

鳥取県

学校給食会だより



12月号(No.165)

(公財)鳥取県学校給食会
鳥取市安長字前内387-1
(TEL) 0857-23-7084
(FAX) 0857-27-8040
E-mail:kenkyu@togk.or.jp

平成27年12月11日 文責:谷川香寿代
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

地場産物を活用した学校給食調理講習会開催

去る11月13日(金)琴浦町生涯学習センターまなびタウンとうはくにて、地場産物を活用した学校給食調理講習会を開催しました。この講習会は、学校給食における地場産物を活用した新たなメニュー開発を目的として、栄養教諭、学校栄養職員を対象に実施しています。

今年で第6回目となる講習会は、学校栄養士協議会のご協力のもと、県内の栄養教諭、学校栄養職員が考案したレシピから選考された6品の調理を行いました。今年では来賓に鳥取短期大学生活学科食物栄養専攻 松島文子教授をはじめ、鳥取県教育委員会体育保健課 吉田朋幸課長、鳥取市立用瀬小学校 木下俊児校長、琴浦町立東伯中学校 中尾昭二校長をお迎えし、調理の過程から試食を通して新たなメニューについてご意見をいただきました。

学校現場における「食育」は、栄養教諭だけでなく学級担任、養護教諭、地域や保護者等の各関係者が連携し行うことが大切だと思います。この講習会をとおして、栄養教諭、学校栄養職員の取り組みや様々な調理に対する工夫を知っていただく大変貴重な機会になったと感じています。業務ご多忙の中、ご出席いただいた来賓の皆様には大変感謝いたします。

この度調理を行ったレシピは、ネーミングや食材にも拘り、どれも趣向をこらしたレシピばかりでした。今回のレシピが、学校給食に登場する日がとても楽しみです。



【調理レシピ】

- ①雨滝豆乳ポタージュ ②はまちフライの梅ソースかけ
- ③豚肉の砂丘らっきょうソースかけ ④じゃがいもの味噌辛炒め
- ⑤あじぎゅぎゅつとごはん ⑥なんぶいのちゃん汁



食中毒防止に関する実技講習会への派遣について

本会では、衛生管理に対する知識・理解を深めていただくことを目的として、栄養教諭及び学校栄養職員に講習会を受講していただく派遣事業を行っております。今年、湯梨浜町立羽合小学校 池田和子栄養教諭と米子市立弓ヶ浜共同調理場 伊藤美和子学校栄養職員に受講していただきました。

この講習会は、独立行政法人日本スポーツ振興センター主催で開催され、3日間にわたる講義及び実技、グループディスカッション等をとおして、衛生管理に対する理解を深めていただきました。

受講された先生からは、「検査を実施することで仕組みを理解できた。」「グループディスカッションをとおして各給食センターの工夫を得た。」「学校等関係各所との連携をはかり柔軟な対応力をもって安全で安心な給食の提供に努めたい。」との声をいただきました。

食と健康の伝言板 NO.74

第66回全国学校給食研究協議大会
「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実
～食でつなげる未来の元気な子どもたち～

鳥取県立鳥取養護学校 学校栄養職員 山本貴美子 氏

「業務はさまざま、目的はひとつ。」

平成27年11月6日、大会を終えた夕暮れ時、旅の途中で目に留まった列車内の広告のフレーズを思い出しながら、あいにくの曇天の下、高知城を見上げていました。

11月5日から6日にかけて、高知市で行われた全国学校給食研究協議大会に派遣していただきました。

特別支援学校は母体数が少なく情報交換の場が大変貴重であるため、可能な限り全国大会には参加させていただいています。全国のような取組や最新の情報を吸収すると共に、学校給食の基本を振り返ることで、「安全な給食が提供できているか」「栄養価、味付け、食形態、彩り、食感等が子どもたちにとって適した献立になっているか」そして何より「給食が楽しい時間であって欲しい！」等々、日常から離れ初心に立ち返る貴重な機会です。

<第1日目・全大会>

文部科学省からは、食育の推進と学校給食をめぐる最近の動きとして「第3次食育推進基本計画の策定に向けて」と「総務省『食育の推進に関する政策評価書』」について説明がありました。

続いて、実践発表「塩分摂取に着目した食生活習慣改善へのモデル検討」、特別講演「釣りバカ浜ちゃんの土佐流食育のすすめ」と、視点は違えど地元愛とエネルギーに満ちた内容で、全国大会にやってきたという高揚感を得ました。

<第2日目・分科会>

第7分科会「特別支援学校の学校給食の在り方」に参加しました。「児童生徒の障害に応じた学校給食を提供するためには、どのようにしたらよいか」を主題に、実践発表と研究協議が行われました。

指導助言では「家庭が求めるものと栄養教諭・学校栄養職員の発信内容に、ずれが生じてはいないか」という言葉に日々の仕事を思い返し、自己満足に陥ってはいないだろうかと自問しました。また、特別支援学校で提供される給食の食形態と名称が全国で統一されていない現状を受け、日本摂食嚥下リハビリテーション学会により、加工食の名称と作り方の手順を明確にしたガイドラインが作成中であるという最新トピックを知ることができたことも、大きな収穫でした。

両日通していずれも、校内におけるチームワークの重要性と共に、保護者・地域・関係機関との連携が不可欠であることを改めて強く感じました。

今後も、子どもたちの笑顔が輝く毎日になるよう、そして彼らの未来の姿を思い浮かべながら、保護者・地域・関係機関等を含めた学校という多職種のチームの一員として、ひとつの目的に向かって、今、私に出来ることに精一杯取り組んでいきたいと思えます。

この度は、貴重な研修の場をありがとうございました。



【全体会のひと幕】



【元気な仲間たちがお出迎え】



【楽しみのひとつ「ご当地弁当」】