

公益社団法人 全国学校栄養士協議会報

平成 26 年 8 月
第 64 号

発行

公益社団法人
全国学校栄養士協議会
電話 03 (5790) 0071全学栄ホームページ <http://www.zengakuei.or.jp/>

今年度は、栄養教諭の配置が始まって早や 10 年目を迎えました。振り返れば、栄養教諭のあるべき姿や立ち位置を、実践を通して模索し続け、新たな歴史を綴ってきた 10 年間であったと思います。栄養教諭は学校給食の管理とあわせ、教育者としての力、また、学校・家庭・地域など広範囲にわたる連絡調整能力が必要であり、食物アレルギー等への個別相談指導も担っています。あわせて、たくさんの学校給食受配校の指導も兼ね、複雑多岐にわたる業務に頑張っており取り組んでいます。今後は、栄養教諭の配置数の更なる増大と共に、学校給食にかかる法的整備も望まれるところです。

今、ここまでの 10 年間を一つの区切りとして、「栄養教諭」の学校教育における立ち位置を、確かなものにするための新たなスタートをきる年として、しっかり根を張った力強い取り組みをしていく心構えが必要です。本会では、文部科学大臣の指定を受け、今秋 3 回の栄養教諭免許状更新講習(専門領域 18 時間)を開講いたします。この「学び直し」を通して、栄養教諭制度充実のための大きな牽引力になって頂きたいと切に願っています。

公益社団法人 全国学校栄養士協議会会長
長 島 美 保 子

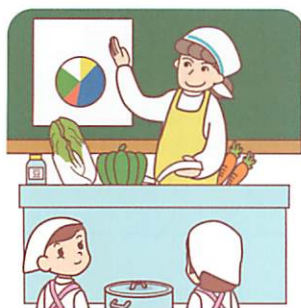


〈目次〉

- 学校給食献立を教材化するためのマネジメント・・・・・・・・・・ 2
- 公益社団法人 全国学校栄養士協議会組織・事業・・・・・・・・・・ 4
「栄養教諭のためのカリキュラム」刊行
春のキッズフェスタ参加報告
ホームページリニューアルのお知らせ
- 各部会事業内容・・・・・・・・・・ 6
- 第 56 回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会案内・・・・・・・・・・ 7
事務局日より
- 都道府県日より・・・・・・・・・・ 8



第 9 回食育推進全国大会 平成 26 年 6 月 21 日(土)～22 日(日)
会場 長野県長野市エムウエーブ



学校給食献立を 教材化するためのマネジメント

淑徳大学 看護栄養学部教授
宮原 公子

はじめに

平成 20 (2008) 年改正の学校給食法では、学校給食栄養管理者 (以下栄養管理者) を栄養教諭もしくは栄養士免許を有する者とされ、学校給食献立を活用して食に関する指導 (以下食育) に繋げる「献立を教材化」のマネジメントが重要な役割となりました。

これまで、献立を生きた教材として活用することは求められていましたが、その経緯や意義について、今一度、確認しておきましょう。

平成 4 (1992) 年、文部省は、学校給食指導の手引において、給食指導を効果的に進めるために年間の献立やねらいを示した学校給食の実施を推奨しています。もちろん 20 数年前には、献立の教材化という用語は使われていませんが、献立と給食指導の内容を計画に関連付けることを求めている意義は大きいのです。

このような経緯を踏まえると、栄養教諭制度の創設、学校給食法の改正等、学校における食育実践の環境が整った今日、栄養管理者が専門性を生かし「献立の教材化」に力を発揮できるチャンスを最大限生かしていきたいものです。

1 献立の教材化とは

学校給食献立は、生きた教材とされていますが「献立の教材化」は、どのような意味を持つのでしょうか。学校給食は教育の一環として実施されることに鑑みると食育に活用できる献立作成が基本となります。

新学習指導要領では、食育の場として教育課程全般としており、献立には教育活動の中で展開できる要素が含まれていることが重要となります。それを具体的に示すことが献立の教材化であり、「なすことによって学ぶ」体験の場が学校給食となります。

したがって、学校給食において学校給食献立計画 (以下献立計画) は、栄養に関する専門性を持った栄養管理者のみが果たすことができる重要な職務と言えます。

2 学校給食献立計画の必要性

平成 12 (2000) 年の栄養士法改正前、集団給食施設においては、モノ (食品や栄養素) に重点がおかれ、

充足率に左右された栄養管理が行われてきました。

しかし、栄養士法改正後は、モノからヒト、つまり、学校給食においては、児童生徒一人ひとりの身体状況、栄養状態及び生活習慣等の実態を把握した食事の提供を行い、アセスメントと品質管理を重視し PDCA サイクルを繰り返した献立計画が重要となりました (図 1)。

献立作成は、栄養管理者の力量や主観、さらに給食施設の人的物的条件等に左右されるところが大きい実情にあります。現在、学校給食現場で使用されている献立計画は、献立計算主体のものが主流をなしており、学校給食の管理と食育の両面から捉えた標準化された献立計画の理論の構築が急務と考えます。

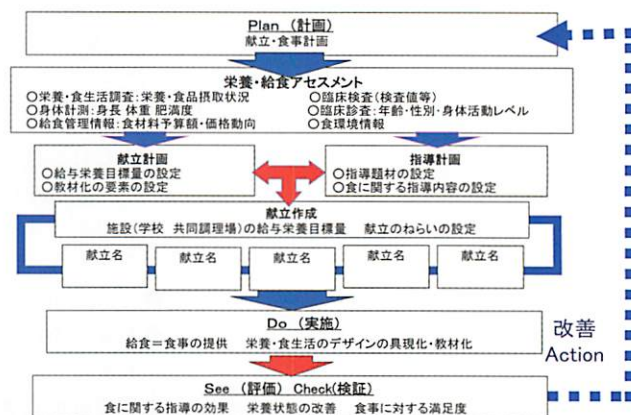


図1 学校給食における献立マネジメント

3 栄養アセスメント手法を用いた献立計画

学校給食実施に当たっては、児童生徒や家庭の食生活の実態を踏まえた献立計画が重要です。計画段階にあって、給与栄養目標量や食品構成は、学校給食摂取基準値を使用し、画一的になっていないか見直す必要があります。つまり、示された小学校中学年 (8~9歳)、中学校は一律という基準はあくまでも指標で、栄養アセスメント手法を用いた設定が栄養管理者の重要な役割となります。栄養アセスメントの手法には、

- ① 栄養・食生活調査：児童生徒の栄養素・食品摂取状況、嗜好性及び残食状況等調査
- ② 身体測定：身長、体重、肥満・痩身度、成長曲線等

- ③臨床検査：個別対応が求められる際に、検査値を用いて関係者（校医、校長、学級担任・養護教諭、家庭）と連携・調整して対応
- ④臨床診査：身体活動、生活・食環境などの問診票
- ⑤健康・栄養情報：学校保健統計、国民健康・栄養調査、日本スポーツ振興センター調査
- があり、以上のデータを総合的に判断して評価し、エビデンスに基づいた給与栄養目標量をはじめ、献立名や指導題材名の決定を行います。

4 学校給食献立計画の提案

献立内容はどのような料理や食材であってもよいとは限りません。提案した献立は、児童生徒や家庭に対して栄養・食生活のモデルとなる献立が効果的で、年間献立として計画的・系統的に作成を行います。

献立計画に示す項目は、教育活動としての趣旨を勘案して様式を決定することが必要です。また、食に関する指導年間計画に基づき、当該月の指導目標と一致させておくことが重要です。

ここで、筆者が立案した学校給食献立計画の様式例を示し、その項目の概要を解説いたします（図2）。

- (1) 指導題材：児童生徒の実態を把握し、献立から指導に繋ぐ、アセスメントに基づいた題材を設定する。
- (2) 食育の観点：食育目標の6つの観点から設定し、給食時間の指導のねらいと関連を持たせる。
- (3) 献立名：献立そのものが教材となるよう、基本献立をベースにして、時には新しい献立も取り入れる。
- (4) 献立のねらい：児童生徒の立場でねらいを設定し、献立をとおして知識・意識・行動等の変容を促すことができるよう達成目標として示す。
- (5) 献立作成の理由：社会背景やアセスメントを踏まえ①問題点・実態、②指導の必要性、③指導の方向性の理由として示し指導に繋げていく。献立の意図が理解できるよう栄養管理者の立場で明記する。
- (6) 教材化の要素：献立の中に意図的に指導が展開できる要素を入れ、教材としての立場を明確にする。
- (7) 展開献立：1つの献立計画から、年間を通して指導が展開できるよう、季節ごとに献立を決定しておく。
- (8) 献立を基にした給食時間の関連指導：献立をとおしたメッセージ性の高い指導内容を設定する。
- (9) 献立計画に用いるアセスメント：栄養アセスメントの手法を示すことで献立作成の理由を明確にする。
- (10) その他の教育活動との関連：学校教育活動の

中での関連を示すことで献立の教材化を明確にする。

- (11) 献立表：従来の献立作成の項目に加えて、献立の教材化研究（由来や歴史等、指導に必須な資料）や品質管理（設計品質・適合品質）の項目を入れる。
- (12) 品質管理：計画段階での品質（設計品質）と給食提供時の品質（適合品質）を1人分の重量として示す。
- (13) 献立の栄養価：給与栄養量を示し、栄養管理者として、評価（栄養管理・品質管理）に繋げる。

図2 学校給食献立計画様式(例)

5 献立の教材化に必須の「教材化の要素」

献立内容は、栄養アセスメントに基づき決定しますが、教材化の要素を設定することにより、教材としてふさわしい食事内容＝給食となるとともに、指導計画における学習活動・内容も示すことができます。

ここで、指導題材：魚のよさを例に教材化の要素を示します（「楽しく学ぶ 献立の教材化の理論と実践」 宮原公子編著 東山書房 2014 9月発刊）。

- ①主となる料理が青魚である（青魚の栄養）
- ②効果的な魚の調理方法を用いている（煮る 焼く）
- ③米＋魚＋野菜の組み合わせた献立である（日本の食文化）

以上のような要素を組み入れた献立を設定することで、献立が生きた教材となるとという理論の裏付けができます。

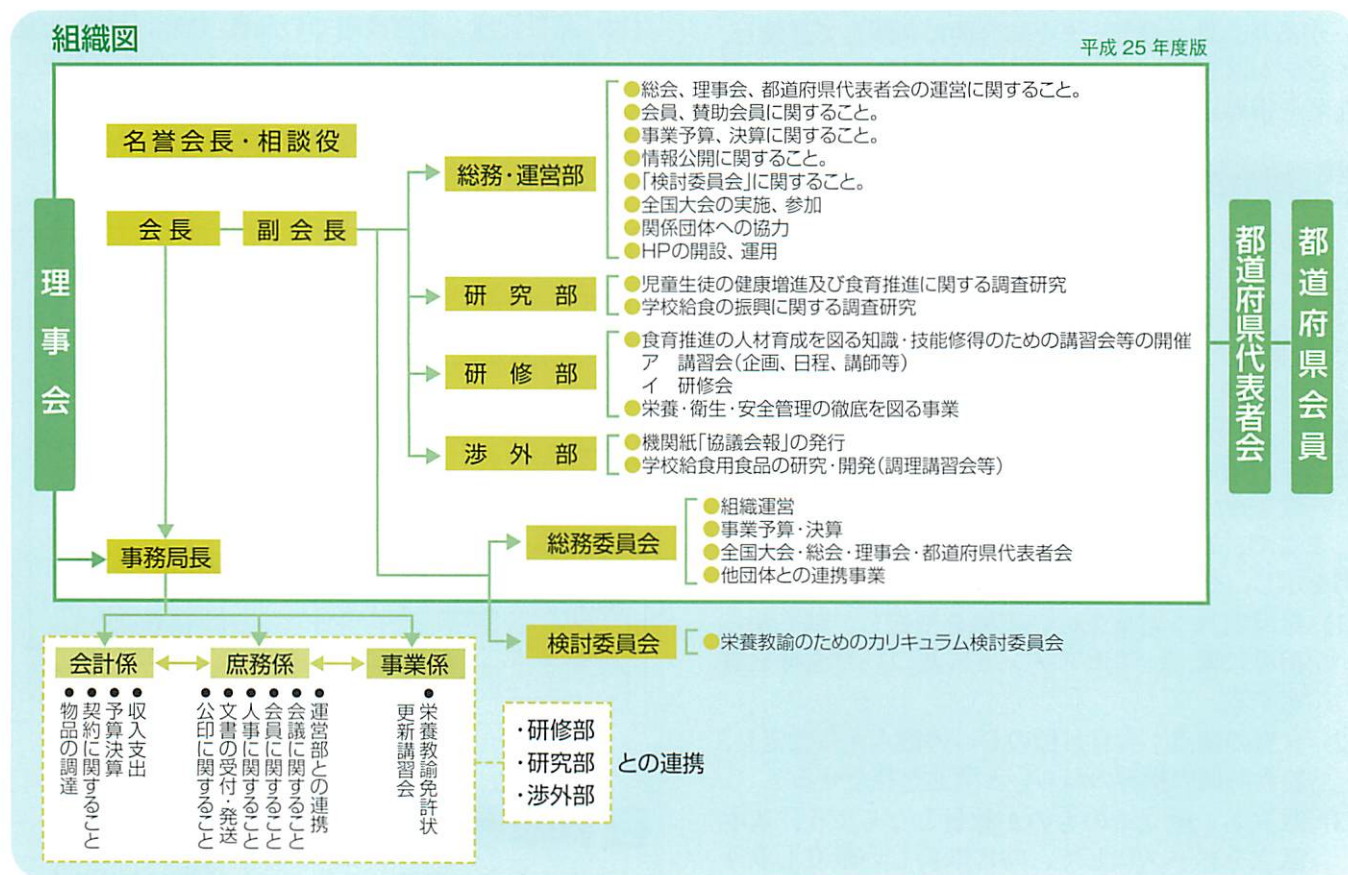
おわりに

日本の学校給食（食事内容、教育活動としての食育）は世界に誇れる制度です。今、栄養管理者として実践しやすい教育環境にあります。実物教材としての学校給食を生かした食育を展開される際に、筆者の提案を少しでも参考にしていただけたら幸いです。

公益社団法人全国学校栄養士協議会

組織・事業

公益社団法人全国学校栄養士協議会では事業活動を組織図のとおり 4 部を組織し、他に総務委員会、検討委員会にて事業運営をしています。主な事業内容を紹介します。



「栄養教諭のためのカリキュラム」刊行

～学校教育における食育の明確な位置づけをめざして～

平成 25 年度新規事業として、「栄養教諭のためのカリキュラム検討委員会」を設置し、栄養教諭が明確な立場をもって主体的に行う食に関する指導を検討してきました。その中で、児童生徒の発達段階に即して行う食に関する指導の具体的な内容を、体系的に整理し、現場の栄養教諭の実践事例を集め、事例集として刊行しました。

全国に栄養教諭が配置されはじめて今日に至っていますが、今なお他の教科の授業の中でスポット的に食に関する指導を行う形になっていることが多く、食育を通して育てたい具体的な子どもの姿を描くことは不十分な状況にあります。また、栄養教諭の置かれている立場やマンパワーによって取り組み方は様々で、教育としての一貫性を欠きます。

決められた教科書は無い、定められた授業時間も無い、教科書ともいえる学校給食の実施は義

務では無いなどの状況の中で、学校における食育の位置づけは今なお非常に不安定です。

みな様には、ここで示した指導内容の事例を参考にして頂き、学級担任等と連携のもと、多くの指導場面を踏んで、学校における食育の可能性と裾野を広げて頂きたいと思います。本会では、栄養教諭の現状をしっかりと把握することを踏まえ、学校教育における食育の位置づけを明確にし、それを中核となって担う栄養教諭の立場を確たるものにするために、平成 26 年度以降、「食のカリキュラム」の具体化について、実現可能なこととしてとらえ、夢を描いていこうとしています。



栄養教諭免許状更新講習が始まります。

平成 18 年 3 月 31 日以前に栄養教諭免許状を授与された方は、本年 2 月 1 日から免許状更新講習の受講期間が開始となりました。本会では、文部科学大臣より講習会開講の指定を受け、栄養教諭免許状更新講習（選択領域）を開講します。

1. 講習日程（平成 26 年度）

回	講習日程	募集期間
1 回	平成 26 年 9 月 19 日（金）～ 21 日（日）	平成 26 年 7 月 18 日（金）～ 28 日（月）
2 回	平成 26 年 10 月 3 日（金）～ 5 日（日）	平成 26 年 8 月 18 日（金）～ 28 日（日）
3 回	平成 26 年 10 月 31 日（金）～ 11 月 2 日（日）	平成 26 年 9 月 18 日（金）～ 28 日（日）

2. 講義内容

「児童生徒の個別指導」「学校給食と食に関する指導の一体化」「児童生徒への食に関する指導の展開」「学校給食の衛生管理」を柱として、実践的な指導力の習得をめざします。

3. 会場

独立行政法人 国立青少年教育振興機構 国立オリンピック記念青少年総合センター

*詳しくは、本会ホームページをご覧ください。



春のキッズフェスタ

めざせ！金メダルの朝ごはん



平成 26 年 5 月 24 日（土）、国立オリンピック記念青少年総合センターにおいて独立行政法人国立青少年教育振興機構が主催した「あつまれ！春のキッズフェスタ」が開催され、本会も協力団体としてブース参加しました。当日は天気も快晴で、多くの子どもたちや家族連れでとてもにぎわいました。

「めざせ！金メダルの朝ごはん」と題して、朝食バイキングの模擬レストランという設定で、料理カードをたくさん用意しました。まず、その中から子どもたちに自由に朝ごはんを選んでもらい

ました。そして、料理が赤・緑・黄色の働きのどこに入るかボードに貼り、3つの働きがそろった朝ごはんには、金メダルの朝ごはんとして本会特製の「金メダル」をプレゼントするというものです。

この金メダルは大変好評で、終了時刻の 30 分前には、360 個用意した金メダルがすべてなくなってしまうほどでした。

子どもたちや家族の方たちと直接ふれあう中、想像していた以上に子どもたちの食への興味や知識が高く、保護者の方の食に対する意識も高いことを感じました。

また、(公財) 学校給食研究改善協会も同じブースで一緒に参加していただき、いのちをつなぐ非常食「救給カレー」の試食と PR を行いました。やはり実際に試食していただくのが何よりで、「ごはんも入っているんですね。」とか「おいしいですね。」などの声があり、国産の食品だけで作っていることや、アレルギー原材料 27 品目がすべて入っていないことなどにも関心を持っていただきました。

ホームページをリニューアルしました。

これまでも多くの方々にホームページを利用していただきましたが、公益法人として本会の事業の推進と成果、調査研究の結果、新たな情報など会員やより多くの方々に知っていただくとともに、利用していただけるよう一新しました。

●研究部

食物アレルギー調査

昭和大学小児科講師今井孝成先生、文部科学省スポーツ青少年局学校給食調査官江口陽子先生を含む調査委員会を設け、昨年度の予備調査を経て7月1日～15日にウェブでのアンケートを行いました。調査には本会会員だけでなく会員外の方も含め6,645件の回答がありました。現在、データのクリーニング及び集計作業を行っているところです。この先、クロス集計や考察を行い、結果報告を今年度中に行いたいと考えております。栄養教諭等が食物アレルギーにどのように対峙しているのかを数字として表わし、今後の食物アレルギー対応のあり方について資することができればと考えております。

学校給食週間行事の推進事業

平成25年度の取り組みの様子をまとめたものは、秋には会員のお手元に届くように校正作業を進めております。26年度は郷土料理にとどまらず、学校給食で取り上げた保護者の自慢料理や親子料理教室で実施した献立なども対象にしました。

食育に関する調査研究等に対する助成事業

昨年度は長野県と和歌山県の2グループが名乗り出ていただきました。長野県につきましては今年度も継続して研究しています。研究成果については本会HPに掲載するとともに、都道府県代表者会の折に発表していただく予定です。

●研修部

学校給食夏季講習会

学校給食夏季講習会は、栄養教諭・学校栄養職員200名を対象に毎年7月に開催しています。近年は10年以下の若い方の参加が多いです。中央の先生方のタイムリーで最新の講義や情報を直に学ぶことができます。また、小学校、中学校、共同調理場、特別支援学校、夜間定時制高校等規模別のグループ討議があり、各都道府県の参加者と現場での実践内容や悩み等を話し合う時間もあります。



食育推進講習会

食育推進講習会は自主的に参加し学べる講習

会です。栄養教諭・学校栄養職員だけでなく、今後食育に関わることを目指す学生等の参加もできます。講義のほかに家庭科・保健体育・特別活動の時間の食育の演習を行い、栄養教諭等の指導力のアップを目指しています。また昨年から行っている「情報交換会」は、夕食を囲みながら和やかな雰囲気の中楽しく他県の参加者と交流できると好評です。講習会につきましては、会員の皆様の意見をお聞きしながら少しずつ改善していますので、是非多くの会員の方に参加していただきたいと思います。

研究授業方式の衛生管理研究会

みなさんが実施している研究授業方式の衛生管理研究会をまとめ冊子にしています。

おたよりや施設内の掲示に使える衛生管理の標語やかわいらしいイラスト、衛生管理面で参考になる施設を取材して載せるなど毎年多くの会員にみてもらえるよう工夫をしながら作成しています。手元に届きましたらぜひ一読していただければと思います。

栄養・衛生・安全管理の徹底を図る事業報告書 研究授業方式による 衛生管理研究会の実施記録

平成24年度実施分



公益社団法人 全国学校栄養士協議会

●渉外部

学校給食用非常食の開発を行っています。全学栄養製品「救給カレー」を開発することができました。

「救給カレー」は非常時における備蓄としての活用他、次の活用が考えられます。

ぜひ使用をお願いします。



「救給カレー」の活用方法

- 防災の日に給食として使用
- 防災訓練時の非常食体験として使用
- 学校を避難所とした生活体験
- 自治体における防災訓練

期待する効果

- ・実際に「救給カレー」を食べることを体験しておくことで、災害時に安心して食べることができます。
- ・給食時間や防災訓練等で災害時の食事の状況を学習し非常食を食べることで、自然災害への理解を深め、食育の一環としても学習することができます。

第56回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会は徳島県で開催されます。

～伝統産業を生かした記念品の紹介～



第 56 回栄養教諭・学校栄養職員研究大会は、平成 27 年 7 月 29 日（水）～ 7 月 30 日（木）の日程で徳島県にて開催いたします。

開催にあたり、四国徳島の伝統産業を生かしたものとそれに関連する品々を準備いたしました。ご協力どうぞよろしくお願いいたします。

- | | |
|-------------------|----------|
| ①藍染めのランチョンマット | (1,200円) |
| ②徳島県食育指導案 資料集の CD | (1,000円) |
| ③阿波晩茶とそば米の詰め合わせ | (800円) |
| ④付箋とメモ帳のセット | (500円) |



今年は四国霊場開創 1,200 年の年に当たり、徳島も多くのお遍路さんで賑わっております。来年の徳島大会へのお越しを心よりお待ち申し上げます。

*記念品の詳細・申し込みについては、各都道府県代表者にお伝えしております。

*ご希望の品がありましたら、各都道府県代表者を通じてお申し込み下さい。

事務局だより

公益社団法人全国学校栄養士協議会の事務所は 渋谷区にある「国立代々木競技場」へ移転しました

会員の皆様もおそらく NHK のニュースの初めに「国立代々木競技場」が映し出された画面を見られていると思いますが、事務所のある所はその地下 1 階のため、残念ですが見えません。私ども職員 4 名は、総会開催直後の忙しい中こちらに引越してきました。

最寄りの駅は、終日若者で混雑しているあの原宿駅です。目の前には明治神宮や代々木公園、そして NHK があり、散歩にはいいところです。

建物は、1964 年の東京オリンピック競技大会の開催直前に建設されたもので、築 50 年以上の建物です。今も改修を重ねており 6 年後のオリ

ンピックにも会場になることが予定されています。

そのような所で 4 名での事務所開きと相成りました。まだ、持ち込んだままの段ボールが開封されないまま放置されておりますが、何れ誰かが整理してくれると念じているところです。会計担当の齊藤芳江さん、庶務担当の丸山美佐子さん、それに更新講習会を主に担当する長谷川啓子さんと私（H26.4 月事務局長に就任）の 4 名で会員の皆様方のために、ない力を振り絞って仕事を続けていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。また、お近くに来られましたら、いつでも覗いてみてください。

事務局長 府内隆稔

新事務所

〒150-0041
東京都渋谷区神南 2-1-1
国立代々木競技場 内 会議棟
電話 03-5790-0071
FAX 03-5790-0072



都道府県だより

PRって大事ですね！！

昨年、都道府県魅力度ランキングで最下位になってしまった茨城県ですが、海も山もあり、豊かな自然と温和で暮らしやすい環境に恵まれています。茨城といえば納豆が有名です。その他にも全国第1位農産物が、メロン、レンコン、くりなど11品目、1～3位まで含めると28品目にもなります。日本三名瀑のひとつに数えられる「袋田の滝」や筑波山など観光名所も沢山あります。(PRがへた??)

茨城県学校栄養士協議会は、昭和35年10名で発足し、今年54周年目を迎えます。発足当時から地道に調査研究・食育活動を継続しています。現在は、講演会や研修会等開催し、会員の資質の向上に努めています。栄養・衛生管理研究部、食に関する指導研究部という2つの専

門部を設け、2年ごとにテーマを決め、調査研究にあたり、成果を冊子にしています。また、会員の研究論文をまとめ、茨城県学校栄養士協議会研究集録として2年に1回発行しています。これらの冊子は、県教委・市町村教委等に配布し、協議会の活動や栄養教諭をPRすることにも役立っています。先輩方から教えられ進化した私たちの活動が評価され、徐々に学校の健康教育に必要とされるようになりました。

私たち会員は、次世代を担う子どもたちが健康で快適な家庭生活が送れるよう、食育を推進していきます。

茨城県代表者 住友 かほる

食農教育研修会に参加して

愛知県は全国有数の農業県です。県栄養教諭・学校栄養職員協議会では、年に1回J A愛知中央会主催の「食農教育研修会」に参加し、地域の農産物を児童生徒に伝えていく活動を行っています。

今まで研修してきた農産物は、碧南美人(人参)、八名丸(里芋)、蒲郡みかん、サボテン、れんこん、銀杏などです。今年は、トマトについて研修します。研修プログラムは、①農産物の歴史や育て方等の知識を深める②圃場の見学③収穫体験④情報交換会です。そして、お昼には、地域の婦人部の方々が、腕をふるって作ったおいしい料理をいただきます。農産物の特長を生かした料理を出していただけるので、とても勉強になります。収穫した農産物は持ち帰り、児童・生徒に紹介をしています。また、J Aとの情報交換会の中から農産物を活用した製品も誕生しま



【碧南美人(人参) 収穫体験】

した。中でも蒲郡みかんゼリーは県内全域で利用しています。このような活動の効果もあり、学校給食における地域農産物の活用率は40%となり、愛知県の目標値45%まで、あと一歩です。

今後も研修を行い、県内の農産物を給食に活用するとともに、児童生徒に伝えていける、よい機会にしたいと思っています。

愛知県代表者 則武 和美

継続は力なり～愛顔(えがお)あふれる愛媛の子どもを育む食生活調査

平成16年度より、3年ごとに実施してきた「食生活調査」。対象は小学校4年生とその保護者、中学校1年生です。これらの学年では、県内すべての学校で生活習慣病予防健診が実施されます。この調査で、家庭の環境や児童生徒の意識を把握し、学校で事前・事後指導をするための資料として活用しています。また、3年毎に調査をすることで、小学校4年生の子どもたちが中学1年生になり、意識がどのように変容したかも確認することができます。

この調査は、愛媛県下全域で実施しているため、各市町の保健所や保健センターから、調査の結果や情報について問い合わせがよくあります。「食育」を可視化し、学校

から地域へと発信する資料としても有効に活用されています。

来年度には、5回目の調査を行う予定で、今年度は調査内容を検討しているところです。さらに内容を精査し、これまでに蓄積してきた調査結果をより効果的に活用していけるものにしていこうと考えています。

さらに、今年度は集計プログラムを改善する予定なので、愛媛県教育センターに協力していただきながら、よりよいものにしていこうと思います。

今後も、地域の機関と協力しながら愛顔いっぱいの愛媛の子どもたちを育てていきます。

愛媛県代表者 郷田 直子