

公益社団法人

全国学校栄養士協議会報

平成29年1月
第69号

発行

公益社団法人
全国学校栄養士協議会
電話 03 (6380) 4360全学栄ホームページ <http://www.zengakuei.or.jp/>

明けましておめでとうございます。

現行学習指導要領に、学校教育活動全体を通じて行うこととして「食育」が明記されてから早くも8年が経過し、学校における食育のキーマンとして、栄養教諭の活動も認められつつあります。

しかしながら、栄養教諭配置数や食に関する指導時間の確保等においては、まだまだ課題が山積しています。そのような中、早くも、次期学習指導要領がまとめられようとしています。今年は小学校に於いて同要領に基づいた試行が始まります。

学校における食育は、引き続き重要な教育課題として扱われており、教育課程における食育の定着化を目指し、栄養教諭の専門性に基づく職務の「見える化」「体系化」を図っていく必要があります。

更なる前進の年になるよう、本会もしっかり取り組んで参りますので、みな様のご協力・ご支援をどうぞよろしくお願い致します。

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〉

- これからの学校食育について考える・・・・・・・・・・・・・2・3
- 第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会報告・・・・・・・・・・・・・4
- 全国学校給食研究協議大会報告・・・・・・・・・・・・・4
- 研究推進助成事業・・・・・・・・・・・・・5・6
- 食育推進講習会 アンケート結果・・・・・・・・・・・・・6・7
- 非常食体験及び調理講習会報告、事務所移転のお知らせ・・・・・・・・・・・・・7
- 都道府県だより・・・・・・・・・・・・・8



調理講習会 (静岡県)

調理の教育効果については、調理体験をすることに

よって、学校生活を生き生き送ることができたり学んだことを生活に活かし、自らの食生活をふり返り、よりよい生き方ができる基礎を養うことができたりするという知見が得られています。⁴⁾ すなわち、調理を行うことで様々なことにチャレンジしたり、意欲的に学ぶ姿勢を身につけたりすることができるということです。

家庭科で調理実習を行うことは 5 年生以上の児童生徒ですが、いずれの教科領域においても発達段階に応じて調理体験を取り入れることは可能なのではないかと考えています。

* さらに今、必要なことは評価 *

食育には大きな目標、すなわち健康で充実した生涯を過ごすために必要な力を身につけることがあります。その力を身につけるためには、一步一步取り組んだこと、できたことを評価していく必要があります。給食の残渣や朝食欠食の割合を少なくすることもひとつかもしれませんが、より個人に対応した評価を児童生徒に確実に返すことと同時に、指導者側の指導に対する評価も重要です。赤松ら⁵⁾ は「PDCA 評価の種類」として「企画評価・診断的評価、経過評価、影響評価結果評価」を取り入れて評価指標を分類しています。こういった手法を学校教育の中にも取り入れて、指導をする側受ける側の双方向で評価をすることが必要です。

* そして教育課程を見直す機会 *

栄養教諭に期待することは、このような取り組みについて教育課程を見直して取り入れるということです。今までにはない学習指導要領であるならば、現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力と教育課程²⁾ 再掲として「食」の分野がしっかりとした根拠を持ちながら、教育課程に取り入れられる必要があるということです。算数でも、国語でも道德教育、特別活動、全教育課程を通して「健康・安全・食に関する資質・能力を、「知識・技能」、「思考力・判断力・表現力等」、「学びに向かう力・人間性等」の三つの柱」⁶⁾ に対応した教育課程編成に力を発揮してもらいたいと思います。ここま

で評価し、学校給食を生きた教材としてこれからの学校での食育推進をお願いしたい。「食は生命(いのち)なり」という言葉が「食」に関わる方々の基本となっていていただき「生きる力」を育成するために「食」の力をしっかりと児童生徒に身につけられる教育課程・教育実践を期待しています。

引用・参考文献 (是非一度アクセスしてご覧ください)

1) 文部科学省：平成 28 年 8 月 26 日中央教育審議会教育課程部会資料 3

http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo3/004/siryo/_icsFiles/afiedfile/2016/08/29/1376580_3.pdf

アクセス日 平成 29 年 1 月

2) 文部科学省：次期学習指導要領等に向けたこれまでの審議のまとめ(第 1 部)

http://www.mext.go.jp/component/b_menu/shingi/toushin/_icsFiles/afiedfile/2016/09/09/1377021_1_1_11_1.pdf

アクセス日平成 29 年 1 月

3) 公益財団法人 食の安全・安心財団：外食率と食の外部化率の推移(エクセルシート 54KB)

www.anan-zaidan.or.jp/data/2016-1-3.xls

アクセス日平成 29 年 1 月より作図筆者

4) 香川明夫：子どもの学ぶ意欲を高める教材としての「丸ごと魚」調理の効果の検討、日本食育学会誌、10 巻第 1 号、2016

5) 赤松利恵他：望ましい食習慣の形成を評価する学校における食育の進め方、日本健康教育学会誌 Vol. 23 (2015) No. 2 p. 153-161

6) 文部科学省：2) 資料別紙 4

http://www.mext.go.jp/component/b_menu/shingi/toushin/_icsFiles/afiedfile/2016/09/09/1377021_2_2.pdf

アクセス日平成 29 年 1 月

第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会(大阪府)の報告

大阪府代表者 三田 佐知子

8月3、4日「全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」が大阪市で開催されました。全国より1300人余りの方にご参加いただき、おかげさまで、1日目の全体会が行われたNHK大阪ホールは満席となりました。

文部科学省和田課長からの「学校における食育の推進と栄養教諭の役割」の説明のあと「笑育～食育漫才～」がありました。笑いを活用し、楽しみながら21世紀型スキルの育成を目的としたプログラムで、楽しく食育について考え、自発的に活動できる取組が紹介されました。

実践発表では、「子ども一人ひとりを大切にし、子どもの顔が輝く学校づくり～食を入れると授業がおもしろくなるねん～」と題し、大阪府泉南郡田尻町立小学校堀内喜代子校長、同小黒島裕美指導教諭、市政雅美栄養教諭からの発表がありました。一見、食とは関係ないように思ってしまう教科を、栄養教諭ならではの視点を持ち、どう挑んでいったのか、また校内研究



への参画を栄養教諭がどう切り込んでいったのかを校長、指導教諭、栄養教諭それぞれの立場から話されました。

記念講演は「食を通じて人を育てる 心を育てる」と題し、千房株式会社 中井政嗣氏の講演がありました。「食べ物は自信をもって提供しても相手の口に合うか合わないか、相手に受け入れられて初めて、それは“こだわり”となる。受け入れられなければ、ただの“独りよがり”である。」や「食は人に良いもの。人を育てる原点は食である。」など、これまでの人生経験を基にした独特の持論をユーモアたっぷりに話され、仕事と人を育てることへの情熱が伝わる心温まる講演がありました。

展示は、「おおさかのおすすめ学校給食献立」や「なにわ伝統野菜」について。

食育の取り組みとして、大阪府立支援学校、大阪市、堺市のそれぞれの研究部から展示を行いました。



第67回全国学校給食協議大会(秋田県)の報告

秋田県代表者 土 信田 睦子

「生きる力」をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実～食で学ぶ おいしい!楽しい!嬉しい!～の主題で、平成28年11月10日(木)・11日(金)に秋田県秋田市で行われました。

全国から700名を超える学校給食関係者にご参加いただき、受付では男鹿のなまはげが「わりい子はいねがー(悪い子はいないかー)」とお出迎えました。

1日目は文部科学省説明があり、学校給食を取り巻く課題や学校給食の摂取基準について、食に関する指導の教科等との関連についてのお話がありました。

特別講演として料理研究家で秋田県出身の母をもつベリッシモ・フランチエスコ氏により「子どもたちの未来をつくる学校給食」についてご講演いただきました。

また、夕方からは情報交換会が開催され、全国の方々と交流するよい機会を得ることができました。

2日目は7つの分科会に分かれて、それぞれのテーマで実践発表、研究協議を行い、指導助言者の先生から講話をしていただきました。

「和食を中心とした献立の提供と栄養管理の在り方」についての分科会では、神奈川県立保健福祉大学の中村丁次学長の講話にあった「栄養教諭は教諭であり、人を教育する役割がある。食べ物の栄養管理ではなく、人の栄養管理をしなければいけない」という言葉が心に残りました。

秋田県学校栄養士会による展示会場では、秋田県内の各地域による「食に関する指導の実践例」や「衛生管理の取組」、学校給食で活用している特産品等を展示し参加者の方々に紹介しました。

また、「学校栄養士懇談会」にも予想以上にたくさん集まっていたいただき、用意していた150席がすべて埋まってしまい、立って聴いていただかなければならない状況でした。

懇談会では長島会長、在原栄養教諭期成会事務局長より、栄養教諭を取り巻く環境や栄養教諭がやるべきことについてお話していただきました。

この大会で得たことを生かし、これからも子どもたちの健康のために学校給食及び食育の充実に努めていきたいと思います。



研究推進助成事業

研究部

食物アレルギー対応についての調査研究

福島県南会津郡学校給食研究会 代表 渡部 美代子（南会津町立 田島小学校）

学校給食での食物アレルギー対応は、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示すことが必要とされ、各学校設置者（教育委員会等）、学校及び調理場が、児童生徒及び地域の状況に応じた食物アレルギー対応指針やマニュアル等を策定することが求められています。

平成27年3月に『学校給食における食物アレルギー対応指針』が文部科学省より出され、福島県でも公益財団法人福島県学校給食会が中心となって調査研究を行い『学校給食と食物アレルギー』が発行され、県内すべての学校に配付されました。

南会津郡学校給食研究会では、これらの資料を参考に、安心安全な学校給食を提供するために、より具体的で実践的な食物アレルギー対応マニュアルを作成したいと考えました。郡内では、すべての小中学校で学校給食を実施していますが、栄養教諭・学校栄養職員がいない学校も多く、食物アレルギー対応の方法について、町村により温度差がみられたためです。

自主研修として進めるには、個人の負担が大きくなることが心配されたため、郡学校給食研究会会長に相談し、全国学校栄養士協議会の研究推進助成事業に応募することになりました。

一年間、助成を受けて研究に取り組んだ結果、郡内で統一した食物アレルギー対応マニュアル（参考資料）を作成し、すべての学校に配付することができました。今年度、活用状況を確認したところ、すべての学校で大変役に立っているという回答を得ることができました。マニュアルを参考に、各施設で共通したアレルギー対応が進められてきているようです。この先、児童生徒が変わっても、担当する職員が変わっても、このマニュアルを活用することで安心して対応ができると思います。

最後に、全国学校栄養士協議会の研究助成事業は、私たちの仕事をバックアップしてくれるとても心強いものだと感じました。

平成26年度児童生徒の食生活等実態調査の結果を活用した効果的な指導方法の研究

香川県栄養教諭・学校栄養職員研究会

研究メンバー代表 金田 有加（高松市立 塩江中学校）

香川県教育委員会が実施した「児童生徒の食生活等実態調査」の結果から、朝食摂取率や朝食内容、生活リズムに課題があることが分かりました。

また、これまでも3～4年ごとに実態調査を行ってきましたが、結果を活用した啓発は会員各自が行っており、県内で広く活用できていない状況でした。

そこで、朝食啓発用の資料として「讃岐っ子の食生活は大丈夫？」をテーマとし、朝食内容や生活リズム等に関する9枚の展示用パネルとパネルの内容をまとめたパワーポイント資料、朝食レシピ集を作成しました。朝食レシピ集は、朝食で副菜をとる児童生徒の割合が低く、1日の野菜摂取量の平均も「健康日本21（第2次）」の目標量より約70g不足していたため、朝食の内容について指導や啓発ができるよう、簡単な調理で野菜が70g程度とれるレシピを料理の画像を付けて季節ごとにまとめ、全員が編集して活用しやすいものにしました。そして、これらを研究会ホームページでデータを共有することにより、会員が活用できるようにしました。

パネルは県庁等での学校給食展に展示し、県民に広く啓発することができました。また、多くの会員がパネルのワード版のデータを食育だよりや授業の資料として活用して指導したり、パワーポイントを給食試食会等の資料として活用し、保護者へ啓発したりすることができました。

県内全域から地区を越えて研究を行うことができ、会員からは、「すぐ活用できて良かった」「他の場面でも使いたい」との感想が多数寄せられました。

本助成事業は昨年度のみでしたが、今回作成した資料を今後も効果的に活用し、会員間で活用事例を紹介し、活用の場を広がっていくとともに、啓発にとどまらないよう、児童生徒の発達段階を考慮した食に関する指導にも活用し、児童生徒の変容につなげていきたいと思っています。



パネル資料の一例

児童が生涯を健康に生きていくために、学校給食が果たす役割と望ましい食生活の具体的方策の究明

福岡県筑紫地区学校給食研究会 栄養教諭、学校栄養職員部会

代表 梶尾 真由美 (大野城市立大野北小学校)

I 目的

- 1 児童の食生活の実態やその課題を把握する。
- 2 学校給食摂取基準の運用、及び学校給食標準食品構成表の作成に活用する。
- 3 食の行動変容に向けた効果的な食に関する指導の方法を探る。

子供たちの生涯の健康のために、エビデンスに基づいた栄養管理と、食に関する指導の調査研究を行うこととした。

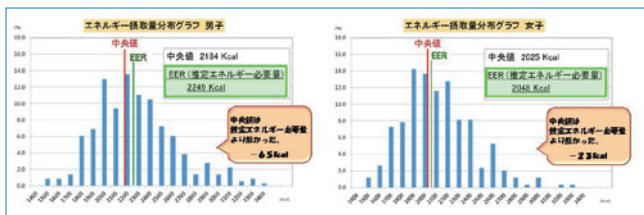
II 調査概要

対象校数：栄養教諭等在籍校の小学校 28校〔48校中〕
対 象 者：小学校5年生及び保護者 707名〔4367名中〕
男子 362名、女子 345名

同意を得られた世帯から無作為で抽出した。

III 調査結果と考察

1 男女の推定エネルギー必要量



2 食品群別摂取量の平均値と変動係数

食品群別摂取量の平均値では、その変動係数をみると、特に果実類、菓子類が大きいことがわかった。家庭で全く摂取されていない食品群を調べてみると、果実類では、8.9%、種実類では、49.8%だった。このことから、果実類の摂取に関しては、個人差が大きく、学校給食でしかとれていない子供が約1割弱、種実類の摂取に関しては、学校給食でしかとれていない子供が約5割もいることがわかった。

3 クロス集計と分析

調査項目の全てにおいてクロス集計と検定を行った。その結果「野菜は好き」と答えている子供の方が、「からだの感じるさを感じない」傾向にあることがわかった。また、「豆類」と「n-3系脂肪酸」の摂取量に相関がみられた。

「魚介類の摂取量」に関して、「朝食を家族そろって食べる」回数が多い子ほど、摂取量が多い傾向がわかった。さらに、亜鉛の摂取量は、「朝食を家族そろって」食べる回数が多い子ほど多く、葉酸の摂取量は「朝、夕とも一人で食べる」子供は摂取量が少ないことがわかった。他にも、「たんぱく質」、「n-3系脂肪酸」とも相関がみられた。このように、「共食」は、多くの食品群や栄養素と関連を示し、その大切さを実感した。

4 個と集団へのフィードバック ●啓発のためのたより

希望者に、「エクセル栄養君 Ver.7.0」「食物摂取頻度調査 Ver.4.0」(建帛社)にて作成した個人の食事診断表を返した。診断票は、一人一人に、食品のとり方のアドバイスを書き、カラーで印刷した。その際、診断表と一緒に、日常生活にすぐに生かせるように、「不足している食品を補うためのレシピ」を食品群別に作成し、保護者に渡した。さらに、朝食の結果に重点をおいた啓発資料を作成し、5年生全保護者と教職員に配付した。教職員へは、配付と併せて職員会議等で栄養教諭等から説明を加えたことで、「児童の指導に生かしていきたい。」という教師への意識を高めることができた。保護者からも、「主食だけにならないように工夫した。」という声が聞かれた。

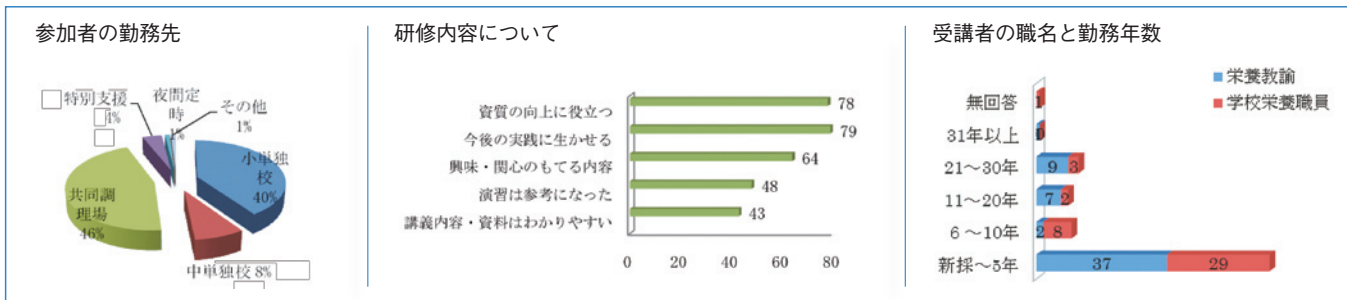
IV 今後の研究

筑紫地区の学校給食標準食品構成表の作成及び、食に関する具体的な指導計画の検討と実施を行う。

食育推進講習会 アンケート結果

研修部

平成 28 年度の食育推進講習会は 11 月 18 ～ 20 日と、12 月 2 ～ 4 日の 2 回、二泊三日の日程で開催しました。第 1 回は 110 名、第 2 回 99 名の参加者があり、一般の参加者として養成校の先生や OB の方など各回 2 ～ 3 人の受講がありました。終了時に行ったアンケート結果をご報告いたします。



特に参考になった講義内容

- 学校における食育の実践
- 各教科における食の指導
- 成長期のスポーツ栄養
- 食物アレルギー対応の食事
- 模擬授業・講評

今後取り上げてほしい講義内容

- スーパー食育スクールの取組み事例など食育の実践事例、データ類
- 全体計画の評価と活用方法
- 新学習指導要領について(アクティブラーニング等)
- 食育に生かせる献立作成と給食管理
- 個別指導の進め方 等

次年度に向けて 開催時期や日程の組み方、講義内容の重複などについて、改善の要望もいただきましたので、ご意見をもとに皆様にとってより良い講習会となるよう検討を行ってまいります。

非常食体験及び調理講習会報告

渉外部

① 非常食体験給食 (救給カレーの活用)・静岡県(小中一貫校)

実施日 ・2016年 3月 10日(木) 給食時間(実施日に防災訓練あり)

ねらい ・中学生は、総合的な学習で防災について学習、その一環として非常食を考える。
・ライフラインが復旧するまでの非常事態に食べられる非常食の味に慣れる。
・全校で非常食の体験を通し、家庭での準備への呼びかけや次年度以降の校内非常食を考える。

給食献立

○救給カレー(5年生以上米飯持参) ○牛乳 ○白玉団子汁 ○一口ゼリー ○みかん

生徒の感想

◎今回の体験をして、家に非常食や非常持出し袋を用意していないなど、災害における準備や心構えがなかったと感じた。「もしも」について考えていきたい。

★家庭での非常食備蓄状況(小学5年生以上):3割以上が「備蓄なし」

今後の対応

平成 28 年度は、学校に防災用品室が作られ、非常食として、一人について救給カレーと水 500cc 2 本、乾パンなどが備えられた。今後も救給カレーは年度末に消費し、購入、給食の非常時にもこれに対応していく。



非常食体験給食献立

非常食体験給食
(静岡県・小中一貫校)

② 調理講習会報告(静岡県)

目的 調理技術の向上、献立の工夫・研究

開催日時 平成 28 年 11 月 19 日(土) 10:30 ~ 14:30

会場 静岡県男女共同参画センター あざれあ 3 階 生活関連実習室

講師 千葉県南房総市富浦こども園 管理栄養士 酒井淳子先生(学校給食改善協会紹介)

実習献立 深川めし・がんもどきの中華煮 ・カラフルあんかけ大根・そばろキムチ豆乳とん汁・白玉のブルジョワーズ抹茶仕立て(全学栄製品、全学栄すいせん製品、学校給食用優良食品を使用した献立と、静岡県教育委員会主催の「親子でつくる学校給食メニューコンクール」入賞作品の料理)

感想 試食をしながら、意見交換と成果発表を行った。どの献立も子供の食べやすい味付けで、新しく献立に導入しやすいものだった。

摂取しにくい食材を使用した献立のレパートリーが増えて良かったという声が多かった。



事務所移転のお知らせ

本会事務所は、2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催時の会場となる国立代々木競技場の改修工事に伴い、昨年 11 月 21 日、JR 代々木駅から徒歩 5 分の「新宿御苑」にほど近い、明治通りのオフィスビル(11 階建て)に移転しました。各種部会もこの事務所で開催する予定です。

(新事務所) 住所 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-15-5 DS ビル 1005 号
電話 03-6380-4360 FAX 03-6380-4363

都道府県だより

つながりに感謝して

いよいよ東京オリンピック・パラリンピックが近づいてきました。様々な話題がメディアで取り上げられ、いかにTOKYOが注目されているか、非常に意義深い大イベントであることを感じます。都教委で作成された英語補助教材「Welcome to Tokyo」には、学校給食を紹介しているページもあります。今こそ頑張らねば、と身が引き締まります。

本会では、毎年(公財)学校給食研究改善協会と共催で調理講習会を実施しています。今年度は「世界各地の料理・給食でせまるオリンピック・パラリンピック」というテーマで実施しました。会員外の参加が多く、各国を紹介する掲示資料で給食を生き

た教材として活用する工夫や各校の献立交換等、皆で学び合う有意義な会になりました。

総会は、毎年OBの先生方にもご出席いただき、交流をもてる場としても貴重な機会になっています。いつも現役を気にかけてくださるOBの先生方のお話はまさに学校給食を築き上げられた歴史そのもので現役会員にとっては大きな学びです。

会員数が非常に少ない状態ではありますが、一つ一つのつながりを大切に、東京の未来を担う子供たちの食育推進に、会員一同精一杯務めていきます。

東京都代表者 島崎 聡子

「生きる力を育む食育」

兵庫県は日本海と瀬戸内海に面しており、南に淡路島があります。また、中央には山々があり、南北に大きく地域によって気候や地形も様々です。特産物も日本海の「松葉ガニ」と呼ばれるズワイガニや神戸ビーフ、丹波の黒豆、淡路島のたまねぎなど、全国的にも有名なものが多くあります。学校給食でも、地域ごとにその特産物を生かし、食育の教材となる献立作成をしています。また、全国の中でも栄養教諭配置率が高く、各地域で食に関する指導の充実に向け取り組んでいます。

兵庫県学校栄養士協議会では、「生きる力を育む食育」を研究テーマに、県内を11のブロックに分け、ブロックごとに授業研究や献立研究、衛生管理研修など様々な取組を行っています。また全体研修会

を年間3回開催し、講師を招いての講演や各ブロックの実践発表を行っています。毎年、研究冊子『のじぎく』を発行し、会員だけでなく県教育委員会など様々な関係機関にも配布し、会員の資質向上に役立てるとともに本協議会の活動を知っていただく機会としています。

これからも子ども達が「生きる力」を育み、生涯を通じて健康な食生活を送ることができる知識と実践力を身につけるため、栄養教諭がコーディネータとして家庭・地域・生産者など様々な方との連携を深め、学校給食を生きた教材として食育に取り組んでいきたいと考えています。

兵庫県代表者 長尾 美香

「こころをひとつに」

熊本県は昨年4月に二度にわたる未曾有の地震に見舞われ、広く甚大な被害を受けました。地震発生からこれまで、多くの方々のご支援をいただき、完全復旧へ向けて日々歩み続けています。

本県は自然に恵まれ、四季折々に多彩な農畜産物が生産されています。各学校では毎月19日を「ふるさとくまさんデー」と名付けて、旬の地場産物を使った給食を行い、地場産物活用と地域理解を全県あげて推進しています。

熊本県の栄養教諭・学校栄養職員のほとんどが協議会会員です。本会の事業として年2回の自主研修会を実施していますが、今年度の第1回目の研修会では震災を体験した会員のニーズから、災害発生時に備えて調理場で出来ることや日頃から心がけて

おくべきことについて協議しました。

また、ここ数年は給食時間における指導のスキルアップを図る研修会が県の主催によって行われています。参加者は指導案を持ち寄って、小グループでお互いの指導を評価し合い、練り上げたものを実際の現場で活用するというPDCAサイクルに基づいた参加型の研修会です。このような取り組みは指導技術を磨くだけでなく、お互いの連携を深める良い機会になっています。

これからもこころをひとつにして、「食」で子ども達の健康を支えていきたいと思っています。

熊本県代表者 松岡 るり子