社団法人
全国学校栄養士協議会報

平成23年 9月
第58号

発　行
社団法人
全国学校栄養士協議会
電話 03(5410)9160

全学栄ホームページ http://www.zengakuei.or.jp/

今年は、3月に未曾有の大惨事となった東日本大震災に始まり、集中豪雨や台風など何と天災が多いことでしょう。そのたびに大勢の人たちが被災しました。心よりお見舞い申し上げます。そして、食事が不十分な避難所生活は子どもたちの心身の健康にも深く影を落としました。今だに学校給食が再開されていないところもあります。子どもたちは明日の日本を担う大切な人材資源です。その食育を使命とする私たちは、今こそ、子どもたちの健康を支える学校給食の実施に心を尽くすときです。また、今年11月に本協議会は設立50周年を迎えます。田中名誉会長を中核に、多くの先輩の方々が必死に築いて来られた歴史の重みをしっかり引き継ぎながら、栄養教諭が取り組む食育を中心に新しい歴史の一歩を積み重ねる年でもあります。この会報が、職務に励む皆さんに情報の一助となることを願いつつ第58号をお届けします。

(社)全国学校栄養士協議会会長
市場　祥子

〈目 次〉

●第6回食育推進全国大会に出展！…… 2
●(社)全国学校栄養士協議会の各部の活動(平成23年度) …… 4
●日本の食育のあり方をカナダの大地に求めて…… 6
●都道府県だより…… 8

しっかり食べよう朝ごはん

(「朝ごはんをしっかり食べて学力をアップさせよう!」リーフレットより)

第６回食育推進全国大会に出展！

～ふじのくに食育フェア２０１１～

「食のもてなし、知る・つくる・楽しむ」
～ふじのくに食の都へようこそ～

食育推進全国大会は、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施するために設けられた「食育月間」における全国規模の食育推進における中核的な行事です。そこで、今年度は、６月１８日（土）１９日（日）の２日間にわたって、三島市において、内閣府・静岡県・三島市の共催により、第６回食育推進全国大会が開催されました。

今大会では、開会式、食育推進に関するポスター表彰、食育推進ボランティア表彰をはじめ、講演会、シンポジウム等のさまざまなイベントにあわせ、１６１団体、２２７ブースによる工夫を凝らした展示などが行われ、２日間で約５万１千人の来場がありました。

１　大会趣旨

２１世紀における我が国の発展のためには、すべての国民、特に子どもたちが豊かな心と健やかな身体を育むことが重要であり、様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。

平成１７年７月には食育基本法が施行されたほか、平成１８年３月に決定された食育推進基本計画では、毎年６月を「食育月間」として定めるなど、食育を国民運動として推進することとしている。以上を踏まえ、食育推進全国大会は、食育月間における中心的イベントとして、食育に対する国民の理解を深めるとともに食育の取り組みへの積極的な参加を促し、もって国民の健全な食生活と豊かな人間形成に大きく寄与することを目的として開催している。

<食育推進全国大会趣旨より>

２　第6回全国大会開催地・テーマ

開催地：静岡県三島市

テーマ：食のもてなし、知る・つくる・楽しむ～ふじのくに食の都へようこそ～

テーマ主旨：自然がもたらす恵によって、私たちが生かされていることを知っています。海・山・里からつくりだされる食材は芸術品のように素晴らしい。それを仲間や家族、さらにお客様を迎えて共に楽しむもてなしの場から、人間の絆が生まれます。赤ちゃんからお年寄りまで、食の絆で結ばれた豊かな国づくりを、ふじのくに静岡から発信します。

３　期日・会場

期日：平成２３年６月１８日（土）・１９日（日）

場所：東レ総合研修センター
日本大学国際関係学部・短期大学部三島校舎
三島市立北小学校体育館…ブース出展

（第６回食育推進全国大会入退場風景）

４　主催：内閣府、静岡県、三島市

後援：消費者庁、文部科学省、厚生労働省、農林水産省、全国知事会、全国都道府県議会議長会　全国市長会、全国市議会議長会、全国町村会、全国町村議会議長会　第６回食育推進全国大会連携・協働会議等

５　本会が行った内容（本会の会場は、三島市立北小学校体育館）

○展示　・中学校給食の必要性とその推進

・朝ごはんの重要性

・牛乳の重要性

（掲示「すべての中学生に学校給食を」）

（内閣府特命担当大臣蓮舫大臣に説明する市場会長）

○啓発　・早寝早起き朝ごはん

・「手作りｍｙ弁当を作ってみよう！」「朝ごはんをしっかり食べて学力をアップさせよう！」リーフレットの配布

・各県の取組みのリーフレット、献立集等の配布

○体験　・バランスのとれた食品とその組合せを食品カードで分類する。

体験者には全学栄推薦品（学校給食での利用食品）を配布

バランスのとれた食品の組合せを食品カードで分類（３群・６群）する子どもたち。
本会役員・静岡県栄養教諭等がその活動を支援した。

本協議会のブースへは、２日間とも多数の子どもたちやその保護者及び多くの静岡県内外からの参加者があり、展示物の説明を行うとともに、本会が作成した啓発リーフレットや各県の取組みのパンフレット等を配布し活用を呼びかけ、事業の目的を達成することができた。

平成２４年度開催は、平成２４年６月１６日（土）～１７日（日）神奈川県横浜市です。

（社）全国学校栄養士協議会の各部の活動（平成２３年度）

（社）全国学校栄養士協議会では、公益法人化をめざし、昨年度、組織のあり方や事業内容について見直しを行いました。今年度も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われるよう、４部会で活動を展開していきます。各都道府県のご協力をよろしくお願いいたします。

総務運営部

本協議会の平成２３年度第３８回の定期総会が６月９日（木）に国立オリンピック記念青少年総合センターにおいて文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課佐藤企画室長、田中学校給食調査官、池田本協議会ＯＢ会会長のご来賓を迎えて行われました。

主な議事は①平成２２年度事業報告、収支決算報告、財産目録の承認②理事・会長及び副会長、監事の選任について③その他（食育推進研修会→食育推進講習会への名称変更）３議案について提案し、各議案についてはすべて承認されました。今後、新体制で運営することとなりました。定期総会の内容等はホームページにも掲載しています。

（社）全国学校栄養士協議会設立５０周年記念事業について

今年度は、（社）全国学校栄養士協議会設立５０周年を迎えます。そのため本協議会では次のような記念式典を予定しています。

（１）記念式典の開催について

○開催期日　平成２３年１１月２４日（木）

○開催場所　都市センターホテル（東京都）

○参集範囲　・本協議会関係者及び関係団体・文部科学省関係
・賛助会員及び関係団体・栄養教諭期成会ＯＢ会歴代役員
・作文コンクール関係者（入賞者・審査員等）
・本協議会歴代理事役員・本協議会現都道府県代表者

（２）記念事業について

○テーマ「学校給食にまつわる話」作文コンクール

部　門　小学生、中学生、保護者
作　文　４００字×２枚以内
選出方法　１次　４７都道府県各１点
２次　３つのブロックで各３点選ぶ
最終　実行委員会で選定
各部門最優秀賞各１点
表彰式は記念式典で行う。

（３）記念品について

○３０ｃｍの定規　上記参集者及び本協議会会員に配布

○設立５０周年記念誌　「大きな足跡　設立５０周年をふりかえる」を上記参集者及び本協議会会員に配布

研修部

今年度の研修部は、①講習会（夏季講習会・食育推進講習会）の運営と②研究授業方式による衛生管理研究のまとめの２点を柱として活動します。

１　講習会

(a)　第４７回夏季講習会
　　７月１日（金）～７月３日（日）

(b)　食育推進講習会
　　第１回　平成２３年　９月　９日（金）～１１日（日）
　　第２回　平成２３年１０月１４日（金）～１６日（日）
　　第３回　平成２３年１１月１１日（金）～１３日（日）
　　第４回　平成２３年１２月　２日（金）～　４日（日）
　　第５回　平成２４年　１月２０日（金）～２２日（日）
　　第６回　平成２４年　２月１７日（金）～１９日（日）

（夏季講習会）

夏季講習会はすでに終了しました。参加者１５３人で、広い講義室が一杯になりました。東海大学の小澤先生のパワーあふれる講義に圧倒され、相模原病院の今井先生の最新の食物アレルギーの講義に納得し、他の先生方の講義もさすが各分野の第一人者とあって内容も濃く，充実した３日間になりました。昨年度から取り入れている『規模別グループ討議』は、各グループ１２人前後と少人数でもあり、活発な意見交換ができたと好評でした。

食育推進講習会は、今年度より最終日は１３時ごろ（昼食なし）には終わる予定です。翌日の月曜日への影響は少なくなります。奮ってご参加ください。

２　研究授業方式による衛生管理研究のまとめ

内容に関しては、昨年度実施分から少し変わっています。今年度は、昨年度実施分をまとめます。より有意義な研究にしたいと思いますので、気がついた点がありましたら都道府県代表者を通して事務局へお知らせください。

研究部

今年度の研究部は、「中学生の食生活に関する調査」を中心に３つの事業を進めています。

中学生の食生活実態の調査としては、独立行政法人日本スポーツ振興センターが「児童生徒の食事状況等実態調査」、「児童生徒の食事状況調査」を実施しており、学校給食の重要性が示されています。

この結果を参考に、完全給食を実施している中学校、実施していない中学校、さらには栄養教諭・学校栄養職員の配置の有無により、食事のとり方や食に関する意識、不定愁訴の状況に差が見られるのではないかと調査仮説を立て、調査を実施します。この調査は、食事のとり方について個別に診断し、結果を一人一人に返すことができます。また、調査結果を冊子にまとめ、ホームページに掲載するなど広く世に公表することで、本協議会の公益性を高めるねらいもあります。できるだけ適正な結果が得られる調査になるよう試行錯誤を続けながら、一歩一歩進めています。

二つ目の事業としては昨年度刊行した「簡単！手早い！まんてん！朝ごはん」を基に、学力と朝食との関係など朝ごはんの大切さを示したリーフレットを作成しました。６月の食育大会で配布し、好評をいただいております。ホームページにも掲載しておりますのでご活用ください。

三つ目の事業として、昨年度の１月に全国で取り組んだ学校給食週間中の献立などを紹介する冊子を刊行します。原稿の確認などで皆様にご協力いただくこともありますが、どうぞよろしくお願いいたします。

渉外部

渉外部は、①「社団法人全国学校栄養士協議会報」の発行、②他団体との連携事業、③ホームページの充実を主な活動としています。

昨年度リニューアルした社団法人全国学校栄養士協議会報やホームページの更新等、本協議会の活動内容の情報発信が更に充実することを目指しています。たくさんのご意見や情報をお寄せ下さい。

また、本協議会が協力する公益財団法人学校給食研究改善協会主催の調理講習会は２９か所で、親子料理教室（写真）は２４か所で、希望された全ての都道府県で実施できることになりました。調理技術の研鑽など自らの資質向上を図り、子どもたちへの食育の推進につなげていただきたいと思います。

“ホームページで都道府県情報を募集中”

本協議会のホームページでは、都道府県の研修会等の開催案内や教材の紹介等を募集しています。

また、ホームページについての、ご意見等は都道府県代表者を通して、事務局へお知らせください。

掲載内容

○トップページを整理して、新着情報・お知らせを多くしました。

○「しっかり食べよう朝ごはん（朝ごはんをしっかり食べて学力をアップさせよう！）」のリーフレットを掲載しました。

○「衛生管理＆調理技術マニュアル」「子供の食生活アンケート調査結果」にジャンプできます。

○平成２２年度事業報告、２３年度の事業計画を更新しました。

事務局紹介

事務局は、事務局長をはじめ、４人体制です。普通教室の１／４ものスペースに書籍や事務機器が所狭しと置いてあり、たくさんの書類の処理や電話等の対応、いつ行っても大変だなと感じます。

特に今は公益法人化に向けて事業内容・書類等の整備や設立５０周年記念行事と大忙ししています。お問い合わせ・提出物は、右記にお願いします。

＊所在地
〒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

日本の食育のあり方をカナダの大地に求めて

前理事　早川　良子（徳島県）

「外国の食育事情を知って、日本の食育を再確認する」というテーマを自分自身に掲げ、心を高ぶらせてカナダ研修に参加しました。

私は第１にSmile（笑顔）で接し、第２にSafety（安全）に気を配り、第３にSearch（探求心）を旺盛に、そして第４にHealth（体調）をくずさないこと、この「３Ｓ－１Ｈ」を常に心に留めながら、食育のエキスパートとしての意識をもって、研修に臨むこととしました。

さて、成田空港を出発した飛行機は太平洋上空を一路カナダをめざし、ロッキー山脈を眼下に眺め１２時間の飛行でトロントに着きました。トロントと

日本との時差は－１３時間で、前日成田を１７時に出発したにもかかわらず、同じ１７日の１７時ごろのトロントにいました。

現地のガイドさんから、カナダの人々の生活の様子を教えていただきました。カナダは経済移民や難民の多い国で、いろいろな国の人がいますが、特に、東側工業地帯の住民たちにはかなりの肥満者が多く、また、原住民の方も太っている人が多いそうです。このため、生活習慣病が多く、心臓発作を起こす割合が高いが、それでも平均寿命は８０歳前後で、欧米では長い方だということでした。

食生活はジャンクフード（高カロリー・低栄養のインスタント食品、スナック菓子）やフランクフルトを好んで食べています。脂肪や塩分の摂取も多く、子どもにも生活習慣病が多くなってきたため、2年ほど前から，子どもの時期から栄養について学ばせるようになったそうです。そして、カナダでは医療費と教育費は無料ですが、現在は若干の負担を求められているということでした。

２０日､「赤毛のアン」の世界となったプリンス・エドワード島へ向かうバスの車窓からは、赤土の大地にじゃがいもや大豆、菜の花が一面に栽培されている光景を見ることができました。

菜の花はキャノーラ油に加工されています。グルーン・ケイブルズには、「赤毛のアン」の舞台となった場所や建物が保存されていて、アンの世界に浸ることができました。

その後にプリンス・エドワード島の栄養士会との懇談及び昼食会をもちました。そして病院のカフェテリアを視察しました。２年前に政府が作成したフードガイドは、日本の食事バランスガイドのようなもので、４つのフードグループを虹色で表しています。摂取量と虹の幅が比例しており、野菜・果物、小麦粉や穀物類、牛乳や乳製品、肉や魚などの順に並んでいます。

（プリンス・エドワード島の栄養士会との懇談）

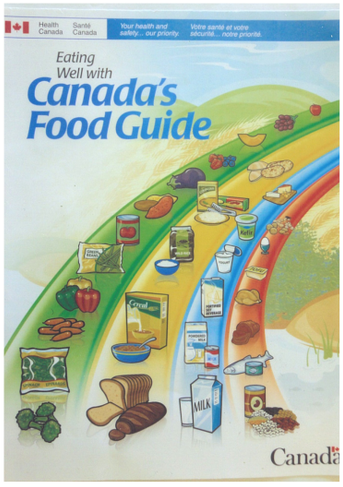
また、家族そろって食べることや、オイルは１日に大さじ３～４杯程度におさえるなど注意事項が記載され１２か国語版で出版されていました。

２３日午後は、バンクーバー市内の一般家庭を訪問し、異国の家族との出会いを楽しみました。訪問先の家庭では、自分の子どもを３人育てた後、養子を受け入れて育てていました。カナダではこのような養子受け入れの家庭が多くあるそうです。

また、カナダの男性はキッチンにいることが多く、積極的に家事に参加しており、週１回のバーベキューは、男性が準備から焼き加減まで担うそうです。また，朝食はシリアルに牛乳をかけたものが主体で、学校給食がないので昼食の子どもたちのお弁当には、サンドウィッチ・ヨーグルト・にんじんとパプリカのスティック・ドライフルーツ・季節の果物のラズベリーが入っていました。一般的には、ジャムなどをつけたサンドウィッチに清涼飲料水が多いそうです。

１０日間の研修を通して、カナダの“食”と“食育”そして、国を挙げて子どもたちを育てていく政策と、人種差別のないカナダ人の寛容な心、夫婦で築きあげていく日常生活の大切さなどたくさんのことを学びました。

また、あらためて、日本型食生活の良さを実感し、質の高い日本の学校給食が果たす役割の重要性を再認識しました。



（フードガイドの表紙）

最後に、この研修会に参加することを通して学んだ多くのことを、子どもたちや保護者、仲間の協議会会員のみなさんに伝え、あわせて、これから取り組む食育の推進に生かしていこうと思っています。

都道府県だより

「冬季研修会」

青森県は三方を海に囲まれ、津軽平野・八甲田連峰を擁し、豊富な農畜水産物に恵まれています。

学校給食にそれらの地場産物を取り入れた献立を実施するのが「ふるさと産品給食の日」です。県内の児童生徒を対象に、平成１５年度から実施し、昨年度からは６月・１１月の年２回行っています。その献立を給食だよりなどを通じて家庭や地域に地場産物活用の取組みをお知らせしています。

つがる市での、ユニークなキャラクターを活用した食の指導をご紹介します。「つがーるちゃん」は、特産のメロン・すいか・米・長いも・ごぼうなど８品目を取入れてできたキャラクターです。市から無償で借用し、学校栄養職員が中に入り、もう一人の学校栄養職員とペアでクイズなどを取り入れた楽しい授業を行い、大変好評を博しています。

「つがーるちゃん」
①あたま……すいか
②足……長いも
③靴かざり…ごぼうの花
④しっぽ……ねぎぼうず
⑤ボタン……トマト
⑥アンテナ…稲穂
⑦髪かざり…りんごの花
⑧からだ……メロン

（青森県代表者　山本　久子）

地産地消：地元のごっつおを給食に

石川県では、各市町村で地産地消に取り組んでいます。恵まれた自然や重厚な歴史と風格ある文化、生活に根ざした伝統産業の盛んな石川県です。学校給食でもユネスコに登録された「あえのこと」や加賀百万石の味「治部煮」などを給食に取り入れ、生きた教材としております。

能登地方には、イカやイワシに塩を加え発酵させて作る世界的に珍しい魚醤のいしる（り）があります。季節の野菜でいしる煮を作ります。また、新しい使い方としてナシゴレンやスープにも利用しています。加賀レンコンで「はす蒸し」を作ります。加賀藩の歴史とともに給食に出します。太きゅうり、金時草、つるまめ、へた紫なす、打木赤皮かぼちゃ、源助だいこんなどの加賀野菜を生産者の方とともに給食に出しています。

石川県は周りが海なので、四季折々の海の幸にも恵まれています。漁師さんも学校へ来てもらい食育に参加してもらっています。写真は県内の地産地消給食の様子を県庁でパネル展示して、一般の方に見ていただいた時の様子です。

（石川県代表者　堀　栄子）

『食べる力は生きる力』

～学校給食からのアプローチ～

島根県では、平成１３年度より「食に関する指導の実践事例集」を作成しています。

これは、「食生活学習教材」や島根県発行の「食の学習ノート」を活用した教科・領域における指導をはじめ、個別指導やコーディネーターとしての指導、朝食や地場産物など県の実態に即した会員の指導実践をまとめたものです。

また、昨年度は「食べる力」の育成を目指し、学校給食においての取組みとして、摂食調査からの研究も行いました。適量な摂取ができるための手立てを考えて実践し、子どもたちの変容等をレポートにしたものです。

給食時間の指導は勿論のこと、食事時間確保のための〝エプロン着用リレー〟や〝すっから缶〟の取組みなど、様々に工夫された手立てが参考となると同時に、実践記録のまとめ方についても研鑽を積むことができました。

子どもたちの「生きる力」を「食」の立場から育てることができるよう、今後も会員一人一人が課題を持ち、解決へ向けての取り組みを重ねていきたいと思います。

（島根県代表者　石橋　真澄）

「食に関する指導の実践事例集」