

栄養教諭の職務における ICT 活用の事例集



公益社団法人 全国学校栄養士協議会

活用にあたって 3

ICT 活用の事例紹介

食に関する指導

青森県 校内グループウェアを活用した教科等と連動した献立作成 4

岩手県 ICT を活用した人と人がつながる食に関する指導 6

宮城県 食に関する指導や学校給食の業務への活用 8

秋田県 学級活動での実践「栄養バランスのよい食事の
ポイントを考えよう」 10

山形県 防災献立の実施における ICT を活用した効果的な
食育交流 12

福島県 協働学習支援ツール等を活用した食に関する指導 14

茨城県 食事アプリの活用で育む自己管理能力 16

群馬県 Google meet を活用したオンライン給食センター見学 18

東京都 給食時間における動画配信（読書週間） 20

神奈川県 家庭科学習におけるロイロノートの活用 22

新潟県 動画資料の作成を通して、給食時間における食に
関する指導の充実を目指す 24

長野県 農家の畑と教室をテレビ電話で繋ぐ 26

兵庫県 ICT を活用した給食指導 28

岡山県 運動部活動生徒を対象とした食に関する指導に
おける「くらしき市版ヘルスジャッジ」の活用 30

広島県 Google クラスルームを活用した動画等の食に関する
指導資料の提供 32

愛媛県 給食センターの配送校に対する ICT を活用した食育
月間の統一指導 34

高知県 家庭科におけるプログラミング的思考を育む授業の創造 36

佐賀県 少人数の栄養教諭等の配置地区における学校と連携
した食に関する指導 38

熊本県 「ICT を活用した食に関する指導」実践集の作成 40

宮崎県 1人1台端末等を活用した「食に関する指導」の充実 42

沖縄県 ICT を活用した交流学習の充実 44

個別的な相談指導

埼玉県 生活習慣病予防検診における個人別書類を活用した
経過観察及び生活指導 46

愛知県 個別的な相談指導における ICT 活用 48

大阪府 肥満指導における ICT を活用した取り組み 50

和歌山県 Teams を使用した食物アレルギー対応の個別面談 52

香川県 食育 SAT システムを活用した小児生活習慣病予防健診事後指導
..... 54

家庭等への情報発信

北海道 ホームページの活用 56

富山県 家庭での食事内容の充実を目指して ～フォトを活用
しての料理動画作成と公開～ 58

福井県 食育フェスタを通じた「まるわかり給食展」～〈QRコード
活用で給食をもっと身近に〉大作戦～ 60

鳥取県 動画教材を活用した地産地消の推進 ～毎月19日は
「とっとりふるさと探検日」～ 62

山口県 山口市学校保健会「すこやか山口っ子 元気塾」 64

福岡県 学校給食に使用する地場産物の情報発信における
ICT の活用 66

鹿児島県 奄美市公式 LINE アカウントを活用した献立の毎日配信 68

学校給食栄養管理

栃木県 EER に配慮した学級ごとの配食量の設定及び急な食数変動の際の
食品ロス対策と設計栄養量に近づけるための調整について 70

山梨県 山梨県統合型校務支援システムによる検食簿の作成 72

京都府 市独自の学校（園）給食摂取基準の算出とそれに沿った
給食の提供 74

徳島県 EER を活用した適正な配食量の検討 76

長崎県 学校給食管理システム及び食物アレルギー管理システムの
活用 78

大分県 スプレッドシートを活用した食数管理 80

学校給食衛生管理

静岡県 LINE を活用した給食センター内の情報共有 82

三重県 温度管理システムを活用した給食センターにおける
衛生管理 84

島根県 調理場内ネットワークカメラシステムを活用した衛生管理 86

研修その他

千葉県 安全安心な給食提供のための学校給食従事者研修に
おける活用事例 88

石川県 ICT を活用した災害時の給食運営に関する調理員への講習会及び
災害時の食事に関する児童・生徒への指導の実施について 90

岐阜県 学校校務員を対象としたオンライン研修会の実施 92

滋賀県 調理員への衛生管理研修における動画の活用 94

奈良県 ICT を活用した調理員研修 96

活用にあたって

令和5年1月に文部科学省より「養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議の議論の取りまとめ」の報告^(注1)がありました。その中で、栄養教諭を巡る諸課題の解決に向けた方向性のひとつとして“職務遂行のインフラとしてのICTの積極的な活用”が示されています。これからの栄養教諭には、ICTを活用して業務の効率化や成果の向上を図る資質能力が求められています。

本紙では全国の会員から集めたICT活用の事例を、職務内容のジャンルごとにまとめて紹介しています。ICTを活用したことによるメリットや具体的な資料など、とても有益な情報ばかりです。今後の食育推進や資質能力向上のためのヒントが必ず見つかると思います。ぜひ参考にしてください。

【紙面の構成について】



動画資料の作成を通して、給食時間における食に関する指導の充実を目指す
新潟県 新潟市立上野小学校 野澤 和子

【ICT活用のメリット】
この職務にICTを使った
ねらいや効果的だったことを表示しています。

【使用したソフト等】
(注2)

【ICTを活用した内容】
具体的な活用の様子を写真
などの資料とともに紹介
しています。

職務内容のジャンルごとに、**ピクトグラムと色**を分けて表示しています。

【振り返り】 報告者による感想や今後の展開などを記載しています。

【おまけ】 感想等を栄養教諭たちのSNS風にかきました。



【注意事項】

- 本紙に掲載した事例は、令和4年9月時点で文部科学省「養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議」における資料として(公社)全国学校栄養士協議会の会員から情報提供していただいたICT活用事例の中から選定し、あらためて原稿作成をしていただいたものです。紙面の都合上、一部編集して掲載しています。なお、資料写真などの無断転用はご遠慮ください。
 - (注1) 文部科学省のホームページにもICT活用事例の紹介があります。あわせてご活用ください。
 - (注2) 本紙では、各種ソフトやアプリ等の名前を省略して掲載しています。
EER算出表…(公社)日本栄養士会が作成した、個人及び団体の推定エネルギー必要量や給与エネルギー目標量の計算ができるソフト
imovie…Apple社の動画編集アプリ PowerPoint…Microsoft社のプレゼンテーション作成ソフト
Google Classroom…Google社の学校向けのファイル共有Webサービス Google Meet…Google社のビデオ会議アプリ
Zoom…ビデオコミュニケーションズが提供するWeb会議サービス ロイロノート…ロイロノート・スクール、クラウド型授業支援アプリ
QRコード…デンソーウェーブ社開発のマトリクス型2次元コード など
- ※記載されている会社名、製品名は各社の登録商標および商標です。本紙では、TM、[®]、[©]マークの表示を省略しています。



食に関する指導や学校給食の業務への活用

宮城県 仙台市小学校教育研究会学校給食研究会

栄養教諭・学校栄養職員部会 岡崎 博子

ICT 活用のメリット

- ・ 栄養教諭同士の教材の共有化や情報交換を効率的に行う。
- ・ 授業前後の児童へのアンケート集計の効率化を図る。
- ・ 対面方式を避けた研修会の実施。

使用したソフト等

ロイロノート、Jamboard
 クラクルーム、Meet など

ICT を活用した内容

仙台市では、児童生徒及び教職員に Google アカウントが発行され、一人一台端末として Chromebook が配付されている。各学校や仙台市の栄養教諭・学校栄養職員部会では、このアカウントから Google クラクルームを作り、Meet や共有ドライブを活用している。

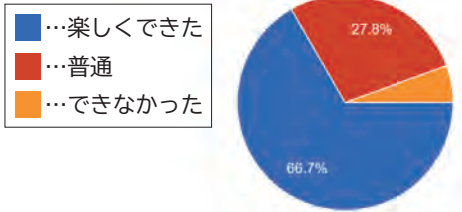
活用した場面	内 容
教科の授業	<p>● 5 学年 家庭科 「食べて元気に」</p> <p>五大栄養素の種類と体内での主な働きを理解する場面で、PowerPoint を使ってアニメーションで可視化したり、給食を体内での主な働きに食品を分類する場面で、児童自身が繰り返し使える教材として Jamboard を活用したりした。</p> <p>● 6 学年 家庭科 「こんだてを工夫して」</p> <p>児童が考えた献立を各自の Chromebook で撮影させ、ロイロノートを使って教師に提出させた。教師は献立を一斉に映し出し、児童同士で献立を見合えるようにした。</p>
給食時間の指導	<p>校内の教職員共有用として、Google クラクルーム名を給食専用の「ランチルーム」とし、「さんまの食べ方」や「みやぎ水産の日（宮城県で獲れた水産物の紹介）」等の Google スライドを指導教材としてストリームに掲載した。給食時には各学級で担任がクラクルームにある指導教材を活用して指導できるようにした。「さんまの食べ方」では、あらかじめ担任にスライドのループ再生方法を周知しておくことで、給食時間中に児童が何度も見ながらできるように工夫した。</p>
給食業務	<p>地区の栄養教諭部会でクラクルームを作り、Meet でオンライン会議を開催している。その際、Google フォームのアンケート機能を使って、地区会の日程調整をしている。また、ストリーム上に地区会での質問事項や意見を随時掲載し共有し、地区の共有ドライブに各校で使用している指導教材を保管して自分の学校での指導の際に活用している。地区会の記録やまとめ作業についても、編集権限を地区会員に開放し、クラウド上でファイルの編集作業を行い、業務の削減に努めた。</p>
施設見学及び研修会の実施	<p>仙台市の栄養教諭部会で Google クラクルームを作り、Meet で施設見学や研修会を開催した。施設見学では、見学先となるパン工場と Meet でつなぎ、各自の端末画面で、衛生管理の取組やパン製造過程の映像を見ながら説明を聞くことができた。また、新設の学校給食施設の見学では、当該施設の栄養士が施設の案内や説明する様子を役員が Chromebook で撮影しながら生配信を行った。研修会においても同様に、遠隔地におられる講師の講演を在籍校で聴くことができた。</p>

ICT を活用している様子や資料

【方法】

- ①Google フォームによるアンケート
- ②ロイロノートを使った児童の発表
- ③オンライン施設見学の様子

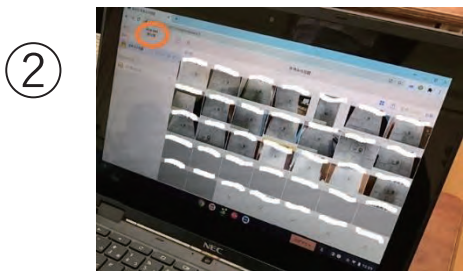
① 1.初めての調理実習は楽しくできましたか？
36件の回答



自由意見 スプレッドシート

調理実習の感想、成果と課題を書きましょう。(やって感じたこと、じゃうずにできたこと、反省、次回への注意点を卵をもう少しわかるようになりたい
次回もちゃんと手順を考えながらがんばる
計画どおりできなかったところもあったので次に活かしたいです。
味噌汁をこぼしてしまった
次が楽しみ
次は、一人でできることを、やる。
計画数の時刻は10:30から始まっていたのに、実際は11:45から始まったので、混乱した。次は、そのようなことも味付けを失敗した
次は、もっとなんかを切りたい
美味しかった
野菜を切るのが難しかった
スクランブルエッグが少ししょっぱかったので次は塩などを入れすぎないように気を付けたいです。
調味料を取ってきてくれる係をきめてなかった

次に家で料理をするときは、学習したことをもとに作りたいです。
スクランブルエッグが調理できなくて残念でした。でも、みんなが作ったごはん、味噌汁、野菜炒めはどれもとても美味しかった



振り返り

【効果】

- ・地区内の検討事項について、クラスルームのストリーム活用により、検討や情報交換を行うことができ、効率的に時間を使うことができた。
- ・地区の共有ドライブに、作成した食育の指導教材データを蓄積保管し、教材の共有化を図った。他校の実践を知る場にもなり、経験の浅い栄養教諭等の知識を広げる機会につながった。
- ・Google フォームで、授業後の児童アンケートに活用した。記名式で一人一人の学習の見取りとして使うことができた。また、バイキング給食実施後の児童アンケートに活用することで、感想をすぐに給食だよりに反映しやすくなった。
- ・オンラインの施設見学では、在籍校から細部にわたって見学することができた。チャット機能の活用により、質問に対してその場で回答が得られ、他の参加者の感想を知ることができた。また、見学先に出向く時間も大幅に減り、業務の効率化につながった。

【今後に向けて】

- ・授業において ICT を活用することで、効率的に教材を見せたり授業を進めたりできる一方、実物の食材や教材の方が児童の興味を引くことが分かってきた。教材研究を充実させていきたい。

< ZENGAKUEI-KENKYUBU



みんな協力して共有できるのが ICT のよさなのね！

もしかして衛生管理研修にも活用できるのでは？と思いました😊





個別的な相談指導における ICT 活用

愛知県 尾張旭市立瑞鳳小学校 佐藤 彩

ICT 活用のメリット

- ・ 体重測定の結果から肥満児童を抽出しやすくする。
- ・ 写真と食事記録から喫食量の把握をするための効率化を図る。

使用したソフト等

栄養計算ソフト

(電子版付)

C4th

ICT を活用した内容

本市では、「EDUCOM マネージャーC4th」というアプリで児童の出席や身体計測等を管理している。クラスごとに、肥満度や成長曲線といった心身の発達をカラーのグラフで個々に自動で作成できるため、成長曲線から大きく外れる等の情報が一目で確認できる。これをスクリーニングに活用することで対象児童を短時間で把握することができる。

本校では、これを活用し、肥満度30%以上の児童へ、「ヘルシー教室」(個別的な栄養相談指導)への参加者を募り、実施している。指導は栄養教諭が中心となって行う。

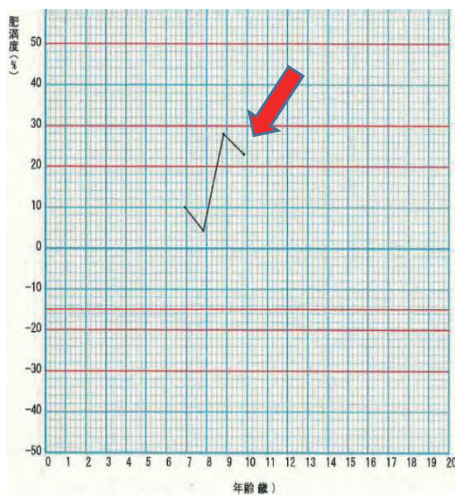
家庭での様子を面談と食事記録、問診票等で保護者から聞き取り、学校での様子は担任やかかわりのある教諭からの聞き取り及び、栄養教諭の目視により確認している。食事記録については「日本食品成分表2022八訂栄養計算ソフト・電子版」を活用し、栄養価計算を行う。その際、摂取量については、保護者から提出された写真や面談時に確認した量を、栄養教諭が把握をし、栄養価計算へ反映させている。

これらのアセスメント結果に基づき、表1

のような実践計画を立てる。立案した計画は、担任、養護教諭、校務主任、教務主任、管理職と共有し、2ヶ月から3か月間の実践の後、身体測定結果、保護者面談等再アセスメントを行い、評価を行う。その後、新たな課題解決に向けて指導計画を再立案し、実践している。

アセスメント結果	身体状況	身長:127.1 cm 体重 33.8 kg 肥満度 27.8%(4月現在) ※相談時には 40 kgを超え、肥満度も 30%を超えていた
	生活	起床 7:00 就寝時間 9:00
	運動	サッカー教室、水泳教室、テニス教室へ通っていたが、すべてやめてしまい、現在は学校での休み時間に外で遊ぶ程度
	食事	野菜を極端に嫌がる →食べないから出さない 見た目箸をつけないことが多い
	給食	牛乳は好きで必ず飲む ごはんも好きでしっかり食べる 野菜のおかずは手をつけない 主菜も決まったものしか手をつけない
	間食	決まった時間に好きなものを好きなだけ
目標	肥満度の減少 肥満度:30% 食べられる食品を増やす	
栄養補給計画	摂取エネルギー量 -100 kcal 摂取食物繊維量 +1g/1日	
行動計画	おやつ制限 1日 150 kcalまで 夕飯に野菜1つ追加	
栄養教育計画	食事調査の結果と改善点について(保護者) おやつエネルギー量について(保護者・児童)	

ICT を活用している様子や資料



対象児童の肥満度のグラフ。指導後は肥満が減少したことが一目で分かる。

すべての食品を入力し終わったら、栄養成分計算のボタンをクリックすると、あらかじめ選択した栄養素の栄養計算を自動的に行うことができる。

振り返り

【効果】

- ・ 児童の成長を見るためには、成長曲線の活用が欠かせない。これが自動的に作成されることで対象児童の抽出に係る時間が大幅に短縮できた。グラフはカラーで、保護者にも分かりやすい資料として提示でき、問題意識を持たせることができた。
- ・ ICT を活用して栄養計算を行うことで、何キロカロリーオーバーしているのかが数値で示すことができた。何キロカロリー分おやつを控えてくださいと具体的に指導ができたため、保護者にも分かりやすくなり肥満度の減少につなげることができたと考えられる。
- ・ 食事記録に写真を活用することで、保護者の量の記入の手間が省けたため、負担感が少なく、7日分の記録も難なく提出してもらうことができた。また、写真で量を把握できるので、食事記録を栄養価計算する際の量の入力がスムーズにできた。

【今後に向けて】

- ・ 栄養価計算については、食材名とその量を栄養教諭が入力している。一般的なメニューをカード化できるようなアプリがあれば、もっとスムーズにでき、栄養補給計画の立案に時間を割くことができるため、模索していきたい。

< ZENGAKUEI-KENKYUBU



C4th って、学校間の連絡や出退勤の記録程度にしか活用していなかったけど、肥満度や成長曲線なども把握することができるんだね。

養護教諭と連携しながら、児童生徒の個別相談に力を入れていかなきゃね。





食育フェスタを通じた「まるわかり給食展」

～〈QRコード活用で給食をもっと身近に〉大作戦～

福井県 福井県栄養教諭等研究会

ICT活用のメリット

- ・ QRコードを用いたポスター等の掲示資料を作成することで、献立の作り方や実物の給食写真、調理をする動画などを紹介する、身近で親しみやすい資料となる。

使用したソフト等

二次元コード(QRコード)作成アプリ

ICTを活用した内容

近年、ICTを活用した授業の中で、QRコードを使ったアンケートを実施し、集計結果をすぐに活用する等の分かりやすくて楽しい授業への工夫を見ることが出来る。

食育においても、食に関する授業時だけでなく、給食時間における食の指導時や掲示物でのQRコードの活用を試みている。また、研究会HPの毎日の給食コーナーや料理の作り方動画も広く見ていただけるように、QRコードにするなどの取り組みを実施してきた。その取り組みを生かし、学校開放時の掲示物にもQRコードを貼っておくと、保護者の方々が掲示物に足を止めて興味を持つ様子が見られた。

そこで、福井県内で行われる予定の各市町食育フェスタ時に「学校給食」「食育活動」の様子を展示し、QRコードで動画を見られるようにすることで、会場に来られた地域の方たちとの会話を増やし、給食への関心や理解を深める手立てとなるのではと考えた。

評価としては、①地域の方々へのアンケート②保護者と対応をした栄養教諭等へのアンケート結果から、QRコードを活用した取り組みは有効であったかを探っていくこととした。

○実施時期 … 福井県内各市町の食育のフェスタ等

○準備物 … 掲示物

- ・ 給食紹介や食育紹介
- ・ 給食室の様子
- ・ レシピやクイズ
- ・ クイズの景品（カミカミ商品）

○市町との連携 … 掲示物作成

- ・ 内容の相談やポスター作成
- ・ 印刷物や商品の購入等

○評価 … アンケート

- ・ 給食についてよく分かったか
- ・ 給食メニューを作ってみたいか
- ・ 動画や写真があり良かったか



↑食育フェスタ等での掲示物

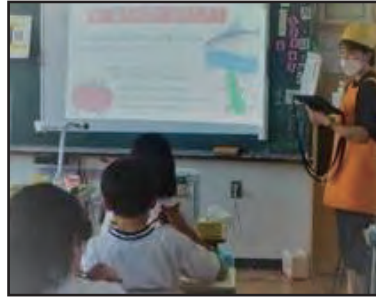


QRコードを活用した取り組みと市町連携について

ICT を活用している様子や資料



掲示物に使用するヒントとなった普段の資料や様子について地域の食材を活用した献立資料に QR コードを使用し、掲示物でトビウオの飛ぶ様子を見ることが出来るようにした。「地域の食材」「給食献立」への興味・関心につながり、食べることの楽しさやおいしさを感じる手立てとなればと願い実施した。担任の先生は、学年に応じ、学習内容と絡めて話す等の工夫をしていた。



給食時間の様子と当日の献立 ↑

県栄養教諭等研究会は、県の学校給食会 HP とタイアップをし「献立の紹介」や「給食献立写真」を掲載。昨年度1つのグループが研究した HP 活用と家庭との啓発に向けた取り組みの報告では、新しい動画情報の提供を試み、献立表などにも掲載してみたところ、閲覧回数も増える傾向にあった。会員での閲覧頻度回数も約17%増え、献立表等に QR コードを載せる回数も増えていた。家庭への啓発に役立っていた。

福井県のHPに掲載されたレシピの一部→

★今までに紹介されたレシピ

ふるさと給食	アイアン給食	歯ッピー給食
小煮染め	菜の花あえ	昆布の炒め煮
里芋と大根のそぼろ煮	にぼしのスナック	大豆とひじきの炒め煮
打ち豆なます	煮込みおでん (しょうゆ味)	大豆入りツナご飯
スタミナあぶらげごはん	国産牛のすき焼き風煮	厚揚げの中華風煮

振り返り

【効果】

- ・ QR コードを活用したレシピは、「動画もあり、給食についてよく分かった。家庭でもチャレンジしてみた。」という多くの意見から、母親世代の人が資料を手に取り、家庭に生かせる手立てとなったと感じた。
- ・ これらは、研究会での研究として作り上げたもので、県内全体として使用できる資料となっているところが良かった。

【今後に向けて】

- ・ 会場の様子を見てみると、子供連れの方も多く、作り方が見られるのは嬉しいとの好評価の様子が感じられたが、QR コードが分からない世代の方もおられたため、給食作り動画の1つは、常に流すことが出来ていればより良くなるのではないかと感じた。
- ・ 今回用意をした献立は、「おすすめレシピ」であったが、今後は、児童・生徒からのリクエストメニューなどを掲載すると、若い世代の方々にも、もっと家庭で生かしていけるのではないかと思います。

< ZENGAKUEI-KENKYUBU



県でまとまって取り組んでいるのがすごい！

ICT にうとい私でも、ICT の得意な人から教えてもらえると助かるわ～。





調理場内ネットワークカメラシステムを 活用した衛生管理

島根県 安来市立赤江小学校 安達 和江

ICT 活用のメリット

- ・ ネットワークカメラシステム（ライブおよび録画）を活用し、調理場における衛生管理等の振り返りや再発防止を図る。
- ・ 衛生管理業務の効率化を図る。

使用したソフト等

リモートビューアー
ネットワークレコーダー
ネットワークカメラ

ICT を活用した内容

安来市では、平成28年度の給食センター稼働時より、ネットワークカメラシステムを活用している。事務所内のパソコンで、調理場内の10か所に設置しているカメラの映像を常時確認することが可能であり、調理作業工程や衛生管理等の確認に活用している。また、静止画や録画内容を確認することも可能であり、調理作業工程や衛生管理等の振り返りにも活用できる。調理場内のカメラ設置場所は以下の通りである。

(カメラ設置場所)

① 検収室	⑥ 調理室2
② 下処理室	⑦ 和え物室
③ 肉・魚下処理室	⑧ 揚げ物・蒸し物・焼き物室
④ 洗浄室	⑨ アレルギー室
⑤ 調理室1	⑩ コンテナプール

【活用事例】

1 異物混入対策

- (1) 場内に設置している髪の毛チェック用の鏡が破損した際、調理員の証言と併せて、映像を確認することで、破損時の様子や破損ガラス片の食材等への混入の有無を視覚的に確認することができた。
- (2) 給食センターより提供した給食の中に、異物が混入していたことがあった。健康被害はなかったが、映像を確認することで、原因の分析と再発防止策や改善策を検討することができた。
- (3) 異物混入が確認されたカット済み食材について、調理場における異物混入対策として、3回洗浄方法の確認と指導を行った。調理員に、シンクに食材を少量ずつ投入すること、水を循環させながら洗浄することを指導した。その後、事務所のパソコンにおいて洗浄作業を確認することで、指導内容を定着させることができた。

2 作業工程と作業動線の確認

- (1) 調理員との衛生管理研修会時に、洗浄水の飛散防止や洗浄後の拭き上げについて指導した後、実施状況を確認するために映像を活用した。洗浄水の跳ね水による二次汚染防止についての理解が深まり、洗浄作業の改善が見られた。

ICT を活用している様子や資料

- ・パソコン画面で、10台のカメラ映像を一度に確認したり、1台ずつの映像を確認したりすることが可能である。
- ・映像をUSBに記録し、プリンタと接続しているパソコンで確認、印刷することが可能である。

【事務所パソコンで場内カメラを確認している様子】



【1台のカメラ映像】



【10台のカメラ映像】



振り返り

【効果】

- ・事務所内のパソコンで作業工程や作業動線を確認することで、業務の効率化を図ることができ、献立作成や食に関する指導資料作成等の時間を確保することができた。
- ・異物混入等の発生時に、複数人で映像を確認することができるため、迅速に原因の分析と再発防止策や改善策を検討することができ、早急な改善につながった。

【今後に向けて】

- ・衛生管理指導時の資料として、静止画や動画を活用し、調理員の衛生管理の意識向上を図る。

< ZENGAKUEI-KENKYUBU



10台のカメラ設置でリアルタイムに管理できそう。

異物&衛生管理の対策、一歩前進しているね！





学校校務員を対象とした オンライン研修会の実施

岐阜県 関市立金竜小学校 伏見 はるか

ICT 活用のメリット

- ・ 感染症対策。
- ・ 開催時期および実施回数の見直し。
- ・ 業務改善。

使用したソフト等

Zoom

ロイロノート・スクール

ICT を活用した内容

関市学校給食センターは、市内25の小中学校（約7300食）に給食を提供している。各校には、給食配膳業務に携わる学校校務員が1名ずつ配置されている。定期的に人事異動があり、年度によっては新規採用者もいる。

新型コロナウイルス感染症流行以前は、学校校務員を対象とした衛生管理研修会を夏休みに一同を介して行っていたが、令和2年度以降の実施は難しくなった。

新規に採用された学校校務員の仕事の引継ぎは、前任者が行っている。新学期、栄養教諭が配膳室での業務を確認していくと、各校の業務内容の質や衛生管理の充実に心配な点が生じた。また、経験年数の違いからの学校給食の衛生管理についての知識も様々であることがわかった。さらに、調理配送委託業者と学校校務員の間でトラブルも生じたため、研修会の開催時期、内容についての見直しが必要となった。

	旧	新
方法	集合型研修	オンライン研修
時期	夏季休業中（8月中頃）	春季休業中（4月初め）
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食中毒の基本的知識 ・ 学校給食における衛生管理について ・ 意見交流会 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 配膳室にかかわる業務内容の確認 ・ 学校給食における衛生管理について ・ 質疑応答
担当	市職員の栄養士	栄養教諭

【実施までの流れ】

- 2月 オンライン研修会の開催日および内容の検討
- 3月中頃 研修案内の通達
- 3月末 研修資料の配信
- 4月初め 研修会当日

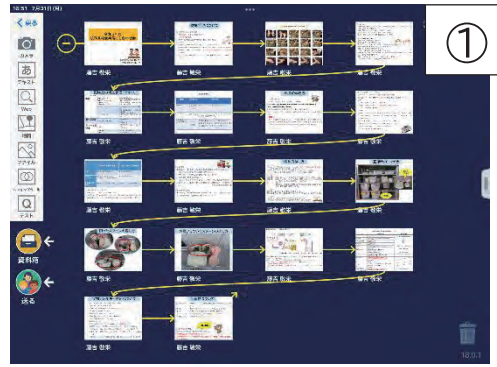
【研修資料】

学校校務員のためのマニュアル「給食業務に関わる確認事項」を新たに作成した。互いの困り感を解消するための具体的な方法を示した。そして“児童生徒に安全安心な学校給食を提供する”という給食センター職員と同じ意識や願いをもって業務に従事してもらえるようにした。

【研修会の実施にあたって】

関市学校給食センターが受配する学校には、片道25km以上のところもあり、実施時期や回数には限りがあった。コロナ禍で市内全教職員にタブレットが貸与されたことで、オンライン研修が容易に行える環境になり、それらの制限が取り除かれた。

ICT を活用している様子や資料



①ロイロノート・スクールの市内教職員専用の資料箱に保存した研修会の資料。研修会後に誰でも見ることができる。

②研修会資料の一部。配膳室や教室に掲示されている学校もある。写真付きの資料は分かりやすく、問い合わせやトラブルが減少した。

振り返り

【効果】

- ・新年度の給食開始前に業務内容について確認、見直しを全員で行うことで、共通理解を図ることにできた。
- ・タブレット端末を使って説明は、視聴者に画面が近い見やすく、特に片付け方のルールを周知徹底に繋がった。
- ・この研修会がきっかけとなり、給食担当者会議や食物アレルギー対応食説明会などの会議もオンラインで実施するようになった。遠方の学校も参加しやすくなった。
- ・準備する側も、会議室の予約や資料の印刷などの準備を削減することができ業務改善につながった。

【今後に向けて】

- ・学校校務員がオンライン研修に不慣れで、受け身の研修になりがちである。質疑応答や意見交流が行われるよう工夫していく。
- ・研修内容を見直し、経験年数に関わらず誰もが同じように業務に携わることができるようにしたい。また、オンライン研修に限らず、学校薬剤師や栄養教諭による配膳室の点検などを定期的に行い、児童生徒へ衛生的に給食が提供されるよう努めていく。

< ZENGAKUEI-KENKYUBU



言葉の説明よりも、画像があるとまさに一目瞭然！めっちゃ分かりやすい！

新年度はみんなすごく忙しいから、こんな資料があるとありがたいよね。

