

鳥取県

学校給食会だより



10月号(No.192)

(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

平成29年10月27日 文責:佐竹香寿代
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp> E-mail: kenkyu@togk.or.jp

本会では、学校給食支援事業の一環として、今年度より「全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」への派遣事業を行うこといたしました。報告をいただきましたので、ご紹介します。

食と健康の伝言板 NO.79

米子市第二学校給食センター 学校栄養職員 三宅文佳 氏

8月3日・4日に石川県で行われた第58回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加させていただきました。

全大会では「学校における食育の推進と栄養教諭の役割について」の文部科学省による説明、シンポジウムでは「栄養教諭を中核としたこれからの食育」ということで、平成29年3月に文部科学省から配布された『栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育』に触れる内容でした。単発で行う食育ではなく、食育推進のPDCAを行い、計画的に、そして『チーム学校』として行う食育が求められているとの話がありました。また、第3次食育基本計画、新指導要領についても説明があり、最新の情報を聞くことができました。

分科会では「食に関する指導～個別的な相談指導～」に参加しました。研究発表では、アレルギーや肥満、偏食傾向のある児童生徒への指導など健康課題をかかえた児童生徒への個別的な指導の実践例の発表がありました。研究協議として、実践する上での体制作りや課題、工夫したところなどが話し合われました。他県の取り組みを聞くことができ、その難しさや、重要性、成果を知ることが出来ました。

神奈川県立健康福祉大学の鈴木志保子教授による指導助言では「健康課題を持つ児童生徒に、何もしないのは職務怠慢だ」との強い言葉もありました。日々の仕事を振り返り、何かできることはないかと考えさせられました。個に応じた相談指導は、対象児童生徒や現場によって、対応しなければならない課題や問題点は様々です。その様々なニーズに応えられるように、日々研修を行い、情報の共有化を図っていききたいと思います。

この度は、貴重な研修の場を与えていただきありがとうございました。この全国大会で得たことを活かしてこれからの業務に勤めていきたいと思います。



平成29年度第1回物資委員会開催

今回の物資委員会は新規委員での開催となりました。物資委員会とは、物資の供給・情報提供・衛生管理・普及充実・食育支援等、給食における業務の適正化を図ることを目的として、行政関係機関、学校栄養士協議会をはじめ学校給食関係者約20名の委員で組織しています。



第1回目となるこの度の委員会では、始めに取扱い物資の休売・終売・価格変更を報告しました。次に、基本物資の動向及び地場産物の取り組み状況、夏休み期間中に実施した委託加工工場巡回衛生指導の結果報告を行いました。また、今回は8月22日に開催しました物資展示会に出展した商品の中から、新規見積記載物資の選定を試食など踏まえて吟味いただきました。この度、承認いただいた常温物資5品と冷凍物資7品につきましては、各給食現場へ既に通知しております。



災害時給食用非常食のご紹介

【救給カレー】

規格: 150g/250g

ご飯が入っていて、温めずにそのまま食べられます。国産の米、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、スイートコーン、ぶなしめじを使用しています。



【救給根菜汁】

規格: 150g

汁にとろみがあり、こぼれにくくなっています。国産のさつまいも、ごぼう、にんじん、玉ねぎ、大根、椎茸、こんにゃくなどたくさんの野菜を使用しています。



【救給コンボータージュ】

規格: 130g

牛乳、乳製品は使用していません。スプーン付きでそのまま食べられます。国産のとうもろこし、にんじん、玉ねぎ、玄米を使用しています。(H30.1月より発売開始)



これら災害時給食用非常食は、全国の栄養教諭・学校栄養職員の手により、災害被災体験の教訓をもとに、成長期の子どもたちの栄養バランス、心身の健康を考えて開発されました。どれもアレルギー特定原材料等27品目すべて使用しておりません。また、スタンディングパウチの容器は、そのまま食器として使用でき、かさばらずに片付けができるように工夫されています。栄養教諭・学校栄養職員がこだわりをもって開発された非常食です。詳しくは本会までお問い合わせください。

若桜町獣肉解体処理施設「わかさ29(にく)工房」視察

最近、テレビや新聞等で「ジビエ」について紹介されているのを見かけます。本会も鹿肉の取扱いに向け関係者と各種調整を行っているところです。本会職員が若桜町にある獣肉解体処理施設「わかさ29工房」の視察に行ってきたので、その様子をお知らせします。



わかさ29工房は、平成24年に獣肉解体処理施設を建設し、平成25年7月より稼働されています。この度、ジビエ加工処理施設としては県内初の鳥取県HACCP適合施設認定を受けられました。主に、若桜町、八頭町で捕獲された鹿を中心に1日約6頭の処理を行い、その獣肉(ジビエ)を活用して特産品化に努められています。ジビエ肉は、解体処理に時間をかけると臭みが発生してしまうため、他の肉以上に解体から冷凍冷蔵保存するまで短時間に処理をする必要があります。視察当日も衛生管理に留意しながら、手際よく処理されていました。



ジビエ肉は、牛肉、豚肉、鶏肉に比べ高タンパクで低カロリーなのが特徴です。鳥取県内でもジビエ肉を取り扱う飲食店も少しずつ増え、徐々に人気が高まってきているように感じます。

本会では、11月17日に栄養教諭・学校栄養職員を対象とした「地場産物を活用した学校給食調理講習会」を開催します。講習会では、鹿肉のミンチを使った調理方法を学ぶ予定としています。