

公益社団法人

全国学校栄養士協議会報

平成28年8月
第68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/>

平成28年度の定時総会を終え、今年度事業もいよいよ本格的にスタートしています。

昨年10月、総務省から公表された「食育の推進に関する政策評価」によると、食育の中核的役割を担う栄養教諭等の配置によって、学校における食育指導体制が整備されたとする一方で、栄養教諭の配置効果が明確には見えていないことが指摘されました。

これからの栄養教諭等は、児童生徒の実態をしっかりと把握し、食育の目標を体系的に掲げ、確たる到達目標をもって取り組んでいく必要があります。

本年4月、国の第3次食育推進基本計画がスタートしました。そこに示された項目ごとの目標に対して、学校ではどう取り組むか考えると、自ずとめざす方向がみえてきます。

また、学校給食においても、栄養管理や食に関する指導の教材化にあわせ、食品ロスの削減や地産地消の推進、伝統的な食文化の継承など、新たな社会的課題への対応が求められています。

私たちは、現代的な課題をしっかりと踏まえ、職務の「見える化」を図り、これからの栄養教諭の姿を構築していくときに立っているのです。

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〉

- 「チームとしての学校」における栄養教諭の役割・・・・・・・・・・・・・2
- 文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課食育調査官に横嶋剛先生が就任・・・4
- ホームページを開いてみませんか・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
- 第11回食育推進全国大会inふくしま 出展報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
- 第58回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会は、石川県で開催されます・・・・・・・・5
- 食物アレルギー Q&A集の紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
- 食育推進講習会へのご参加をお待ちしています・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
- 全学栄開発・災害時非常食について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7
- 都道府県だより・・・8

(公社)全国学校栄養士協議会
刊行物* 冊子の一部は全学栄
ホームページでも閲覧
できます。

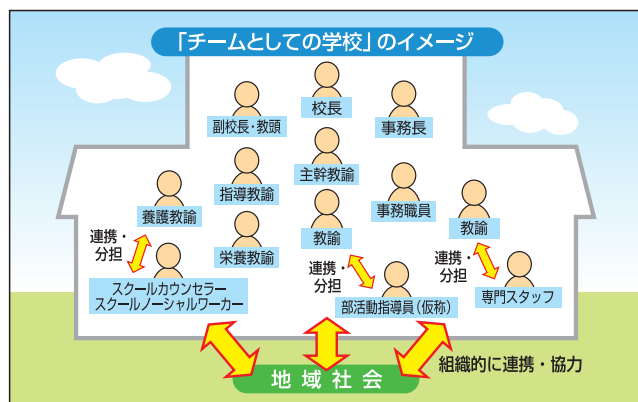
「チームとしての学校」における栄養教諭の役割

国立大学法人上越教育大学大学院 学校教育研究科 教授 野口 孝 則

はじめに

学校が、複雑化・多様化した課題を解決し、子供に必要な資質・能力を育んでいくためには、学校のマネジメントを強化し、組織として教育活動に取り組む体制を創り上げるとともに、必要な指導体制を整備することが求められています。さらに、生徒指導や特別支援教育等を充実していくために、学校や教員が心理や福祉等の専門スタッフ等と連携・分担する体制を整備し、学校の機能を強化していくことが重要であるとされ、平成 27 年 12 月に中央教育審議会より「チームとしての学校の在り方と今後の改善方策について」が答申されました。

図に示すような「チームとしての学校」の体制を整備することによって、学校において、子供が成長していく上で、教員に加えて、多様な価値観や経験を持った大人と接したり、議論したりすることは、より厚みのある経験を積むことができ、「生きる力」を定着させることにつなげていくことが求められています。



図「チームとしての学校」のイメージ(文部科学省)

1 「チームとしての学校」の在り方

本答申において、「チームとしての学校」を実現するためには、「専門性に基づくチーム体制の構築」「学校のマネジメント機能の強化」「教職員一人一人が力を発揮できる環境の整備」の3つの視点が重要とされました。それぞれの視点について、栄養教諭の役割と重ね合わせながら紹介いたします。

2 専門性に基づくチーム体制の構築

答申の中で、教員が、学校や子供たちの実態を踏まえ、学習指導や生徒指導等に取り組むため、指導体制の充実が必要であるとされました。文部科学省が作成された「チームとしての学校」のイメージ図には栄養教諭も明記されており、栄養教諭は「チームとしての学校」の一員として、「食」「栄養」「健康」に関する高い専門性を十分に発揮することが出来るよう、資質能力の向

上に努めるとともに日々の教育活動に取り組むことが求められています。さらに、答申では、心理や福祉等の専門スタッフの質の確保と配置の充実が求められており、今後、それらのスタッフとも連携した食に関する指導(個別・集団)が栄養教諭に求められることが考えられます。

3 学校のマネジメント機能の強化

専門性に基づく「チームとしての学校」が機能するためには、校長のリーダーシップをはじめ、学校のマネジメント機能の強化の必要性が答申に示されました。栄養教諭は、自らが有する専門性を発揮しつつ、「食に関する指導」の全体計画作成や食育授業の実施等におけるコーディネーターとしての役割を着実に遂行する能力が求められます。そのためにも、これからの栄養教諭は、定期的に食育の実践活動を評価し、学校における食育推進の課題を改善し、その改善効果を示す(見える化する)ことが重要だと考えます。栄養教諭によって食育の効果が示されれば、「チームとしての学校」の一員としての栄養教諭の役割についても理解が深まり、多忙を極める学校の教諭の協力を得ることや、給食指導や授業における連携を深めていくことに繋がると考えます。

4 教職員一人一人が力を発揮できる環境の整備

教職員がそれぞれの力を発揮し、伸ばしていくことができるようにするためには、人材育成の充実や業務改善の取り組みを進めることの重要性も示されました。このことは栄養教諭も同様です。管理栄養士・栄養士免許を基礎資格とする栄養教諭は、それぞれの養成課程における選択科目として栄養教諭関連の専門科目を履修しますが、他の教員免許と比較すると専門科目単位数や教育実習期間が少ないため、今後は、栄養教諭に関する専門科目の教育内容の充実を図ることや、学校現場での栄養教諭経験者が大学や短大の教員となるなどの指導教員の質の確保も必要であると考えられます。また、学校現場で求められる課題解決能力をはじめとした栄養教諭の資質・能力についても整理・再評価していきながら、栄養教諭の業務の効率化を図ることが大切だと考えます。

5 主体的・協働的な学習の必要性と栄養教諭

本答申では、新しい時代に必要な資質・能力を育成するためには、「何を教えるか」という知識の質や量の改善だけでなく、「どのように学ぶか」という、学びの質や深まりを重視し、学ぶことと社会とのつながりをより意識した教育を行い、子供たちがそうした教

育のプロセスを通じて、基礎的な知識・技能を習得するとともに、実社会や実生活の中でそれらを活用しながら、自ら課題を発見し、その解決に向けて主体的・協働的に探究し、学びの成果等を表現し、更に実践に生かしていけるような学習活動を行うことの必要性が示されました。

そのような主体的・協働的な学習を行うための「アクティブ・ラーニング」の視点を踏まえた授業は、知識の質や量の改善を主眼とした学習と比較して、質量ともに充実した授業準備や教材研究等が必要であり、あわせて、学習成果の評価方法についても開発する必要があります。

したがって、今後、栄養教諭が中心となって実践される「食に関する指導」における授業研究（児童生徒の実態把握、指導案検討、教材作成、授業評価・改善等）においても「アクティブ・ラーニング」の視点を踏まえた授業が求められますので、栄養教諭としてそれらの理論や実践について学びを深める場が必要だと考えています。

6 栄養教諭・学校栄養職員の指導体制の充実

本答申では、栄養教諭・学校栄養職員に関する現状、成果・課題、改善方策が次のようにまとめられています。

（現状）

近年、偏った栄養摂取など食生活の乱れや肥満・痩身傾向などが児童生徒等に見られる。こうしたことから、児童生徒等が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校において食育を推進することは喫緊の課題となっている。栄養教諭は、児童生徒等の「栄養の指導及び管理をつかさどる」教員（学校教育法第 37 条第 13 項等）として、その専門性を生かし、食に関する指導の全体計画の作成等で中心的な役割を果たすとともに、食に関する指導について、学校内における教職員間の連携・調整や、家庭や地域との連携・調整で要としての役割を果たすことが求められている。

（成果と課題）

栄養教諭が配置されている学校においては、食に関する指導は充実したものの、食育について学校の教育活動全体で組織的に取り組むという点では、改善の余地がある。また、栄養教諭の配置が進んでいない都道府県も見られるところである。

（改善方策）

- ・国は、各学校で教育活動全体を通じて、食育に組織的に取り組むことができるよう、先進的な取組事例の収集及び情報提供を行う。
- ・国、教育委員会は、食育を推進するため、学校において栄養教諭の専門性を最大限に生かすことができるよう、配置を促進する。

本答申に記述されている栄養教諭の課題として、「食育について学校の教育活動全体で組織的に取り組む」という点が指摘された点は、学校全体での食育の課題やその改善効果を見せることで学校内における情報の共有につながり、組織的な取り組みに広げることが考えられます。

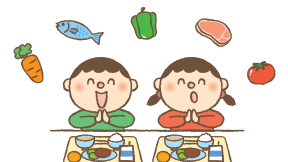
次に、栄養教諭の配置人数や採用方法に関して都道府県によって相違点が多いことは養成大学の教員も学生も周知の事実です。そこで、栄養教諭の配置人数を増やすことが重要であると同時に、「栄養教諭は何が出来なのか？」という質問に対して、自信を持って明確に資質・能力を答えることが重要になります。さらに、栄養教諭制度開始から 11 年目の現在においては、「栄養教諭だからこそ、この 11 年間に何が出来たのか？」という質問に答え（成果）を出さなければいけない時期が来ています。対象者（児童・生徒）に対する栄養管理（栄養提供、栄養教育、多職種連携）の実践の結果として「どのような指標」を「どのように評価」するのか、という視点で学校における食育の取り組みを見つめ直す良い機会です。栄養管理の評価には、構造評価、経過評価、影響評価、結果評価などに基づき継続的な品質改善の考え方で評価することが大切です。「やりっぱなし食育」ではなく、児童・生徒をはじめ、教職員や家庭・地域の姿を時系列を追ってモニタリングしながら、さらなる食育推進のための評価を行い、改善点を見つけ、有効性や効果・効率を明確にし、理論化や研究に結びつけていくことを全ての栄養教諭の文化として広げていきたいと考えています。

おわりに

栄養教諭における人材育成の充実や専門性の高い業務の改善の取り組みを推進するために、栄養教諭自らが現場の課題に向き合って解決を図ることや、栄養教諭自身の有効性や必要性をデータで示すことが必要だと考えます。つまり、学校現場の食育に関する研究を実施し、学会発表や論文としてまとめて幅広く周知することが重要です。

そのためにも、栄養教諭としての実践を研究する人（大学院進学者や専修免許保持者）を各都道府県において戦略的に増やし、都道府県のデータをまとめ、その成果を全国で取りまとめ、広く発信し続けていくことが今後の栄養教諭の発展に繋がるのではないかと考えています。

私は昨年 4 月から上越教育大学大学院に着任し、全国の国立大学教員養成系大学院で唯一の食育専門の研究室を主宰しています。「アクティブ・ラーニング」等の教育手法をはじめ、栄養教諭の有効性の評価や学校・家庭・地域の連携による食育推進に関する研究指導を行っております。現場の先生方の支援や指導等に関しまして全力で取り組みますので、お気軽にご連絡いただきたいと思います。



文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課食育調査官に 横嶋剛先生が就任

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 食育調査官 横嶋 剛



このたび、食育調査官に就任しました横嶋剛と申します。私はこれまで、栃木県の宇都宮市立の小中学校で15年間、宇都宮市教育委員会では指導主事等として13年間勤務しました。

小中学校においては、体育主任、保健主事、生徒指導主事などとして勤務し、その後、教育委員会においては、体育・保健体育科の教科教育をはじめ、学校保健、学校安全、そして食育の健康教育全般を担当してきました。

私が勤務していた宇都宮市教育委員会では、食育に力を入れており、義務教育9年間を見通した学校教育食育推進行動計画を策定し、「全校一斉お弁当の日」の実施、熱々の炊き立てごはんが食べられる「自校炊飯」の全校実施、教員・保護者対象の「食育講演会」の開催、中学生を対象とした「お弁当コンクール」の開催な

ど様々な取組を実施してきましたが、これらの取組を推進する中で、子供たちが豊かな人間性を育み、「生きる力」を身に付けていくために、食育は大変重要な役割を担っているということを強く感じさせられました。

食育は本来、家庭で身に付けるべきしつけや、受け継がれてきた食文化の継承など、基本は家庭の教育にあると考えます。しかしながら、家庭の核家族化やライフスタイルの変化など、子供を取り巻く食環境が変化し、必ずしも望ましい食習慣が身に付いていない現状を踏まえると、学校から家庭や地域に働きかけることも、重要であると考えます。その際に食育推進の要として活躍してほしいのが栄養教諭であり、栄養教諭には学校と家庭や地域をつなぐコーディネーターとしての役割を担っていただくことが期待されています。

私もこの職責を全うできるよう、学校における食育の推進と栄養教諭の配置促進に努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

ホームページを開いてみませんか。



【会員専用のページ】

(刊行物のダウンロード・研修会の申し込みなど)

会員専用ページのパスワードは、平成 28 年 7 月 1 日より変更になりました。

ご不明な点は、代表者に問い合わせください。



ホームページには、たくさんの情報が記載されています。内容は次の通りです。一度アクセスしてみませんか。

【記載内容】

概要・沿革
組織・活動内容
行事・研修会の日程
刊行物の紹介
全国の郷土料理など

第11回 食育推進全国大会inふくしま 出展報告

チャレンジふくしま!おいしくたのしく健康長寿
～復興のあゆみ。全国のみなさまへ感謝の気持ちをこめて～

(公社)全国学校栄養士協議会 福島県代表者 五十嵐 好恵
(文責:橋本 恵久子)

白河の関を越え、東北・北海道ブロック初の全国大会が6月11日、12日福島県郡山市にて開催されました。福島県は、自然豊かで山海の産物に恵まれ、「はま・なか・あいづ」の3地域それぞれが特色ある食文化や食材を持っています。全国へ福島県の「食」や元気な姿を発信し、健康長寿への関心を高めるなど県内の活性化にもつながるよう取組まれました。大会の様子は地元新聞に一面トップで掲載され、テレビ放映などもありマスコミに大きく取り上げられました。来場した教育関係者や子どもたちからも「よい大会だった」「楽しかった!」との反響がありました。2日間で約2万6200人(関連イベントを含む)の来場があり、盛会のうちに終了しました。

1. 本会の取組

メインテーマ

子どもたちの食育の充実を目指して
～中学校給食のさらなる推進～



賑わう協議会ブース

① 掲示

都道府県別中学校学校給食実施率やカルシウム、朝食の重要性の展示から給食実施が望ましいことを考えさせられました。

② 栄養クイズ

食品カードを使用

し、3群・6群に分けるクイズです。列ができるほどの大盛況。

金メダルとスケールをもらい子どもたちはとてもうれしそうでした。食品への関心が高まったと思います。金メダルはなんと・・・560個授与されました。

エピソード☆辰巳琢朗さん栄養クイズをする

特別講演「世界に誇る 福島の食」の講師の辰巳さんが来場され、長島会長が本会ブースにお招きし、栄養クイズをチャレンジされました。さすがクイズ会のトップでいらっしゃる方。出題された食品を6群に分け、見事全問正解でした。

③ 資料配布

朝食、弁当の資料やレシピ集を配布しました。特にレシピ集をほしいとおっしゃる方が多かったです。

2. 福島の食育活動の紹介



震災時の給食の展示

第58回 全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会は、石川県で開催されます

～記念品のお知らせ～

第58回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会は、平成29年8月3日(木)～8月4日(金)の日程で石川県において開催いたします。開催にあたり、石川県内で実施しているスチームコンベクションを活用した給食レシピ集をはじめ石川らしいこだわった品を記念品として準備いたしました。どうぞご協力をお願いします。

- | | |
|-----------------------------|----------|
| ①スチームコンベクションを活用した給食レシピ集(CD) | (1,000円) |
| ②金沢しおり 1セット2枚 | (500円) |
| ③ふせん(いしかわんイラスト)70枚 | (500円) |
| ④水引ネックレス | (2,500円) |
| ⑤ドレッシング(ごま味) | (600円) |

石川県は能登から金沢、加賀と観光地や温泉も多くまた、食材の宝庫でもあります。ぜひ、おいしい海や山の幸を味わい体と心を癒してくれる石川県へお越しください。心よりお待ちしております。



* 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あります。
* 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ください。

研究部

Q&A 集～実態調査からの疑問・質問への回答～「安全・安心・確実な食物アレルギー対応に向けて」>を
発行しました。その内容の一部をご紹介します。

A 鳥卵としてひとくくりには出来ず、鶏卵とうずら卵は別物です。鶏卵が食べられるからうずら卵が食べられるとか、その逆もありません。うずら卵で明らかな陽性症状がみられ、医師から除去指導が出ているのであれば、給食でも除去の必要があります。但し食べさせるか食べさせないかは保護者の判断ではなく、医師の判断です。

A 解除指示があっても解除が進まない児は、特に年長児で少なくありません。質問のように、過去のエピソードがトラウマだったり、そもそも味が美味しく感じなくて食べ進まないことも多いです。こうした背景を理解してやり、無理に解除を進めることなく、段階的にまず家庭、その後給食・外食で解除できるようにしてあげてください。また原因食物を使った美味しい料理や加工食品を見つけて繰り返し食べていくなかで、自信をつけストレスを氷解させていくことを勧めます。

研修部

キュラムプランを活用した研修を行うことにより、より実践的な改善を加えて、現場の皆様の意見を反映した教科書作りにつなげたいと考えています。中学校・特別支援学校編も完成し、ご活用いただいているところです。グループワークでは、昨年の反省をもとに、指導案検討の時間を延長しました。一人職場の多い私たちにとって、栄養士同士での指導案の練り上げを体験できる数少ない機会となっています。栄養教諭としての指導力の向上を目指した食育推進講習会に是非ご参加ください。

食育推進講習会では、講義のほかに昨年度発刊した「新しい食育」を活用して、指導案の検討や授業展開を実践するグループワークを行います。「新しい食育」は私たちがこれまで取り組んできた食に関する指導の事例を体系的に整理したカリキュラムプランです。このカリ



全学栄開発・災害時非常食について

渉外部

① 新規開発非常食「救給根菜汁」について

非常時の水分補給と、食事を食べやすくするための汁物が必要ということで、第2弾非常食、和風汁物「救給根菜汁」を開発しました。これらの救給シリーズは、備蓄するだけではなく、防災の日の給食、防災教育の非常食体験、不測の事態への対応などの活用を通して、栄養教諭、学校栄養職員の存在をアピールし、食育推進に役立てていただきたい物資です。

救給根菜汁は、1月5日から提供できます。1袋当たり 150g、1ケース当たり 40袋入りです。11月までの保存テストを経て、賞味期限3年が確定します。受注生産ですので、使用に当たっては2ヶ月前までに注文してください。(1月5日使用の場合、11月5日までの注文が必要です。)

「救給根菜汁」の特徴



- ◇アレルギー特定原材料等 27 品目すべて不使用です。
- ◇温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。また、汁にとろみをつけ、こぼれにくくしています。
- ◇成長期の子供たちのために安全で、おいしく野菜不足にならないように考え、国産のさつまいも・ごぼう・にんじん・玉ねぎ・干し大根・椎茸・こんにゃくを使用しています。
- ◇スタンディングパウチの容器は、そのまま食器として使用できて、かさばらずに片づけることができます。スプーン付きです。

② 熊本地震における災害時非常食「救給カレー」の対応

熊本地震で被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。熊本地震で被災された調理場では、天井や壁の破損、機械の故障で給食再開の目途が立たず、パン、牛乳、デザートといった簡易給食を実施していました。その後、調理場から、メーカーや学校給食会に依頼して集めた「救給カレー」を使用しての給食が実現しました。

熊本地震における災害時非常食「救給カレー」の対応をお知らせします。



熊本、大分の代表者に義援金を送りました。

緊急対応：他の都道府県納品分を優先して熊本、大分に納品

特別対応：通常 2 ヶ月前発注を短縮納品
(通常の 3 倍強の増産体制)

合 計 熊本 150g：14760食、250g：1500食
大分 150g：200食

※緊急対応のため、納期を変更していただいた都道府県の皆様ありがとうございます。学校給食改善協会、SN 食品、アルファ食品との連携があって対応が実現しました。各都道府県の学校給食会、学校、共同調理場での備蓄推進をお願いします。

都道府県だより

「千産千消給食」を活用した食教育の推進

温暖な気候と豊かな自然に恵まれた千葉県は、農業、水産業、畜産業が盛んで、たくさんの地場産物があります。千葉県では「地産地消」の「地」を千葉県の「千」に変えて「千産千消」と呼んでいます。毎年11月には各学校・調理場で「千産千消デー」を実施し、地場産物を食材数ベースで30%以上活用した給食の提供と、それを活用した食に関する指導を行っています。

千葉県は、学校栄養士会会員のほとんどが協議会に加入し、会員数は約700名の大所帯となっています。学校栄養士会では全体を23の地区に分け、各地区において衛生管理研究会や調理講習会、食に関する指導についての研究等を行っています。年2回の

全体研修会では、講師を招いての講演や各地区の研究発表を行っています。そして、各地区で取り組んだ研究についてまとめた「研究紀要」を毎年発行し、会員や各学校、市町村教育委員会に配付して、会員の更なる資質向上のために活用すると共に、栄養教諭・学校栄養職員の活動について広く知って頂く機会としています。

未来を担う千葉県の子どもたちが、健康な身体を育み、望ましい食習慣を身につけることができるよう、今後も学校・家庭・地域、関係機関との連携を図りながら、会員一同力を合わせて食教育を推進していく所存です。

千葉県代表者 瀬尾 聖子

大阪の取り組みを全国へ

大阪府の会員は、府全体の栄養教諭・栄養職員の4分の1程度で決して多くない会員数ですが、その中で、栄養教諭の資質向上に向けた活動を行っています。特に、公益財団法人大阪府学校給食会と共催事業で行う「栄養教諭支援セミナー」は、今年で7年目を迎え、講師の日下豊子先生の指導の下、「子どもの瞳が輝く授業」を目指して取り組んできました。このセミナーを受け、今まで取り組んできた食育授業を大きく見直す機会となりました。「あれも、これも…」と詰め込んできた内容を最小限にそぎ落とし、教科の目標と食育の目標をすり合わせ、「教科の目標を達成させながら、食育の授業として成立させること」を学んできました。担任教諭と一緒に授業を作りあげること、「食育を入れると、児童

の興味関心が倍増した」と、その魅力に気づいてくれる教諭が増えています。そして、毎年、「栄養教諭支援セミナー」を受講してきた栄養教諭は自信に満ちた顔で講習を終えていきます。

そして、毎年受講者の中から公開授業を行い、他の栄養教諭も学べる機会を持っています。その結果、担任教諭と一緒に授業に取り組む栄養教諭が増え、食育に理解を示す教諭も増えて、「教科と関連した授業に取り組むことで、担任教諭という強力な食育の担い手も育成できる」そんな事を意識する栄養教諭が多くなってきているように感じます。そんな一面を今年の全国大会で発信できればと思っています。

大阪府代表者 三田 佐知子

食生活調査の取組

長崎県では平成19年度より3年ごとに県内の小学校5年生、中学校2年生を対象に食生活調査を実施しています。今年度は4回目の調査年度です。

この調査は、児童生徒の実態等を把握するとともに、3年前の調査との比較により、成果と課題を明確にし、各学校における今後の食育推進の基礎資料に活用することを目的としています。

前回の調査結果は、長崎県教育委員会のホームページに公表したことで広く県内の学校現場で活用していただきました。尚、この調査には県内の大学教授の指導を受けており、統計的に信頼のおける内容となっています。

朝食の内容や共食が「体がだるい、すぐ疲れる、いらいらする」などの自覚症状と関連することや共食

と自分が好きだという自尊感情には相関関係があることがわかりました。各栄養教諭・学校栄養職員は課題解決の手立てとして調査を活用して、食育だよりに掲載するばかりでなく、校内研修や授業に取り入れたり、試食会や講演で話をしたりしました。長崎県学校栄養士会ではその活動事例を項目ごとに冊子にまとめました。調査結果をどのように活用してよいかわからない、また活用の幅を広げたいと悩んだときにいろいろなアイデアを見つけることができる冊子となりました。

今年度の調査結果にこれまでの指導の効果が表れることを願っています。

長崎県代表者 山口 紫