

公益社団法人

全国学校栄養士協議会報

令和7年8月
第86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 <https://www.zengakuei.or.jp/>

学校が夏休みを迎えたとはいえ、皆様には、研修会参加や日頃の職務の整理、二学期以降の準備等いつも以上にお忙しい日々を送られていることと拝察いたします。

平素から、本協議会の事業推進に対し、多大なご協力・ご支援を頂いておりますこと、深く御礼申し上げます。

栄養教諭制度が創設され、配置が始まってから20年が経過しました。この間、栄養教諭が置かれている環境や勤務条件において、今だ様々な見解があり、職務を遂行する上で格差が生じていることも否めません。

近年、栄養教諭に期待される職務の範囲は、具体的に示され整理されてきておりますが、現実的な壁の前で、苦慮している皆様の姿も見受けられます。

本年4月30日、文部科学省より「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について」通知が、全国の都道府県教育委員会に発出され、域内の市区町村教育委員会・学校に、今後、栄養教諭が本来的な職務に併せ、学校の管理運営に関することにも積極的にかかわるよう、その職務の内容が示されています。

これに基づいて栄養教諭が自らの道を切り開いていくには、自身が学校における教師としての自覚をもつことが重要です。学校に軸足をしっかり置き、食に関する専門性を発揮する場面においては、校内体制の中で中心的な役割を果たしつつ、教師として子供たちや保護者に寄り添うことができる栄養教諭の姿を示していくことが望まれます。

本協議会では、講習会・研修会等において、求められ期待される栄養教諭の姿にいかに取り組んでいくか、研鑽しあえる機会をもちたいと思っています。

全国の栄養教諭配置数は、現在7000名弱で、近年の配置数は微増です。もっと仲間が増えていくように、栄養教諭の働きの見える化を図り、配置の必要性を示していく事が大切で、そのためには皆様の日々の頑張りをPRすることも必要です。

皆様、暑い夏を元気で乗り越えていただきますようお願いしています。

会長 長島 美保子



〈目次〉	●これからの学校において栄養教諭に期待すること……………	2～3
	●組織図・役員紹介……………	4
	●各部の報告……………	5～6
	●第20回食育推進全国大会（徳島県）に参加して……………	7
	●第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（熊本県）のご案内 ……	7
	●都道府県だより……………	8



第52回定時総会役員挨拶

これからの学校において栄養教諭に期待すること

兵庫県たつの市立小宅小学校 校長 清久 利和

私は、「生涯にわたる子どもたちの健やかな成長のために、栄養教諭は不可欠な存在である」という思いを持って、学校における食育推進について各地で話をしてきました。その視点を踏まえて、これからの学校において栄養教諭に期待される役割について、述べていきたいと思います。

1 「食」を通じて子どもたちの「生きる力」を

食育は、学習指導要領の総則に位置付けられていることから、食育が単なる栄養知識の伝達に留まらず、子どもたちが自ら考え、判断し、行動する「生きる力」を育む上で極めて重要であるということは明確です。学校において、栄養教諭は、この「生きる力」を育むためのキーパーソンとして、役割を果たすことが期待されます。

「生きる力」を育むためには、自己肯定感を高めることが大変重要であると考えます。現代社会では、食をめぐる情報が氾濫し、子どもたちは「何を食えばよいのか」という疑問だけでなく、「なぜ食べるのか」「どのように食べるのか」といった根源的な問いに直面しています。栄養教諭は、単に栄養バランスの取れた給食を提供するだけでなく、子どもたちが食を通じて達成感や喜びを感じ、自己肯定感を育む機会を創出することが期待されます。例えば、自分たちで作ったものを食べる喜び、食の生産者の思いを知って得られる感動、食の歴史や文化に触れることで理解できる知的な刺激など、人の心を豊かにする体験を通じて「食は楽しい」「食は大切」と実感させることができるのです。「給食は単なる食事提供ではない、生きた教材である」ことから、栄養教諭は給食時間を最大限に活用し、子どもたちが食に体験的に関わる場を考えていく必要があります。

2 学校における食育推進の要

栄養教諭は、学校教育活動全体の食育推進において中心的な役割を果たすべきだと考えます。

栄養教諭が「学校における食育推進の要」として、以下の機能を発揮することが期待されます。

(1) カリキュラム・マネジメントへの積極的な参画

食育は、特定の教科だけで完結するものではなく、学校教育活動全体で推進されるべきものです。栄養教諭は、学習指導要領の趣旨を踏まえ、教科等における食に関する指導について、学校全体の食育カリキュラムをデザインする中心的な役割を担うことが求められます。例えば、家庭科では食品の栄

養素や調理、食卓の準備、社会科では地域の食文化や食の流通など、それぞれの教科と食育を結びつけることで、より深みのある学びを提供できます。また、学級活動では、「学校給食と望ましい食習慣の形成」のために指導したり、総合的な学習の時間に、食に関する探究の学びを展開し、食について深く考えさせたりします。なによりも、給食の時間における食に関する指導は、年間に180回以上実施できる食育の中心的な役割を担っており、その時間を充実させることも栄養教諭の重要な役割です。栄養教諭は単なる給食管理のプロだけではなく、教育課程全体を見通し、食育を学校の教育目標達成に貢献させる教育のプロとしての視点を持つことが不可欠です。

(2) 教職員への食育の専門的支援

学校教育活動全体で食育を推進するためには、栄養教諭一人だけでなく、すべての教職員が食育の重要性を理解し、実践できることが大切です。栄養教諭は、教職員に対する食育研修の企画・実施を通じて、最新の栄養知識、食を取り巻く課題、効果的な食育指導法などを提供し、教職員の指導力向上を支援することが期待されます。栄養教諭が「食育のコーディネーター」として、学校の食育推進組織を確立するとともに、教職員からの食に関する相談に応じ、専門的な知見からアドバイスを提供することで、学校の食育推進の文化を醸成することができると考えます。

(3) 地域との連携を深める結びつき

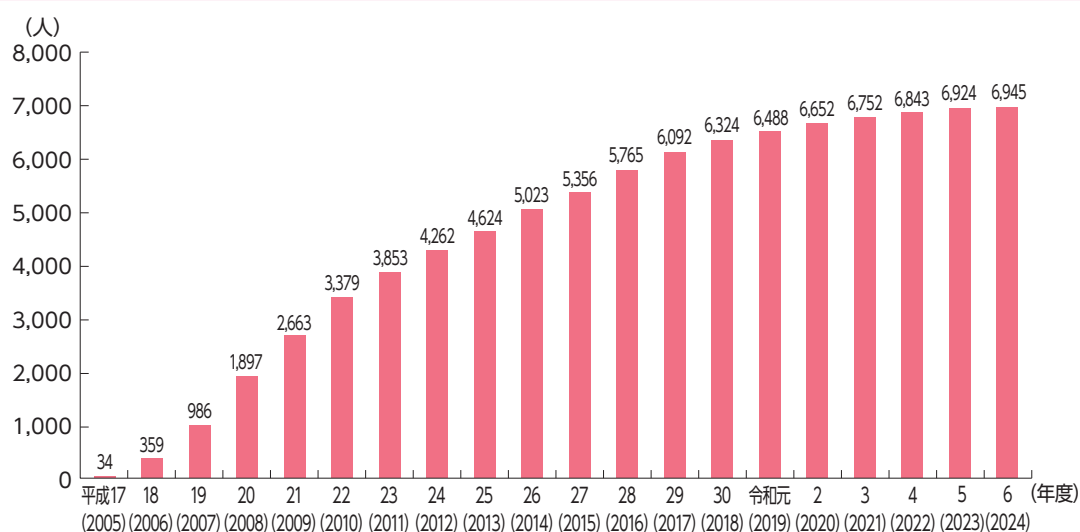
食は、地域と密接に結びついています。地域の農産物、伝統食、食文化は、子どもたちの学びを豊かにする貴重な教材です。栄養教諭は、地域の生産者、食品関連企業、NPO、保健所など、多様な関係機関と連携し、学校と地域をつなぐコーディネーター役を果たすことが求められます。地元の旬の食材を給食に取り入れたり、生産者を学校に招いて交流を図ることで、子どもたちが食を通じて地域への愛着や理解を深めることができます。

3 栄養教諭自身の「専門性の向上」

栄養教諭がその専門性と情熱を持って職務に取り組むことで、子どもたちの未来を大きく変えることができると信じています。栄養教諭自身が自分の役割に誇りを持ち、常に専門性を高めていくことが不可欠です。

(1) 専門職としての自覚と誇り

公立小・中学校等栄養教諭の配置状況



資料：文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課調べ（平成27（2015）年度まで、各年度4月1日現在）

文部科学省「学校基本調査」（平成28（2016）年度以降、各年度5月1日現在）

注：小・中学校等とは、小学校・中学校・義務教育学校・中等教育学校・特別支援学校を指す。

(図1) 令和6年度食育白書（令和7年6月10日公表／農水省）

平成17年4月に栄養教諭制度が開始されてから20年が経過しました。栄養教諭は「児童の栄養の指導及び管理をつかさどる」職として、学校において学校給食等を活用した食に関する指導を行う中心的な役割を担っており、令和6年度には6,945人の栄養教諭が配置されています。そして、栄養教諭は、「給食管理」と「食に関する指導」を一体的に充実させることが求められてきました。給食管理を行うだけではなく、食に関する高度な専門知識と指導技術を持つ教育専門職ということになります。栄養教諭がこの専門職としての自覚と誇りを持ち、自信を持って教育現場で活躍することが重要です。自らの専門性を積極的にアピールし、他の教職員や保護者、地域住民に対して、食育の重要性や栄養教諭の役割を伝えることで、社会全体の栄養教諭に対する理解と評価を高めていく必要があります。

そのために、文部科学省から令和7年4月30日付で通知のあった「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）」に示された栄養教諭の標準的な職務の内容及びその例を参考にして、従来から担ってきた給食管理と食に関する指導に加えて、学校の管理運営に関する役割も果たすことが求められています。学校の教職員としての役割を担い、学校の中で唯一の栄養の専門家としての力を発揮することを期待しています。

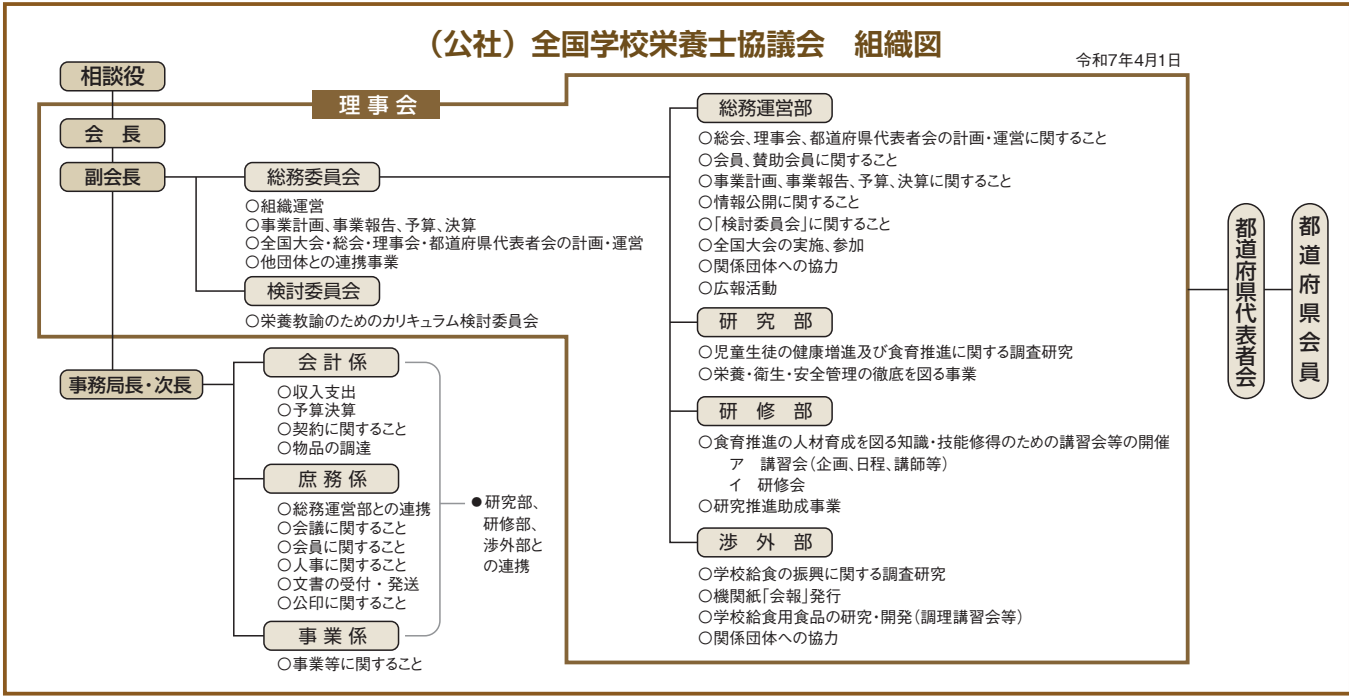
(2) 継続的な自己研鑽と研究活動

食に関する知見は日々進化しており、社会の食を取り巻く環境も常に変化しています。栄養教諭は、最新の栄養学、食育に関する研究成果を学び続けるだけでなく、自身の学校現場での実践を研究として深め、その成果を広く発信していくことが期待されます。栄養教諭がそれぞれの知見を共有し、他の栄養教諭や教育関係者と協働しながら、食育の実践の質を高めていくことが求められます。

まとめ

今まで栄養教諭に寄せてきた期待は、単に学校給食の質を高めることだけではありません。栄養教諭が「食」ということ通じて、子どもたちの「生きる力」を育み、予測困難なこれからの時代においても力強く生き抜くための資質・能力を養うことができると思っています。

これからの学校において、栄養教諭は、給食管理の専門家としてだけでなく、学校全体の食育をリードし、教職員、保護者、地域と連携しながら、子どもたちの健やかな成長と未来を創造する「食育のコーディネーター」としての役割を強く期待しています。栄養教諭が中核となり、「1人の100歩ではなく100人の1歩」を目指し、一人ひとりがその専門性と情熱を最大限に発揮し、子どもたちの笑顔あふれる未来のために尽力していただくことを願っています。



総務運営部

総務運営部は、会の運営に関する事項全般を担当しています。

- 総会、理事会、都道府県代表者会の運営
- 事業推進、予算、決算
- 全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会の主催(文部科学省等と共催)
- 各種検討委員会の運営
- 関係団体への協力
- ホームページの運用

1. 第52回定時総会

6月13日(金) 定時総会を行い、令和6年度事業及び収支決算の報告等について審議され、全て承認されました。

2. 第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会

8月5日(火) 6日(水)、茨城県水戸市において、文部科学省、開催地の教育委員会等と共に、学校給食の在り方について研究協議を行い、関係者の資質の向上を図りました。併せて、学校における食育の推進と児童生徒に対する食に関する指導の在り方や学校給食の充実方策について研究協議し、栄養教諭等の資質向上を図る大会を主催しました。

3. 栄養教諭のためのカリキュラム検討委員会

今年度も、昨年度に引き続き持続可能な社会づくりに貢献する人材育成に資するため、学校における食と関連する環境プログラムを作成し、食で深める環境教育の指導展開例をまとめます。新しい食育として冊子の発行は、来年度の予定です。

4. 食育月間事業

第20回食育推進全国大会(徳島県徳島市:6月7日(土) 8日(日))に参加しました。国の施策を広めるため他団体と連携して食育活動を行いました。

5. 関係団体への協力

秋のキッズフェスタ(体験の風をおこそう運動推進委員会主催:10月25日(土))に参加し、ワークショップ、パネル展示、啓発資料の配布を行う予定です。

6. ホームページの運用

本会事業の紹介、要覧の更新や調査研究結果等を開示しています。会員のページも更新予定がありますので、ご覧ください。

研究部

研究部は、児童生徒の健康増進及び食育推進に関する調査研究と栄養・衛生・安全管理の徹底を図る事業を担当しています。

1. ICT 活用のためのデータ収集

文部科学省「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について(通知)」では、「給食を活用した食に関する指導が栄養教諭の本来の職務であることを踏まえ(中略)週の大半(おおむね週4回以上を目安)において、給食を活用した食に関する指導に従事することが想定される」と記されました。そこで、各都道府県から給食人気レシピと関連する給食の指導資料を集め、本協議会会員が利用できる共有データとして、協議会ホームページの会員ページで公開いたします。おいしい給食を教材とした給食指導の充実にぜひご利用ください。

【公開予定給食レシピ一覧表(仮)】

	料理名		料理名		料理名
北海道	スープカレー	石川	そばろっこリーごはん	岡山	そずり鍋
青森	みそカレー牛乳ラーメン	福井	うすあげの味噌そば丼	広島	ホンモロコのから揚げ
岩手	じゃじゃみそチータンスープ	山梨	ラーぽー	山口	けんちょう
宮城	モンブランピーチ	長野	豚肉と凍り豆腐のケチャップ和え	徳島	れんこんとひじきの中華あえ
秋田	あげそば	岐阜	けいちゃん	香川	肉もっそ
山形	だし	静岡	つけナポリタン	愛媛	せんざんき
福島	凍み豆腐のカレーピカタ	愛知	トマト入りマーボー豆腐	高知	かつおのからあげたたき風
茨城	ピーマンともやしのナムル	三重	津ぎょうざ	福岡	古賀の牛めし
栃木	インド煮	滋賀	かしわのじゅんじゅん	佐賀	シシリアンライス
群馬	いかくんサラダ	京都	里芋入り中華風炊き込みごはん	長崎	くりつぽ
埼玉	みそポテト	大阪	粉豆腐ドーナツ	熊本	南関揚げ丼
千葉	白樺派のカレー	兵庫	姫路おでん	大分	トリニータ丼
東京	いもようかん	奈良	明日香村四神のスープ(白虎)	宮崎	ひむかナポリタン
神奈川	チリコンカン	和歌山	鶏肉の梅酢揚げ	鹿児島	サンクローニ
新潟	鮭のチーズタルタル	鳥取	スタミナ納豆	沖縄	もずくの天ぷら
富山	ごまみそマーボー	島根	石見和牛ごはん		

2. 研究授業方式による衛生管理研究会

令和6年度に各都道府県から報告された衛生管理研究会の事例の中から、参考になる取組と共に、食材や食器等の洗浄消毒についての取組事例を紹介します。各施設での衛生管理の徹底、安全安心な学校給食の提供に向け、お役立てください。

研 修 部

研修部は、各種講習会の運営等を担当しています。

1. 各種講習会

夏季講習会と食育推進講習会(一般コース)はインターネットによるWEB配信で、食育推進講習会(データ解析・論文コース)は対面による講習会を実施します。

●第61回学校給食夏季講習会「初めて学ぶ、学びなおす」

到達目標：栄養教諭として教材化の視点に立った栄養管理や衛生指導ができる。

食に関する指導に係る全体計画に基づいた指導を推進することができる。

期 日：7月19日(土)～20日(日)

●食育推進講習会 一般コース「個別的な相談指導の手法を学ぶ」

到達目標：個別的な相談指導の進め方を理解し、取り組めるようになる。

食物アレルギー対応や著作権について理解を深める。

期 日：11月8日(土)～9日(日)

●食育推進講習会 データ解析・論文コース「データを活用し発信する」

到達目標：アンケート作成をし、指導の評価を行うことができる。

栄養教諭としての取り組みを実践研究としてまとめ、発信できる。

期 日：10月24日(金)～26日(日)

2. 食育に関する調査研究等に対する助成事業

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、この会報の紙面での発表を予定しています。

**渉 外 部**

渉外部は、機関誌の発行と学校給食用品の開発、食育活動集の作成を担当しています。

1. 機関誌「公益社団法人 全国学校栄養士協議会報」の発行

会報は8月と1月、年2回発行しています。本協議会の活動報告、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、「救給シリーズ」が開発されました。自然災害だけでなく、不測の事態や備蓄、防災教育等にも活用されています。昨年度は「救給おいしい和風リゾット」の完成および「救給ゴロゴロ野菜の煮物」の活用事例リーフレットを作成しました。

(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、開発を行い、学校給食献立充実のための調理講習会や親子料理教室をとりまとめています。今年度は、会員のみなさまよりいただいた意見をもとに、製品開発の方向性について検討していきます。

3. 学校給食週間行事の推進

全国で実践さ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6年度分を発行します。

第 20 回 食育推進全国大会（徳島県）に参加して

徳島県代表者 佐藤 光恵

食育基本法制定 20 周年にあたる今年、「第 20 回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」が 2025 年 6 月 7 日(土)・8 日(日) にアスティとくしまにて開催されました。大会テーマは「食の力は無限大～徳島から未来へつなぐ食育～」。無限に広がる食の力を楽しみながら学べる、セミナーやワークショップ、ステージイベントなど、160 以上の体験・展示ブースがあり、2 日間での来場者は約 24,000 人でした。

ブースは、食料安全保障、食の安全など 8 つのカテゴリーから構成され、協議会のブースは「健康」のエリアにて「未来を担う子どもたちへ～食育の更なる充実をめざして～」をテーマに、子どもたちやその保護者を対象に、朝ごはんに関する食育体験活動を行いました。

参加者には、「朝ごはんチェック」で、朝ごはんの内容を診断した後、「金メダルの朝ごはん」をめざし、朝ごはんクイズにチャレンジしてもらいます。徳島県学校栄養士協議会



協議会ブースでの朝ごはんチェック

は、展示ブースへの誘導や朝ごはんの大切さを伝える食育体験活動のお手伝いをさせていただきました。子どもたちには、協議会事務局手作りの「朝ごはん金メダル」を、保護者の方には「朝ごはんポケットレシピ」と「早寝早起き朝ごはんガイド」等をプレゼントしました。順番待ちをしていただくほどの大盛況で、用意していた 700 個の金メダルはすべて子どもたちに授与されました。金メダルをかけて誇らしげに会場を歩く子どもたちの姿に私たちもたくさんの元気を分けていただきました。おうちでも金メダルを見ながら、今後も健康な食生活を送っていただけることを願っています。

また、会場には食育に関わる人が多く集まり、他の出展者との交流もあり、とても有意義な時間を過ごすことができました。このような貴重な機会をいただいたこと、さらに遠方よりお越しいただいた全学栄の先生方、多くの準備をしていただいた事務局・関係者の方々に感謝申し上げます。



金メダルを目指して、朝ごはんクイズに挑戦！

第 3 回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（熊本県）のご案内

熊本県学校栄養士協議会

令和 8 年度の第 3 回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会は、熊本県において開催されます。

開催日は令和 8 年 7 月 28 日(火)～29 日(水)の 2 日間。



熊本城ホール

全体会場は、熊本市の中心街にあり、熊本城が一望できる、熊本城ホールです。

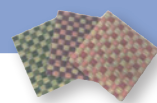
開催にあたり、給食管理や食に関する指導の必須アイテムとして役立つ熊本県ならではの記念品を用意いたしました。ご協力の程よろしく願いいたします。

熊本県には、名城熊本城をはじめ、雄大な阿蘇山など歴史や自然を堪能できる観光名所が県内各地にあります。また、ご当地でしか味わえない熊本のおももん(おいしいもの)も見逃せません。

会員一同、皆様を心よりお待ちしております。



記念品のおしらせ



食育エプロン (フリーサイズ)	3,200 円
くまモンマーカー 2 色蛍光 (1 本)	400 円
い草コースター (3 枚組)	500 円
くまモンクリアファイル (1 枚)	250 円
食育マスキングテープ (3 本組)	600 円

都道府県だより

「食べて 学んで 生きる力を育みます」

新潟県学校栄養士協議会は「食べて 学んで 生きる力を育みます」を合言葉に、食育の推進と学校給食の充実発展を目的に活動しています。

令和5年度から、県との連携事業「キラッと新潟米☆地場もん献立」を通して子どもたちの郷土愛を育む取組が始まりました。これは「米飯給食、地場産給食推進月間」である11月に、「白ごはん県産地場産物を活用したみそ汁」を基本とした、地域色豊かな給食を地区ごとに実施するものです。児童生徒は、栄養教諭等が作成した動画や掲示物、おたよりなどの工夫された教材や、特色ある給食によって、地場産食材や地域の良さに理解を深めています。全県で実施される各地区の取組は、県協議会のホームページや食

に関する指導実践集に掲載し、会員同士が学び合える場としました。実施後には会員アンケートを行い、結果の共有と評価につなげています。

令和6年度は地元新聞社と協力し「笑顔あふれるにいがた給食レシピ」を発刊、家庭でもおいしく栄養バランスのとれた食事ができるよう、情報を発信しました。第1弾は平成26年度に発行し現在8刷目、第2弾もすでに増刷されており、大変好評をいただいています。

今年度も、全体研修会をはじめ各地区で様々な研修会を計画しています。子どもたちのために、会員一人一人が主体性をもち、積極的にに関わり、学び続けることができる事業を進めてまいります。

新潟県代表者 嶋津 彩子

全ては未来ある子どもたちのために

和歌山県においては令和6年3月に第4次和歌山県食育推進計画「食べて元気、わかやま食育推進プラン」（期間は令和6年度から令和11年度の6年間）が策定され、望ましい食習慣の形成に向けた取組みが推進されています。

和歌山県学校栄養士協議会では、学校における食育を推進する上で重要な役割を担う学校給食を充実させるための方策や、学校給食を生きた教材とした食に関する指導の在り方について、日々研究を重ねています。県内を8支部に分け、支部ごとに研究内容を設定し成果を冊子にまとめ配布、また研修会では各支部の実践内容や指導教材等について情報共有し、個々の実践に役立てています。

去年は、お茶の水女子大学 教授 赤松利恵先生をお招きし「食育推進に向けた目標設定と評価」についてご講演をしていただきました。当日はオンラインでの参加できるよう環境を整え、会場参加が困難な場合も貴重な講演を諦めることなく視聴することができるよう配慮しました。

「栄養教諭の標準的な職務内容とその例」が改められ、更に専門性を活かした指導が求められています。

今後も、様々な関係機関との連携を大切に、子どもたちの健やかな成長を願い、食育の推進に会員一同励んでいきたいと思っています。

和歌山県代表者 山下 由美

共に学び合い高め合うチームを目指して

熊本県学校栄養士協議会では、資質向上を目的として年に2回、食に関する指導と給食管理の内容で研修会を行っています。

今年度、食に関する指導については「個別的な相談指導」について研修を行いました。実践を積み重ねた会員講師の講話を導入に、グループワークで学びを深め、これからの実践につなげるという流れで行いました。グループワークでは、これから実践しようとする会員や、すでに実践している会員などが混ざり合い、活発に情報交換が行われていました。お互いに学び合いこれからの指導への意欲が高まる研修会となりました。

給食管理については、毎年、児童生徒に食べさせたい献立をテーマに調理講習会を行っています。県下各地の会員が集うことで、栄養管理や衛生管理等の各施設の課題等を話題にしながら、情報を共有したり、アップデートしたりして、新しい献立作りに役立てることのできる満足度の高い研修会となっています。

今後も、児童生徒の健やかな成長を育む食育を実践するために、会員同士のつながりを深め、共に学び合い高め合えるチームとなるよう取り組んでまいります。

熊本県代表者 児嶋 和美