

公益社団法人 全国学校栄養士協議会報

令和2年8月
第76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/>



今まで経験したことのない未知の新型コロナウイルスの感染拡大の中で、異例の3か月にも及ぶ長期的な臨時休校・学校給食休止を経て、6月、やっと学校生活が再開しました。

この間、成長期の子供たちにとって、学校給食が食べられないことで生じる、「栄養格差」が懸念されました。友達とも遊べない、外にも行けない状況による心の不安定さや、家庭における保護者の負担の増大などを思い、子供の健康や食生活に関わる者として、心を痛めてきました。

このたび、会員の皆様が栄養教諭・学校栄養職員という専門職として、休校中の子どもたちや家庭に対して、取り組まれた多くの事例を報告いただきましたので、その一部をこの会報において紹介させていただきました。有難うございました。

また、先の九州地方を中心とした豪雨災害による被災地の皆様にコロナ禍中の重ねての災害、多くの尊い命も失われ、言葉もありません。衷心よりお見舞いを申し上げます。

これから生きる子供たちは、今回のような体験したことのない災害等に遭遇することが多いと想定され、いかなる困難にあっても、強く生きていくことができる力の育成が必要です。収束の目処さえ立っていないコロナですが、免疫力を高める食事の在り方を給食を通して、家庭に、子供たちにしっかり発信するべく、工夫した取り組みを展開して頂きたいと考えます。

コロナ禍の中で一気にデジタル化も進みます。私たちも新しい生活様式を栄養管理・食に関する指導に取り入れながら、この辛い体験の中で新時代への方向性に乗っていかねばなりません。

なお、本会事業も、書面開催や対面式の講習会中止など、皆様にご心配をおかけしていますが、縮小しても成果は最大限発揮する事業運営に努めてまいりますので、変わらぬご協力をよろしくお願いします。

会長 長島 美保子



〈目次〉

- 学校給食による生産消費者（生活者）視点の食品ロス削減 2~3
- 新型コロナウイルス感染症への対応
～休校中における栄養教諭・学校栄養職員の取り組み～ 4~5
- 各部の報告 6~7
- 都道府県だより 8

救給シリーズ



全学栄製品



学校給食による生産消費者(生活者)視点の食品ロス削減 食が結ぶ都市と農業の共生

東京家政学院大学 現代生活学部
教授 上村 協子

はじめに

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられる食品です。世界は今、持続可能な地球と社会を次世代に引き継いでいけるか、重要な岐路を迎え、エシカル（倫理的）消費が注目されています。現代日本には、「もったいない」と感じるさまざまな生活場面があります。その中でも、食品ロスを減らしたいと感じている人は多いです。日常の自分自身の生活経験を見直し（自省し）、自分の行動を変えることで、今日から誰もが取り組める食品ロス削減は、持続可能な社会に変える最も身近な活動といえます。

学校給食は、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」として大きな教育的意義を持っていると言われます。地域の食文化や、食材を提供している生産者について知り、家庭や地域での活動に参加することで、教室で自分の食べているものと世界の農場・生産の現場がつながります。食品ロス削減と学校給食から、子どもたちが持続可能な未来を描き、生産者と消費者のつながりを再生する学校給食について考えてみましょう。

① SDGsと食品ロス削減推進の目標

2015年に国連で採択された持続可能な開発のための2030アジェンダ：持続可能な開発のための目標（通称「SDGs」）が経済界や教育の現場への影響力を持ち始めています。なかでも「目標12.持続可能な生産消費形態を確保する」を中心に、食品ロス削減が重要な柱として位置付けられ、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる」ことが、国際的な共通の目標として明確に示されました。

また国内でも2019年5月24日に「食品ロスの削減の推進に関する法律」（以下「食品ロス削減推進法」という。）が成立し、5月31日に公布、10月1日に施行されて、食品ロス削減は本格的に動き出しています。SDGsの目標も踏まえ、日本でも食品関連事業者及び家庭から排出

される食品ロスについて、共に2000年度比で2030年度までに半減させることが目標とされています。

② 日本と自分の台所の食品ロスを確認する。

日本の食品ロス量は、年間612万トン（2017年の数字）。その内訳は事業系が328万トン（農林水産省推計）、家庭系のものが284万トン（環境省推計）一日で一人当たり132gお茶碗一杯分の食品ロスが排出している計算になります。食品ロスはさまざまな場面で行われていますが事業系の内訳をみると外食産業が127万トン、食品製造業が121万トンの順で多くなっています。

食料自給率が低く食べることを海外に依存する日本で、世界の飢餓で苦しむ人々への食糧援助量をはるかに上回る大量の食品が廃棄されている状況について、食品ロス削減推進法の前文には、我が国が真摯に取り組むべき課題だと明記され、国、地方公共団体、事業者、消費者等の多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を目指すこととされています。

地方公共団体では、飲食店等の食品ロス削減に向け、3010運動と言われる「食べきり」運動や、食べきれずに残した料理を自己責任の範囲で持ち帰る「持ち帰り」の呼び掛けが広がり始めています。

東京都文京区では食品ロス削減への意識向上のため、「たべものにありがとう、ごちそうさま。」を合言葉に食べきり推進活動やフードドライブを実施しています。ぶんきょう食べきり協力店は、令和2年1月末時点で、47店舗登録されています。



③ 「もったいない」から「社会的想像力」への展開がつくる消費者市民社会

食品ロス削減に関する行動をいくつか紹介します。
買物・収納編◆買い物に行く前に冷蔵庫の中身を

チェックし買うものをメモする（セールなどで買いすぎない）◆量り売り・ばら売りを利用する◆冷蔵庫の収納方法を工夫する例：賞味期限の近いものを手前に置く中身の見える容器に入れておく

料理編◆傷みやすい食材は早目に使いきる◆食べられる期限を定期的に確認する◆野菜や果物の皮のむきすぎ・切りすぎに注意◆食べきれぬ量をつくる。

さらに消費者が、自らの消費活動を通じて食品ロスの削減に取り組む事業者を応援するような機運を盛り上げる活動が、消費者市民社会の実現につながります。ここでのポイントは、生産者・事業者と消費者の新しい関係です。平成2年度の消費者白書では、【特集】つくる責任、つかう責任、減らす責任～食品ロス削減―持続可能な社会のために～を組んでいます。

④学校給食での規格外の野菜の活用

文部科学省は、学校給食を通して、食品ロスの削減、地産地消の推進、伝統的な食文化の継承といった課題の解決に資することを目的とした事業「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」を行っています。これまで廃棄されてきた、又は使用されてこなかった農産物等を利活用することは、食品ロスの削減につながるとともに、子供たちにとって食品の大切さを学ぶ良い機会となり、また生産者と消費者のつながりを再生します。

消費者白書p90に掲載された社会的課題に対応するための学校給食の活用から紹介します。静岡県袋井市では、地産地消の推進のほか、食品ロスの削減のために規格外農作物を活用する取組をしています。規格外の野菜類については、サイズごとの納品、規格外大根を切り干し大根に加工するなどのサイズに合わせた料理の開発、炒め玉ねぎに加工するなどの工夫をすることで、学校給食として利用することを可能としました。



地域とつながりがある食材や規格外で廃棄された食材は各地域にたくさんあると思います。それを探してみても学校給食に活用することは、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

新型コロナウイルス感染症対策に伴う小学校、中学校等の一斉臨時休業により、学校給食で活用予定であった食品・食材が未利用での廃棄することとなり無念な思いをされた現場も多いでしょうが、フードバンク・フードドライブなどは今後活性化していくと思われます。

日本は、実はフードロス後進国と言われてきました。しかし食品ロス削減にむけた動きを活性化させる基盤が整ってきました。需要予測の高度化や物流の効率化による食品流通の合理化、フードシェアリング等の新たなビジネスを含めたICT、AI等の新技術の取組が目まぐるしく進んでいます。未来学者、アルビントフラーが『第3の波』という著書で、高度情報化社会が進展すると、第1の波・第2の波で分断された消費者と生産者がつながる生産消費者（プロシューマー）が登場すると予告しました。最も必要とされるのは消費者が自分の行動が社会に与える影響を考える「社会的想像力」をもって単なる消費者ではなく生産消費者（プロシューマー）としての生活者となることです。

パンデミックがもたらした生活の危機は新しい変化も生み出します。その分かれ道は、私たちの心と行動です。これが生活者の視点です。食品ロスを生み出す経済社会の仕組みを理解し、生活者の視点で、私たち一人ひとりが毎日の生活で行動することが、持続可能な経済の第1歩です。コロナウイルス対策の学校給食の休止に伴う未利用食品活用は、新たな販路につながる可能性をもち、また将来、子供たちが自ら生産消費者（生活者）として食の管理をするためにも大切な基礎教育となります。

参考となるアドレス

【令和2年版消費者白書特集】

つくる責任、つかう責任、減らす責任～食品ロス削減―持続可能な社会のために～

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_research/white_paper/assets/2020_whitepaper_0003.pdf

科研報告書【現代生活学研究-生活者がつなぐ食（消費）と農（生産）-】代表者上村協子

<http://uemuralabo.webcrow.jp/index.html>

新型コロナウイルス感染症への対応

～休校中における栄養教諭・学校栄養職員の取り組み～

新型コロナウイルス感染症対策として、何よりも子供たちの健康・安全を第一に考えて、多くの子供たちや教職員が日常的に長時間集まることによる感染リスクを抑える観点から、3月初めから小学校・中学校・高等学校及び特別支援学校における全国一斉の臨時休業要請が内閣総理大臣より示されました。突然の休業要請を受けて、教育現場及び学校給食現場も混乱しました。そして、春休みのみならず新学期もスタートできないままに、異例の長期の休校は3か月間にも及びました。

この間、私たちは、成長期の子供たちの栄養摂取不足や家庭の負担等について心配してきました。そして、栄養教諭・学校栄養職員の専門性に基づいた様々な取り組みを行ってきました。この貴重な取り組みを、今後、突然の不測の事態に生かしていただきたく、子供たちや保護者に対する支援の事例を紹介します。

1. 休業中の学校給食の提供

対応場面	提供の形態	献立例
登校日・分散登校日	<ul style="list-style-type: none"> ○通常の給食 ○簡易給食の提供 ○牛乳、デザートのみ提供 ○持ち帰り給食の提供 ・下校時に持ち帰らせる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○パン・牛乳・カップ入りゼリー ○牛乳・カップ入りゼリー ○パン・ジュース・揚げ物 調理員が揚げ物を揚げ、バックに詰め、袋詰めする。＜食材費 町負担＞
学校で預かる児童	○「昼食」を提供	○形態食・アレルギー対応食も実施
家庭へ	○市と連携し、弁当を作成。学校や公民館などへ運び、受け取りに来た児童生徒に手渡し	<ul style="list-style-type: none"> ○カレーライス ○おにぎり

2. ICTを活用した食に関する指導(HPに掲載・webやブログで配信)

- 食育だよりの発信 ①休み中の食事のポイント ②コンビニで選ぶ食事のポイント



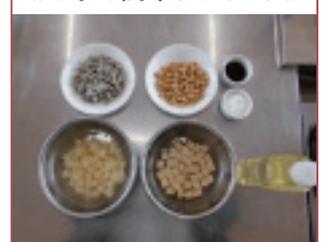
○レシピの動画配信 ①給食献立レシピの紹介

毎月18日には「いい歯給食」として、良く噛んで食べる献立を給食では提供しています。良く噛んで食べると次のような効果が期待できます。

- ①消化・吸収が良くなる→栄養素がからだにしっかり摂れる
- ②薬効の高い唾液の増加→むし歯・歯周病予防
- ③病気の予防→カゼの予防にも!
- ④脳を刺激し活性化する→学習効果が高まる
- ⑤早食い防止→ストレス解消と肥満防止
- ⑥強いあごをつくる→歯並びを良くし、運動能力アップ!

4月の「いい歯給食」に提供予定だった、「大豆と高野豆腐の甘辛揚げ」のレシピを紹介します。成長期に特に必要な「カルシウム・たんぱく質・鉄」がたっぷりと摂取できます。ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。

《お家で簡単クッキング》



「大豆と高野豆腐の甘辛あげ」の材料

今年度は、新型コロナウイルスによる安全対策として、多くの事業内容において中止や延期、運営方法の変更を行っています。可能な限りの事業推進に努めますが、今後の運営内容にも変更が生じた場合は、ご理解ご協力をよろしくお願いします。

総務運営部

総務・運営部は、会の運営に関する事項全般を所管します。

1 第47回定時総会

今年度は定時総会が書面決議で行われ、平成31年・令和元年度の事業及び収支決算の報告、令和3年度正会員・賛助会員の入会金及び会費の件について審議等、すべて承認されました。

2 第61回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

7月30日(木)31日(金)、栃木県宇都宮市で開催予定でしたが、紙面開催となりました。実践発表や各分科会発表は大会冊子で報告されます。

3 栄養教諭のためのカリキュラム検討委員会

今年度は、「教科等における食に関する指導」に、6つの「食育の視点」を位置付け、教科の中で栄養教諭が実践しやすい「新しい食育」を作成していきます。

4 食育月間事業

第15回食育推進全国大会(愛知県:6月27日~6月28日)が開催予定でしたが、中止となりました。

5 関係団体への協力

春のキッズフェスタ(「主催 体験の風をおこそう運動推進委員会:5月16日)は中止となりました。

6 ホームページの充実

(<http://www.zengakuei.or.jp>)

本会事業の紹介や調査研究結果等を開示しています。会員専用のページのパスワードは、平成29年7月1日にお知らせしています。ご不明な点は、都道府県代表者にお問い合わせください。



研究部

研究部は、給食管理や食に関する指導の実態を把握し、今後の指導に生かすために必要な資料を作成するとともに、栄養教諭等の資質向上のための研究を行っています。

1 食育推進アンケート

昨年度実施した、食育推進アンケートの集計結果報告書PartIIを作成しています。PartI単純集計の結果から見えた課題となる項目、①学校における食育推進状況で、特に指導の必要性が高い項目、②児童生徒の食生活で、理解しているものの実践ができていない項目、③食に関する指導の全体計画・年間指導計画作成およびそれに基づいた指導の実践で、できていない項目、について統計解析を行い、課題解決のための研究を行う予定です。

2 研究授業方式による衛生管理研究会

令和元年度に各都道府県で取り組んだ衛生管理研究会の事例の中から、参考になる取組を紹介します。この事業を始めた平成9年から23年が過ぎ、施設の形態や調理業務の形態に大きな変化がみられるようになりました。そこで、大規模センターやドライ方式の施設、調理業務委託施設の取組を掲載する予定です。全国の給食調理場で工夫されている衛生管理の実際や衛生管理研究会の持ち方等を参考に、各施設の衛生管理の徹底・向上にお役立てください。

研修部

研修部は、会員のための各種講習会の運営を行っています。

1 各種講習会

今年度は、新型コロナウイルス感染予防に鑑み、参加者の安全確保が困難なことから、対面式による下記講習会は、残念ですがすべて中止といたしました。

- 第56回学校給食夏季講習会（中止）
6月19日（金）～21日（日）
- 食育推進講習会 一般コース（中止）
第1回 11月27日（金）～29日（日）
第2回 12月4日（金）～6日（日）
- データー解析・論文コース（中止）
<キャリアコースから名称変更>
第1回 10月9日（金）～11日（日）
第2回 10月30日（金）～11月1日（日）

2 栄養教諭免許状更新講習会

文部科学省からの、「新型コロナウイルス感染症への対応に関する免許状更新講習の実施における留意事項及び実施方法の特例等について」（通知）を受けて、予定していた対面式免許状更新講習を、インターネットによるWEB配信を用いた通信式免許状講習としました。受講申し込みのみなさんには、受講に関する詳細をお知らせします。

3 研究推進助成事業

食育に関する研究を行うグループに10万円の助成を行っています。助成を受けたグループの研究成果はこの会報の紙面にて発表を予定しています。

4 「休校中における栄養教諭・学校栄養職員の取り組み事例集」（仮称）の作成

コロナ禍中における栄養教諭・学校栄養職員による専門性に基づいた取り組みの事例をまとめ刊行します。ぜひ、活用ください。

渉外部

渉外部は、機関誌の発行と学校給食用食品の研究開発、食育活動集の作成を行います。

1 機関誌「公益社団法人 全国学校栄養士協議会報」の発行

年2回、8月と2月に発行します。今年度は、第76号・第77号です。栄養士協議会の活動報告、各種大会の案内や報告、有識者の先生方からいただいた原稿、都道府県だより等をお届けします。

2 学校給食用食品の研究開発

(1) 災害時における非常食の開発

ライフラインが途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなぐ」非常食として、「救給カレー」「救給根菜汁」「救給コーンポタージュ（玄米入り）」「救給五目ごはん（もち玄米入り）」が開発されました。

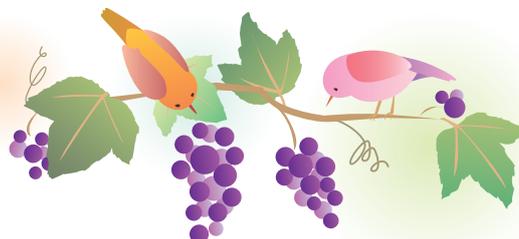
自然災害だけでなく、不測の事態や防災教育にも活用されています。

(2) 全学栄製品及び全学栄すいせん製品の選定と献立研究

既存の全学栄製品などの紹介や改善検討、開発などを行っています。

3 学校給食週間行事の推進

全国で行われている食育活動を収集し事例集を作成します。今年度は、令和元年度実施版を作成します。



都道府県だより

今こそ心をひとつに

今年度は4月中旬から新型コロナウイルス感染症予防のための長い休校があり、学校給食はもちろん、会の組織として思うような活動が出来ない中での出発となりました。秋田県では、県内を8ブロックに分け、全体研修会や授業研究、食品研究、衛生管理研究会等に取り組んでいます。会自体の方向性は変わらずとも、個人の活動が一段と重要となり、それぞれの地域でじっくりと取り組んでいる最中です。

これまでの活動の一部を紹介いたしますと、全体研修会は講師に武庫川女子大学准教授藤本勇二氏を2年連続でお迎えし、「教育課程において食育をどのように充実させるか」ご講演いただきました。栄養教諭としてのスキルアップを図るとともに、食育という言葉が浸透して

きている今こそ基本に戻り、いつでも誰でも教諭と連携できる力を蓄えておくべきと考えています。

各ブロックの活動では、学校給食展を開催し、地域での学校給食理解の場を設けたり、行政と連携した「地域産物を活用した献立」を提供したり、秋田県の健康課題を改善するために「野菜たっぷり」「減塩」に注目した料理のレシピ集を作成・発行するという活動もしています。

今後も、健康に生きていく上で、最重要である「食べること」について、学校給食を通じながら家庭へ発信できる食育推進に尽力していきたいと思っています。

秋田県代表者 佐々木 景子

『食でつなぐ未来に向けて』

長野県では、「児童生徒の食に関する実態調査」を平成16年度より3年に一度、全県の小学5年生、中学2年生を対象に実施しています。本調査は、平成25年度から県教育委員会との共催になり、調査結果を学校別・市町村別に整理し、県全体の平均と比較することで児童生徒の実態や経年比較を把握し、校内や地域における課題の共有及び食に関する指導の基礎資料として活用するとともに、長野県食育推進計画（第3次）の評価指標にも位置づけられています。

また、各種委員会を立ち上げており、「食に関する指導研究委員会」では、実態調査の実施から分析までを担い、会員一人ひとりが活用できる具体的な取組事例等を周知し食育推進をしています。また、教育事務所や保健所等関係機関と結果を共有し、課題解決のため他職種とも連携を図っているところです。

「給食管理指導委員会」では、給食管理と食に関す

る指導を一体化するため、月ごとの指導と連携させる資料や掲示資料の作成、ガイドラインに沿った食物アレルギー対応等を会員全体で情報共有するとともに、成果の見える活動を推進しています。

これからも、「食育の教科書になる給食づくり」を基本とし、児童生徒の実態に基づき計画的に実施する食に関する指導を推進していきたいと考えています。

このイラストは、長野県の部会で作成しました。



栄養戦隊げんきレンジャー



ながりん

長野県代表者 高橋 恵子

岡山県学校栄養士会の取組

岡山県学校栄養士会では、平成29年度からの3年間、岡山県から「岡山県食育スタンダード普及推進事業」を受託し、各学校の実態に合わせて活用が容易な指導案及び指導資料等の作成・普及を行い、教科や学級活動及び学校行事等で栄養教諭・学校栄養職員が直接指導を行ったり、学級担任や教科担任に資料提供を行ったりするなど、県内の各学校における食育を推進するための取組を行ってきました。指導案・指導資料等の作成にあたっては、①主体的・対話的で深い学び（アクティブラーニング）の視点を取り入れました。また、指導案の様式を全国学校栄養士協議会編集の「新しい食育」と同じデザインシートにしました。②児童生徒が

自らの生活を振り返り、学校で学んだことを家庭へ啓発するようにしました。③平成28年度児童生徒の食生活・日常生活習慣等の調査報告書や食育SATシステム、簡易貧血測定器等を活用し、客観的な数値をもとに自らの課題を把握できるようにしました。

本会所属の栄養教諭・学校栄養職員を対象としたアンケート調査によると、作成した指導案・指導資料等を活用する場面が年々増加し、各校での食育の推進に効果が出てきています。今後の活動においても、成果の見える活動の継続を図りたいと考えています。

岡山県代表者 吉岡 小百合