

平成23年 1月  
第57号

発行

社団法人  
全国学校栄養士協議会  
電話 03(5410)9160

# 社団法人 全国学校栄養士協議会報

全学栄ホームページ <http://www.zengakuei.or.jp/>

新年明けましておめでとうございます。

会報第57号をお届けします。教育として新学習指導要領に位置づいた学校における食育が、いよいよ本格的に始まる年を迎えました。中核となって推進する栄養教諭や学校栄養職員に対する周囲の関心や期待は一層高まることと思います。その期待に応えるために、更なる資質の向上に役立つ最新の情報や各都道府県の取組状況を共有しあう「都道府県だより」等、掲載内容をリニューアルしました。この会報が協議会と会員の皆様との絆を深め、職務を全うするための心の拠り所となることを願っています。

本年もどうぞよろしくお願い致します。

(社) 全国学校栄養士協議会会長  
市場 祥子



## <目次>

- 第51回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会開催される ……2  
～ 文部科学大臣事務官 高井 美穂 ～
- 学校における食育の中核としての栄養教諭の役割 ……3  
～ 文部科学省スポーツ・青少年局長 布村 幸彦 ～
- 文部科学省の委託事業を終えて ……9  
～ (社) 全国学校栄養士協議会副会長 松本 ふさ江 ～
- (社) 全国学校栄養士協議会の各部の活動 ……10
- 都道府県だより ……12



文部科学省委託事業「郷土料理等を活用した学校給食情報化推進事業」  
郷土料理を活用した指導事例集

文部科学省委託事業「郷土料理等を活用した学校給食情報化推進事業」  
郷土食の料理集 - 学校給食から伝えていきたい日本の味 -

文部科学省委託事業「郷土料理等を活用した学校給食情報化推進事業」  
伝えたい行事食 - 学校給食に生かして -

文部科学省委託事業「郷土料理等を活用した学校給食情報化推進事業」  
地場産物を生かした指導事例集

チャレンジ! 手作りmy弁当を作ってみよう!  
学校給食のない中学生の皆さんは、自分で弁当を作ってパワーアップ!

冊子の一部は全学栄ホームページでも閲覧できます。

## 第51回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会開催される



文部科学大臣政務官

### 高井 美穂

ただいまご紹介頂きました文部科学大臣政務官の任務に当たっております高井美穂と申します。

第51回のこの全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会の開催にあたりお喜びを申し上げます。栄養教諭・学校栄養職員の皆様におかれましては日ごろから学校や地域において、学校給食の充実をはじめ、食育の推進に多大なるご尽力を頂いておりますことを心より感謝申し上げます。

近年、食生活を取り巻く環境が大きく変化し、食の多様化が進み朝食の欠食、偏った栄養摂取、また肥満傾向など子どもたちの食生活や健康状態について懸念される点が多くみられます。子どもたちに食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせることが重要な課題となっております。このため学校における食育の推進と学校給食の一層の充実を図っていくことが求められています。

国におきましては平成20年6月、学校給食法の改正を行い、食育の観点から学校給食の目標を見直す

とともに、栄養教諭による学校給食を活用した食に関する指導の推進などを新たに加えました。

また新しい学習指導要領においては、学校における食育の推進を明確に位置づけるとともに、各教科などにおける食に関する指導内容の充実を図ったところでございます。文部科学省といたしましてもこれらの制度改正の趣旨を踏まえ、学校における食育の指導体制の整備、地場産物の活用の促進、衛生管理の徹底等の各種の施策を通じて、学校における食育の推進及び学校給食の充実に努めていくつもりでございます。特に、食育の推進の中核となる皆様方、栄養教諭につきましては、本年4月現在、全都道府県において3,379名が配置をされておるところでございますが、各都道府県への働きかけに努めるなど一層の配置と促進を図って参ります。

学校給食の充実や食育の推進について、素晴らしい成果を上げるためには学校給食と子どもたちの健康について豊富な経験と知識をお持ちの皆様方のご協力が不可欠でございますし、今後とも学校給食の充実、発展と食育の推進に一層のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

最後になりましたけれども、本大会の開催に当たり多大なご尽力を頂きました和歌山県教育委員会、和歌山市教育委員会をはじめ社団法人全国学校栄養士協議会などの皆様方に対して心よりお礼を申し上げます。ごあいさつといたします。



(社) 全国学校栄養士協議会会長

### 市場 祥子

「第51回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」が、1200年の時を刻む高野山や、熊野三山に守られた歴史ある紀の国、ここ和歌山県において、関係者のご尽力により、このように盛大に開催されますことは、大変意義深く心より感謝申し上げます。

学校給食を教材化して進める食育の観点から、学校教育活動全体で、食育を行うことが明記された新学習指導要領への移行も始まりました。このように、学校における食育の重要性に関係者の認識が深まり、充実していく今年度は、中核となる栄養教諭・学校栄養職員への期待が益々高まり、その実践力が問われる、大事な年を迎えていて心が引き締まります。

さらに、栄養教諭の配置がスタートして今年は6年

目を迎え、全国では3,379名の栄養教諭が誕生いたしました。朝食欠食率の減少など、栄養教諭が取り組む食育の成果は顕著で、心強くうれしく思っておりますが、その一方では、食育が十分に受けられていない子どもたちの声も聞こえてきます。子どものころの食生活が一生の健康を左右するといわれ、次代を担う子どもたちの食育は最も重要視されています。

特に最近では、義務教育を終えた若者世代の食生活の乱れが、大きな問題になっています。栄養教諭が中核となって取り組む学校の食育のねらいの一つは、生涯にわたる望ましい食習慣を培うことです。このことから、学校給食を教材化して進める義務教育の中で、全国の全ての子どもたちに行き渡る「食に関する指導」は不可欠です。そのためには栄養教諭の更なる配置促進が望まれます。

私たちは、一人一人がその役割を認識し、懸命に資質を磨き、社会の期待に応えて、この緊急で重要な課題に必死に取り組まなければなりません。

本日から2日間研修に励み、必ずやこれからの職務に生かしていきたいと思っております。栄養教諭の配置が進み、この大会が1年でも早く「全国栄養教諭研究大会」となることを心より願っております。

第51回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 文部科学省説明

## 学校における食育の中核としての 栄養教諭の役割

文部科学省スポーツ・青少年局長

布村 幸彦

第51回を数えられます全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が和歌山市において開催されますことを心からお祝い申し上げます。昨年度の第50回目の北海道大会に続いて2回目の参加をさせていただいておりますが、実は平成7年の沖縄大会にも参加しておりますので、3回目になります。

昨年来、事業仕分けの関係で栄養教諭・学校栄養職員の皆様方には大変ご心配をおかけいたしました。平成8年に学校健康教育課にいたころには、そのときにはとなりの企画体育課のほうに移っておりましたけれども、〇157が発生し、学校給食において食中毒をこれ以上出してはいけないんだということで、「洗手必焼」というプラカードを掲げながら、二度と学校給食で食中毒が起きないようにということで学校栄養職員の方々をあげて取り組んでいただき、その一つの成果として独立行政法人日本スポーツ振興センターに「食の安全課」が設置されました。ところが、平成22年4月に実施された事業仕分けにおいて、独立行政法人日本スポーツ振興センターの食の安全課が行う業務、食中毒が発生した学校給食調理場に発生後及び1年後に実態調査を行うことや学校給食用食品等の検査を行うなどの業務について、「事業の廃止（保健所に任せる）」との評価がなされました。

文部科学省としては、学校給食における食中毒の防止には、食の安全課が実施している事業は引き続き必要と説明しましたが、仕分け結果としては、このような評価とされたところでした。また、食育についても農林水産省、厚生労働省、文部科学省が一体的に取り組むべきではないかと、そのような事業仕分けのご指摘などもあり、皆様方には大変ご心配をおかけいたしておりますが、学校給食の大事さ、また栄養教諭を中核とした食育の大事さということは今後とも大きな課題でありますので、できるだけ行政としても推進して参りたい。また、皆様方のご協力をいただければ、というように思っております。

本日は、この和歌山県での開催になりますけれども、先ほどいただいた本日の資料中にも和歌山県でお作りになられた食育の資料がたくさん入っておりました。

子どもたちにも分かりやすい資料、あるいは中学生にも分かりやすい発達段階に応じた食育を県をあげて取り組んでいらっしゃるということがうかがえる資料がたくさん配布されておりました。

和歌山県におきましては「食べて元気！わかやま食育推進プラン」というものをお作りになられて、県民みんなが学び、理解し、実践できる食育の推進、ということ掲げられまして、学校給食の実施率の増加、小学校では100パーセントへ、中学校では80パーセントを目指す、という具体的な数値目標を掲げられております。また小・中学校における食に関する年間指導計画の作成割合も100パーセントを目指そうという、学校給食も含めた具体的な数値目標を県あげて取り組んでおられる、ということでございます。そういったことを背景に、今日、明日のこの和歌山県における研究大会が和歌山県の方々の力添えによって大きく成功に導いていただけるということをご心から御礼を申し上げます。

また、来年度は高知県でこれまでの研究大会の成果、そして高知県の取組みを踏まえた大会につなげていただけるということで、皆様方のご尽力、本当に心強い限りでございます。

これから、行政として取り組んでおります食育の問題などを中心にお話をさせていただきます。

まず食育の推進全般についてでございますが、すでに皆様方にご案内のとおり食育基本法という法律が平成17年に制定されております。この食育基本法に基づきまして、食育の推進に関する施策を国をあげて総合的かつ計画的に進めようということで、食育推進計画というものの第一期目が今動いているところで、今年度をもって第一期が終わって、新しい第二期に入るというのが今の状況でございます。

この食育の推進につきましては、社会全体でそして国民運動として取り組んでいくということが大事かと思えます。

文部科学省におきましても「早寝早起き朝ごはん」というかたちで、国民運動を展開し、また皆様方のご協力もいただいているところでございます。

子どもたちが将来にわたって健康で生活していくことができるように食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせること、また食品の品質や安全性について正しい知識・情報をもって自ら判断できる能力を養うことが生涯にわたって生きていくうえでの基礎・基本として重要な課題でございます。

食育は生きる上での基本、また知育・徳育・体育の基礎ということがいわれております。実際に学力調査のデータ、あるいはスポーツ・青少年局で担当しております体力運動能力調査におきましても基本的な生活習慣、特に朝食をとっていること、あるいは睡眠時間が規則正しくとれていることが、学力の面でも体力の面でも正の相関関係まさしくきちんとした生活習慣ができていてこそ学力も体力もしっかり身に付くという明確なデータが得られています。そういう生活習慣というのが子どもたちの基礎基本の根っことしてもやはり食習慣・食育というものが非常に大事なんだ、ということは世の中の方はわかっていただいているはずですが、なかなか実践につながらない。そういった面で学校における役割、栄養教諭・学校栄養職員の皆様方の役割の重要性が、時代が変われば変わるほど、どんどん高まっているというように認識しているところでございます。引き続きのご尽力をいただければと思います。

食育基本法、食育の推進の中で、文部科学省におきましても、学校給食法の改正を平成20年6月に実施し、平成21年の4月から本格的な実施につながっているところでございます。

この学校給食法自体は昭和29年という学校給食が戦後再開されて、すっかり拡充・定着を図ろうという時代につくられた法律であります。そういう戦後の学校給食の普及と発展の基礎となった法律でありますけれども、それから50年、半世紀を経過して児童生徒をとりまく食生活の状況は大きく変化し、食育の重要性をうたった食育基本法や学校栄養職員の方々も栄養

教諭という制度が大きくきりかわり、それらを踏まえて法律の改正をしよう、ということで、改正につながったものでございます。

それまでも小さな改正はありましたが、今回は非常に大きな改正であります。

一つは学校給食を活用した食に関する指導の充実、まさしく食育の推進、この研究大会のテーマにも掲げていただいておりますが、その食育の推進がでございます。



もう一つは学校給食の水準と衛生管理を確保するための全国的な基準をしっかりと法律にも位置づける。この大きな二つの視点からの改正になっています。

一つ目の食育、食に関する指導の充実についてでありますけれども、今回の改正におきましても、法律の目的、学校給食の目的という法律の根っこにあたるどころの改正がありました。その中で学校給食を活用した食に関する指導という新しい章も新設されているところでございます。

具体的には栄養教諭の方々果たす役割の重要性にかんがみて栄養教諭が学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする、ということが法律上、明確に規定されております。併せまして、栄養教諭の方々指導を行うにあたって、当該地域の産物を学校給食に活用すること、先ほど和歌山県の仁坂知事さんもおっしゃっておられましたが、地場産物の活用ということも学校給食を生きた教材として活用しつつ、食の指導を行うにあたって地域の特色につなげながら指導していただくということで、地場産物の活用も法律上、明確に位置づけられたところでございます。

この食に関する指導については栄養教諭の役割が中心として規定されております。

学校における食育は栄養教諭を中核としつつも、やはり学校教育活動全体を通じて実施していただくこと

が重要な課題だと思います。そのためには、まず校長先生において食に関する指導の全体的な計画を作成するということが位置づけられておりますので、校長先生のリーダーシップが発揮できますように、また関係教職員の方々の共通理解と連携・協力が得られますように、栄養教諭・学校栄養職員の方々が推進役とともに学校全体のコーディネーター、また地域の保護者の方々を巻き込んだコーディネーター役を果たしていただくことが重要な課題だと認識しております。

法律改正の二つ目の大きなテーマが、全国的な基準の法制化ということになります。

一つは学校給食実施基準というものが学校給食法第8条というところに規定され、もう一つ、学校給食衛生管理基準というものが第9条に明確に位置づけられました。この二つの学校給食実施基準と学校給食衛生管理基準という、二つの基準を維持することが望ましい基準というように法律上、明確に位置づけられ、学校の設置者である市(区)町村の教育委員会などの設置者に法律上努力義務という形で課されたところでございます。

この学校給食実施基準においては厚生労働省の作成した日本人の食事摂取基準というものを踏まえて学校給食に関する食物の栄養素やエネルギー量について学校給食摂取基準という形で定めております。

昨年度日本人の食事摂取基準2010年版が策定されたことを踏まえて、この学校給食の摂取基準の改訂に向けた検討を今、進めているところでございます。法律の基準の意味をより現代化、明確にするという作業を今行っているところでございます。これらの基準の実施、実現にはまた栄養教諭・学校栄養職員の方々のご努力、積極的なお取り組みをお願いしたいと思います。

つづきまして、学校においての食に関する指導の内容の充実についてご説明申し上げます。食育が国民的な課題という今日ですので、学校における食育を推進するというためには学校給食の教育的な意義を改めて見直すとともに学校の教育活動全体で食に関する指導の充実ということに努めていくことが大きな課題であります。先ほどの法律改正を踏まえて、今回改訂になりました小・中学校の新学習指導要領におきましても食育を重要な課題として位置づけさせていただいております。学習指導要領の総則におきまして心身の健康

の保持増進に関する指導に新たに学校における食育の推進ということを明確に位置づけたところでございます。とくに児童生徒の発達段階を踏まえて学校の教育活動全体を通じて適切に行う必要があり、それらの指導を通じて家庭や地域社会との連携を図ることに配慮するということを求めているところでございます。まさしく学校における食育の推進の担い手・中核は栄養教諭・または学校栄養職員の方々でございます。その栄養教諭の方々に向けた学習指導要領の改訂ということになります。

この総則部分につきましては移行措置期間である平成21年度から実施になっているところでございます。学習指導要領全体は、小学校が来年度から、中学校は平成24年度からということになります。どうしても保健体育・体育の関係では武道の必修化に目がいきがちでございますが、小・中学校における食育の推進ということも、今回学習指導要領の改訂の大きな目玉に位置づけられているところでございます。そのためにも文部科学省で何をすべきか、ということで、一つは食に関する指導の参考資料として平成22年の3月に「食に関する指導の手引」の改訂を行って全国の小・中学校に配布をいたしたところでございます。学校における食育の推進の必要性や食に関する指導にかかる全体計画の作成、それから各教科、学校給食の時間における食に関する指導の基本的な考え方や指導方法を示したところでございます。これらは文部科学省のホームページにおいて全ページを掲載しておりまして、プリントアウトして活用していただけるようになっておりますので、保護者の方々あるいは子どもたちにご指導いただく際にもご活用をいただければと思います。そのためにも校長先生のリーダーシップあるいは教職員の先生方の協力、理解ということが重要なテーマに



なりますので、栄養教諭の先生方から働きかけをしていただき、すべての教員にとってこの指導の手引が活用されるようにつなげていただければと思います。

この食に関する指導につきましても学校給食の時間あるいは総合的な学習の時間、特別活動の時間なども是非つなぎあわせて活用していただければと思います。

それから栄養教諭の配置の促進ということについて触れさせていただきます。全国で3,379名の栄養教諭の方々が配置されました。すべての都道府県での配置につながったところであり、全体での割合としても4分の1を超えたところということで、ひきつづき学校栄養職員の方々が栄養教諭になってより食に関する指導の先頭に立っていただくということにつながっていければと思います。

地元の和歌山県はなかなか栄養教諭の割合が高くないなかでご努力をいただいておりますけれど、あれだけ学校給食に関してご理解のある知事さんであれば、早いうちに栄養教諭の配置がどんどん進んでいただけるものと期待しているところでございます。地元の栄養教諭の方々も知事さんのあいさつはよかった、学校給食に対する思いを実現するために、栄養教諭をつなげていきたいというようなことを是非、機会があれば知事さんのほうにもお話いただければと思います。それとともに学校栄養職員の方々によるチームティーチングとか食に関する指導の良き実践を積み重ねていただくということも重要な課題であろうというように受け止めますので、是非、栄養教諭の配置がどんどん増えるように、他の県の方々も含めて積極的に働きかけていただいて栄養教諭の数を増やすという努力を積み重ねていきたいと思っております。そのために文部科学省において定数改善で栄養教諭の方々の定数を増やす、という努力も私どももしっかり取り組まさせていただきます。と思っています。

それから学校給食の充実について何点かご説明をさせていただきます。

一つ目は地場産物の活用についてでございます。

食育の推進基本計画においても望ましい食習慣、食生活や食料の生産に対する子どもたちの関心と理解を深めるということのために学校給食に地場産物を活用すること、我が国の伝統的な食文化について子どもが関心と理解をいただくことができるように、郷土料理や

伝統料理を取り入れるなど学校給食の献立内容を充実するとともに、食に関する指導を行う上で、教材として活用いただけることが重要であるということが指摘されています。この基本計画においても、学校給食において都道府県内産の地場産物を使用する割合を今年度までに食材ベースで30パーセント以上とするという具体的な数値目標が掲げられています。平成16年度が全国平均で21.2パーセント、平成20年度で23.4パーセント、間もなく公表になる平成21年度の数字では26.1パーセントということで30パ



ーセントに近づくところになっていきます。どうしても都道府県別に差がまだまだ大きい、どうしても地域性があり、地場産物というのがなかなかむずかしい都会もございませうけれども、多いところでは4割を超えて地場産物の活用をいただいているところがあります。やはり子どもたちにとって身近な生まれ育った地域の食材や長年にわたって受け継がれてきた伝統食材、伝統の食というものが学校給食に取り上げられますと、やはり、食に対する関心もより高まると、そういう工夫、やりがいにつながるテーマであろうと思っております。本当に実際、各学校給食において各地域において栄養教諭の方、学校栄養職員の方々の取組みでいい実践事例がたくさん積みあがっておりますので、そういうところをまたお互いに事例交換などをして地場産物の活用につなげていただくということもお願いをしたいと思います。

次のテーマ、米飯給食についてであります。米飯給食も日本人の伝統的な食生活の根幹ということで正しい食習慣を身に付けさせることが一つの課題でありますし、地域の食文化を通じて郷土への関心を高めると、先ほどの地場産物の活用と同じような教育的な意義というものが米飯給食に認められるところで、文部科学

省では、昭和60年以降週3回程度にという目標を掲げて積極的に導入するようという取組みを進めてまいりました。その結果平成19年度に全国平均で週3回となりまして、平成21年3月31日の通知では週3回以上を目標として推進するという新しい目標を掲げさせていただきました。

地元のお米という意味では地場産物の活用・推進ということにもつながります。また地場産の米や小麦を活用したパン給食という取組みも進めていただいているところがございますので、数値目標は数値目標として位置付けながら、まず地域の特性を踏まえた学校給食、地域や学校の実情に応じた取組みということが重要な課題であろうと思います。できましたら週3回未満の地域や学校については週3回程度への実施回数の増加、あるいは3回以上実施いただいている地域や学校につきましては週4回を目指した形での取組みを行っていただければと思いますが、地域地場産業あるいは地域に伝わる伝統食材というものを活用いただくということで子どもたちの食に関する関心が高まってそれがまたひいては良き生活習慣・食習慣につながって生涯にわたる健康に、そういう趣旨で是非取組みをいただければと思います。

それから学校給食への理解・促進ということについてご説明をさせていただきます。学校において学校給食を活用した食に関する指導の充実ということについてはこれまでも申し上げてまいりましたけれども、子どもたちの食についてはその大部分は家庭が担っている、ということになるかと思えます。生活習慣そのものあるいは食習慣の教育の原点・基盤はやはり保護者・親の方々にあると、そういう前提に立って、今回触れておりませんが、教育基本法という法律の改正をしたときに家庭教育という条文を一つ新たに起こしたところであります。人生最初の教師は親である、教育の原点は家庭にあるとそういう趣旨で家庭教育の重要性を法律で明記したところであります。それだけ家庭における教育力、地域における教育力というものの低下が非常に心配だということから法律上書かざるを得なかったというか、法律上明確にして家庭に対するメッセージとしたいと、そういう趣旨でございました。正しい食の習慣の確立という意味では学校給食が一つの大きなリーダー役となって家庭においてしっか

りとした食習慣が位置づけられると、そういう形が求められる時代になっているんだろうというのが今の時代の認識だと思います。そういった意味での食習慣の形成が是非、家庭との連携のもとに栄養教諭あるいは学校栄養職員の方々から積極的に家庭の親・保護者の方々に働きかけをいただければと思います。

また、その一方でこの学校給食自体が保護者の負担する学校給食費、食材費に支えられていますけれども、一部の保護者の方々の学校給食費の未納という、それぞれの学校にとりましては非常に大きな課題になっております。

学校給食費の未納問題については、民主党政権になってからの子ども手当の支給に際して、平成22年5月に子ども手当の法律が通ったあと、実際には6月から実施されるにあたって、5月に通知を出させていただきました。この通知においては子どもの育ちに係る費用である学校給食費や保育料等を滞納しながら、子ども手当が子どものすこやかな育ちと関係のない用途に費やされることは、子ども手当の法の趣旨にそぐわないということを明確にお示しをした厚生労働省の通知を引用してはっきり書いてございます。引用しながら学校給食費の意義、役割、学校給食費の重要性というものについて保護者の方々の理解と協力を得られるように、様々な機会をとらえた周知を行うようにということも通知でお願いをしたところでございます。設置者である市（区）町村の教育委員会にお取り組みいただくとともに、栄養教諭、学校栄養職員の方々も学校給食の意義というものをいろんな形で保護者に向けてPRをしていただければと思います。そのための映像資料を昨年度文部科学省で作っておりますのでご利用いただければと思います。

学校給食費の徴収状況についてでございますが、今改めて現状はどうなっているのか調査をさせていただいているところでございます。来年度以降の子ども手当の制度の見直しに際しまして、できるだけその学校給食費の未納が解消できるよう、徴収の負担が軽減できるよう子ども手当の口座と学校給食費の引落を行う口座を同一のものとするよう保護者に協力を求めるなども一つの方策として考えられます。

最後に、食品の安全確保、衛生管理の充実ということをご説明いたします。平成19年に発生した中国産

冷凍餃子という食材をめぐる事故の問題、あるいは事故米の問題ということが平成20年の秋にも発生しております。文部科学省としてもこれら一連の事案に対応して学校給食関係者に対しまして農林水産省、厚生労働省の情報や関連の情報を随時提供するというところで安全管理の徹底をお願いしてきたところでございます。

平成20年7月の学校給食衛生管理の基準の一部改定によって食品の選定、購入、また検収の際の留意事項、特に加工食品の観点からの事項の充実を図り、また加工食品に対する安全性を向上させるということ、関係者の意識の向上、各学校における検食の確実な実施など、衛生管理の適切な実施をお願いしたところでございます。

平成21年4月から先ほどの法律改正に沿った学校給食衛生管理基準においてもこの内容が引き継がれているところでございます。幸いにも学校給食においてこれらの事案に起因したと思われる健康被害の発生は報告されていないというところが幸いでございますが、引き続き学校給食の管理、あるいは学校給食の安全性の確保といったところをお願いを申し上げたいと思います。

また食中毒の発生も大きな課題として引き続きの取り組みをお願いできればと思います。先ほども少し触れさせていただきましたけれども平成8年の〇157以

降、皆様方の取組みによって、また学校給食調理場の環境の整備によって学校給食の食中毒発生件数が大きく減った状況が続いております。そういったなかで独立行政法人日本スポーツ振興センターの食の安全課という組織が事業仕分けで廃止と言われたのが本当に残念なことであります。学校給食においては引き続き食中毒の発生を極力防ごうとそういう基本的なスタンスで皆様方とまた行政サイドと連携をして取組みをさせていただければと思っております。

最後になりますが、これまで申し上げましたこと、そして子どもたちが正しい食事のとりかたや望ましい食習慣を身に付けることが教育の基礎基本、基盤になると思っております。食事を通じて自らの健康管理ができる力を育成するためには栄養教諭、学校栄養職員の皆様方の役割はきわめて大きく、また国民の方々の関心も高いというように考えております。

今後とも子どもたちが健全な食生活を実践し、健康で豊かな人間性を育てていくために一層のご尽力をお願い申し上げたいと思います。

最後にこの研究大会、今日、明日の2日間の大会が実りの多いものとなりますことを、そして皆様方のご活躍に大いに役立つと、そういう内容の充実した大会になりますよう心からご祈念申し上げまして行政の説明を終わらせていただきたいと思います。

## 平成23年度行事予定

- |  |  |
|--|--|
| 1. 第52回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 (開催 高知県高知市)<br>平成23年8月18日(木)・19日(金)   | 6. 都道府県代表者会<br>第1回 平成23年6月8日(水)<br>(国立オリンピック記念青少年総合センター) |
| 2. 定期総会 (国立オリンピック記念青少年総合センター)<br>平成23年6月9日(木) 理事会6月8日(水)   | 第2回 ブロック都道府県代表者会<br>平成23年8月17日(水)<br>(開催 高知県高知市)         |
| 3. 第6回食育大会 (開催 静岡県三島市)<br>平成23年6月18日(土)・19日(日)   | 第3回 平成23年12月<br>(ルポール麴町)                                 |
| 4. 第47回夏季講習会 (国立オリンピック記念青少年総合センター)<br>平成23年7月1日(金)・2日(土)・3日(日)   | 第4回 平成24年3月<br>(未定)                                      |
| 5. 食育推進研修会 (国立オリンピック記念青少年総合センター)<br>1回 平成23年 9月 9日(金)・10日(土)・11日(日)<br>2回 平成23年10月14日(金)・15日(土)・16日(日)<br>3回 平成23年11月11日(金)・12日(土)・13日(日)<br>4回 平成23年12月 2日(金)・ 3日(土)・ 4日(日)<br>5回 平成24年 1月20日(金)・21日(土)・22日(日)<br>6回 平成24年 2月17日(金)・18日(土)・19日(日) | 7. 第62回全国学校給食研究協議会<br>平成23年11月8日(火)・9日(水)<br>(開催 広島県広島市) |



## 文部科学省の委託事業を終えて

(社) 全国学校栄養士協議会副会長

松本 ふさ江

「郷土食の料理集」「郷土料理を活用した指導事例集」(20年度刊行)、「伝えたい行事食」「地場産物を生かした指導事例集」(21年度刊行)の4冊の冊子(表紙写真参照)は、本協議会が文部科学省の委託を受け、平成20、21年度の2か年に渡り、47都道府県が一丸となって取り組んできた成果の刊行物です。

この事業を受けるにあたり、まず企画書の作成にとりかかりました。平成20年11月末に文部科学省からの委託決定を受け、12月8日には47都道府県に対し、協力要請のための事業趣旨の説明会を開催しました。そして、事業が動き出しました。

その後、各県では都道府県代表者を中心に、県内の有識者、保護者、生産者等幅広い構成メンバーによる組織の立ち上げを行い、郷土料理の資料収集と料理の作成、写真撮影に奔走していただきました。また、指導案の作成には、指導主事の先生方等にご指導いただき、実践的な指導事例集にすることができました。

続く平成21年度事業についても、1年目の反省を踏まえながら取り組み、無事発刊にこぎつけました。説明会以後から3月いっぱいまで土・日・休日返上で編集・校正に黙々と取り組んでいただいた編集委員のみなさん、本当にご苦労さまでした。委託元の文部科学省をはじめ、各都道府県内はもちろん、食育に携わる方々からも出来上がりの良さと協議会の結束力の良さ等たくさんの賞賛をいただきました。この評価は、全国の会員の皆様が一丸となって取り組んで下さった賜物です。心より感謝いたしております。本当にありがとうございました。



また、刊行物とあわせ、本会ホームページへも掲載したところ、すでに、各界から問い合わせがきております。

これらの料理集、事例集が学校における食育推進の教材として広く活用されるとともに、国民のみなさまに伝統ある日本の食文化を継承していく手だてとなることを願っています。

終わりに、2か年にわたって、本料理集・指導事例集作成にあたり、ご指導を賜りました文部科学省の先生方、各都道府県の関係者の皆様には心より感謝申し上げます。

### 携わった方々からの一言

今回の作業はまさに時間との戦いでした。全国から集まった郷土料理235点はどれも皆すばらしく、そのうち141点に絞り込む作業は大変でした。

指導案の文章一字一句など、すべて各県とのやりとりは、特に労力を使いました。休日返上で担当者が燃えあがれたのも、郷土料理の中に食育の本質があること、それを子どもたちに伝えなければという思いからでした。

前理事 仲田 吟子 (愛媛県)

今回の冊子作成に関われたことを幸運に思います。各県の代表する郷土料理・行事食を知り、今後の「食に関する指導」に役立ちます。特に指導案については、正しい知識を習得していなかった私にとり、戸惑うこともありましたが、非常に貴重な経験になりました。

栃木県代表者 須見 元

2年間携わり、今はよい思い出です。説明会の後、原稿仕上げまで一刻の猶予もなく、どのように仕上げればよいのか、帰りのJRで頭を抱えたのを思い出します。ようやく原稿を仕上げ、OKが出てほっとするまもなく、写真の再撮影の連絡が入り、撮り直したこともありましたが。今回は大変良い勉強をさせていただきました。

前福井県代表者 水林 さとみ

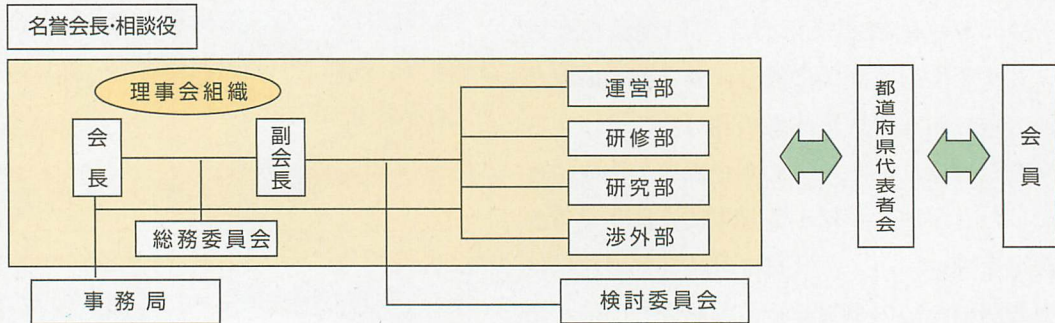
## (社) 全国学校栄養士協議会の各部の活動 (平成 22 年度)

全国学校栄養士協議会では、公益法人化をめざし、組織のあり方や事業内容について、見直しを図ってきました。会員の資質向上はもとより、組織として広く公益に資する活動が行えるよう本年度より 4 部を組織し、各部の活動を展開しています。

### 運営部

運営部は、事業の重点目標に沿って、円滑に組織運営されるよう骨子を決定し、事業の進捗状況と照らし合わせながら、各部の活動の運営調整を図ります。

<組織図>



運営部の活動内容を以下に述べます。

1. 事業の企画立案と円滑な推進を図る
  - ・各部の活動を調整し、適正な予算配分と収支状況の検証を行う。
  - ・会員の意見を本会活動に反映させるための調査を行う(アンケート等)。
2. 会員の拡充を図る
  - ・会員にとって魅力ある組織運営を行い、会員拡充を図る。もって、公益に資する活動を通して栄養教諭の職務をピーアールする。
3. 公益法人化の推進を図る
  - ・定款の変更、内規案の作成に向けて取り組む。
  - ・正確な会員数を把握するため会員台帳を整備する。

### 研修部

研修部は、食育推進研修会や夏季講習会の運営を中心的に進めています。

食育推進研修会では、新たな講師をお招きし、栄養教諭として求められる資質の向上に役立つよう、今日的な課題に沿った講義内容にリニューアルしました。

各県の参加者が行う演習は数を絞り、各授業後に研究協議の時間を設けたことで、毎回活発な意見交換が展開されています。演習時には、児童生徒役と観察者に分かれ、それぞれの立場で授業分析をします。実際の授業形態にできるだけ近づけ、授業の流れをこわさず、進められるよう心がけています。

また、栄養教諭の実践発表は時間を拡大し、質疑の時間を設けました。各地域の栄養教諭の充実した仕事振りに触れ、参考になる事例をたくさん持ち帰ることができます。

協議会が公益法人として認定されるためには、多くの会員が積極的に研修会等に参加し、一般の方にも解放して公益性の高い研修会として実績を残すことが大切です。

何よりもみなさんのご参加をお待ちしています。



## 研究部

研究部は、従来からの継続事業と平成22年度からの新規事業の2本立てで計画を進めています。

1. 平成21年度に実施した給食週間中の地場産物を学校給食に活用した郷土料理集の発行
2. 小グループによる研究授業方式をとった栄養・衛生・安全管理実施報告書の発行
3. 「早寝早起き朝ごはん」全国調査結果を踏まえた啓発活動の一環として、リーフレット「手作りmy弁当を作ってみよう！」の作成、配布
4. 「簡単、手早い、まんてん朝ごはん献立集」の作成

新規作成したリーフレット「手作りmy弁当を作ってみよう！」は、食育大会や食育活動で好評を得ております。また、各都道府県から提出していただいた「朝ごはん献立集」は、「簡単、手早い、まんてん朝ごはん献立集」として編集も順調に進んでおります。

さらに、平成23年度には、栄養改善に関する調査研究事業として「中学生の食生活実態調査」を予定しております。

今後、毎年実施される継続事業については、早い時期に調査内容や報告の書式を各都道府県の代表者に知らせたいと考えております。

各調査依頼等について各都道府県のご協力に感謝申し上げます。

## 渉外部

渉外部では、全国学校栄養士協議会をより身近に感じていただくために、ホームページを通じて活動内容等を更新するとともに、会報第57号から「都道府県だより」を掲載します。また、学校給食用食品の開発及び献立の研究を行っています。さらに来年度の調理講習会・親子料理教室の募集については、3月の都道府県代表者会で行います。

今後も、会員の活動や協議会の情報を載せていきたいと思っておりますので、各都道府県のご協力をよろしくお願いいたします。

お問い合わせ・提出物等は右記にお願いします。

事務局は、食べ歩き大好き、体を動かすことが大好きな事務局長さんをはじめ、3人体制です。

### \*事務局

〒160-0013 東京都新宿区霞ヶ丘町10-1

独立行政法人日本スポーツ振興センター 3F

\*TEL 03(5410)9160

\*FAX 03(3403)7398

\*E-mail zengakuei@crest.ocn.ne.jp



— 全学栄ホームページ更新中 —

<http://www.zengakuei.or.jp/>



- ◎ 郷土料理全国マップ、全国行事食に続き、地場産物を生かした指導事例集を掲載しました。
- ◎ 全国の行事食は、県と季節から検索できます。
- ◎ 地場産物を生かした指導事例集は教科と食品から検索できます。皆様だけでなく、先生方にも紹介してください。
- ◎ 「手作りmy弁当を作ってみよう！」のリーフレットを掲載しました。幅広くご利用ください。
- ◎ 文部科学省や県の協議会にリンクできるようになりました。
- ◎ 新着情報（会員ページ含む）で、随時新しい情報に更新しています。
- ◎ 今年度作成している朝食レシピ集は、来年度に掲載します。

“たくさんのお閲覧お待ちしております。”

# 都道府県だより

## 「冬季研修会」

北海道は、一周すると2,000kmを越える広大なところ。現在、406名の会員で、14の地区に分かれて活動しております。各地区には地区委員を1名ずつおき、年3回会議を開きながら、地区との連携を図っています。

昨年は、札幌市で第50回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が開催され、会員はもちろん、会員外やOBの方々にも協力をいただきました。当日は晴天にも恵まれ、全国から多くの方にご参加いただきました。改めてお礼申し上げます。

さて、当支部の大きな事業の一つとして、「冬季研修会」があります。冬休み中の2日間、3本の講演と授業実践発表という内容で行っています。講演は、会員の希望も聞きながら、専門的知識の習得だけでなく、人間性の幅を広げるような内容も取り入れています。実践発表では、指導案作成の段階から道教委指導主事のご指導を受けながら進めております。研修会当日は、指導主事の先生に発表後の講評と食指導に関する講演もいただいています。

この他、各地区でもそれぞれ研修会を開いており、日々研鑽に努めております。

(北海道代表者 山本 久子)

## 11月は「富山県食育推進月間」!

富山県では、富山湾で捕れる魚介類や農作物がおいしい11月にも、食育推進月間を設けています。月間中は「学校給食とやまの日」として、県内の市町村と地域が連携し、特色のある地産地消の献立を実施しています。

ここで、氷見市での取り組みを紹介します。

氷見市では、平成16年から毎月13日は「ひみの日」、29日は「にくの日」として地場産物や氷見牛を取り入れた献立を実施しています。11月中は、氷見りんごや白ねぎ、脂ののった魚介類など市内の地場産物が多くあり、献立に活用しています。

学校給食とやまの日には、児童生徒たちに、放送資料や掲示資料等で地場産物や生産者の方々の思い

などを伝えています。また、保護者には、給食だよりや給食通信、給食試食会を通して、地産地消のよさや地域の地場産物を紹介し、地場産物の活用を理解していただいています。

これからもこれらの取り組みを通して、新鮮で安心な地場産物を活用し、食育の推進に取り組んでいきたいと思ひます。



(ひみの日献立例)

- ・ご飯 ・牛乳
- ・ふくらぎのゆず味噌かけ
- ・稲積梅のゆかりあえ
- ・かき玉汁

(富山県代表者 小杉 泰子)

## 「とっとり県民の日 学校給食」の取り組み

9月12日は、「とっとり県民の日」です。

私たちは、この日にちなみ鳥取県内すべての市町村で「とっとり県民の日 学校給食」を実施しています。「ととりの味 学校給食～ふるさとの食を伝えよう～」をテーマに献立を作成し、その献立を活用した食の指導に取り組み、今年で7年目となりました。

鳥取県の特産物である二十世紀梨を共通食材として使用し、各市町村自慢の地場産物や県の特産品、郷土料理を取り入れる等、県内どこの市町村においても郷土色にあふれた献立です。また給食時には会員全員が、二十世紀梨をデザインしたお揃いのポロシャツを

着用し、子どもたちに食に関する指導を行うとともに、献立表や食育だより等で家庭や地域への啓発も行っています。

本県では、このような取り組みを通して、子どもたちに豊かな自然や風土に育まれた山の幸や海の幸、各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めることにより、ふるさとを愛する心や感謝の心を育みたいと考え実践しています。



「県民の日給食」の指導

(鳥取県代表者 安藤 福美)