

# 社団法人 全国学校栄養士協議会報

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/>

悪夢のような平成23年が終わり、どうか今年こそは災害のない平穏な1年であってほしいと願わずにはいられません。昨年本協議会は設立50周年を迎え、昨年11月24日には記念式典を開催し、多くの皆様に支えていただきながら栄養教諭制度実現のために田中名誉会長とともに先輩の皆さんが一丸となって取り組んだ半世紀を振り返りました。この記念事業の詳細は特集としてこの号に収められていますので、記念誌「大きな足跡 設立50周年をふりかえる」とともに是非読んで、協議会の設立と栄養教諭制度に込められた願いをしっかりと受け止めて下さい。復興元年でもある今年からは、今まで以上に会員の皆さんが絆を強めて、被災地の子どもたちを大切に次代の人材育成に役立つ制度の更なる充実と栄養教諭配置促進のために力を尽くす時です。その成果を上げるには日々積み重ねる個々の実践が何よりも重要です。皆で頑張りましょう。

(社)全国学校栄養士協議会会長

市場 祥子



## 〈目次〉

- 社団法人 全国学校栄養士協議会設立50周年記念式典を挙行…… 2
- 各地の料理講習会…… 6
- 都道府県だより…… 8

## 社団法人 全国学校栄養士協議会設立50周年記念事業





# 社団法人 全国学校栄養士協議会 設立50周年記念式典を挙行

～かけがえのない尊い道のりを振り返り、新たな歴史を踏み出すために～

「一校に一名の栄養士配置、その身分は栄養教諭」を目標に、昭和36年11月10日に設立された本協議会は、昨年11月24日、東京都千代田区平河町の都市センターホテルにおいて、社団法人全国学校栄養士協議会設立50周年記念式典及び祝賀会を開催しました。中川正春文部科学大臣の御臨席を賜り、町村信孝衆議院議員、森喜朗衆議院議員はじめたくさんの国会議員、文部科学省の関係者の皆様、本協議会を支えてくださっている諸団体、本会歴代役員など先輩の皆様方総勢256名にお出でいただき、本協議会50年の足跡を振り返り、感謝と新たな第一歩を踏み出す誓いを込めて、盛大に開催することができました。



あいさつをする市場祥子会長

## ◆ 記 念 式 典 ◆

開式にあたり、市場祥子会長は、平成23年3月11日に発生した東日本大震災による学校給食の課題に触れ、大震災という国難を乗り越えるために、次代の人材育成が急務であり、これまで、大勢の皆様を支えていただきましたが、田中信名誉会長とともに、先輩の皆様が築いてこられた50年の歴史を重く受け止めながら、栄養教諭を中核とした51年目の第一歩を踏み出すとあいさつを述べました。

また、御来賓の中川正春文部科学大臣からは、「我が国の学校給食は、学校給食関係者の長年に渡る御努力と御尽力により、学校における重要な教育活動として定着し、着実な発展を遂げ、子どもたちをはじめとした国民の健康増進に多大な寄与をされました。これも歴代役員をはじめとする皆様方のたゆみない御努力の賜物と心から感謝と敬意を表したい。」とごあいさつをいただきました。

町村信孝衆議院議員からは、「社団法人全国学校栄養士協議会の50周年おめでとうございます。今日は歴代文部大臣・文部科学大臣の皆さんや次官や学校給食課長さんがいらっしゃいますが、これは、なんと言っても田中名誉会長の半世紀に及ぶ不動不

倒艱難の道を歩んでこられたその成果であろうと思っており、田中名誉会長に心から感謝と御礼、ねぎらいの言葉を差し上げたい。」とごあいさつをされました。

つづいて、森喜朗衆議院議員からは、「学校栄養職員が県費負担の制度ができた時を振り返り、当時の文部省の体育局長の所で夜中の3時かあるいは4時だったと思いますが、今村局長と「良かった、良かった。」と言って抱き合ったことを思い出します。」と、昔をなつかしんでおられました。また、栄養教諭制度が施行されるまでの経緯についてお話されました。

また、御来賓のごあいさつに続き、田中信名誉会長が本協議会設立以来、「一校に一名の栄養士配置、その身分は栄養教諭」を目標に掲げ、学校栄養職員の国庫負担への位置づけ、栄養教諭制度の創設と全校配置を目指し、戦い抜いてきた50年の歴史を振り返り、これからは「私どもが目指す道は、なんとしても栄養教諭の必置化、また、栄養教諭の職務の明確化を図っていくことである。」とあいさつをいたしました(詳細は、表紙写真の記念誌「大



きな足跡 設立50周年をふりかえる」に掲載)。併せて、悲願でありました栄養教諭制度の創設にむ

けて、多くの方々の力強い御支援があったことに対して謝意を述べました。



中川正春文部科学大臣



町村信孝衆議院議員



森喜朗衆議院議員

### ◆「学校給食作文コンクール」の表彰式◆

続いて、記念式典の中で、本協議会が50周年記念事業として行った「学校給食作文コンクール」の表彰式を行いました。最優秀賞受賞者の小学生・中学生・保護者及び審査員賞の小学生を招いて市場会長が表彰状を授与しました（関連作文はP4・5に掲載）。日々の学校給食が児童生徒や保護者にとって、楽しみで期待されているものであり、また給食づくりに関わる私たち職員への感謝もこめられた作文に一同感激しました。受賞者の笑顔とともに心温まる式典行事となりました。



最優秀賞等受賞者

### ◆祝賀会◆

引き続き、同会場において記念祝賀会を開催しました。

公益財団法人学校給食研究改善協会 雨宮忠理事長の乾杯発声をいただき、式典御臨席の御来賓にあわせ、多忙な中、祝賀会に駆けつけてくださった国会議員もあり、OB等と杯を交わし、盛大な祝賀会となりました。

### ◆田中信名誉会長に感謝状贈呈◆

この50年の歩みは、まさに田中信名誉会長の戦いの50年であり、その強烈で揺るぎない信念とリーダーシップに導かれて今の本協議会があり、困難極めた栄養教諭制度の創設があります。我が身をなげうって御指導いただきました田中信名誉会長に、全国の本協議会会員を代表して市場会長が感謝状を

贈呈し、記念のオルゴールの目録を手渡しました。名誉会長からは、「この道」の独唱があり、変わらぬ美しい歌声を聞かせていただきました。

また、共に本協議会を背負ってこられた池田ふみ子OB会長が花束を贈呈されました。



田中信名誉会長に感謝状贈呈

### ◆謝辞◆

祝賀会の締めくくりに、長い戦いの歴史を田中信名誉会長と共有した小林町子顧問が、謝辞に立ち、「一校一名の栄養教諭を」という昭和36年の設立当時のことを強い思いで語られ、今後引き続き気持ちをのべました。



小林町子顧問

### 50周年事業を終え、新たな歴史の第一歩を!

本協議会では、50周年を迎えたことを記念して、「大きな足跡 設立50周年をふりかえる」を田中信名誉会長の執筆編集により刊行しました。会員の皆さん、じっくり読み込んでいただき、栄養教諭が今あることの意義、多くの先輩方の思い、これから私たちがなすべきことを考えてみてください。そして次代の人材育成に寄与する食育の担い手としての栄養教諭のあり方や栄養教諭制度の充実について考え、取り組んでいきましょう。



# 社団法人全国学校栄養士協議会 設立50周年記念事業

## ◆学校給食作文コンクール◆

このたびの社団法人全国学校栄養士協議会設立50周年記念事業として、「学校給食作文コンクール」を全国の小学校・中学校・保護者に募集し、小学校992点、中学校966点、保護者220点の応募がありました。

1次、2次、最終審査を経て、最優秀賞3名、審査員賞1名が選ばれ、その表彰式も式典会場で行われ、続いて、壇上で受賞者各々が朗読しました。



ぎゅ う食、楽しみ  
くれし立し。うわ中おう小学校  
二年 小林 み来  
わたしは、おいしいきゅ う食をいつも楽しみにして学校に行きます。  
朝、れいぞうこには、ているきゅ う食カレシターを見て、「今日は、これか」と思ってわくわくしながら学校へ行きます。お母さんは、「お母さんも食べたいなあ」とうらやましそうに言います。わたしは「お母さんもいっしょにきゅ う食が食べられたらいいのにな」と思います。  
三時間目になると、おいしそうなにおいがしてきます。「これは、何のにおいかな」とかんがえることがあります。きゅ う食の時間に早くならないかなあと思っています。  
四時間目の「しせい、れい」のこうれいがおわるころ、きゅ う食のじゅんぴがはじまります。友だちと、

### ◎最優秀賞 小学生の部 広島県呉市立昭和中央小学校 2年 小林 未来

「今日は、〇〇よ。」  
とか  
「早く食べたいね。」  
と話します。  
きゅ う食当番になると、おかずをこぼさないように、「おそろをおさないように」と気を付けてしごとをします。とくに、牛に「う当番が一番大へんです。三十八人分の牛にうは、とてもおもしろいです。ケースをもったらずしんとなります。おこしたらいけないので、気をつけてゆっくりかいたんを上げります。くばるときもおとさないようにくばるので、ときどきゲームみたいな気分になります。けれど、みんなのおいしそうなにおいを見ることが楽しくなるので、わたしはすきです。きゅ う食はあたたかいものがあたたかいままで食べられるので、こころもあたたかくなります。家にかえるとお母さんに、「今日のきゅ う食、おいしか、たよ」と言います。お母さんにも「こりします。」

### ◎最優秀賞 中学生の部 鹿児島県鹿児島市立桜丘中学校 2年 新山 益朗

秘密のスライス  
桜丘中 二年 新山 益朗  
「うっ、そおー。暑い日が続いおりますか。本日もおもしろい。そうめんですか。さずかにあそびますねえ。」  
と、ぼくの声に台前立つ母がニコリと笑う。「そうだ、そうだ。栄養失調や死んじゃう。これが、夏休みのぼくの家族の昼食の会話。学校給食、毎日毎日、日替わりで用意していただいたり、メニューも豊富!!」  
主菜に副菜、主食に汁物、くだものデザートに牛乳。天下一品の学校給食です。  
「家庭では、こんなに多種多様なメニューは作れないわ。あなた達の大好物を食事で作っても、栄養面を考えると、毎日おろされた予算の中で、日替りなんて無理無理。」  
と母はいつぞ、ぼくと妹に話します。  
夏場の給食室で、汗だくに作りながら、手

作りしていただいたりしている給食です。冬は冬でも、秋は秋の野菜を切り分ける手も、さつしもしもわりになり水いているのでは、ないだろうか。家庭科の実習にて、小口切り、せん切りと、ぼくも包丁を手にしましたが、結構、肩もこり、時間をかかります。  
成長期のぼく達の為に、血・肉・骨のもととなる食材、体の調子を整える食材を、旬の食材から選んで献立し、おいしり給食を作って下さっています。そんなおいしり給食では、毎回ジャンケンに命をかけて、勝ちに行くと、嫌いな食べ物も、なぜか給食にはなると、味も変わって、食べ進むのです。秘密のスライスが、グラスされていられるわたいです。  
この秘密のスライスは、生徒全員の事を考えて下さっている栄養教諭の先生をはじめ、給食室の技師さんのおかげです。  
感謝の気持ちを表す意味でも、残食ゼロの教室を目指していただきます。ご馳走様です。声も大にして、毎日を送りたいと思えます。



◎最優秀賞 保護者の部 岩手県盛岡市立仁王小学校 保護者 金田 洋子

落ちこいたペン

盛岡市立仁王小学校保護者 金田 洋子

昭和五十年、私が小学校二年生のある日の放課後のことでした。

下校しようとする私たちを先生が呼び戻し、教室の席に座らせました。先生がたれ物か蒸いかに教室の中を見回し、たところ、床にその日の給食にだされたパンの食べ残しが落ちていたようでした。昔は優しい先生でしたが、この時はとても怖い顔をして、「こんな事をしたのは誰ですか。正直に名乗り出るまで今日は帰しません。その言葉に恐怖と不安をうらすのみんじが感じたと思います。

沈黙は三十分続きましたが名乗り出た生徒はいませんでした。他のクラスの子どもは、くたに下校して誰もいませんでした。先生は、「これから一人ずつ前に来て先生の手に押し込んで下さい。そして私がや、たという子は先生の手を握り、こ下さい」と言い犯人探しが始まりました。全員が手を握り終え先生は言いま

た。「先生が怒っているの口パンを残した事はありません。食べ物を粗末にしましたこと、可憐その言葉も最後にせ、下校が許さぬまました。下校時刻から一時間は過ぎたと思

います。もう一人誰か犯人だと先生は言いませんでしたが、手を握り、た生徒がいたかどうかはわかりませんでした。

私の心には今でもこの先生の教えが格、こいます。

我が子を含め今の子供達は、毎日の食事が出来る事に感謝をし、いる子がいること、か、全その物が満たさぬくいる現代社会に生

と受けた今の子供達に、物に感謝することと大身にすることとを教えるのは、我が子に伝え

大変なこととす。

食育基本法が制定され食育が授業科目になり栄養教諭、栄養士の皆様が担当されるという

ことですが、私は家庭における食育担当として

この先生の精神を受け継ぎ、我が子には食

や物と大身に、毎日食事が出来ることに感謝

を忘れぬように教えたいこうと思、こお

ます。

◎審査員賞 福井大学教育地域科学部附属小学校 5年 手賀 健人

「おいしい給食は平和と安全な証」

福井大学教育地域科学部附属小学校五年手賀健人

「何でも沢山食べられるようになった。たね。」

母は、時々、家で食事中にうれしそうに言う。ぼくは、少し照れくさい気持ちと自慢したい気持ちになる。

幼稚園と小学生の違いの一つに、給食がある。ぼくの通った幼稚園は、昼食もお弁当だ。だから給食には苦戦した。給食は、みんなと同じ物をほとんど同じ量、時間内に食べきらなければいけない。好ききらいが多く少食のぼくには、超難関のチャレンジが毎日あるようなものだ。制限時間内など、ほぼ無理。苦手なメニューや食材に、はしもつけられない日もあった。家に帰ると、母に、

「給食どうだった？」

と聞かれたが、いい返事ができる日は少なかった。それでも、先生や友達がいとも励ましてくれたおかげで、もう一口、もう一口とがんばれたことが何度もあった。そして、ぼくが完食するとみんな喜んでくれた。ぼくのクラスは、全員が完食できた翌日は、牛乳で

カンバイすることになった。完食できたこともうれしかったけれど、先生や友達の間は、ぼくにがんばるパワーをくれた。

三年生の頃には、ぼくはもう、みんなと同じように給食を食べられるようになった。じょうききらいはあるけれど、みんなと一緒にだど平気だし、不思議と苦手なものもおいしく感じる。もう母も、給食の事を聞かなくなった。

今年三月、東日本大震災があり、被災者の人々の様子をテレビなどで見て、学校給食の現状を知った。食材不足、調理室の整備、最近では放射能の問題もあって、栄養バランスの考えられたおいしい給食を作ることは難しいようだ。ぼく達が当たり前前に食べている給食が、実は、とても貴重な恵まれたもので、おいしい給食は、平和で安全な世の中のおかげなのだと思った。

今、五年生になったぼくは、本当においしいと心から思いながら、平和で安全な世の中に感謝して、給食を食べることができる。



各地の  
料理講習会

平成23年度の調理講習会（主催：各団体 共催：社団法人全国学校栄養士協議会 公益財団法人学校給食研究改善協会）は、北海道から沖縄県まで全国28か所で、また親子料理教室は23か所で実施されました。

今年度は7月5日の山梨県から始まり、平成24年の2月2日千葉県をもってすべてが終了しました。実習内容は地域の特産物の活用、郷土料理、行事食、不足しやすい栄養素、学校給食にすぐに取り入れることができるメニューなどのテーマを持ち「全学栄養製品・全学栄養いせん製品」を使いながら、それぞれの地域で創意工夫している様子が報告されました。調理技術の研鑽など自らの資質向上を図り、子どもたちの食育の推進につながったことと思います。今回は、平成22年～23年度に行われた調理講習会の各地の様子やレシピを紹介します。

山梨県

（平成23年7月5日実施）

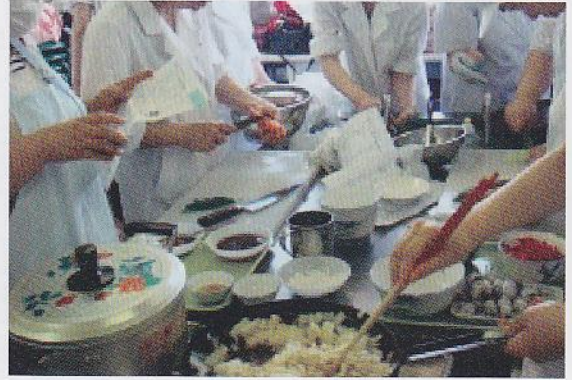
地場産物を取り入れたより良い学校給食を実現するために調理実習を中心とした講習会を開催しました。日ごろの献立内容に工夫を加え、全員が知恵を出し合って取り組み、有意義な講習会になりました。

—— 材料(1人前) ——

- ・精白米 (60g)
- ・☆ほぐしささみ水煮(25g)
- ・だいこん (60g)
- ・サラダ油 (2.5g)
- ・めんつゆ (2倍濃縮20g)
- ・カレー粉 (1.0g)
- ・コンソメ (顆粒 0.25g)
- ・パセリみじん切り (少々)



カレーだいこんめし  
（作成者：峡北ブロック）



◆作り方◆

- (1) 米は、カレー粉少々を加えて普通に炊く。
- (2) だいこんは5mm位の幅の、短めの短冊切りにする。
- (3) 鍋に油を熱し、だいこんを油がなじむまで炒める。
- (4) (3)に、ほぐしささみを加え、めんつゆ、コンソメ、カレー粉で味をつける。
- (5) (1)のごはんに、(4)のだいこんを混ぜ合わせ器に盛り、パセリを散らす。

新潟県

（平成23年7月27日実施）

新潟県では県をあげて米粉の消費拡大に取り組んでおり、「米粉を使った子どもの喜ぶ料理」というテーマで講習会を開催しました。

—— 材料(1人前) ——

- ・米粉 (20g)
- ・ベーキングパウダー(1g)
- ・鶏卵 (10g)
- ・牛乳 (20cc)
- ・コンソメ (顆粒 1g)
- ・☆北海道シュレッドチーズ (10g)
- ・こしょう (0.03g)
- ・☆ほぐしささみ水煮(10g)
- ・玉ねぎ (20g)
- ・アスパラガス (10g)
- ・ぶなしめじ (10g)
- ・バター (3g)
- ・アルミカップ



米粉ケーキサレ  
（作成者：村上支部/  
本間てるみ）



◆作り方◆

- (1) 玉ねぎは繊維に沿って薄切り、アスパラガスは斜め薄切り、ぶなしめじは石づきを取ってほぐしておく。
- (2) フライパンにバターを熱し、(1)とほぐしささみを炒め、コンソメとこしょうで調味する。皿に取り、粗熱を取る。
- (3) ボウルに米粉、ベーキングパウダー、鶏卵、牛乳を入れ、ダマにならないように混ぜる。
- (4) (3)に(2)とシュレッドチーズを加え、さっくり混ぜる。
- (5) 型に入れ、180℃に予熱したオーブンで20分焼く。
- (6) 焼き上がったら網の上で冷ます。



## 島根県

(平成22年11月9日実施)

「島根牛を使って」をテーマに、学校給食をより充実したものにするために実習しました。食材の特長を学ぶことができました。

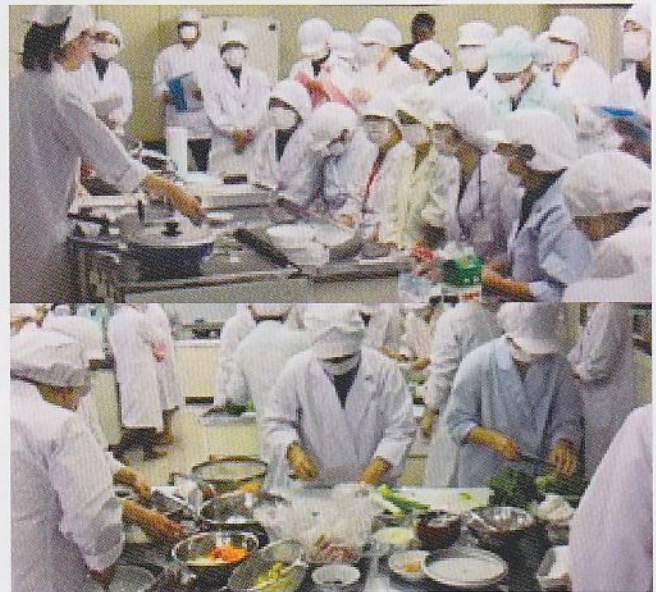


### 牛肉とピーナッツ炒め物

(「新・食肉を用いた栄養バランスのとれた料理集」より)

#### 材料(1人前)

- |                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| ・牛肉(スライス) (40g)                       | ・ピーナッツ (7g)    |
| ・しょうが (0.5g)                          | ・砂糖 (0.5g)     |
| ・ガーリック (0.01g)                        | ・清酒 (1g)       |
| ・サラダ油 (1g)                            | ・濃口しょうゆ (1.5g) |
| ・ごま油 (0.5g)                           | ・麦みそ (1g)      |
| ・〈A〉砂糖 (0.5g)+清酒 (1g)<br>+濃口しょうゆ (1g) | ・一味唐辛子 (0.01g) |
| ・たけのこ (水煮 20g)                        | ・でん粉 (0.3g)    |
| ・青ピーマン (10g)                          | ・水 (0.6g)      |



#### ◆作り方◆

- (1) しょうがはみじん切り、たけのこ(水煮)とピーマンは千切り、ピーナッツは粗く砕いておく。
- (2) サラダ油とごま油を熱し、しょうが、牛肉、ガーリックを炒め、アクや油を取り、Aで下味をつける。
- (3) たけのこを入れて炒める。
- (4) 調味し、ピーマン、ピーナッツを入れ炒める。
- (5) 水溶きでん粉を入れ炒める。

## 大分県

(平成23年8月2日実施)

新しい食材の使い方がわかり、情報交換することができました。施設によっては不可能な料理もあったので、さらに使いやすい献立を開発することが次回の課題です。

#### 材料(1人前)

- ・小麦粉 (25g)
- ・☆白花豆&大福豆ペースト(10g)
- ・塩 (0.2g)
- ・水 (適宜)
- ・きなこ (8g)
- ・砂糖 (6g)
- ・塩 (0.2g)



やせうま (作成者：日田市/上田美穂)

#### ◆作り方◆

- (1) ボウルに小麦粉、解凍した豆ペースト、塩を入れて混ぜ合わせる。水を加えてこね、耳たぶくらいの固さにする。
- (2) 生地を親指くらいの太さ、長さに等分し、ぬれ布巾の上に並べる。上にもぬれ布巾をかぶせてしばらく休ませる。
- (3) 鍋で湯をわかし、生地を平たく長くのぼしながら入れる。浮いてきたら水にとって粗熱をとり、ざるにあげて水をきる。
- (4) きなこ、砂糖、塩をあわせたものをまぶす。



やせうまは、一般におやつとしてそのまま食べたり、冷やして食べたりします。大分県の一部地域では、お盆にやせうまを供える習慣があり、学校給食でもしばしば出しています。

#### やせうまの由来

平安時代、京から移ってきた鶴清丸が乳母の「八瀬(やせ)」と由布川のほとりに住むようになった。八瀬に鶴清丸が「やせ、うまうま」とおやつをねだると小麦粉を練ってひも状にのぼし、煮立った湯の中で茹で、きなこをまぶし、食べさせたのが始まりと言われている。

幼君が「やせ、うまうま」とおやつをねだった言葉から「やせうま」という名前がついたといわれている。

(文部科学省委託事業「郷土食の料理集より」)



# 都道府県だより

## 「この1年を振り返って」

岩手県における大きな事業に、毎年春に開催する研修会と冬に開催する研究大会があります。

2011年3月11日、「東日本大震災」が起きたのは、東京医科大学兼任教授 中村明子先生に研修会におけるご講演の承諾をいただき、ほっとしていただきにその直後のことでした。

東日本沿岸部に大津波が襲来し甚大な被害を受け、内陸部でもその後の大きな余震の影響も重なって、給食施設設備の修復が必要な事態も発生。

そのような中、6月の研修会をどうすべきか悩みましたが、予定どおりに開催を決定。例年どおりほとんどの会員の参加を得て、お互いの顔を見合わせるの状況確認、そして研修ができたという経緯があります。中村先生は皆さんのお役に立ちたいと講演料も旅費もご辞退され、ご支援くださいました。

沿岸部における復旧、復興や食の安全の確保など立ちはだかる問題はまだまだありますが、未来を担う子どもたちを「食」を通してしっかりと支え、笑顔ほころぶ給食時間となるべく、会員一同これからも励んでまいります。

この1年間の大きな事業を滞りなく終えることができた今、改めて全国のみなさまからのさまざまなご支援に心より感謝申し上げます。



陸前高田市の給食の様子 (2011.9.6)  
(岩手県代表者 小野寺 きみ子)

## 食育先進県・ふくい

食育の祖とされる「石塚左玄」は福井県出身です。

食育先進県の福井県では、「ふくいをおいしく食べる」食育推進事業として、海と山にある学校の児童が交流し食育体験活動や地場産物を活用したおいしい学校給食づくり、我がまち自慢の学校給食発表会、地場産食材を使った学校給食調理コンテスト、福井県学校給食展を実施しています。

また、「学校給食における地場産水産物」の普及推進事業では、地魚が学校給食に使われる時に県の職員による出前講座や福井県漁協女性部による魚の裁き方教室があります。さらに『せいこがに(ズワイガニ・メ

ス)』が、県下の中学3年生に振る舞われ(写真)、同時に食べ方講座も開かれ、魚育への関心やふるさとへの愛着心を育てています。

福井県が誕生した2月7日の「ふるさとの日」には、各地の郷土料理が学校給食に登場します。

地産地消として、学校給食食材産地別使用量調査(米、牛乳を除く)では、40%以上(重量ベース)を目指しています。



(福井県代表者 青山 幸子)

## 岡山県は学校給食100年を迎えました!!

岡山県学校給食百周年記念式典が、平成23年11月6日に行われ、岡山県の学校給食は100年という大きな節目を迎えました。本県の学校給食は、明治44年に



小田小学校において、貧困児を対象に学齢児童保護会が昼食に「ふかし芋」を出したのが始まりだと記録されています。子どもたちの栄養摂取から始まった給食も、今では食育が加わり、教育活動の一環として学校給食をより効果的に実施するために、栄養教諭制度が設けられ、現在41名が配置されています。子どもたちの生涯にわたる健康と更なる栄養教諭配置の増員を願い、今後とも自己研鑽に励みたいと考えています。

(岡山県代表者 森本 恭子)