

# 公益社団法人 全国学校栄養士協議会報

平成 24年 8月  
第 60号

発行  
公益社団法人  
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/>



本協議会は、本年4月1日をもって公益社団法人としてスタートしました。

今後は、今まで以上に、公益目的事業を行い、社会における役割と責任を自覚した活動を行っていくことが求められます。

私、この新たな歴史の幕開けの年に、市場祥子前会長から重いバトンを受け継ぎました。この上は、多くの諸先輩の尊い足跡に学び、これからの栄養教諭、学校栄養職員のあり方を求めて、微力ながら職責を果たしたいと思っておりますので、よろしくご協力、ご

支援をお願いします。

食育のコンセプトは「周知」から「実践」へとなり、子どもたちが学んだ知識を実践に移すことで生きる力を身につけることが課題となっています。それには、学校・家庭・地域社会の連携がますます重要となり、連絡調整能力の高い栄養教諭が望まれます。栄養教諭制度が創設されてから8年目、各都道府県における配置はまだまだ不十分で格差も大きいですが、栄養教諭の立ち位置を確たるものにするよう頑張っていきたいと思います。

公益社団法人 全国学校栄養士協議会会長

長島 美保子



## 〈目次〉

- 平成 24年 4月 1日より「公益社団法人」として新たなスタート!..... 2
- 中学生の食生活実態調査報告 PART 1..... 4
- 2011年度こども食料セッション..... 6
- 学校給食調査官に江口陽子先生が就任..... 7
- 都道府県だより..... 8



こども食料セッションに参加し、キーワードの「作る」「食べる」「紹介する」が入った活動方針を全員で元気良く唱和した(6頁参照)



平成 24年 4月 1日より

# 「公益社団法人」として新たなスタート!

## ★公益社団法人をめざした背景

私たちの組織は、昭和 49 年、社団法人を設立して、学校栄養職員の資質向上と身分の担保、学校給食の振興を目的として活動をしてきました。その間、栄養教諭制度も創設され、歴史的な足跡を刻みながら、力強い組織になってきました。平成 23 年 11 月には全国学校栄養士協議会 50 年のあゆみをふりかえり、記念式典を行ったことはみなさま周知のところ です。

一方、国においては新公益法人制度改革が進められ、平成 18 年 6 月 2 日に法人法・認定法・整備法の 3 法が公布され、平成 20 年 12 月 1 日に施行されました。

この日から平成 25 年 11 月 30 日までの 5 年間を移行期間として、期間中に公益社団、もしくは一般社団への移行申請をするか、もしくは解散することと示されました。

本協議会では、主務官庁である文部科学省のご指導をいただき、理事会、都道府県代表者会において公益社団法人を目指すことを決定しました。

## ★公益認定を受けるためには

公益法人へ移行するためには、以下のような多くの基準を満たす必要がありました。

- (1) 定款の内容が法人法及び認定法に適合するものであること
- (2) 認定法第 5 条各号に掲げる基準に適合するものであること
  - ①安定的かつ継続的な公益目的事業を実施するために必要な経理的基礎があるか。
  - ②事業を実施するための技術や専門的能力を有する人材があるか。
  - ③社員や理事など法人関係者に特別な利益を与えていないか。
  - ④公益目的事業比率が 50%以上であると見込まれること。

これらに関連する多くの基準が示されており、それを満たしているかどうかについては、民間の有識者による公益認定等委員会によって中立、公正な審査が行われ、内閣府での最終的な判断をもって公益認定の運びとなりました。

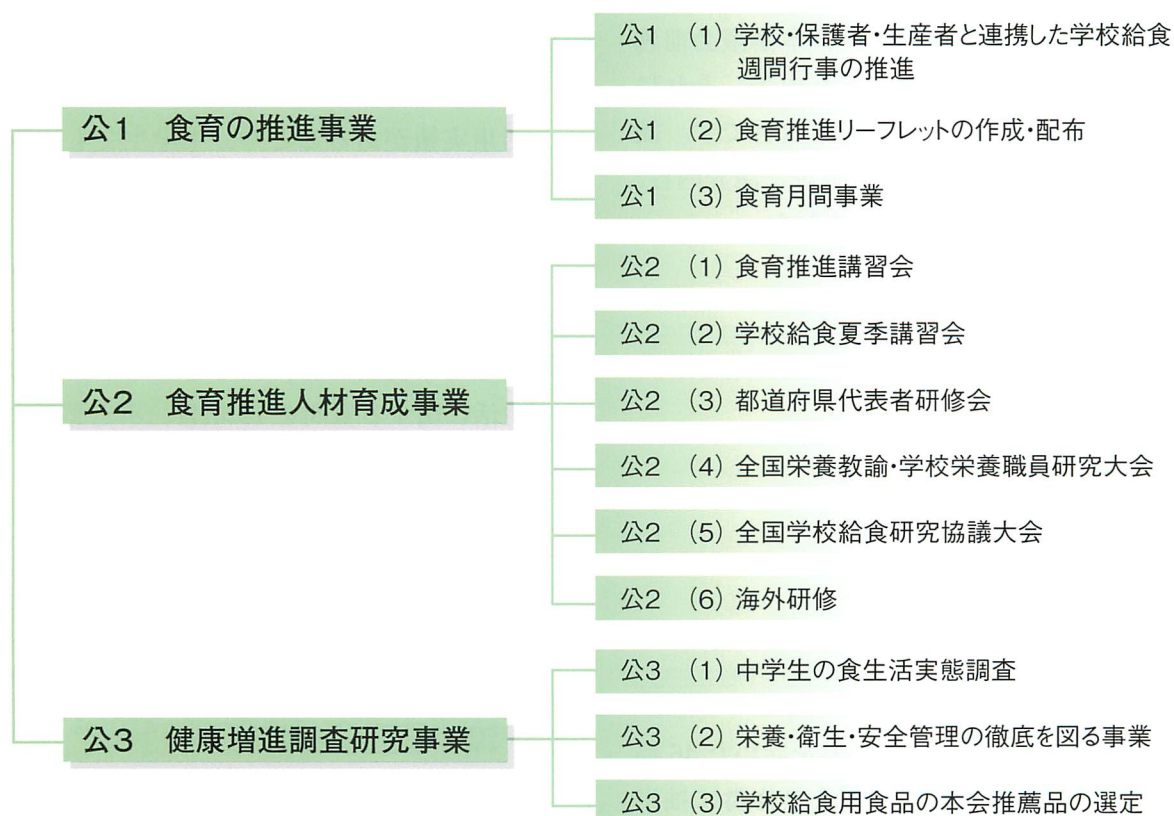
## ★公益社団法人へのあゆみ

年 度	内 容
平成 19	・ 文部科学省より「公益法人」へ移行の説明と指導
平成 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 公益法人制度についての検討委員会（5 回開催）</li> <li>・ ホームページ開設</li> <li>・ 公益社団法人へ移行することについて方向決定（H20.10.18 理事会） （H20.12.8 臨時支部長会・臨時総会）</li> <li>・ 公益法人移行に伴う今後のタイムスケジュールについて説明</li> <li>・ 定款の改正案を視野に組織改正を行うことについて検討</li> </ul>

平成 21	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定款改正案に沿った事業案及び理事・監事改選案 (H21.4.9 理事会)</li> <li>・定款改正案に沿った事業案及び理事・監事改選案決議 (H21.6 都道府県代表者会・総会)</li> <li>・公益法人申請のための整備事項等検討委員会</li> </ul>
平成 22	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公益法人相談窓口で必要書類及び電子申請について相談</li> </ul>
平成 23	<ul style="list-style-type: none"> <li>・電子申請書類の作成開始</li> <li>・定款変更案決議 (H23.8.17 臨時総会)</li> <li>・公益社団法人移行電子申請により申請 (H23.10.26)</li> </ul>
平成 24	<ul style="list-style-type: none"> <li>・内閣総理大臣より公益社団法人として認定 (H24.3.21)</li> <li>・公益社団法人 全国学校栄養士協議会として設立 (H24.4.1)・登記</li> </ul>

## ★本会の事業内容

### (公社)全国学校栄養士協議会 事業・組織体系図



## ★これからのめざす方向

公益認定に辿り着くまでには、決して平坦ではない困難な作業がたくさんありましたが、文部科学省のご指導の下、都道府県代表者の皆さん、本会会員のみなさん、本会役員、関係団体のみなさまのご支援により、当初の計画通り平成 23 年度に申請を終了し、今年度当初から公益社団法人としてスタートを切ることができました。今後は、公益認定基準を遵守し事業実施することが必要となります。今後、会員各々が学校・家庭・地域の食育推進の中核として活躍することを通して、子どもたちやその保護者、地域等広く国民の健康増進に寄与していくことが必要です。そのためには、本会が行う資質向上を図る事業にも積極的に参加していただきますようお願いしています。

(文責 長島 美保子)

# 中学生の食生活実態調査報告

## PART 1

本協議会では、平成 23 年度、全国の中学生を対象に食事内容や食に対する意識、不定愁訴の関係等をとおして、現在の中学生が抱える食の問題を探ることを目的として「中学生の食生活に関する実態調査」を計画しました。このような大規模な調査は、本協議会発足以来、初の試みなので調査に先立ち、調査委員会を設置しました。委員は筑波大学人間総合科学研究科運動栄養学の麻見直美准教授、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課田中延子調査官(H23 当時)、本協議会前理事の藤田ひとみ、加藤真理、裕尾真由美、それに本協議会理事である松本清江、杉本眞吾です。調査委員会では、調査の目的や調査仮説、調査内容、調査方法を検討し実施に踏み切りました。

### 調査の骨子

- ① 食事摂取状況の把握
- ② 食生活の把握
- ③ 食に関する意識の把握
- ④ 不定愁訴の把握

### 調査対象・調査日

東日本大震災の影響から福島県を除いた 46 都道府県から以下の 3 種類の学校を無作為に抽出することにし、2 年生を対象にしました。

- ① 栄養教諭等が在籍し学校給食を実施している学校
- ② 栄養教諭等が在籍していないが学校給食を実施している学校
- ③ 学校給食を実施していない学校

調査は、平成 23 年 10 ～ 11 月で実施する学校の都合のよい日に実施しました。

### 調査仮説

食事の摂取状況と不定愁訴は、密接な関係があるのではないかと。学校給食を実施している学校と実施していない学校では、食事の摂取状況に差があるのではないかと。さらに、栄養教諭等の在籍有無により食に関する意識に差があるのではないかと、等を基本的な考えとしました。

### 調査方法

食事内容の調査には、疫学調査の手法として活用実績があることや、中学生でも比較的短時間に実施できること等から「簡易式自記式食事歴法質問票 (BDHQ)」(資料 1) を採用しました。BDHQ は調査時の 1 ヶ月間に食べた食品の頻度を選択肢から回答してもらい、それをもとに摂取した栄養素を算出するものです。さらに、食生活に関する質問を 19 項目、不定愁訴に関する質問を 10 項目設けました。

#### 資料 1

(「この質問票におもに答えるひと」以外)は、「あなたの食事・栄養の特徴」を計算するために必要です。ご協力をお願いいたします。

性別は  男子  女子

この質問票におもに答えるひとは (ひとつ選んでください)

この1か月間、運動クラブ活動と、それに近い運動は

きょう (この質問票に答える日)は 平成 2 年 月 日

生年月日は 昭和 または 平成 年 月 日

およその身長は . cm およその体重は . kg

この質問票におもに答えるひとは (ひとつ選んでください)

自分  はい毎日  はい毎日

母親  週4～6回  週4～6回

父親  週2～3回  週2～3回

祖母  はい毎日  はい毎日

その他のひと  なかった  なかった

あまり考えこまずに、だいたいで答えてください。 最近、1か月間について考えてください

アイスクリーム	ヨーグルト・ヨーグルトドリンク	チーズ	とり肉 (ひき肉をふくむ)	ぶた肉・牛肉 (ひき肉をふくむ)	ハム・ソーセージ・ベーコン	レバー
<input type="checkbox"/> 毎日2回以上	<input type="checkbox"/> 毎日2回以上	<input type="checkbox"/> 毎日2回以上	<input type="checkbox"/> 毎日2回以上	<input type="checkbox"/> 毎日2回以上	<input type="checkbox"/> 毎日2回以上	<input type="checkbox"/> 毎日2回以上
<input type="checkbox"/> 毎日1回	<input type="checkbox"/> 毎日1回	<input type="checkbox"/> 毎日1回	<input type="checkbox"/> 毎日1回	<input type="checkbox"/> 毎日1回	<input type="checkbox"/> 毎日1回	<input type="checkbox"/> 毎日1回
<input type="checkbox"/> 週4～6回	<input type="checkbox"/> 週4～6回	<input type="checkbox"/> 週4～6回	<input type="checkbox"/> 週4～6回	<input type="checkbox"/> 週4～6回	<input type="checkbox"/> 週4～6回	<input type="checkbox"/> 週4～6回
<input type="checkbox"/> 週2～3回	<input type="checkbox"/> 週2～3回	<input type="checkbox"/> 週2～3回	<input type="checkbox"/> 週2～3回	<input type="checkbox"/> 週2～3回	<input type="checkbox"/> 週2～3回	<input type="checkbox"/> 週2～3回
<input type="checkbox"/> 週1回	<input type="checkbox"/> 週1回	<input type="checkbox"/> 週1回	<input type="checkbox"/> 週1回	<input type="checkbox"/> 週1回	<input type="checkbox"/> 週1回	<input type="checkbox"/> 週1回
<input type="checkbox"/> 週1回未満	<input type="checkbox"/> 週1回未満	<input type="checkbox"/> 週1回未満	<input type="checkbox"/> 週1回未満	<input type="checkbox"/> 週1回未満	<input type="checkbox"/> 週1回未満	<input type="checkbox"/> 週1回未満
<input type="checkbox"/> 食べなかった	<input type="checkbox"/> 食べなかった	<input type="checkbox"/> 食べなかった	<input type="checkbox"/> 食べなかった	<input type="checkbox"/> 食べなかった	<input type="checkbox"/> 食べなかった	<input type="checkbox"/> 食べなかった

食べなかったり、数まなかった場合は、ここに  を記入してください

BDHQ15y\_1.1 2005.10.06版OCR(2009.01レイアウト改訂)

### 調査に際して

調査の趣旨や調査方法、結果通知方法について実施する学校長に承諾していただくのはもちろん、都道府県教育委員会や実施する市町村教

育委員会にも事前に了解していただきました。

また、個人情報保護を保護する観点から、調査用紙には個人名を記入せず、ID 番号を付して管理しました。さらに、筑波大学の研究倫理審査を受けました。

BDHQ の個々の食事診断結果と、それを元にした食生活のアドバイス(資料 2)を平成 24 年 2～3 月にかけて、調査した生徒全員にフィードバックしました。

資料 2

こんな食べ方や食べ方に注意しましょう。		こんな病気に気をつけましょう。
<b>太り過ぎ、やせ過ぎではありませんか?</b> ● -7.0 % <small>標準体重に比べた比率(%)で考えました。±20%以内が目安となります。太り過ぎの場合は、食事(エネルギー)制限だけでなく運動も有効です。</small>		太り過ぎ⇒糖尿病、高血圧、心筋梗塞、やせ過ぎ⇒骨粗鬆症
<b>カルシウムをじゅうぶんに取っていますか?</b> ● <small>牛乳や乳製品、豆腐や納豆などの大豆製品、そして、野菜にもたくさん含まれています。骨ごと食べる魚もお勧めです。</small>		骨粗鬆症
<b>鉄をじゅうぶんに取っていますか?</b> ● <small>穀類を除けばほとんどの食品に含まれています。好き嫌いを、いろいろな食品を食べることが大切です。加工食品に少ない傾向があります。</small>		貧血
<b>ビタミンCをじゅうぶんに取っていますか?</b> ● <small>果物、野菜、いちじくなどに多く含まれています。熱や水に弱いので、調理方法に気をつけましょう。</small>		(高血圧症・脳卒中などの循環器疾患・胃がん)
<b>食物繊維をじゅうぶんに取っていますか? (判定基準はありません)</b> ● <small>精製度の低い穀類、野菜、豆類、きのこ類、海藻類に多く含まれています。</small>		循環器疾患・糖尿病(大腸がん)
<b>カリウムをじゅうぶんに取っていますか? (判定基準はありません)</b> ● <small>野菜、果物、精製度の低い穀類、豆類など、いろいろな食品に含まれています。</small>		高血圧症・脳卒中などの循環器疾患・(骨粗鬆症)

調査結果

調査に協力していただいた学校は 117 校、4730 人から回答を得られました。

内訳は①栄養教諭等が在籍し学校給食を実施している学校は 48 校 1884 人。②栄養教諭等が在籍していないが学校給食を実施している学校は 44 校、1551 人。③学校給食を実施していない学校は 25 校、1295 人でした。

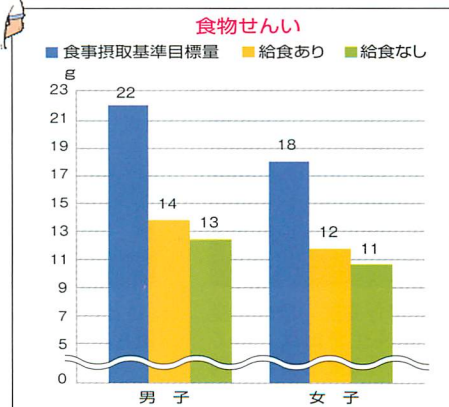
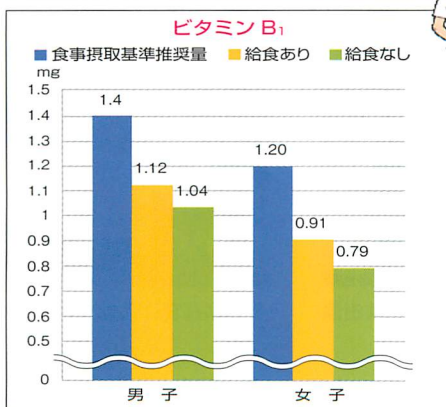
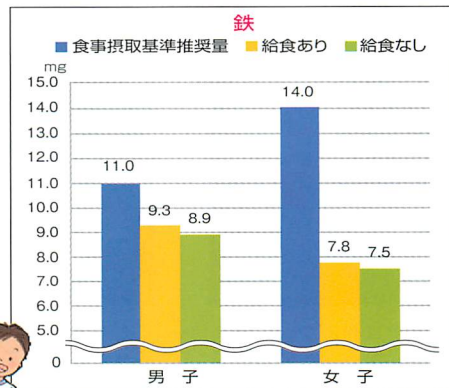
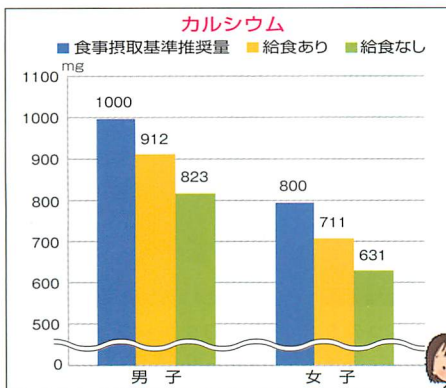
今回の調査結果から、体格等は全国で大きな差はありませんでした。栄養摂取状況はカルシウムや鉄、ビタミン B<sub>1</sub> や食物繊維が摂取基準推奨量を下回っていることがわかりました。さらに、これら栄養素については学校給食の実施、未実施でも差がみられました(資料 3)。

今後、この結果を分析し食育推進の資料として活用できるようにしたいと考えています。まずは平成 24 年度の栄養改善学会(9 月 12～14 日)での発表を予定しています。

末筆ながら、調査の準備や集計に協力していただいた都道府県代表者の先生方に感謝申し上げます。

資料 3

成長期に欠かせないカルシウムや鉄が足りない



# 2011年度 こども食料セッション

参加しました

本協議会より全国3名の「こども食料大使」を推薦し、当日に会長をはじめ3名が参加しました。

## 目 的

食料自給率向上に向けた国民運動「フード・アクション・ニッポン」の取組の一環として、国民一人一人が食料自給率向上について何をすべきか考える機会を提供するため、将来を担う子供たちが食料自給率問題について考える「こども食料セッション」を実施する。

- ①日時 平成24年2月25日(土) 13:00～17:00
- ②場所 ヴィーナズフォート教会広場  
東京都江東区青梅1-3-15
- ③主催 フード・アクション・ニッポン推進本部事務局  
農林水産省
- ④主な内容  
(1)ディスカッション及び活動方針のとりまとめ  
(2)こども食料大使任命状授与及び活動方針の発表
- ⑤参加者  
こども食料大使(小学校高学年生) 16名  
保護者 20名  
関係者 30名  
プレス 50名
- ⑥当日の様子

～こども食料大使からの提言～

FOOD ACTION NIPPON  
食料自給率アップ

～私たちの食の未来のために こども食料大使の活動方針～

### こども食料セッション

私たち、2011年度こども食料大使は日本の農林水産業の未来のために以下の3つの活動方針を決定し、日本の食への大切さを伝える活動を続けていきます。

- **自分たちで野菜を作る体験をします**
- **地元の旬のおいしいものを選んで楽しく食べます**
- **国産食材の料理を学校や家でチラシや絵を使って紹介します**

2011年度こども食料大使 一同



こども食料大使（農業や食料について考える子どもたちの代表者）から、活動報告や体験の発表です。



こども食料大使全員が発表後、2つのグループに別れてディスカッションし、今後の活動方針をまとめています。



2つのグループからでた活動方針を、3つにまとめています。



内閣官房副長官 長浜博行先生 農林水産大臣政務官 仲野博子先生が出席されるの、「こども食料大使」「こども食料特別大使」の任命式です。



「こども食料特別大使」に任命された濱田龍臣さんです。



長浜副長官に活動方針を贈呈

## 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官に 江口陽子先生が就任



江口陽子先生は、佐賀県伊万里市のご出身です。

鳥栖市内の小学校に平成20年3月まで学校栄養職員としてご勤務されてきました。在任中は、食器具の改善

(陶磁器食器の導入)や、地場産物が安定的に学校給食に取り入れられるようなシステム作り、また文部科学省の学校給食衛生管理推進モデル事業にも取り組まれ、鳥栖市の学校給食の充実発展に努められました。

平成20年4月からは栄養教諭として武雄市立橘小学校にご勤務されています。その武雄市が文部科学省の「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の研究指定を受け、その研究にも深く関わられており、学校全体で地域や家庭と連携した取り組みがなされていました。さらに、平成

21年度には、学校給食功労者として文部科学大臣表彰と同年度農林水産省が選定する「地産地消の仕事人」を受賞されました。

平成22年4月からは佐賀県教育庁体育保健課指導主事として、佐賀県の学校給食の充実発展、子どもたちへの食育の推進を図られてきました。その間、文部科学省の研究委員として、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」や「学校給食食事摂取基準」など様々な冊子の作成に携わられています。

江口先生は仕事には厳しく、何事にもとても熱心に取り組まれ、常に子どもたちのためという視点を持っています。また、とても面倒みがよく、周囲にも気を配られ、学校給食関係者の信頼も厚いです。これからは全国の学校給食の充実発展、全国の子どもたちへの食育の推進のために努められると思います。

### ..... 第54回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会(奈良県) 記念品のお知らせ .....

第54回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会は、平成25年7月31日～8月1日に奈良県において開催いたします。

開催に当たり、食育指導などに活用していただけるように、奈良県学校給食栄養研究会では、次の記念品を作成しましたので、ご協力よろしくお願いたします。



①食育エプロン (2,800円)

②食育教材資料集 (CD付・2,000円)

③奈良オリジナルファイル (2枚組・900円)

④栄養士のための一筆箋・メモ帳セット (800円)



平成25年の夏は、是非、古都奈良にお越しください。お待ちしております。

### ...食育教材資料集は特にお買い得...

奈良県の栄養教諭・学校栄養職員が、食に関する指導の実践において、開発・活用してきた、指導資料を集結させました。すぐ使えるパワーポイントや児童生徒がパソコンを使って、クイズや栄養価計算をしながら楽しく学べるツール、また、指導者が生活科や学級活動など、様々な場面で活用できる資料集です。また、指導に合わせて内容を修正することも出来ます。

食育教材資料集の内容については、別刷りのパンフレットを用意していますので、ご検討ください。

※記念品の詳細・申し込み方法につきましては、各都道府県代表者にお伝えしております。  
※ご希望の品物がありましたら、各都道府県代表者を通じてお申し込みください。

# 都道府県だより

## ～ご支援に感謝～

東日本大震災では、全国の皆様からたくさんのご支援をいただき、本当にありがとうございました。

全国学校栄養士協議会の皆様からいただいた義援金は、被災した会員や施設へのお見舞い、記録集～東日本大震災、栄養教諭・学校栄養職員の記録～宮城の学校給食現場から～の作成にあてさせていただきました。記録集は、各県に1冊贈らせていただきましたが、その後、震災時の様子や対応などについて直接話を聞きたいと連絡もあり、会員が出向いてお応えしているところです。また、多くの自治体か

ら物資のご支援がありましたので、給食に取り入れて、子どもたちと感謝しながらいただきました。

現在の宮城県の状況ですが、ほとんどの施設で完全給食が再開されています。被害が大きく現在給食を供給できない給食センターも早期稼働を目指しています。（今は、近隣の市や町の給食センターから給食が提供されています。）

私たちは感謝の気持ちを忘れず、宮城の子どもたちが心から笑顔になれる日まで頑張っていきたいと思っています。

（宮城県代表者 峯岸 多加子）

## 「山地名水の里」山梨

山梨県は県土の7割以上を、富士山や南アルプス連山などの山に囲まれた自然豊かな地域です。

また、山麓の斜面を利用したぶどうや桃、さくらんぼなど、昔から果樹栽培がさかんな「フルーツ王国」でもあります。

7～9月になると旬のぶどうや桃を使ったゼリーなどが学校給食に登場します。その他にも、ほうとうをはじめとする様々な郷土食も、子どもたちに人気のメニューになっています。地域食材も多く、身延町のあけぼの大豆、河口湖レタス、北杜市の浅尾だいこん、市川三郷の大塚にんじん、道志村のクレソン、甲斐市の八幡芋やその他にも甲州地鶏やワインビーフ、フジザクラ

ポークなどがあります。また、山梨は名水の里として、全国ミネラルウォーターの41%を山梨県産でしめ、富士山や八ヶ岳からの雪解け水を利用した水かけ菜や極上のワインなどの生産に活用されています。海のない山梨県ではありますが、たくさんの食材・資源に恵まれ、豊富な給食メニューとして児童生徒の子どもたちの口に運ばれています。

今後も、この恵まれた環境をいかし、家庭や地域と連携しながら、子どもたちの生涯にわたる健康づくりのために自己研鑽に励みたいと考えています。

（山梨県代表者 平井 和子）

## 「おいしい! 広島県」から「おいしい! 広島県」に

広島県では、平成24年3月より観光プロモーションとして、「おいしい! 広島県」が重大発表されました。広島県は、温暖な気候と、美しい海や山の恵みがあり、四季折々の海の幸、山の幸が豊富です。たとえば、広島レモンは、生産量日本一ですが、あまり知られておらず、このようにおいしいことを知らせていき、「おいしい! 広島県」に変えていこうというキャンペーンです。

湯崎英彦広島県知事からも「子どもたちが、広島県に生まれてよかったと思えるように、また、広島県の地場産物や郷土料理が自慢できるように育ててほしい。」のメッセージを受け、学校給食でも地場産物や郷土料理を積極的に取り入れています。広島の子どもたちが自慢のふるさとと思えるように意図的に指導し、さらには家庭や地域にも広げるよう取り組んでいます。昨年度、第62回全国学校給食研究協議大会の昼食「広島ええじゃる弁当」（広島県学校栄養士協議会考案）は県内各地

の郷土料理や特産物を使用した弁当でした。大会後も大好評で、いろいろな大会等でも提供されるようになっていきます。

「おいしい広島県」から「おいしい! 広島県」になるように心をひとつにして頑張っています。



「広島ええじゃる弁当」（広島県学校栄養士協議会考案）

（広島県代表者 熊谷 陽子）