

公益社団法人

全国学校栄養士協議会報

令和8年1月
第87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/>

謹んで新春のお喜びを申し上げます。

皆様には、平素から本会の事業推進につきまして、多大なご協力・ご支援を頂いておりますこと、厚く御礼申し上げます。

栄養教諭の担うべき職務内容が整理されてきた中、昨年4月には、「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)が文部科学省より発出されました。

従来からの「食育その他の学校教育活動に関すること」「学校給食の管理に関すること」に加えて、「学校の管理運営に関すること」が明記され、担う柱が3本になりました。食に関する専門業務はもとより、学校を組織する一員としての役割も担うことで、広い視野に立つことが求められております。

本協議会では、栄養教諭の資質・向上を目指し、最新の情報を盛り込んだ内容で、講習会・研修会を開催しています。栄養教諭が確かな立ち位置を得るために、今はまさに過渡期に差しかかっております。栄養教諭制度創設時には全国でわずか34名に過ぎなかった栄養教諭が、配置割合に差はありますが全ての都道府県において配置され、約7000名弱の配置となりました。しかし、児童生徒に全国同一レベルの食に関する指導を行うには、まだまだ栄養教諭の配置数は不足です。

「栄養教諭って何をする人?」のような声が上がらないよう、私たちは、果たすべき職務をしっかりと整理し、共有し、同じ方向を目指して、職務に取り組んでいきましょう。栄養教諭への認識が深まり、配置促進につながるよう、皆様のご活躍に心から期待しています。

また、私たちが少数ながら存在を示していくには、組織力が必要です。現在休会中の皆さんも、お忙しい日々とは思いますが、今年はぜひ戻ってきていただき、現状の課題や目指す方向について協働できることをお願いします。

本協議会は、同じ職種の私たちが共に学びあい、語り合い、時に支えあえる組織であるよう努めます。

本年も皆様のご活躍の輪が全国の栄養教諭に広がり繋がっていく事を心から願いまして、年頭のご挨拶と致します。

会長 長島 美保子



〈目次〉	●「生きた教材」としての学校給食を活用した 子供たちへの食育の推進……………	2～3
	●各部の報告……………	4～6
	●第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会(茨城県)の報告 ……	6
	●助成事業報告……………	7
	●都道府県だより……………	8



「生きた教材」としての学校給食を活用した 子供たちへの食育の推進

農林水産省消費・安全局 消費者行政・食育課 羽生 聡美

○ はじめに

学校給食は、食育の「生きた教材」とであると言われるように、単なる「食事の提供」ではなく、実際の給食という体験・活動を通じて子供たちが「食育」を実践的に学ぶための貴重な機会です。

今から約20年前、食育基本法（平成17年法律第63号）が制定され、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するための理念や方針が示されました。その中では、子供たちが生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育てていくことができるよう、改めて、食育を、生きる上での基本とした上で、知育・徳育・体育の基礎となるべきものと位置付け、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められています。

○ 学校等における食育の推進に関する国の方針

食育の推進に関する具体的な目標や施策は、食育基本法に基づき作成される「食育推進基本計画」において定められており、現在は、「第4次食育推進基本計画」（令和3年3月食育推進会議決定）（以下「4次計画」という。）に掲げられた目標の達成に向けて施策を推進しています。4次計画では、学校等における食育の推進に向けて、「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」を目標に掲げ、食に関する指導の充実や学校給食の充実、食育を通じた健康状態の改善等の推進に取り組むべき施策としています。

食育の基本的な取組

○令和3年3月に作成された第4次食育推進基本計画に基づき、政府全体として食育の取組を推進。
○重点事項として、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進の3つを規定。

第4次食育推進基本計画（令和3年度～7年度）

○ 食育の総合的な促進に関する事項

1. 家庭における食育の推進：
・乳幼児期からの基本的な生活習慣の形成
・在宅時間を活用した食育の推進

2. 学校、保育所等における食育の推進：
・栄養教諭の一層の配置促進
・学校給食の地場産物利用促進へ連携・協働

3. 地域における食育の推進：
・健康寿命の延伸につながる食育の推進
・地域における共食の推進
・日本型食生活の実践の推進
・貧困等の状況にある子供に対する食育の推進

4. 食育推進運動の展開：
・食育活動表彰、全国食育推進ネットワークの活用、
デジタル化への対応

5. 生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等：
・農林漁業体験や地産地消の推進
・持続可能な食につながる環境に配慮した消費の推進
・食品ロス削減を目標とした国民運動の展開

6. 食文化の継承のための活動への支援等：
・中核的な人材の育成や郷土料理のデータベース化や国内外への情報発信など、地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進
・学校給食等においても、郷土料理の歴史やゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進：
・食品の安全性や栄養等に関する情報提供
・食品表示の理解促進

【第4次食育推進基本計画の概要】

○ 学校給食において地場産物や有機農産物を活用する意義

学校給食に地場産物を活用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要です。子供たちが地域の農林水産物に愛着を持ち、積極的に食べるようになることで、地域の農林水産業を支えたり、将来の地域農業の担い手育成につながったりするなど、生産者にとってもメリットがあります。さらに、地場産物や有機農産物（以下「地場産物等」という。）の使用は、生産地と消費地との輸送距離の縮減や生態系の保護による環境負荷の低減、ひいては持続可能な食の実現にもつながります。

実際に、長野県松川町では、給食時の校内放送で生産者の名前やメッセージを紹介したり、生産者と交流しながら野菜の収穫体験を実施するようにしたことで、児童が食欲のない時でも給食に使用している野菜であれば喫食するようになったり、それらの野菜を、保護者が積極的に直売所で購入するようになったりと、子供たちの持続可能で健全な食生活の実践につながっています。

○「スモールステップから」学校給食での地場産物等の活用を進めていくために

学校給食が子供たちに提供されるまでの過程には、生産者や流通業者、栄養教諭や学校栄養職員、調理員など様々な方々が携わっていますが、地場産物等を活用するに当たっては、衛生管理はもとより、農産物の規格や時間的制約といった課題や、農産物の安定的な生産・供給に係る課題など、様々な課題が存在しています。そうした課題の解決に向けては、教育関係者・農林漁業関係者等の地域の関係者が一緒になって、スモールステップから取り組んでいくことが重要です。

このため、農林水産省と文部科学省では、地場産物等を使いたいけれどまだ取り組めていない学校の先生方や、これまで以上に地場産物等の活用を進めていきたい生産者の方々に向け、「スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック」を策定しました。本ガイドブックでは、全国各地における先進的な取組事例（全12地域）を参考に、学校給食における地場産物等活用のための工夫などのポイントをまとめ、具体的に何から取組を始めればよいか、スモールステップから始められるよう整理するとともに、実際に活用を進める際にスモールステップとして使える参考ツールなども掲載しています。

例えば、学校給食に地場産物等を活用する際の最初のスモールステップとして、関係者間でコミュニケーションを図りながら、その意義や目的、それぞれの役割や状況等を共有し、学校サイド・生産者サイドの双方の意見を踏まえた目標を掲げるといったことがあります。本ガイドブックでは、地域の関係者の意識・認識をすり合わせるための目合わせ会の実施や自治体の計画等への位置付け、具体の目標を設定することの重要性などを、静岡県袋井市や千葉県いすみ市の事例を用いて紹介しています。

また、子供たちへの食育の推進に当たっては、学校給食に地場産物等を活用するのみならず、学校給食を「生きた教材」として活用することが大変重要です。例えば、東京都小平市では、全ての小学校において、野菜の播種や植え付けから収穫までの農業体験を実施しているほか、生産者による出張授業や生産者とのふれあい給食を実施するなど、学童農園を通じた食への意識付けを行っています。本ガイドブックでは、そうした先進地における子供たちの食や農の学びについても紹介しています。



スモールステップからはじめる
**学校給食での
地場産物等** 活用のための
ガイドブック

令和7年9月
農林水産省 文部科学省

スモールステップからはじめる学校給食での
地場産物等活用のためのガイドブック
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.pdf

○ おわりに

現在、国においては、令和8年度からの第5次食育推進基本計画の実施に向けた検討を進めているところですが、国民の食卓と農業の生産現場の距離が広がり、食に関する経済性志向や簡便化志向が上昇傾向にある中にあることは、地域の多様性と豊かな味覚や文化の香りあふれる日本の「食」の継承や、持続可能で活力ある社会の実現に向け、我が国の将来を担う子供たちへの食育がこれまで以上に重要となっていると考えています。

栄養教諭や学校栄養職員の皆様におかれては、本ガイドブックも参考に生産者をはじめとする地域の関係者と連携しながら、給食や授業の時間を使って、学校給食を「生きた教材」として効果的に活用し、未来ある子供たちの食に関する感謝の念や理解が深まるよう、食に関する指導の充実がより一層図られることを期待しています。

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。

1. 第1回都道府県代表者研修会

8月4日(月)茨城県水戸市において、都道府県代表者研修会を行いました。栄養教諭が学校組織の一員としての役割を担うための解決策について、3つの視点①学校運営への関り、②役割を果たすために必要となる資質や能力、③管理職や「教育行政機関」等の理解に向けた手立て、で協議しました。栄養教諭が学校組織の一員として力を発揮するためには、「専門性を発信する力」と「他者と協働する力」の両方が必要であり、今後は、給食時間における食に関する指導、教科等の指導や個別指導等、他の教職員と連携して行った実践を報告・共有していくことが重要となります。



2. 栄養教諭のためのカリキュラム検討委員会

次年度発行に向け、環境教育「ごみ・資源」、「エネルギー・地球温暖化」、「自然・生命」、「共に生きる」の4項目について、生活、社会、家庭、技術・家庭(家庭分

野)、体育、学級活動の各分野において活用できる授業及び給食指導の指導展開例を作成しています。

全国学校栄養士協議会の刊行物は会員のみ配付です。販売しておりませんので、休会することなく会員資格を保持してください。

3. 関係団体への協力

- (1)「食育推進会議」(委員及び食育推進評価専門委員)：農林水産省
- (2)学校給食及び食育に関する事業選定委員会(委員)：文部科学省
- (3)日本学校保健会(理事、評議員)
全国健康づくり推進学校表彰審査委員(全体会委員・小委員会委員)
- (4)体験の風を起こそう運動推進委員会・委員、キッズフェスタ実行委員会・実行委員、「早寝早起き朝ごはん」全国協議会・委員(独法)国立青少年教育振興機構
- (5)学校給食甲子園(実行委員・審査副委員長)
- (6)(公財)学校給食改善協会(理事・評議員)

その他多くの団体役員としての活躍により、栄養教諭の存在が広く認識されています。

4. 広報活動

栄養教諭の食に関する指導等実態調査(令和7年2月実施)の報告書をホームページ(会員ページ)に掲載します。

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

各都道府県から集めた「人気給食レシピ」と関連する給食資料を本協議会のホームページに公開しています。メニューは「主食・主菜・副菜・汁物・デザート」別になっており、現場で“すぐに使える!とびきり役立つ!”給食資料となっています。おいしい給食を教材とした日々の給食指導や食育活動にお役立てください。

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、参考になる取組と食材や食器等の洗浄・消毒の事例を紹介しています。

各施設での衛生管理の徹底を図り、また、安全・安心な学校給食の提供に向けた取組をさらに効果的に進めるために本報告書をご活用ください。



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

・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科の視点に立った栄養管理や衛生指導ができるようになる。

食に関する指導の全体計画に基づいた指導を推進することができるようになる。

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：アンケートを作成し、指導の評価を行うことができるようになる。

栄養教諭としての取組を実践研究としてまとめ、発信できるようになる。

期 日：10月24日(金)～26日(日)



データ解析・論文コース
グループワークの発表の様子

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。今年度は兵庫県、滋賀県から応募があり、助成対象としました。助成を受けた研究成果は、この会報での紙面発表を予定しています。

令和7年度食育推進講習会【データ解析・論文コース】に参加して

熊谷市立大幡中学校 篠田 朋子

今回の食育推進講習会は、私にとって二回目の参加となりました。前回の講習で学んだ「帰無仮説」の考え方を踏まえて臨むことができたため、統計的な視点から講義内容をより深く理解することができました。

特に今回の参加目的の一つであった、「味がうすいと給食は残るのか」という疑問を、汁物の塩分濃度と残食率の関連から検証したいという思いに対して、統計的検定の基礎や分析手法を改めて学べたことは大きな収穫でした。実際の給食現場で得られるデータをどのように扱い、科学的根拠として活用していくのか、その道筋がより明確になったと感じています。

また、栄養疫学や教育関連の論文を読む際、検定や仮説検証への理解があることで内容の解釈が格段に楽しくなることを実感し、学びへの意欲がさらに高まりました。

講習会では、各班の研究発表を通じて、主成分分析や相関行列、正規性検定など、実践に直結する統計手法に触れることができました。中でも、角屋先生の「主成分分析は項目を圧縮するための手法であり、経験や勘ではなく統計的な論理で指導に活かす」という言葉が非常に印象的でした。数字を“結果”として終わらせるのではなく、食育の目的や教育的意義と結びつけて解釈する大切さを再認識しました。

さらに、アンケート調査を行う際の妥当性の考え方や、どのように研究デザインを組み立てていくかなど、研究を進めるうえで欠かせない視点にも触れることができました。質問票の信頼性や妥当性の確保について学べたことは、今後の研究に大きな助けとなると感じています。加えて、日々の業務の中で自然に生じるデータや変数の扱い方を考えるきっかけにもなり、現場での気づきを研究に活かせるという学びが得られました。

今回の講習会を通して、「科学的根拠に基づく実践」と「子どもへの丁寧で共感的な関わり」は、どちらも欠かせない柱であることを改めて実感しました。子どもたちの食行動には多様な背景があり、それを理解するためには統計的思考と教育的な視点の両方が必要です。これからも、今回の講習で得た知識を日々の業務に活かし、より科学的で実践的な食育研究に取り組んでいきたいと思います。そして、食育推進講習会は、そのための大きな力となる場であると強く感じています。

渉外部

渉外部は、機関誌の発行と学校給食用食品の開発、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

本協議会の活動報告、各種大会の案内や報告、都道府県だよりのほか、今年度は8月発行の86号に、兵庫県たつの市立小宅小学校 校長 清久 利和先生に寄稿していただきました。

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「救給シリーズ」を開発しています。自然災害だけでなく、不測の事態や備蓄、防災教育等にもぜひご活用ください。

(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、開発を行っています。また、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。

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。令和6年度分第10編は、1月に発行予定です。

食育活動集



第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（茨城県）の報告

茨城県学校栄養士協議会

第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が「より一層の学校給食の充実と栄養教諭を中核とした学校における食育の推進～食の王国いばらきから広げる食育の環 ねばーり強くすすめよう!～」をテーマに、令和7年8月5日(火)・6日(水)の2日間にわたり、茨城県水戸市において、全国から約1,100名のご参集をいただき盛大に開催されました。

1日目の全体会では、「学校給食文部科学大臣表彰」の後、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課教育改革調整官 伊藤賢様より「栄養教諭を中核とした食育の推進と学校給食の改善・充実」について、文化庁参事官(生活文化連携担当) 付参事官補佐 佐藤裕隆様より「食文化継承に向けた取組」についての説明がありました。続いて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 齊藤るみ様より「栄養教諭に期待される職務と役割」と題した講演が行われ、その後のシンポジウムでは「学校全体で食育を推進するために求められる栄養教諭本来の職務～全教職員が共通認識のもと、栄養教諭を中心とした食に関する指導を行うために～」をテーマに多角的な視点からの意見交換がなされました。

2日目には、8つの分科会でそれぞれの主題に沿って3つの研究発表と協議が行われました。各会場とも活発な協議が交わされ、実り多い内容となりました。

本大会の開催にあたり、茨城県内の学校給食に従事する栄養教諭や栄養士等で構成する「茨城県学校栄養士協議会」も、茨城県教育委員会とともに大会の計画・運営に携わりました。実行委員会を立ち上げ、食育展示パネル、地域の郷土食や特産品を用いた弁当の作成、大会記念品として参加者に配付するトートバック制作などを行いました。これらの取組はご来場された皆様から大変ご好評をいただきました。

今回の大会を通じて多くの貴重な体験をさせていただき、深い学びを得ることができました。この経験を糧に、今後も子どもたちの健やかな成長を支えるため、食育の充実と推進に取り組んでまいります。

いばらきガパオ Lunch box
～茨城をたべよう～

大会トートバック



助成事業報告

給食の時間に児童の食事時間を確保するための取組と残食の減少に向けた取組

栄養教諭食育研究会 広島県 井上 博子

広島市のM小学校では、給食の時間において、準備時間が長くかかり、食事時間が短くなっている状況が見られました。食事時間が短いと早食いやよく噛まずに食べることに繋がることがあることや時間がなくて、一食分を食べることができないことが残食増加につながっているのではないかと考え、準備時間を短くし、食事時間を確保するための取組を行い、その効果を探ることを目的に本研究を2年間にわたり行いました。

1年目は、夏季休業中に給食についてと給食指導についての教員研修を行い、夏季休業明けに児童へ給食の準備についての動画を活用した指導を行いました。取組後、準備時間は短く($p<0.01$)となり、食事時間が長く($p<0.01$)になっていました。しかし、そのことが残食減少にはつながりませんでした。

そこで、2年目は、食事時間確保のための取組として、「給食の時間における指導のポイント」を教職員間で共有し、配膳がスムーズにできる手立てとして、配膳の見本と

写真の提示をしました。残食減少へ向けては、できるだけ残さず食べることを意識できる取組や「ごはん(米)」について」の動画による指導などに取り組みました。

1年間の取組により、準備時間は前年度に比べ短く($p<0.01$)になっており、食事時間は長く($p<0.01$)になっていました。残食は、取組後、減少傾向が見られました。特にごはんの残食率は、動画による指導前後10日間を比較すると、低くなっていました($p<0.01$)。また、残さず食べることを意識する取組期間中の残食率も取組前の期間に比べ低くなっていました($p<0.05$)。

これらのことから、給食の時間における指導について、具体的なポイントを示し、共通認識を持つことで、食事時間を長くできることが示唆されました。また、食事時間を確保することに加え、残さず食べることを意識できる取組やごはんについての知識や食べ方の指導を行うことで、残食の減少に有効であることが示唆されました。

今後も児童が安心・安全に給食を食べることができ、給食の時間における食に関する指導を充実させることができるよう研究を深めていきたいと考えています。

最後になりましたが、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深く感謝申し上げます。

食に関する指導を効果的に行うための全体計画のあり方(第2報)

栄養教諭食育研究会 香川県 赤松美雪

【背景】

「食に関する指導の手引き-第二次改訂版-」では、食育推進はPDCAサイクルに基づいて行うことや、学校全体で食育を組織的、計画的に推進するためには、全体計画を作成することが必要とされ、作成の法的根拠も示されています。各学校では、栄養教諭等が中心となって全体計画を作成していますが、児童生徒の実態をもとに、目標とリンクした指標設定や評価、組織的推進の難しさを感じている実態が伺えました。第1報では、実態把握や目標設定を食事の重要性、心身の健康の視点で行っていた学校が多くあったことや、実態と指標を数値化している学校は、実態と同項目で指標設定していた学校が多いことを報告しました。

【目的】

年数経過による作成の改善状況を把握することを目的とし、本研究を行いました。

【方法】

香川県内の(公社)全国学校栄養士協議会(以下、本協議会)会員置籍校の令和5年度分の全体計画①②を収集しました。小中学校70校(小学校49校、中学校21校)を対象とし、回収率84.3%、59校、有効回答率100%、59校でした。第1報と同様に、手引きに示されている全体計画の内容について、記載の有無や項目の内容について調査しました。令和4年度と5年度計

画の年度変化には、令和4年度の有効回答数58校を対象としました。統計解析は、Fisherの正確確立検定、McNemar検定を行い、有意水準を5%未満とし、テキスト分析は、ユーザーローカルテキストマイニングツール及びKHコーダーを使用しました。

【結果】

実態の数値化をしている学校数は、増えていましたが、有意な増加ではありませんでした($p=0.687$)。出現している単語では、「割合」「朝食」「給食」「肥満度」が特徴的単語として抽出され、「割合」「子供」「朝食」「食べる」という単語が多くありました。出現数の多かったこれらは、強く共起していました。実態と食育目標には、食育の視点の内、食事の重要性、心身の健康が多く、栄養教諭の専門性に関わる内容で実態把握や目標設定がされていました。評価では、活動指標、成果指標とも設定している学校は、令和4年度に比べ、有意に多くなっていました($p=0.021$, 0.016)。指標を目標値として数値化している学校、実態と目標値を関連付けている学校は、増えていましたが、有意差はありませんでした($p=0.125$, 0.219)。評価に出現している単語では「増加」「割合」「朝食」「肥満度」「給食」が特徴的単語として抽出され、「子供」という単語が最も多く出現し、特徴的単語の「増加」「割合」「朝食」、他にも「食べる」という単語と強く共起していました。

【まとめ】

食育推進評価では、活動指標、成果指標、指標の数値化、実態と目標値の関連付けとも令和4年度よりも記載できている学校が増えており、活動指標、成果指標については、有意に増加していました。

都道府県だより

広い北海道 でも心は一つ！

海・山・大地の恵みが揃う北海道では、新鮮で多彩な食材が学校給食を支えています。各地域の特産を活かし、献立を生きた教材として日々子どもたちに給食提供を行っています。北海道学校栄養士協議会では、全道14地区において各種研修会を開催し、研鑽を積んでいます。北海道全体としては、毎年1月に札幌市で「北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会」を開催しています。各分野でご活躍の講師による最新の情報の講演、授業実践発表、教育委員会からの説明など盛りだくさんの内容で、例年200名を超える参加があります。授業実践発表では、2地区から栄養教

諭が行う学習についての発表があり、その後、教育委員会指導主事から助言もいただきます。発表や交流、助言を通して、自校での実践につながるヒントを得られる良い機会となっています。本研修会は、研鑽を深める場であると同時に、年に1度、久しぶりに元気な仲間にも再会し、近況を報告し合える貴重な場でもあります。各地域で頑張る、なかなか会えない仲間ではありますが、北海道の子どもたちの健やかな成長を願い、心をひとつにしながら、これからも励まし合い学び合える活動を続けていきたいと思っています。

北海道代表者 田中 あゆみ

富山県学校栄養士協議会の取組

立山連峰から流れる雪解け水は富山平野を潤し、豊かな土地から収穫される米や野菜等は、児童生徒の成長の糧となっています。「天然のいけす」と呼ばれる富山湾は、ホタルイカやシロエビ、ブリ等の豊富な魚介類の宝庫です。学校給食ではこのような地域の地場産物を使い、「ホタルイカボンボン」や「シロエビの宝石揚げ」等の特色ある献立が実施されています。近年行われている学校給食展示・発表会では、地場産物等を活用した学校給食の展示を行い、調理技術の研鑽と意欲の高揚を図り、学校給食の食事内容の充実向上と多様化を目指しています。栄養価の整った献立作成を行い、給食を「生きた教材」として活用するためのプレゼンテーション能力、調理技術の情報交換等にも重点を置いています。発表された献立は、10月

の「とやまグルメ・フードフェス」で展示し、最近の学校給食として紹介しました。給食は、食育の「生きた教材」として作られていることを来場者に説明することで、学校給食への理解につなげています。

また、毎年各地区の研究テーマを「栄養管理」、「衛生管理」、「食に関する指導」の3分野から選び、研究を進めています。2月には一年間の取組の成果や指導内容について事例発表を行い、知識や情報を共有化することで、会員一人一人の資質向上を図っています。

今後も研修会等を通して各自の資質向上に努め、児童生徒が生涯に渡って健康的な食生活を過ごすことができるよう、食育の推進に取組んでいきたいと思っています。

富山県代表者 布施 みのり

大分県の食育・学校給食への取り組み

豊かな自然に恵まれた大分県は、山の幸、海の幸が豊富な地域です。大分県学校栄養士研究会は、学校給食の振興と食育の推進のため、日々の資質向上に努めています。

毎年12月に開催している「大分県学校栄養士研究発表会」は、日々の学校給食管理や食に関する指導の実践・研究成果を共有し、専門職としての資質向上を図るための、大変貴重な学びの場となっています。

また、大分県学校給食会との共催事業「給食フェア」も、本会の特色ある取り組みです。県内の児童生徒、保護者、そして一般の方々を対象に、食育の大切さや、大分県産の地場産物の魅力を紹介しています。フェアでは、栄養教諭が工夫を凝らした「食育シアター」で

エプロンシアターやお話、クイズを行い、子どもたちの食への興味を引き出します。その他にも、大分県で獲れる魚のカードを釣って楽しむ「魚釣りゲーム」や、お箸の正しい使い方を学ぶ「豆つかみゲーム」「しいたけ駒打ち体験」や、「手作りバター体験」など、五感で楽しめる体験コーナーは毎回大盛況です。販売コーナーには、県内企業の協力で地場産物が並び、地域全体で食育を盛り上げています。毎年多くの来場者があり賑わっています。

今後も、学校・家庭・地域が連携し、未来を担う子どもたちが心身ともに健やかに成長できるよう、会員一丸となり、楽しく、そして真摯に取り組んでいきたいと思っています。

大分県代表者 本田 真紀