活動報告、各種大会の案内や報告、都道府県だよりのほか、今年度は8月発行の第82号に、神奈川工科大学健康医療科学部管理栄養学科教授 饗場 直美先生に寄稿していただきました。

2 学校給食用食品の研究開発

(1) 災害時における非常食の開発

ライフラインが途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなぐ」非常食として、「救給シリーズ」が開発されました。自然災害だけでなく、不測の事態や備蓄、防災教育等にも活用されています。現在「おいものリゾット」の開発を進めており、近日中に会員の皆さまへ報告できるよう準備中です。

(2) 全学栄製品及び全学栄すいせん製品の選定と献立研究

既存の全学栄製品などの紹介や改善検討、開発を行い、学校給食献立充実のための調理講習会や親子料理教室をとりまとめています。

3 学校給食週間行事の推進

全国で実践されている食育活動を収集し、事例集を作成します。令和4年度分第8編は、1月に発行予定です。



助成事業報告

小学校における正しい箸の持ち方ができる児童数の増加に向けた取り組み

東京学芸大学附属学校 食育部会代表 横山 英吏子

食に関する指導の手引き等に箸の持ち方についての内容があり、学校での指導が求められています。本研究では正しい箸の持ち方ができる児童数の増加に向けて、開発したICT教材を用いて授業実践を行い指導の効果を検討しました。

まず全国国立大学附属小学校栄養教諭等に箸の持ち方指導のアンケートを行い、実態を把握しました。次に本学附属小学校4校の1年生児童(n=360)の実態調査、保護者アンケートを行い、教材となる動画を作成しました。学級担任と栄養教諭がTTで授業を行い、家庭との連携を図り、その後再度調査し効果を検証しました。解析はIBM SPSS Statistics Ver.27を使用しました。

栄養教諭等への調査の結果、課題として正しい持ち方の定着と個人差への対応を挙げており、2割未満しかICT活用をしておらず教材開発の余地がありました。また授業評価は約2割しか行われておらず、評価をしている栄養教諭等は有意に家庭と連携をしていました($p<0.05$)。指導と評価を一体として行っているものは学習の成果を的確に捉え授業改善し家庭との連携が図れていると推察します。

本実践後、4校全てにおいて「正しく持てる」児童数が増加していたことから、動画を活用した指導の効果があったと考えられます。動画のQRコードをつけた冬休みの課題カードがあることで実践期間内で家庭との連携がしっかりとできたのではないかと推察します。

今後、箸を正しく持てる児童の割合をさらに増やすには、日常的に練習できるような給食の献立や別な取り組み方法の検討、声かけ等の継続した見守りが必要です。また、正しく箸を使いたいという児童の意欲につながる動機づけができる指導の開発が求められます。



個別的な相談指導に向けた児童の肥満要因を探る

栄養教諭食育研究会 広島ブロック研究メンバー 武田 香織

K小学校では、新型コロナウイルス感染症による休校後の身体測定において、5年生で肥満傾向の児童が多く見られました。肥満児童に対し個別指導を行う必要があると考え、改善要因を探るために、肥満に至る児童の課題を明らかにする研究を行うことにしました。

5年生児童(n=172)を対象に、1年生から5年生までの身体計測結果(身長、体重、肥満度)、学校給食の個別喫食量調査、食事内容と運動の実施状況調査、生活習慣に関するアンケート調査を用いて解析を行いました。

1年生時7人だった肥満児童は、5年生で28人になり、1年生から2年生、3年生から4年生で有意に増えていました。性別では、女子に比べて男子のほうが肥満の児童が多い傾向がみられましたが、給食の摂取エネルギーは、男女別及び肥満による差はみられませんでした。生活習慣アンケート調査では、肥満の児童は、肥満でない児童に比べ、「給食を残さず食べる」意識をもつ児童が多くいました。そして、家庭の食事で3つの食品群をバランスよく摂取しておらず、野菜を食べていない児童が多くいました。また、4年間で肥満度に変化があった児童は、果物を食べていない児童が多く、給食のごはんを基準量より多く食べていた児童も多かったです。

肥満の児童は、他の児童と比べて「給食を残さず食べる意識をもっていたこと」、家庭においては、「お菓子、野菜、果物、いも類を食べない傾向であること」を踏まえ、主食の量及び食事の内容について指導する必要があると推察されました。学校での給食指導や個別指導に役立てていきたいと考えています。今後は、家庭での詳細な運動量などを個別に調査し、さらなる生活の改善が図れるようにしていきたいと感じました。

学校給食における地場産物を教材とした食育の取組の効果についての研究

岩国市栄養教諭研究グループ 山田 智子

新しい生活様式の中でICTを有効活用した持続可能な食育が重要となっています。そこで、本研究では地場産物を教材としてICTを活用した食育を実施し、「①地元食材について知っている」「②地域の郷土料理について知っている」「③食事が届くまで多くの人が関わり、支えられていることを知っている」「④食物や食に関わる人に、感謝の心をもって食事をしている」の4項目についての教育効果を検証しました。

調査対象者は、研究グループの栄養教諭が配置されている小学4年生から中学3年生とし、食育実施前の5月と実施後の12月にアンケート調査をしました。

その結果、①・③については小学4年生と6年生が、②については4年生が有意に増加しました。5年生と中学生については、どの項目も有意差がみられませんでした。担任との連携方法が課題としてあげられます。また、12月のアンケート結果をクロス集計したところ、①・②と③について、また、①・②・③と④について、それぞれ正の相関関係がありました。

地場産物を教材としてICTを活用した食育は小学4年生と6年生において、地元食材や郷土料理、食事が届くまで多くの人が関わり支えられていることの認識について教育効果がみられました。また地元食材や郷土料理について知ることは、感謝の心を育むことに有効であることが示唆されました。今後は担任との連携方法を検討し、より高い効果が得られるか検証したいと考えています。

この研究のために食育推進講習会データ解析・論文コースに参加いたしました。もっと早く参加していたら、と今回のアンケート実施方法の反省点も見つかりました。学んだことをこれからの食育に役立てていきます。

第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会(鳥取県)の報告

鳥取県代表者 坂井 恭子

第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が、『栄養教諭を中核とした学校における食育の推進～食のみやこ鳥取発! 食育で心も体も健やかニ～』をテーマに、令和5年8月3日(木)・4日(金)の2日間にわたり、鳥取県鳥取市において開催されました。4年ぶりに参集型での開催となり、全国から約700名の皆様にご参加いただきました。

1日目の全体会では、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長の南野圭史様より「学校における食育の推進と栄養教諭の役割」についての説明と、「スポーツと健康」と題し、元バレーボール日本代表の

山本隆弘氏による記念講演、「栄養教諭を中核とした食育の推進～栄養教諭の職務の明確化に向けて～」をテーマとしたシンポジウムが行われました。

2日目は、8つの分科会でそれぞれ研究テーマに沿った研究発表や協議が行われ、実り多き2日間となりました。

この大会で学んだことを今後の職務に活かし、さらなる食育の推進に努めて参りたいと思います。



【食のみやことりへようこそ! 弁当】

第74回全国学校給食研究協議大会の報告

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

2023年10月19日(木)・20日(金)に、国立オリンピック記念青少年総合センターにおいて、「子どもの心と体を健やかに育むための学校における食育の在り方～組織で取り組む学校給食を生かした食に関する指導の充実～」をテーマに開催し、約700人の参加がありました。

全体会では、学校給食表彰や文部科学省による行政説明、シンポジウムでは、子どもの心身を健やかに育むための組織の在り方について、活発な討議がなさ

れました。

分科会では、8つのテーマについて研究協議等が行われ、今後の学校給食のさらなる充実につながる実り多きものとなりました。

最後に、本大会は令和6年度より全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会と統合します。長きにわたり開催に御尽力いただきました関係機関の皆様にご心より感謝申し上げますとともに、引き続き御尽力賜りますようお願いいたします。

都道府県だより

11月は「千産千消デー」 千葉の恵みを味わいます

温暖な気候と豊かな大地に恵まれた千葉県は、全国有数の農業県であり、大根、日本なし、落花生など、産出額全国1位の品目が多数あります。また、三方を海に囲まれているため、豊かな漁場と多様な水産資源に恵まれています。学校給食の提供にあたっては、年間を通じて様々な農林水産物がとれる環境を活かし、地場産物を積極的に取り入れています。

学校給食に地場産物を活用する取組のひとつに、「千産千消デー」があります。これは、千葉県食育推進計画に基づき、学校給食に地場産物の活用や郷土料理など地域の食文化等への理解を促進するため、学校給食を提供する全公立学校で平成21年度から実施されています。旬の食材が豊富に出回る11月のうち1日を千産千消デーと設定し、地場産物の活用が金額

ベースで60%以上かつ市町村単位で前年度を上回ることを目標として取り組みました。

千産千消デー実施後には、千葉県のホームページに各校の取組が掲載されるため、児童生徒や保護者、県民が学校給食への理解を深め、地場産物を知る良い機会になります。また、栄養教諭等が他校の取組を参考にすることができるため、次年度に向けた献立研究や食育に活かすことができます。

今後も、千葉の恵みを活用した学校給食を提供するとともに、給食を生きた教材として食育を実施することにより、心も体も健やかな児童生徒の育成に努めてまいります。

千葉県代表者 藤ヶ崎 晶子

大阪は熱いです！

大阪府学校栄養士協議会では、年に2回食育推進研修会と年に3回栄養士セミナーを開催しています。今年度の食育推進研修会は、「個別的な相談指導」と「教科と連携した授業」に関する実践発表と討議会を企画しました。栄養士セミナーは、講師の先生をお招きして講演会を行っています。

集合型研修が制限なく開催可能となった今年度の春、文部科学省から山上望食育調査官をお迎えし、最新の食育推進情報をご教示いただきました。満員の会場で活発な意見交換や質疑応答の場面で、山上先生から何度も「大阪は熱いですね!」とお言葉をいただきました。会員同士が共に学び合える場を待ち望んでいたことを、再認識できた機会でもありました。

また大阪府では、公益財団法人大阪府学校給食会・

大阪府教育委員会・大阪府学校栄養士協議会が共催で、食育推進支援セミナーを開催しています。ここでは、大阪府の栄養教諭と一緒に食育授業を作り上げることで、一人職だからこそ求められている支え合いつながり合える交流の機会にもなっています。

2023年はプロ野球・関西ダービーで熱く盛り上がった大阪ですが、2024年は食育推進全国大会、2025年には大阪・関西万博が開催予定ですので、熱い「天下の台所・大阪」にご注目ください。大阪府は現役会員の加入率は決して高くありませんが、OB会員は日本一多く強い絆で結ばれています。会員相互連携を深め、熱い思いで食育推進に取り組んでまいります。

大阪府代表者 伊藤 浩美

全員が一步前に進める研究団体を目指して

福岡県学校給食研究協議会は、528名の会員を有する全学栄養の支部の中でも大きな団体です。大規模のため、普段は8地区に分かれ、それぞれの地域の課題解決に向けて日々取り組んでいます。

毎年12月に開催する研究協議大会は、各地区の実践発表を通して、給食管理や食に関する指導についての情報や有効な手立てを全体で共有することで、会員の専門的な資質・能力の向上を図る貴重な場となっています。COVID-19流行時もオンライン開催で実施しました。前食育調査官清久利和先生に「ICTを活用した食育の取組」と題して、なぜ今ICT活用が求められているのかについて、事例を交えながら御講話いただくなど、会員の学びを止めないための方途を模索しながら協議会を運営しています。

さらに今年度は、今後、栄養教諭に必須となるICT活用能力を向上するための専門委員会を立ち上げました。各地区より選出されたICT推進委員が中心となり、給食管理や食に関する指導ですぐに活用できるGoogleフォームの作成と活用についてのオンライン研修会を実施し、参加者からは好評を得ています。今後は、ICT活用についての実態調査から見える課題や会員のニーズを取り入れながら、より充実した研修会を実施する予定です。

これからも、児童生徒の心身の健やかな育成のため、会員一人一人が一步ずつ前に進むことができる協議会を目指していきたいと思っています。

福岡県代表者 宮崎 涼子