

公益社団法人 全国学校栄養士協議会報	平成 28 年 1 月 第 67 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/>



新年明けましておめでとうございます。

今年、国において第3次食育推進基本計画が示され、第2次までで積み残されたこと、また、より力を入れて取り組まなければならないことを重点課題として、更なる食育の推進にむけてスタートをする年です。食育基本法において児童生徒への食育は、どの世代にも増して最重要なものとして位置づけられているところであり、その中核を担うのは私たち栄養教諭です。栄養教諭も配置が始まって10年過ぎました。制度の充実をめざし、ひたむきに頑張ってきた10年でしたが、今、食育指導体制等への成果が問われています。

栄養教諭のあり方を「見える」形で示すことが出来るよう、自ら研究課題をもって取り組んでいきましょう。栄養教諭が学校にいて、教職員の食育への意識は高まります。児童生徒はもちろん保護者に対しても同様です。「チーム学校」の一員としてしっかり足下を固め、職務に前向きに取り組んでいきましょう。

本年も皆様の拠り所となる本会運営をめざします。

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〉

- 子供たちに伝えたい和食文化・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 「和食文化」国際発信事業で「日本の学校給食」を再現！・・・・・・・・・・・・・ 4
- 第56回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会（徳島県）の報告・・・・・・・・・・・・・ 5
- 第66回全国学校給食研究協議大会（高知県）の報告・・・・・・・・・・・・・ 5
- 文部科学省の組織改編について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
- 公益社団法人全国学校栄養士協議会「要覧」ができました!!・・・・・・・・・・・・・ 6
- 救給カレーを活用して・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
- 都道府県だより・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8



「食育推進講習会のグループワーク」

子供たちに伝えたい和食文化

東京家政学院大学 名誉教授 江原 絢子

はじめに

第2次食育推進基本計画(以下、基本計画)には、日本の食文化について子供が早い段階から興味・関心をもって学ぶことができるよう、学校給食において郷土料理など伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、食の指導の教材として活用するよう推進するとあります。

これに加え、2013年12月、ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されたことを踏まえ、今後、その内容を献立作成に生かし、子供たちに伝えることが求められるでしょう。

無形文化遺産に登録された正式名称は、「和食；日本人の伝統的な食文化―正月を例として―」(以下和食文化とする)です。ここでいう「和食」とは、日本人が育んできた「無形」の和食文化をさしています。その特徴について簡単に述べてみましょう。

① 和食文化の特徴－自然の尊重と絆の強化

和食の食材の多くは、各時代に海外から取り入れた多様な野菜類などを改良し、定着させたものです。これに周囲の海からとれる海産物等を組み合わせ季節ごとに活用し、自然を生かした料理を工夫してきました。

醤油、味噌、酢、酒、みりんなどの発酵調味料は、独特のうま味があり、これに、昆布や鰹節、煮干し等によるだしを組み合わせた味は、和食の味の基本となっています。

日本のだしを引き出す軟水は、日本独特の酒ややわらかい豆腐など多くの料理や加工品を生み出してきました。

行事や行事食の基本には、自然を神として、健康や豊作を祈り、食物を供物として捧げる自然への尊重の精神があります。とくに正月は新年の神を迎えるために餅を搗き、おせち料理をつくり、家族や地域がいっしょに食べることで、人と神との共食(神人共食)とともに、互いの絆を強める役割を果たしてきました。それは、郷土料理

等についても同様で、和食文化の重要な特徴とされています。

② 和食文化の特徴－健康への貢献

米に魚、野菜などを組み合わせ、だしと発酵調味料を用いた食事は、動物性油脂の摂取過多を防ぎ、エネルギー摂取の抑制や肥満防止につながり、健康に貢献しているとされ、海外でも高い評価を得ています。

とくに、1975～80年頃の日本人の食生活は、菜に肉類や乳・乳製品が加わり、栄養バランスが良いとして推奨されました。これはご存じのように「日本型食生活」と呼ばれましたが、その基礎にあるのは、「飯、汁、菜、漬物」という伝統的な食事の形です。

その食事の基本形は、汁や菜の数や内容を変えれば供応食にも日常食にもなるためか、800年以上も継承されてきた和食文化といえます。

③ 食事の基本形を献立のベースに

以上の和食文化を、学校給食を通して子供たちに伝えるためのヒントを述べてみましょう。

① 基本形を繰り返す

伝統的には、一汁三菜以上は供応食などハレ食でしたので、日常食は、一汁二菜を基本に、季節を配慮した多様な食材を使う献立を考えれば良いと思います。

一つの菜(主菜)には主として魚か肉を使った料理、他の一菜(副菜)には、多種類の野菜、いも、豆類などを組み合わせた料理を考えます。主菜が焼く、揚げる調理なら副菜は煮るとか和えるなど別の調理法を考えると、栄養と味のバランスがとれ、汁に複数の食材を加えると、さらに豊かな献立となるでしょう。本来なら漬物がつき、これは菜には数えないのが普通ですが、学校給食では制約があり、きわめて少ないのが現状です。

② だしと発酵調味料での調味

伝統的な和食は、汁、煮物、和え物などに、だしと発酵調味料が使われることが基本です。さら

に子供たちが把握できるよう、料理や箸の配置に気を配ることも必要です。

この基本形は、食材や調理法をいくらでも変化させられるため、継続して提供することができますが、実はそのことがとても重要です。

子供たちは、基本形の食事を繰り返し経験することで、その形を肌で感じ、それぞれの料理の味にも慣れていくからです。それは、将来、子供たちが自ら食の管理をするためにも大切な基礎教育となります。

日々提供される和食献立の形や地域の食材、料理、栄養などを学んだ子供たちがグループで献立を考え、それを給食で実際に提供している例もあり、子供たちが米を計量して炊飯する例もあり、和食への関心を高めています。子供たちは、伝え方次第で自ら学び成長するのです。

4 行事食の献立で配慮すること

行事食は、和食文化を伝える大切な機会です。とりあげる学校は多いのですが、その背景までをトータルに伝えているのでしょうか。

12月の行事食「冬至」の日は、カレーの献立で冬至への関心がみられない献立がある一方、パンにかぼちゃのスープやサラダ、かぼちゃのグラタン等の献立で、給食便りにも冬至の解説がないものもみられます。

日本の行事食の紹介なら、和食献立を提供し、歴史も含めて冬至の意味を伝えることで、はじめて家庭や子供たちにその文化が伝わるのではないのでしょうか。

ある給食では、食事の配置図が、カラーのイラストで描かれており、冬至の日は、ご飯にかぼちゃの味噌汁、魚の風味焼き、野菜の煮物に果物という和食献立で、冬至についての説明も記されています。子供たちに和食文化を伝えるためには、献立の組み合わせ、給食便り等を含め、相互に関連させることが大事だと思います。

5 郷土料理への考え方

とくに都市部では、全国的に有名な他地域の郷土料理が子供たちの地域のものより多く取り上げられる傾向があります。しかし、子供たちは、自分の地域の食材や郷土料理をその背景も含めて経験することで、その地に愛着や誇りを持てるのではないかと思います。

例えば、東京には郷土料理がないといわれます

が、歴史的には多くの産物がありました。目黒の筍、練馬の大根、駒込のなす、小松川の小松菜などです。食材を和食献立で扱う際に、その歴史を伝えると、子供たちは、それぞれの食材に特別な思いを持つことができるでしょう。

11月の酉の日と八つ頭、七草や雑煮と小松菜、佃煮とその由来など探せば地域とつながりがある食材や料理はたくさんあると思います。また、それを探することは、子供たちのためだけでなく献立作成者にとってもやりがいのある楽しいことともなるはずです。

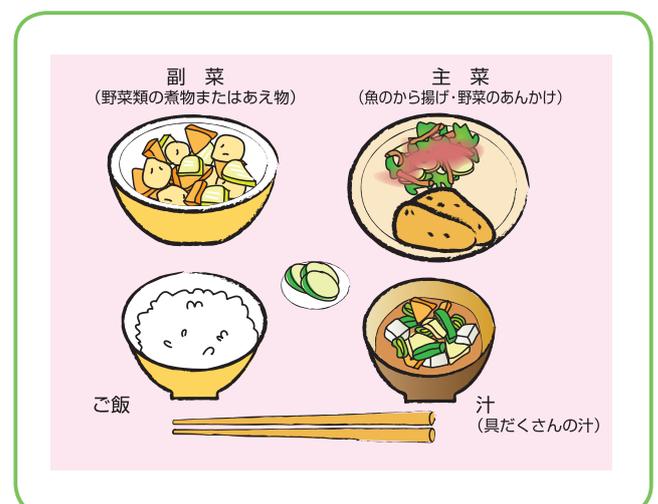
おわりに

和食献立は、特別なことではなく、基本形をおさえて、季節の食材を使い、だしや発酵調味料をベースにすること、時には一品に洋風料理を加えても基本形の中でなら和風ともいえるでしょう。

しかし、もっと大切なことは、美味しく作ることです。和食は残食が多いという人もありますが、美味しい和食を継続して経験すれば、子供たちは喜んで食べるようになると、実践している栄養教諭や学校栄養職員の方々は語っています。

さらに留意したいのは、目先の変った料理で、全体のバランスを崩さないようにすることです。基本的な煮物やあえ物を美味しく作るための基礎的研究を優先すべきでしょう。それを応用すればさまざまなバリエーションが生まれます。和食文化の魅力を伝えるためには、献立作成者が、まずその魅力を感じるよう、是非学んでほしいと願っています。

図 和食献立の例



「和食文化」国際発信事業で 「日本の学校給食」を再現！

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 食育調査官 濱田 有希

ミラノ国際博覧会は、万博史上初の「食」をテーマとして2015年5月1日～10月31日の期間、開催されました。世界の食の紹介や気候変動で変わる自然環境、伝統文化、食品ロスなどの環境問題、未来の地球を考えた各国の活動が伝えられました。



その中で文化庁では、9月14日(月)、15日(火)、日本館イベント広場において、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」の国際発信事業を行いました。早い時期から有形の文化遺産だけでなく無形文化遺産も保護の対象としてきた我が国の無形文化財保護



制度を紹介するとともに、「和食」は日本人にとって日常生活の一部であり、次世代へ継承していくことこそが文化であるということ

ことを発信しました。会場では、デジタル化された重要文化財の屏風や浮世絵等に描かれた「食」と「生活」の場面に



フォーカスした「和食文化」の紹介映像を4Kモニターで投影し、年中行事との密接な関わりや、新鮮で多様な食材とその持ち味

の尊重などの和食文化の特徴が来場者に紹介されました。また、日本の学校給食が「和食の継承の場」として重要な役割を担っていることにも触れながら、学校でクラス全員が一緒にランチを食べる「学

校給食」というシステムを紹介し、給食は、昼食としてお腹を満たすだけでなく、食について学ぶ「教育の場」であることを伝えました。

特に、伝統的な行事や作法と結び付いた「行事食」や地域の特色ある「郷土料理」



を学校給食に積極的に取り入れていることが分かるようにレプリカを展示し、毎日の給食を通じて、子供たちは食文化を体験でき、望ましい食習慣、栄養のバランス、社交性や自然の恩恵などについても実感をもって学んでいると伝えました。

更には、日本の学校給食を実際に再現した「お月見団子汁」と「煮しめ」の試食体験コーナーを設



け、ミラノの日本食レストランで働く日本人の方に調理していただき、来場者に味わっていただきました。

来場者からは、「学校給食を試食して心と体が温まる体験ができた。」「文化と伝統を大事にする日本に行ってみたい。」など多くのコメントが寄せられていたようです。

2日間のイベントでは、約2,500人の来場者が訪れ、盛況のうちに終了しました。

【参考URL】

2015ミラノ国際博覧会日本館Facebook
<https://www.facebook.com/expo2015.jp>

ミラノ万博日本館「和食文化」YouTube
<https://youtu.be/ksVyw0vJCWI>



第56回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会(徳島県)の報告

徳島県代表 折野 泉

『栄養教諭を中核とした学校における食育の推進～広げよう！阿波(OUR)の食育 すこやか だんらん 地産地消』の主題で、7月29日(水)30日(木)徳島県徳島市に於いて開催されました。徳島県の栄養教諭・学校栄養職員が一丸となり「お接待の心」で準備を整え、全国大会に備えました。

2日間に亘って開催された大会には、全国から延べ1450人以上の先生方にご参加いただき、全体会や分科会を通して研究・協議が熱心に行われました。

1日目 全体会

まずは、開会行事のあと、文部科学省説明がありました。スポーツ庁の設置に伴う初等中等教育局への移行についてや、食育推進基本計画について、学校給食をめぐる最近の状況等についてご講演いただきました。

その後、料理研究家 浜内千波氏より「小さなときから美味しい味を身につけよう」と題したご講演、平成26年度「スーパー食育スクール」指定校である阿波市伊沢小学校の実践発表がありました。

最後は、「学校給食における適切な食物アレルギー対応」と題し、海老澤元宏氏からご講演いただきました。今注目されているアレルギー対応についての講演であり、「学校給食における食物アレルギー対応指針」の作成に携われた先生ということで、参加者は真剣に耳を傾けていました。

2日目 分科会

食に関する指導6分科会、給食管理2分科会に分かれ、それぞれの研究主題に沿って研究発表、質疑応答、研究協議を行いました。どの分科会も活発な協議がなされ、今後の取組の参考となるべきものとなりました。

展 示

全国大会が開かれた2日間、展示会場を設け「徳島県食育推進パワーアップ作戦」「食育紙芝居」「はてなボックス」「市町村における特色ある食育活動」などについて展示し、徳島県の学校における食育の推進状況を紹介しました。



第66回全国学校給食研究協議大会(高知県)の報告

高知県代表 石川 利恵

主題を「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実、副題を～食でつなげる未来の元気な子供たち～とし、上記研究大会が、平成27年11月5日(木)・6日(金)高知県高知市で行われました。

本大会では高知家(高知に関係する人はみんな家族、一つの大きな家族にたとえたコンセプト)のおもてなしを合言葉に皆様をお迎えさせていただきました。なお、一般の方の受付を全体会の会場ではなく別会場にしていたことから、参加者の皆様には大変ご迷惑をおかけしましたことを申し訳なく思っています。

1日目の特別講演は、コミック「釣りバカ日誌」の初代担当者として作品作りに関わり、主人公の「浜崎伝助・通称ハマちゃん」のモデルとしても知られています、南国生活技術研究所 黒笹慈幾氏によるお話で、高知の魅力も語っていただきながら「釣りバカ浜ちゃんの「土佐流食育」のすすめ」についてご講演頂きました。

栄養士展示会場のフロアでは、本県の栄養教諭・学校栄養職員が食育・学校給食の取組実践を紹介し、高知県出身のやなせたかしさんのオリジナルキャラクター「あさごはんまん」で皆様をお迎えもさせていただきました。

また「栄養士懇談会」にも多くの方にご出席いただきました。田中名誉会長にお越しいただけなかったことが大変残念でしたが、長島会長、栄養教諭期成会の在原事務局長様から、今私たちが置かれている立場、そして栄養教諭制度ができるまでの先輩方のご労苦等について、懇切丁寧に心のこもったお話をさせていただきました。

この大会を機に私たちも、食の様々な取組を通して「食でつなげる未来の元気な子供たち」を目指し、職務に専念していきたいと思っております。

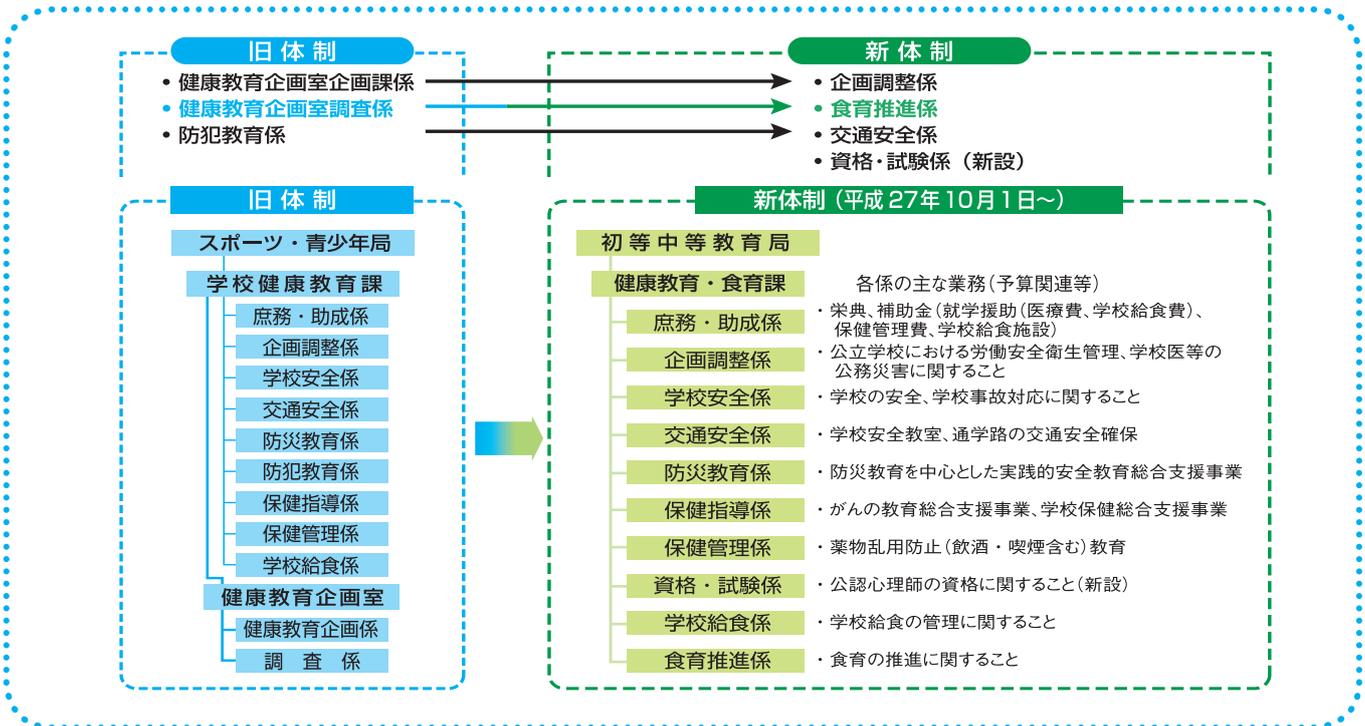


文部科学省の組織改編について

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 食育推進係長 奈良輪 和美

文部科学省組織令の一部改正によりスポーツ・青少年局が廃止され、学校保健、学校安全及び学校給食等に関する業務が、平成27年10月1日から、初等中等教育に移管されるとともに、課名が「健康教育・食育課」に変更されました。

これに伴って、従前の係の一部が以下のとおり変更されています。



公益社団法人全国学校栄養士協議会「要覧」ができました!!

経緯

数年前に遡りますが、会長からN法人の要覧を見せていただいて、このようなものが参考にあるから考えてみてくださいとお話があり、これがキッカケとなり作成に着手しました。

これまで前任の事務局長が残した資料を参考に2、3名の担当理事にお声をかけながら、進めましたが、日の目をみることなく今日に到ったものです。

要覧は、ある種法人の顔となりますから、簡明で活動内容等が凝縮したものでなければなりません。

そこで、7月ごろから会長と打合せながら総務運営部の担当理事にたたき台を作っていただき、また、イラストを元代表者をお願いし、理事会の賛同を経て12月に完成しました。

これから会員の皆様方のお声をお聞きして、さらにより良いリーフレットにしていきたいと考えています。

活用

本会の会員数が平成18年度をピーク(9,903名)に暫減傾向にあります。今後減少を続けていきますと事業の推進に影響します。理事や都道府県の皆様方には、この要覧を利用していただき、未加入者への勧誘や新入会者へのご説明、行政機関への説明資料として利用していただくよう希望しています。

また、将来においては、内容を充実したうえで外国の方への説明用リーフレット(主要外国語翻訳版)としての活用も考えられます。

会員の皆様方へは、取り敢えず昨年12月に配付致しましたので、今後ご要望をお聞きして、必要数をお渡しできるよう対応して参ります。

(事務局)



救給カレーを活用して

理事 武方 美由紀

① 子供防災キャンプ

西条市では12歳教育推進事業として、防災学習や体験活動を通して防災への意識を高め、防災力を身につけようと、「子供防災サミット」と「子供防災キャンプ」を実施しています。そこで、8月9日に実施された防災キャンプにおいて、非常食の試食体験のひとつに「救給カレー」を採用していただきました。

非常食試食の前に、東日本大震災での避難所の実際の食事の様子を紹介し、満足のいく食事ができるまでには数ヶ月かかったことや、実際に被災した6年生の書いた作文「ありがたいねえ。」を読み、改めて食が命をつないでいることを学習しました。



② 非常食試食体験給食

非常食を食べる体験をすることで、災害時でも安心して食べることができるようにしたいと考え、「防災の日」の翌日である9月2日に私の在籍する西条市立神拝小学校で「救給カレー」を使った学校給食を実施しました。



子供たちは、温めずに食べられるカレーを不思議そうに口に運んでいましたが、「イメージと違って意外に美味しい」と驚いたり、「災害が起きる前に非常食などをしっかり備えておきたい」などと気を引き締めていました。

また、これを機会に自然災害への理解を深めるとともに、日頃の食生活を振り返るなど、食育の一環として学習しました。本校では、来年度から全校児童分の救給カレーを4月に購入して、約1年間備蓄し、東日本大震災発生日の3月11日前後の学校給食で提供する予定です。

③ 文化祭での試食コーナー

11月15日の文化祭では、毎年実施している「児童が考えた給食献立の試食コーナー」に今年度は「救給カレー」の試食コーナーを設け、保護者や地域の方にも味わっていただきました。

④ 全市への広がり

西条市では、11名の栄養教諭、学校栄養職員が、栄養教諭等の在籍しない学校への出前授業や、市内全小中学校の児童生徒と保



護者を対象とした料理教室等の食育推進活動を行っています。

今年度の防災キャンプに「救給カレー」を使った食育を実施したことをきっかけに、非常食を題材にした出前授業を取り入れることになりました。

さらに、H28年度の西条市基本献立の3月に救給カレーの試食体験給食を組み入れ、全市で4月に購入し、1年間備蓄して3月に試食をすることが決定しています。

また、本校での「救給カレー試食体験給食」のことが地元紙に掲載されたことで、市民の非常食に対する関心も高まったのではないかと思います。

渉外部では、救給シリーズ第2弾の「救給根菜汁」を開発中です。今後も関係機関との連携をさらに深め、救給シリーズの非常食を全国に啓発していきたいと思っています。

都道府県だより

「彩の国ふるさと学校給食月間」の取組

埼玉県は、穏やかな気候と豊かな自然に恵まれた立地を生かし、米、野菜、畜産、果実、茶など多彩な農産物が生産されています。

県では、産地と消費地に近いという特性から、「近いがうまい埼玉産」をキャッチフレーズに地産地消の取組を進めています。食育月間の6月と収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」とし、地元産の食材や郷土料理を取り入れた学校給食を通じた郷土学習を行うことにより、地元食材の一層の活用を図るとともに、地元食材や郷土食への理解を通してふるさとへの愛着を深める学校給食活動を進めています。月間中は、市町村、学校、地域の生産者と連携し、地元食材を取り入れた特色ある学校給食

の献立を実施しています。埼玉県は、ねぎの国内有数の産地で、深谷ねぎや岩槻、越谷ねぎが有名です。ねぎを酢味噌で和えた「ねぎぬた」や秩父地方の特産物のしゃくし菜漬けをご飯に混ぜた「しゃくし菜ご飯」など、各市町村の地場産物を献立に活用し、食に関する指導を行っています。

このような取組を通して、子供たちに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、次世代へと受け引き継いでいくことを願って、食育を実践していこうと思います。

埼玉県代表者 千葉 久美子

世界遺産の「和食」を大切に！

南北に長い京都は地域色も豊かです。長い歴史と伝統、四季折々の自然の中で育まれてきた京料理やおばんざいが受け継がれる京都、豊かな実りを誇る丹波、新鮮な魚介類がおいしい丹後など。その土地土地で培われてきた食材や食文化を大切に、その良さを学校給食をとおして子供たちに伝えていきたいと日々努力しているところです。

京都府では平成18年度から栄養教諭の配置が開始され、現在は府職員のほとんどが栄養教諭です。近年では若い会員が増えてきており、世代交代の時期を迎えています。

京都府研究会では、1年に3回の研究会を開催し、各

自の資質向上に努めています。研修内容はその時々々の状況や課題、会員のニーズに答える内容の研修になるように考慮しています。また、夏季講習会等の参加者による伝達講習も行い、最新の情報を共有できるようにしています。

京都府でも米飯給食が徐々に増え、和食給食の回数も増加しつつあります。「だし」の香る和食が好き、という子供たちがたくさん増えるよう、学校給食を生きた教材として、地域に根差した食育を推進していきます。

京都府代表者 中村 節子

佐賀の食育研修会

佐賀県は、学校栄養士会と本会の学校栄養士協議会が、表裏一体として研修に取り組んでいます。今年、学校栄養士会発足五十周年の節目にあたり、記念行事や祝賀会が開催されたところです。

本会の事業として、毎年秋に食育研修会を開催しています。今年は、昨年まで文部科学省で学校給食調査官として、現在は鳥栖市の小学校で教頭としてご勤務されている江口先生を講師にお招きしました。講演では、昨年刊行された食物アレルギー対応指針の編集に当たられた当時の、活用に向けて苦慮された話しも交えられ理解が一層深まりました。

また、この研修会は例年土曜日に開催し、講師の先生に勤務時間外だからこそできる、より踏み込んだお話しもしていただいています。それにより、若い世代の先生方に食育指導が出来るのも決して当

たり前のことではなく、栄養教諭への道を切り拓いていただいた諸先輩方のご苦勞された歴史があるおかげだという事を知ってもらおう機会ともしています。

そして、栄養教諭受験に向けての自主研修会を開催しています。体験談と、小論文の書き方について御指導をいただきます。小論文については、事前に添削指導をいただく等、個々に対応した実践的な研修会としています。

これからの将来を見据えた系統的な食育指導が出来ることを目指し、使命感をもって今後も研修に努めていきたいと思っています。

佐賀県代表者 岩部 秀子