

公益社団法人 全国学校栄養士協議会報	平成31年1月 第73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/>



謹んで新年のお喜びを申し上げます。
 新たな年のスタートに立って、今年こそ栄養教諭にとって前進の年になるようにと心から願っています。

新学習指導要領も試行の年を迎えました。

教育課程における食育は、関連教科・特別活動等学校教育活動全体を通して行うこととして、全体計画に位置付けたカリキュラムマネジメントが必須です。そして、現代的な諸課題に対応して求められる資質・能力として、「健康・安全・食に関する力」があげられており、予測不能な世の中をしなやかに生き抜くためには、食に関する力が大切であると記述されています。朝食欠食や偏った栄養摂取に起因する健康課題、食品ロスや食文化などの社会的課題にも、しっかり対応していくことが求められています。

私たちはこれらの取り組みを、エビデンスに基づいて発信できるよう、スキルを高めていきたいと思えます。本会が行う食育推進講習会(キャリアコース)を来年度は2回実施します。ぜひ、ご参加ください。

児童生徒が食を自己管理することの大切さに気付き、よりよい食生活を実践しようとするスキルを身に付けることができるよう、栄養教諭・学校栄養職員は、専門性を発揮して、しっかり職務を推進していく年にしたいと思います。



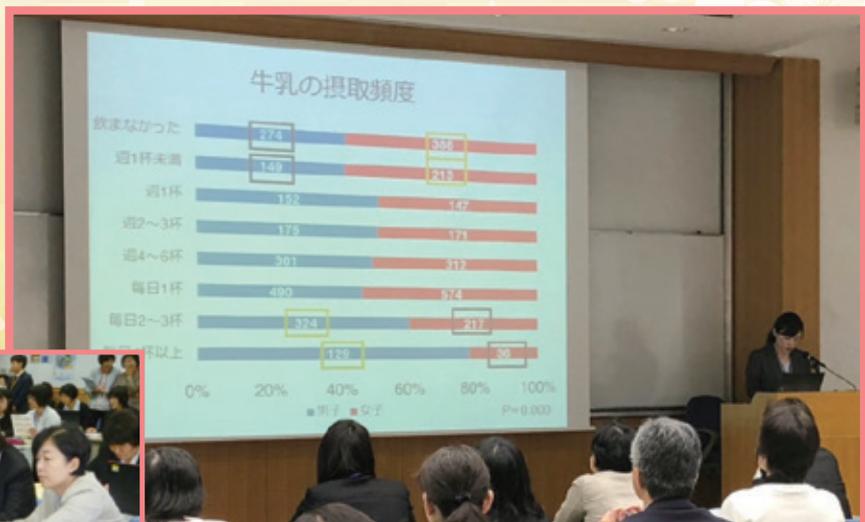
〈目次〉

- 学校給食摂取基準を踏まえた栄養管理・・・・・・・・・・ 2～3
- 各部紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4～5
- 研究助成報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6～7
- 第59回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会(広島県)の報告・・・・・・・・・・ 7
- 都道府県だより・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

食育推進講習会
 キャリアコース



パソコン実習の様子



模擬学会発表の様子

学校給食摂取基準を踏まえた栄養管理

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 学校給食調査官 齊藤 るみ

はじめに

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として活用することができます。また、児童生徒が生涯にわたり健康な生活を送ることができるよう、栄養バランスのとれた食事のモデルとして、家庭における日常の食生活の指標や児童生徒の日常又は将来の食事作りの指標となるものです。

学校給食実施基準の一部改正について

この度、学校給食法(昭和29年法律第160号)第8条第1項の規定に基づき、児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準を改正する「学校給食実施基準」の一部改正について、平成30年7月31日に告示され、平成30年8月1日から施行されました。

学校給食摂取基準の策定に当たって、文部科学省に「学校給食摂取基準策定に関する調査研究協力者会議」を設置し、「学校給食摂取基準の策定について(報告)」(平成30年3月)をとりまとめています。

学校給食摂取基準の考え方

学校給食摂取基準の改正に当たっては、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準(以下「食事摂取基準」という。)(2015年版)」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、厚生労働科学研究費補助金により行われた循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」(以下「食事状況調査」という。))及び「食事状況調査」の調査結果より算出した、小学3年生、5年生

及び中学2年生が昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量(以下「昼食必要摂取量」という。)等を勘案し、児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出しています。

〈昼食において摂取が期待される栄養量〉

栄養素	小3(309人)				小5(329人)				中2(281人)			
	平均値	SD	中央値	四分位範囲	平均値	SD	中央値	四分位範囲	平均値	SD	中央値	四分位範囲
エネルギー (kcal)	626	111	613	557 - 685	770	140	755	685 - 861	888	194	866	749 - 1005
タンパク質 (g)	0.0	1.9	0.1	-1.2 - 1.3	-0.1	2.0	0.1	-1.4 - 1.4	-0.1	2.4	0.2	-1.5 - 1.4
食物繊維 (g)	4.5	2.5	4.8	3.2 - 6.1	4.3	2.7	4.3	2.5 - 6.1	6.8	3.8	7.2	5.0 - 9.2
カルシウム (mg)	396	151	418	314 - 491	379	157	403	306 - 491	451	192	476	325 - 584
鉄 (mg)	4.0	1.2	4.1	3.2 - 4.9	5.1	1.4	5.2	4.4 - 5.9	6.2	2.1	6.3	4.9 - 7.6
ビタミンA (μgRAE)	228	138	240	155 - 327	262	162	283	186 - 377	343	165	418	240 - 529
ビタミンB1 (mg)	0.38	0.19	0.40	0.27 - 0.51	0.43	0.23	0.46	0.29 - 0.60	0.51	0.30	0.55	0.36 - 0.73
ビタミンB2 (mg)	0.36	0.20	0.37	0.25 - 0.48	0.49	0.25	0.52	0.33 - 0.68	0.54	0.31	0.56	0.34 - 0.77
ビタミンC (mg)	4.1	12.7	7.5	-15.7 - 29.4	6.2	19.6	13.6	-12.3 - 34.7	10.8	48.5	28.5	-4.0 - 51.6
マグネシウム (mg)	34	34	38	14 - 57	58	41	62	37 - 94	116	52	122	92 - 151
亜鉛 (mg)	0.7	1.1	0.7	0.1 - 1.4	1.0	1.4	1.1	0.4 - 1.8	1.5	1.5	1.7	0.7 - 2.5

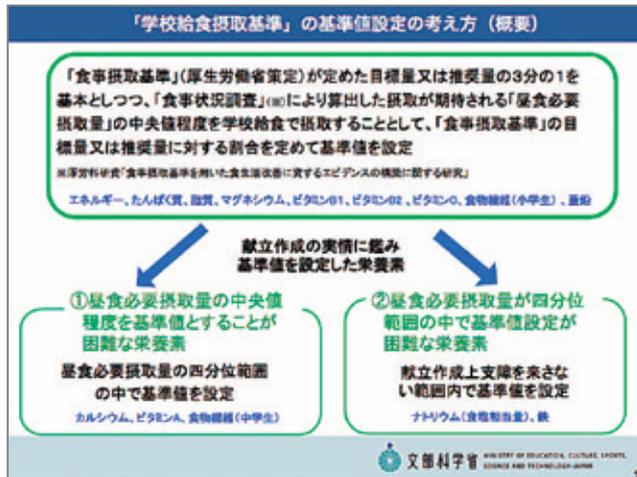
(学校給食摂取基準の策定について(報告)より)

なお、「昼食必要摂取量」は、日本人の食事摂取基準により定められた栄養素の目標量または推奨量から、食事状況調査結果における昼食以外(家庭における朝食、夕食及び間食)での栄養摂取量を差し引くことにより、算出されています。

学校給食摂取基準の基準値設定の考え方

学校給食における各栄養素の基準値については、食事摂取基準が定めた目標量又は推奨量の3分の1とすることを基本としつつ、不足又は摂取過剰が考えられる栄養素については、「昼食必要摂取量」の中央値程度を学校給食で摂取することとして、食事摂取基準の推奨量又は目標量に対する割合を定め、基準値を設定しました。ただし、献立作成の実情に鑑み、中央値程度を基準値とすることが困難な場合には、昼食必要摂取量の四分位範囲の中で基準値を設定しました。さらに、四分位範囲の中での

基準値設定が困難な栄養素については、献立作成上支障を来さない範囲内で基準値を設定しました。なお、望ましい献立としての栄養バランスの観点から、食事摂取基準の目標量又は推奨量の3分の1を下限値としました。



各栄養素等の基準値の設定

学校給食摂取基準については、エネルギーのほか、たんぱく質、脂質、食物繊維、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンC、ナトリウム(食塩相当量)、カルシウム、マグネシウム及び鉄について基準値を示すとともに、亜鉛について基準値に準じて配慮すべき参考値を示しています。なお、学校給食摂取基準は児童生徒1人1回当たりの全国的な平均値を示すものであるため、適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分に配慮し、弾力的に適用することが必要です。また、男女比1:1で算定したため、各学校においては、実態に合わせてその比率に配慮することも大切です。各栄養素等の基準値設定については、「学校給食摂取基準の策定について(報告)」を参考にして頂きたいと思います。

学校給食を活用した食に関する指導及び家庭への情報発信

学級担任や教科担任等と栄養教諭等が連携し、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう、計画的に献立を作成するなど食事内容を検討する必要があります。

不足又は摂取過剰が考えられる栄養素については、学校給食摂取基準の基準値設定において必要な配慮を行っていますが、食塩の摂取抑制など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあります。望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への情報発信を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことも必要です。

また、児童生徒の嗜好の偏りをなくすとともに、児童生徒が様々な食に触れることができるよう、また栄養素をバランス良く摂取できるよう、学校給食において多様な食品を使用することも重要です。献立作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせ、これらを活用した食に関する指導を行うなど配慮することが必要です。

おわりに

栄養教諭等においては、学校給食摂取基準に基づき、児童生徒の健全な成長及び生涯を通じた健康の保持増進のため、適切な栄養管理及び食に関する指導を行うことが期待されます。この度の学校給食摂取基準の改正においては、児童生徒の現状と課題、食事状況調査結果より算出された昼食必要摂取量などを踏まえ、望ましい栄養量を算出しています。学校給食摂取基準の考え方を理解し、子供たちに健全な食習慣を身に付けさせることができるよう学校給食摂取基準に基づいた献立作成と栄養管理を期待しています。



総務運営部

「新しい食育」給食時間の指導 小学校 中学校 (2月発行予定)

平成25年度に刊行した「カリキュラムプラン」に引き続き、毎年「新しい食育」小学校編と中学校編を刊行してきました。

今年度は、給食の時間における指導について、カリキュラムを作成し、小中学校の9年間を通した計画的・継続的な指導ができるようになっていきます。掲載の指導展開例は、給食時間の短い時間でも効果的な指導ができるように、資料や内容を工夫しました。

また、大妻女子大学教授の石井雅幸先生から「年

間食育指導計画における給食時間を活用した指導の有効性」、桐生大学教授の宮原公子先生から「給食を教材化する献立マネジメント」について執筆していただきました。

本書を、給食の時間における指導実践にお役立ていただくことを願っています。



平成30年度
給食時間の指導 小学校 中学校

研究部

研究部は、栄養教諭が直面する課題をいち早くキャッチし、必要な資料を作成したり、研究したりしています。

1 食育推進実態調査

今年度は、食育推進実態調査について、上越教育大学教授の野口孝則先生の指導を仰ぎながら研究しています。次年度は、アンケートから食育推進状況を把握し、その後の指導に生かしていただきたいと考えています。

アンケートは、総務省の食育評価の基になっている「第3次食育推進基本計画」を参考に作成しました。

2 食育活動集(9月発行)

昨年度全国で行われた食育活動集を発行しました。「給食の時間における食に関する指導」「食に

関する指導の連携・調整」「教科等における食に関する指導」の3部に分けて編集しています。学校給食週間中の行事等、参考になる取組が多数掲載されています。ご活用ください。

3 研究推進助成事業

本会では、食育に関わる研究に1件10万円の助成を行っています。今年度は、愛媛県への助成が決まりました。



平成31年度は5月に募集します
(詳細はホームページをご覧ください)

研修部

食育推進講習会 キャリアコース

今年度、新規事業として開設しました。この研修は、参加資格を職歴10年以上で本会主催の夏季研修会または食育講習会(自主研修会)に参加経験のある中堅の会員とし、食育推進の中核となる栄養教諭・学校栄養職員が専門的知識や技能の向上を図ることを目的として行いました。

3日間の研修内容は、1日目は講義、2日目はパソコン実習と研究発表に向けたグループワーク、3日目は模擬学会発表です。

第1日目の講義

講義1

「食物アレルギー対応や食事摂取基準等の最新情報」

文部科学省初等・中等教育局 健康教育・食育課
齋藤 るみ 学校給食調査官

講義2

「新学習指導要領における食育と評価の在り方」

大妻女子大学 家政学部児童学科 教授 石井 雅幸先生

講義3

「食育のための調査方法・データ解析」

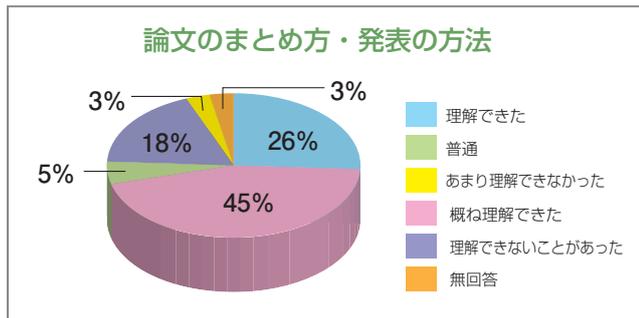
日本体育大学 大学院教育学研究科長
角屋 重樹 先生

演習および論文のまとめ方指導

日本体育大学大学院研究科
児童スポーツ教育学部 助教 雲財 寛先生

第2日目は、受講生を2つの部屋に分けて、一つはパソコンを使用してのデータ解析実習、もう一つは学会等における論文のまとめ方と研究発表の方法について3時間ずつ交代して学びました。データ解析を行うにあたり1グループ(3~4人)がパソコン2台を使用し、日本体育大学の大学院生8名の支援を受け学びました。その後、次の日の模擬学会発表に向けたプレゼン作成のグループワークを行いました。

第3日目は、模擬学会発表で1グループ7分間のプレゼンをした後に、角屋先生、雲財先生から指導講評を受けました。



パソコン実習では本会が平成23年に実施した中学生の食生活状況調査結果を用いてフリーの統計プログラム(HAD)を使って解析しました。

今回、参加した受講者の意識調査をもとに研修内容、進行等を改善し来年度実施します。

平成31年度の予定

●食育推進講習会

- キャリアコース ①11月1日~3日
②11月15日~17日
- 一般コース ①10月11日~13日
②11月29日~12月1日

●栄養教諭免許状更新講習会

9月14日~16日
(2月募集)

※1回のみ実施です。対象の方は忘れずに確認してください。

渉外部

救給シリーズに
和風ご飯ものが
仲間入り!



災害時給食用非常食「救給シリーズ」

「救給カレー」「救給根菜汁」「救給コーンポタージュ」に加えて新たに、「救給五目ごはん(もち玄米入り)」が仲間入りします。「防災の日の給食」「非常食体験」「学校を避難所とした生活体験」「自治体の防災訓練」などで活用するほかに、ボイラーなどの施設設備の不調により給食が提供できない時でも、備えておくと、「もしも」のときに活用できます。

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。
- ★成長期の子もたちが安心して食べられるように、国産の食材を使用しています。
- ★スタンディングパウチの容器で、そのまま食器として使用でき、かさばらずに捨てることができます。(別袋スプーン付き)



平成29年度 研究助成事業報告

栄養教諭導入前後における献立内容の変化と調理設備との関連

滋賀県食育研究会メンバー

廣田 美佐子 中山 隆子 南井 里美 林 美帆子 松村 陽子 辰己 唯

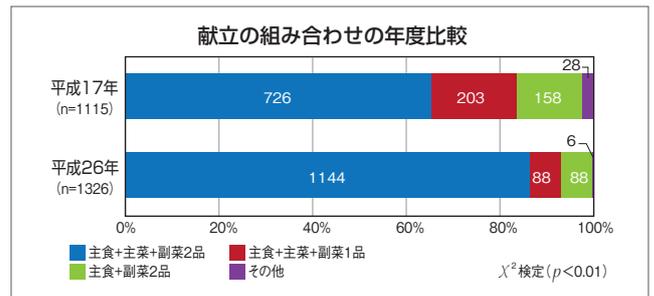
滋賀県では平成18年度から栄養教諭の配置が始まり、平成26年度には県内全市町に栄養教諭が配置されました。本研究では、栄養教諭配置前(平成17年度)と配置後(平成26年度)の献立内容の変化や、調理設備の整備状況が献立に与える影響を明らかにすることを目的として、県内7市を対象に献立の組み合わせや調理設備と献立内容の関連について検証しました。また、県内の栄養教諭等を対象にアンケート調査を実施し、献立作成に対する意識の変化についても検証しました。

平成26年度は「主食+主菜+副菜2品」をそろえた献立の割合が高くなりました。また、調理設備との関連をみると、「釜・揚げ物機・焼き物機・蒸し機(スチコン)・真空冷却機」の5種類の調理設備が整っている施設では、「主食+主菜+副菜2品」をそろえた献立の割合が高いことがわかっていますが、調理設備の整備状況に関わらず、平成26年度は「主食+主菜+副菜2品」をそろえた献立の割合が高くなりました。これは、栄養教諭制度導入後、献立を作成するときの意識が変わり(8割)、「主食・主菜・副菜を明確にする」「献立を食に関する指導に生かす」点を重視するようになったからであること

がアンケートの結果からわかりました。

本研究によって、栄養教諭が献立を教材として活用するために、献立の組み合わせ等に配慮して献立作成を行ったことで、「主食+主菜+副菜2品」をそろえた献立の組み合わせに変化したこと、組み合わせの整った献立を提供するためには、調理設備の整備も重要であることがわかりました。今後は今回の研究を基礎として、調理設備の整備状況と調理形態、栄養価等との関連についてもさらに研究を深めていきたいと考えています。

最後に、全国学校栄養士協議会の研究助成をいただき、より充実した研究となりましたことに感謝いたします。



児童生徒の食生活、日常生活習慣等の調査の研究と活用

岡山県学校栄養士会 研究メンバー代表 西崎 奈美(岡山市立藤田中学校)

昨年度に引き続き、「児童生徒の食生活、日常生活習慣等の調査の研究と活用」をテーマに報告します。研究内容は、①データをさらに解析し生活習慣の問題点を探求すること、また②その結果を活用した健康教育の実践内容を県内外の栄養教諭・学校栄養職員へ発信することです。

まず、①については、朝食習慣がある人、排便習慣がある人の生活を詳しくみることにしました。その結果、朝食を毎日摂取する人は、早寝早起きの習慣があり、午前中元気に過ごせることや、不定愁訴の有無にも関連していることがわかりました。また、排便習慣がある人の、食事内容は「主食・主菜・副菜」がそろっていること、給食を残さないこと、そして、特に運動習慣と強い関連があることがわかりました。

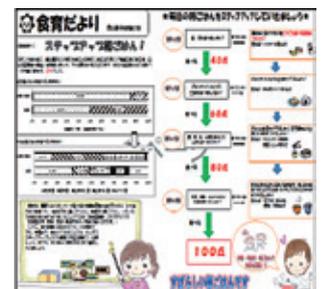
次に②については、データを解析した結果を盛り込んだ指導案や食育だよりを作成し、CDに記録し会員に配布しました。会員からは、「授業や保健委員会で活用した」

「壁面に拡大コピーして提示した」等の報告がありました。さらに、第64回日本栄養改善学会学術総会と第31回岡山県栄養改善学会で、発表することができました。参加者から「項目をかえて集計してみると、いろいろなデータが得られそうだ」「地域からもこのデータを共有して健康教育につなげたい」など、この調査の活用についての声があり、平成3年度から継続して取り組んできたことが大事な財産であることを再認識しました。

今後も調査を継続し、学校、地域、家庭へ情報を発信し、健康教育を推進していきたいと考えています。



児童生徒の食生活・日常生活習慣等の調査報告書 (平成3年度から5年ごとに実施)



食育便りの一例

鹿児島県の学校給食における魚介類の使用状況と調理方法等に関する調査研究

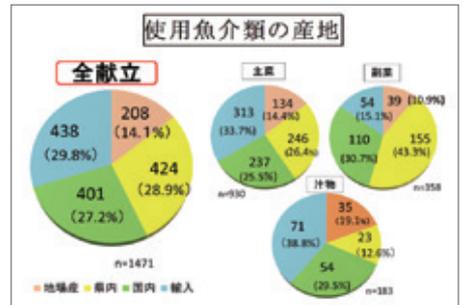
鹿児島県学校栄養士協議会 鹿児島食育研究会 成相 律子 鎌田 理恵 他 14 名

金田雅代先生、饗場直美先生の指導を受け「エビデンスに基づいた科学的な考え方がもてるよう」様々な調査研究を行い、分析の技術を磨き平成28年度から、日本栄養改善学会学術総会や栄養教諭食育研究会での発表を継続的に続けてきました。

鹿児島県は、全国4位の水産物漁業生産額を誇り、また、学校給食での地場産物使用(県内産)割合は、7割(重量ベース)と高いにもかかわらず、総務省の家計調査では魚介類の購入金額が全国45位と下位にあることから、学校給食の献立に使用されている魚介類の実態について調査・分析しました。今回の研究で明らかになった地場産魚介類の使用状況と調理設備・魚介アレルギー対応数・給食の一食単価などの関連などを学校給食の食事内容の改善や児童生徒への効果的な食育に活用していきたいと思ひます。

さらに今年度は、食に関する指導の介入研究を行い来年度の栄養改善学会学術総会の発表に向けて調査・

分析を深めている所です。これらの研究を、学校給食管理や食に関する指導に生かしていきたいと思ひます。



第59回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会(広島県)の報告

広島県代表 山根 直美

第59回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が、『栄養教諭を中核とした学校における食育の推進～平和あふれるひろしまから未来へつなごうふるさとの味～』をテーマに平成30年8月2日(木)・3日(金)の二日間にわたって平和都市、広島県広島市において開催されました。本県にとって初めての開催であるとともに平成最後の記念すべき大会でもあることから、会員一同一丸となって準備を進めていたところ、大会を間近に控えた7月、西日本豪雨災害に見舞われました。しかし全国の方々から温かい激励のメッセージをいただき、なんとか無事に開催することができました。また、延べ1150名にのぼる大会参加者の皆様から元気と勇気をいただくことができたことに対し、心から感謝申し上げます。

1日目の全体会では、文部科学省の三谷卓也初等中等教育局健康教育・食育課長から「学校における食育の推進と栄養教諭の役割」についての説明や、「青山学院大学陸上競技部のチームづくり」というテーマで、青山学院大学陸上競技部監督 原 晋氏による講演がありました。講演では、箱根駅伝4連覇につながるチーム作りや、選手のやる気を引き出す手法などについて、具体的で楽しい話に時間があっという間に過ぎてしまいました。シンポジウムでは、本県で取り組んでいる「ひろしま給食100万食プロジェクト」について討議が行われました。

2日目は、それぞれの研究主題に沿って、8分科会で研究発表、質疑応答、研究協議を行いました。

展示は、大会テーマに添って学校給食で「つなぐ」食育の実践について行いました。本県の戦後の歴史とかかわりが深い郷土料理の「お好み焼き」や、本県が発祥である「赤・緑・黄の食品グループ」の紹介をするとともに、会員が作成したオリジナルの食に関する指導の教材などを展示しました。

また、広島県ならではの取組として折り鶴コーナーを設け、参加されたみなさんに折り鶴を折っていただき大会終了後「原爆の子の像」に献鶴することができました。

お弁当には「ひろしま給食メニュー」やおいしい広島県の特徴ある郷土料理などを取り入れ、参加者のみなさんに味わっていただきました。

この大会にかかわり貴重な体験をするとともに、大会を通して多くのことを学ぶことができました。これらのことを今後生かし、会員一人一人が学校給食の充実と食育の推進に努めていきたいと思ひます。



都道府県だより

健康長寿を『あぶにん』とともに

青森県学校栄養士協議会では食育推進のためにキャラクターを作成することになり、この「あぶにん」が誕生しました。



「あぶにん」は、青森県の特産物りんごを帽子にしてかぶり、生産量が日本一のにんにくをワンピースにまとい、青森県南部地方特産の食用菊である阿房宮（あぼうきゅう）の模様があるくつをはいています。そして陸奥湾産のほたてのポシェットをつけ、手にはいかの指示棒を持っています。

青森県と栄養教諭・学校栄養職員が連携し、「あおり型」給食レシピ集の作成と推進をしています。

「あおり型」給食には①「塩分」ひかえめ、②「野菜」たっぷり、③「あぶら」ほどよく、④「ごはん」しっかり、⑤「あおり」に感謝、の5つのコンセプトがあり、そのうちの1つ「あおりに感謝」では食料自給率120%（28年度カロリーベース）という地域性を生かし、オール青森県産の学校給食をめざして、「ふるさと産品給食の日」を実施しています。年間を通して昨年度の地場産品活用率が66.8%（重量ベース）で過去最高となりました。年々増加傾向にあるので、今後も地場産品を活用していきたいと思っています。

青森県の児童・生徒が将来「健康長寿」の仲間入りができるよう、「あぶにん」とともに会員一同力を合わせて取り組んでまいります。

青森県代表 柴田 雅代

「いしかわの食文化を次世代につなげよう」

北陸新幹線が開通して3年が経ち、多くの観光客が石川県内を訪れ、県内のおいしい食材・料理を堪能しています。本県で行われた全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会から早や1年が経ち、それぞれの職場で食育の推進を更に進めています。

石川県は金沢を中心に南は加賀、北は能登と南北に長く、いずれも荒波の日本海や霊峰白山の恵みを受け、おいしいお米や加賀野菜・能登野菜に代表される地域の伝統野菜に加え、新鮮な魚に恵まれています。多くの食材が豊富に揃った地域の食文化を、石川で育った子どもたちに伝え次世代につなげていく食育の大切さや使命を強く感じています。そこで、給食にはこれらの地域の特産物や郷土料理をふんだんに取り入れ、給食を通してふるさとを大切にすることや「食べてこそ強いからだを作り強い心を育てる」のメッセージを届けています。

石川県栄養教諭・学校栄養職員研究会は、8つの

ブロックごとに毎年テーマを決め研究授業や評価の方法等、様々な取り組みを行っています。また全体研修会を県給食会からの協力も得て年4回行い、県内外から講師を招いての講義や実践発表をし、会員の資質向上を図っています。献立では、児童生徒が考えたじわもん給食や、日本の中の世界遺産味めぐり給食、絵本給食、北陸新幹線給食、オリンピック開催地給食など魅力ある献立作りを心がけています。また、地場産物生産者さんとの交流給食を行うなど献立と関連させて食育を進めています。生産者の方々も、児童の心をつかむ話術を持った方が多く、私達も勉強になります。

今後も児童・生徒に安全で魅力のある給食を提供し、更に食を大切にする心豊かな子どもを育てるため、会員が家庭・地域や関係機関と連携し、食育の実践を一步ずつ進めてまいります。

石川県代表 岡田 ゆかり

長寿県復活を目指して

沖縄県では、長寿県復活に向けて取り組みが行われているところですが、沖縄県学校栄養士会でも、学校・家庭・地域と連携した事業を実施しています。毎年7月の県産品推奨月間には県内4地区で「食と子どもの健康展」を開催しています。健康展は、今年で12年目を迎え、学校給食の紹介や郷土料理及び県産食材の良さを伝え、家庭・地域への啓発活動として定着しています。

また、食育実践講座として7地区で親子料理教室等を実施しています。本講座では、家庭であまり作られなくなった郷土料理等を親子で作ったり、スポーツ栄養やお弁当づくり等、いろいろなテーマで取り組み、家庭へ食の重要性を啓発しています。

更に、沖縄県学校給食と連携して、食育カレンダーを作成して5年目を迎えました。食文化の継承を目的に行事食や郷土料理をとり入れて、学校や調理場、関係機関に配布しています。

また、資質向上のために、県内外から講師を招聘した研修会の開催や、調理技術の向上のため調理講習会も行っています。

これからも、関係機関と連携して、児童生徒が生涯にわたって心身ともに健康的な生活を送ることができ、そして長寿県復活を目指して、会員一同食育の推進に取り組んでまいります。

沖縄県代表 宜保 律子