情報 No.2



平成 27 年 9 月 15 日 愛教研専門局栄養職員部 担当 星加 チナミ

愛教研栄養教諭・学校栄養職員リーダー研修会実施報告

平成27年8月11日(火)、栄養教諭・学校栄養職員リーダー研修会がエスポワール愛媛文教会館にて 開催された。午前中は、専門局長石川直子先生や保健体育課石山香指導主事より講話をいただいた。ま た、学校給食摂取基準の現状と課題について各支部での情報交換を行った。午後は、京都府立大学和食 文化研究センター、淑徳大学看護栄養学部 客員教授である田中延子先生から「学校給食摂取基準の活 用及び個別指導への展開について」と題して演習を交えた講演をいただいた。

1 指導講話

愛媛県教育研究協議会 専門局長 石川 直子 先生

学校給食について、市町により給食施設・設備に差があり、それが さまざまに影響していることがあるが、それぞれの学校の実態を把握 し、課題解決に向け、適切な手立てを講じなければならない。「学校給 食摂取基準」について、どう活用するのか、課題は尽きない。「どんな ツールも使い方次第」である。ただ使えばよいというわけはなく、ど このどの場面でどのように使うかが大事である。

また、食は学校だけにとどまらず、家庭への指導や啓発が欠かせな い。栄養教諭はいろいろな人をつなぐコーディネーターとしての役割 や、給食管理に係る専門性、さらに児童生徒の発達段階に応じた指導 力など、さまざまな力が求められているともいえる。本日の研修から、日頃の悩みや課題の解決のき っかけ、糸口を見つけてほしい。



2 研究協議 各支部の学校給食摂取基準の現状と課題

各支部の正副支部長を中学校所属、小学校所属に分け、それぞれ6 ~7人のグループで情報交換を行った。グループは、中学校2グルー プ、小学校3グループの5つに分けた。また、話し合いの視点を3つ に絞り、成果を青の付箋、課題等を赤の付箋で記録するなどして、協 議を行った。

ア 視点

- ・給食管理にどのように活用したか
- ・個別指導への活用のあり方
- 「PDCA」サイクルに基づいた活用の成果と課題

イ 成果

- ・荷重平均成分表や食品構成表を見直した。
- ・個別指導が必要な児童、生徒の把握ができ、生活習慣病予防検診の事後指導に活用できた。
- ・必要量が自然と身に付き、無理なく完食することができている。
- ・各学年の配食の割合の根拠を示すことができ、適正量を配缶し、残食を減らすことができた。

ウ課題

- ・パンと米の主食の違いでエネルギー比率が異なってしまう。
- ・食欲と体格とが違う場合がある。
- ・提供してもらったデータの反映は2か月後になってしまう。
- ・調理場の配食時に量を加減するのか、クラスの配食時に個別に担任に加減してもらうのか悩んだ。
- ・本当に足りているか児童、生徒に満足度を把握する必要があるのではないか。



3 指導講話 「学校給食の危機管理について」 愛媛県教育委員会保健体育課教育指導グループ 指導主事 石山 香 先生

事後対処ではなく積極的な未然防止を進めてほしい。毎日の給食管 理・指導の中にも危機管理意識を持たなければならない。

ア 食中毒について

昨年度の発生した食中毒事故2件は給食調理場ではなく、委託施設 や委託弁当施設からであった。しかし市町・調理場の責任は免れない。 保健所からの食中毒情報を受けた場合などには、献立の柔軟な変更な ど、安全な給食実施に適切に対応してほしい。検収や検食の時に異常 を感じたら複数で確認し、栄養士だけでなく、全体で考えてほしい。 イ 異物混入について



害虫はどこにでもいるが、異物混入を防ぐ手立てや調理場での点検等ができているかどうかを確認 してほしい。学校給食衛生管理基準にも定期的に点検をすることについて記載されている。調理場に おいて、作業内容や作業分担、機械器具等の使用前後の確認等について再度点検をしていただきたい。 ウ 食物アレルギーについて

昨年度末、文部科学省から「学校給食における食物アレルギー対応指針」や「学校のアレルギー疾 患に対する取り組みガイドライン要約版」が出された。要約版については、どの教室でもだれでも対 応できるように保管場所を決めて、各教室に常備し、緊急時の対応に活用してほしい。また、学校が 取るべき対応としては、各市町における基本方針に基づき、学校が個別に基本方針を策定するととも に、組織で対応し、学校全体として取り組む必要がある。

4 講演 「学校給食摂取基準の活用及び個別指導への展開について」 講師 京都府立大学和食文化研究センター

淑徳大学看護栄養学部

客員教授 田中 延子 先生

田中先生は、学校栄養職員として2万4千食の帯広市学校給食調理場 の数々の課題を解決され、文部科学省学校給食調査官の時には、栄養教 諭制度設立にもご尽力された。現在、オフィス田中を設け、世界を視野 に幅広く活躍されている。

講演内容は、食事摂取基準及び学校給食摂取基準の作成手順の説明が あり、そして、各学校の推定エネルギー必要量からそれぞれの摂取基準 を算出する演習を行った。



現在の日本は、健康寿命と平均寿命の差が大きいので、この差を縮める必要がある。さらに、超高 齢化社会の到来により、働く世代の負担は増大するため、生涯健康な老人をつくらなければならない。 そのためには、病気の「予防」が大切であり、子どもの時からの食育が必要である。

また、低出生体重児の割合が増加している。中学生の女子はダイエット志向があり、将来、自分が 子どもを産むことは考えていない。低出生体重児は節約遺伝子によりメタボになりやすい。知的障害、 発達障害の子が生まれる可能性も心配される。こういうことを教育できるのは栄養教諭の力である。 栄養教諭として欠かせない食育の指導とは、自分の体を自分自身の力で養う能力を身に付けさせるこ とや自分の適量を知らせることであると思う。これらを給食を通して、意図的に子どもたちに身に付 けさせて欲しい。愛媛県は栄養教諭がたくさんいる。子どもたちの現在および将来の健康と幸福のた めに、是非、頑張って欲しいと話された。

田中先生のお話から、栄養教諭としてこれから果たすべき役割を改めて認識すると共にたくさんの パワーをいただき、有意義な講演であった。

5 参加者の感想より

- 新しい情報を取り入れてくださって、勉強になった。
- 午前と午後の部に分かれていてよかった。また、田中先生のパワフルなエネルギーを分けてい ただけた。
- 実践に移していかねばならないと強く思った。できれば全員で研修を受けたい。