

おおいた 給食ふあいと

2022.12月
No. 40

ふりそそぐ あいじょういっぱい いつもげんきな とよのしょくいく — 広報紙スローガン —

第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

令和4年8月4・5日に大分市で50年ぶりに全国大会が開催されました。コロナ禍のためオンライン開催となり、全国から皆様をお迎えすることはできませんでしたが、開会式やシンポジウムの参加者、分科会の発表者等は来県され、盛大に開催されました。

ご挨拶



文部科学省文部科学審議官
丸山 洋司



大分県教育委員会教育長
岡本 天津男



公益社団法人全国学校栄養士協議会会長
長島 美保子

歓迎の言葉



大分県知事
広瀬 勝貞

文部科学省説明



文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長
南野 圭史



※この他4・5ページにも紹介しています。

もくじ

| | |
|---|-------|
| 第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 | P1 |
| 新規採用栄養教諭の紹介 | P2 |
| 大分県学校栄養士研究会の取り組みを紹介します！ こんにちは！ 大分地区です | P3 |
| 第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会を終えて | P4・P5 |
| ひみつのランチタイム ある日の給食をのぞいてみたら… 〈日田市津江学校給食共同調理場〉 | P6 |
| 第11回学校給食フェア | P7 |
| (公財)大分県学校給食会 令和4年度事業経過報告 | P8 |

回覧をお願いします

大分県学校栄養士研究会の取り組みを紹介します！

こんにちは！ 大分地区です

大分市は、総勢37名の県内で最も会員数の多い地区です。
4つの班に分かれて、各班ごとにテーマを決めて研究を進めています。
今回は、令和3年度の各班ごとの取り組みを紹介します。



1班 大分県の郷土料理
写真・レシピ作成

県内の郷土料理のレシピ集を作成しました。



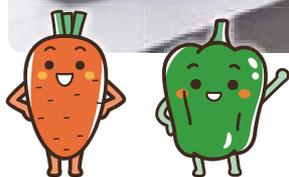
2班 「みつば」「大葉」「にら」
料理写真・レシピ集作成

大分市で多く栽培されている「みつば」「大葉」「にら」を使用したレシピを作成しました。



3班 個別指導の資料作成(油)

『おやつ』や『軽食』として実際よく食べられている食品の中にかくれている【油】の量を、視覚的にとらえることができるようにしました。



4班 大分県の農産物等
立体マップ作製

主に給食掲示物の展示として使用しますが、地場産物の授業等があれば活用する予定です。



第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会を終えて

全体会の基調講演やシンポジウムの様子・分科会を視聴した感想を栄養士の先生方にお聞きしました！

1日目 全体会（基調講演・シンポジウム）

大分市立小佐井小学校 栄養教諭 永野 智子

全体会を通して、子どものために活躍できる栄養教諭になるためには、①やるべきことを見直し、ICT等を活用して業務の効率化を行い、指導の時間を確保すること。②コミュニケーション能力を身につけ、栄養教諭自ら積極的に行動すること。③新たな情報を収集して知識をアップデートさせ、専門職としての実力を強化し、目の前にいる子どもにピッタリの指導ができるようにすること。これら3つのことが必要だと感じました。求められる栄養教諭になるために一歩ずつ…しかし歩みを止めずに進んで行きたいと思いました。



基調講演の鈴木志保子先生



シンポジウムの様子

2日目 分科会

第1分科会

「栄養教諭を中核とした単独実施校における食に関する指導の在り方」



発表者

別府市立石垣小学校
栄養教諭 渡邊 智子

津久見市立青江小学校 学校栄養職員 野崎 みのり

第一分科会では、単独実施校での給食時間の指導・教科等での食に関する指導の充実についてや、食に関する指導を系統的・継続的に行う手立てについて協議しました。発表や協議を通して、単独実施校は日常の児童の様子がよく分かることや、授業後の児童の変化に気づくことができること、また教職員との情報共有がしやすいことなど、食育を行う上で多くのメリットがあることを改めて感じました。単独実施校の強みを活かして、今後も食に関する指導を進めていきたいと思いました。

第2分科会

「栄養教諭を中核とした共同調理場から受配する学校における食に関する指導の在り方」



発表者

臼杵市立臼杵小学校
栄養教諭 板井 三津子

国東市立安岐中学校 栄養教諭 佐々木 愛実

共同調理場に勤務する栄養教諭の食に関する指導への関わり方や、ICTの活用等について様々な協議が行われました。ICTの活用では、栄養教諭が作成した動画等を指導に取り入れるほかに、生徒と一緒に動画を作成したり、当日の給食づくりの様子の動画を給食時間に流したりしている活動がとても印象的でした。また、教育委員会や各校の食育担当の先生等との連携をしっかりと行うこと、全体計画の作成を他の教職員を巻きこんで行うことが、指導を充実させるために重要だと感じました。

第3分科会

「栄養教諭の専門性を生かした障害のある児童生徒一人一人に応じた学校給食の提供と食に関する指導の在り方」



発表者

大分県立南石垣支援学校
栄養教諭 長野 倫世

大分県立新生支援学校 主任学校栄養職員 園田マキ子

個人毎の「食に関する指導のチェックリスト」を教職員に記入してもらうことにより課題の明確化及び共通認識をもつことが大切で、教科等と連携した指導やいろいろな場面での教職員と連携した食育につながることを体感した発表でした。盲学校での自立への体験として給食時間の重要性や、個人に応じた栄養基準量の算出や給食での個々に応じた方法など詳しく伝えていただき、とても勉強になりました。

第4分科会

「栄養教諭の専門性を生かした児童生徒への個別的な相談指導の進め方」



発表者

大分市立下郡小学校
栄養教諭 姫野 良子

大分市立松岡小学校 栄養教諭 中村 佐知子

大分県からは大分市5年生対象に実施している「すこやか健診」結果から児童、保護者への指導へつなげている事例、福岡県からは現在病院で活用されているSOAPを取り入れて科学的に情報を整理し組織的に取り組んだ事例、愛知県からは肥満の個別指導の進め方について、栄養価の算出の方法や指導にあたり気を付ける点などの発表がありました。どの学校でも、保護者、教職員と連携をとりながら、児童の行動変容につなげる工夫が取り入れられていました。

第5分科会

「全教職員による食育推進体制及び家庭や地域、関係団体等と連携した推進体制の構築における栄養教諭の役割」



発表者

豊後高田市立真玉中学校
栄養教諭 山崎 佳代子

宇佐市立糸口小学校 栄養教諭 上野 恵美

小規模な単独調理場での食品ロス削減のための取り組み、大規模調理場での学校・家庭・関係団体と連携した取り組みについてなどさまざまな状況下での研究発表がありました。その中でも豊後高田市は栄養教諭、学校、行政が繋がり、食育を推進するための組織体制がしっかりと構築されており、各組織と連携した食育が行われているということで、前日のシンポジウムの内容と関連付けながら協議が盛んに行われました。各組織と共通理解をし、課題解決に向けた取り組みの効果を感じました。

第7分科会

「栄養教諭の専門性を生かした栄養管理と生きた教材となる献立作成」



発表者

日田市立東溪小学校
栄養教諭 三宅 祐子

玖珠町立森中央小学校 栄養教諭 岡部 佑郁

学校給食摂取基準に準じた献立作成はもちろんのこと、学校や児童の実態に合った給食の実施が必要であると感じました。地場産物をはじめとした様々な食材を組み合わせた給食の提供と食に関する指導の実践により、児童の食への意識を高めていきたいと思いました。日々の取り組みの積み重ねにより、自己管理できる児童の育成を目指していきたいと思いました。給食の残菜を減らすための、「とりもどし作戦」がとても印象的でした。子どもたちが意欲的に取り組めるようなので、ぜひ真似して取り入れたいと思いました。

第6分科会

「食に関する指導の全体計画と評価及び栄養教諭の配置効果」



発表者

竹田市立久住小学校
栄養教諭 足立 英子

中津市立三光中学校 栄養教諭 山口 稚菜

第6分科会では、食に関する指導の全体計画に基づき、教職員・家庭・地域や生産者と連携をした、様々な取り組みの研究発表が行われました。竹田市立久住小学校では、年間3回の食育の視点に沿った児童アンケートの実施や、調理場や養護教諭・地域・家庭と連携をした食育指導をされていました。児童生徒の実態把握を行い、目標設定をし、全体計画を作成すること、教職員・地域・家庭と連携をして食育を行うことが効果的であると感じました。

第8分科会

「衛生管理責任者としての栄養教諭の役割」



発表者

佐伯市立渡町台小学校
栄養教諭 福泉 真琴

佐伯市立昭和中学校 主任学校栄養職員 倉掛 望

第8分科会では、衛生管理責任者として、作業工程を把握、分析し、衛生的に配慮した献立を作成しているか、組織での危機管理体制・マニュアルの見直しができているか、調理場や教室でどのように連携しよう動くか、が重要だと指導助言がありました。また、統合や民間委託をきっかけに見直したところが多く、調理員、教育委員会、同市や他市の栄養教諭や外部衛生検査会社等と連携し、協議を重ねる時間を作らないといけなと感じました。

大会全体を通して

大分市立南大分小学校 栄養教諭 阿南 早都已

オンライン大会となりましたが、多くを学ぶことができました。特に、基調講演での鈴木講師の「国民が初めて出会う栄養士、管理栄養士が栄養教諭、学校栄養職員である。」という言葉に、自分は子どもにどれだけ影響を与えることができているだろうかと自問自答しています。目の前にいる子どものために、なくてはならない存在となるよう、今何ができていないのか、どうすればいいのか考え、自ら動き出さなければと思いを新たにしました。

私自身は、副会長としての大きな大会でしたが、無事に終わり肩の荷が下りた気がします。まずは、みなさんお疲れ様でした。

大会の準備委員会では、記念品の選定・作成から全国への発送まで、本当にゼロからのスタートでした。また、全体会や分科会に来県される方々をお迎えするにあたっては、当日までの細かい準備等々行いました。一人ひとりがそれぞれの役割をしっかりと果たしてくださり本当に感謝しています。当日は運営委員をはじめオンライン参加のみなさんも、各分科会での質問等で発表者を盛り上げていただいたことと思います。あらためて大分県学校栄養士研究会という組織のすばらしさを感じています。これからも、互いに協力し高め合っていけるようがんばっていきましょう。ご協力のほどよろしくお願いいたします。



ひみつのランチタイム

日田市津江学校給食共同調理場

日田市津江学校給食共同調理場は、日田市中津江村にある調理場で津江小中学校に隣接しています。地域の方との繋がりが深い学校で、地元の農家さんが干し椎茸やきくらげ、ピーマンなどの食材を提供してくれます。オリジナルのメニューも多く、焼きカレーパンや、フレンチトースト、炊き込みご飯、グラタンなどが人気です。

ピーマンが苦手な子も、へっちゃら!!

人気メニュー「キムチごはん」を紹介します!

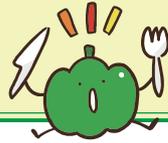
材料 (4人分)

| | | | |
|------|------|-----------|-----|
| 米 | 260g | 朝鮮漬け (甘口) | 50g |
| 豚肉 | 60g | いりごま | 8g |
| 酒 | 4g | 濃口醤油 | 8g |
| ピーマン | 20g | 塩 | 2g |
| 人参 | 40g | 油 | 2g |



作り方

- 1 油で具材をいためる (豚肉、酒、人参、ピーマン、朝鮮漬け)
- 2 調味料で味をつける
- 3 米と一緒に炊飯する
- 4 炊きあがったらごまをふる



「安全安心美味しい給食」を合言葉に3名の調理員さんが、まごころ込めて毎日調理に励んでいます。



給食時間の様子

中学生は各教室で、小学生は教員も全員一緒にランチルームで給食を食べます。給食を楽しみにしている児童生徒が多く、毎日残菜がほとんどありません。

毎日
おかわりするよ!



大きな口で
カレーパンを
パク!



黙食の給食時間ですが、
楽しそうに食べています。



「いただきます」の前に
係の児童が
その日の給食に関する
【給食ひとくち話】を
読みます。



食育の様子

正しい箸の持ち方で
豆つかみにチャレンジ!



食育授業



理想の朝食を
考え中...

旬の食材を掲示



給食を通じて、地元食材や農家の方への感謝の気持ちを感じてもらおうと共に、生きる力を育むための土台となる「食」の大切さを伝えられるようにこれからも給食業務や食育に励みたいと思います。

第11回 学校給食フェア

「第11回学校給食フェア」は、昭和電工ドーム大分へ会場を変更して3年ぶりに開催しました。あいにくの雨模様でしたが、約800人の方にお越しいただき大盛況でした。学校給食フェアは公益財団法人大分県学校給食会、大分県学校栄養士研究会の主催で実施しています。

食育シアター

地産地消をテーマに、紙芝居と県内各地の特産物のクイズをしました☆



魚つりゲーム

いろんな魚について楽しく学べるコーナーです。大行列ができるくらい、子どもたちに大人気でした!「〇〇釣れたよ〜!」と、とても嬉しそうな表情が見られました。



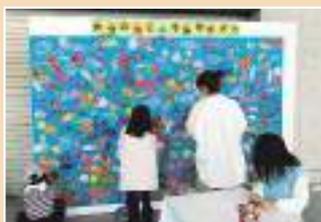
豆つまみゲーム

30秒間でつまめた豆の数を競います! 今年の最高記録は28個でした!



おおいたの海に魚を泳がせよう!

好きな給食や思い出の給食を書いて貼りました。とてもカラフルで、たくさん生き物が泳ぐ海が完成しました!



釜混ぜ体験 〜給食を作ろう!

嬉しそうに給食を作る真似をしていました。道具も目にするのができ、給食がどうやって作られているのかわかる機会になったようです。



トラックに乗って給食の材料を届けよう!

大きなトラックに大興奮の子どもたち! 今年は『わくわく学校行き』のトラックに乗車しました♪ あまり乗る機会のない大きなトラックに喜び姿が見られました♪



学校栄養士研究会・学校給食会コーナー

県内で取り組んでいる食育活動や学校給食会のことを紹介しました。



第11回学校給食フェア スタッフ一同



第11回学校給食フェアにご協力いただいた皆さま方、ご指導いただいた関係各所に感謝申し上げます。私たちはこれからも安全でおいしい給食の安定的な供給と更なる食育の推進に努めていきます。

(公財)大分県学校給食会 令和4年度事業実施状況を報告します！

★つくってみようおおいたの給食！学校給食レシピコンクール★

児童生徒が、給食献立づくりの体験をとおして、学校給食への関心を高めるとともに、食事の重要性や地域の食材の豊かさを再認識し望ましい食習慣について考える機会を提供することを目的として「学校給食レシピコンクール」を実施しています。

県内の小学校・中学校・義務教育学校・特別支援学校・高等学校定時制の児童生徒を対象として、「おおいたの水産物を使った給食メニュー」を募集したところ、189作品の応募がありました。この応募作品について、9月29日(木)に第1回審査委員会を開催し、1次審査(書類審査)を行いました。厳選な審査の結果、10作品が1次審査を通過し、11月1日(火)に行われた2次審査(試食審査)で、最優秀賞2作品(大分県学校栄養士研究会会長賞・大分県学校給食会理事長賞)、優秀賞8作品、佳作9作品を選定しました。



審査委員会の様子



表彰式の様子

11月23日(水)、
学校給食フェアで
表彰式を行いました



受賞者のみなさん

たくさんのご応募
ありがとう
ございました！



★水産物調理講習会★

令和4年10月20日(木)、大分県学校給食会で「令和4年度水産物調理講習会」を開催しました。

講師にお食事処ひらまつ 平松 慶三 先生をお迎えし、大分県の豊かな水産資源を活用した調理実習を行いました。参加者からは、「素材や調理へのこだわり、手間ひまをかけると、料理の味に反映されると実感した。」や「ハモの骨切りを実際に体験できてとても勉強になった。」「学校給食でも活かそうと、とても参考になった。」などの感想があり、満足度の高い講習会となりました。



出汁の鯉節は
本枯節を削って
とりました。

先生に
ハモの骨切りを
教えてもらい
全員挑戦しました！

