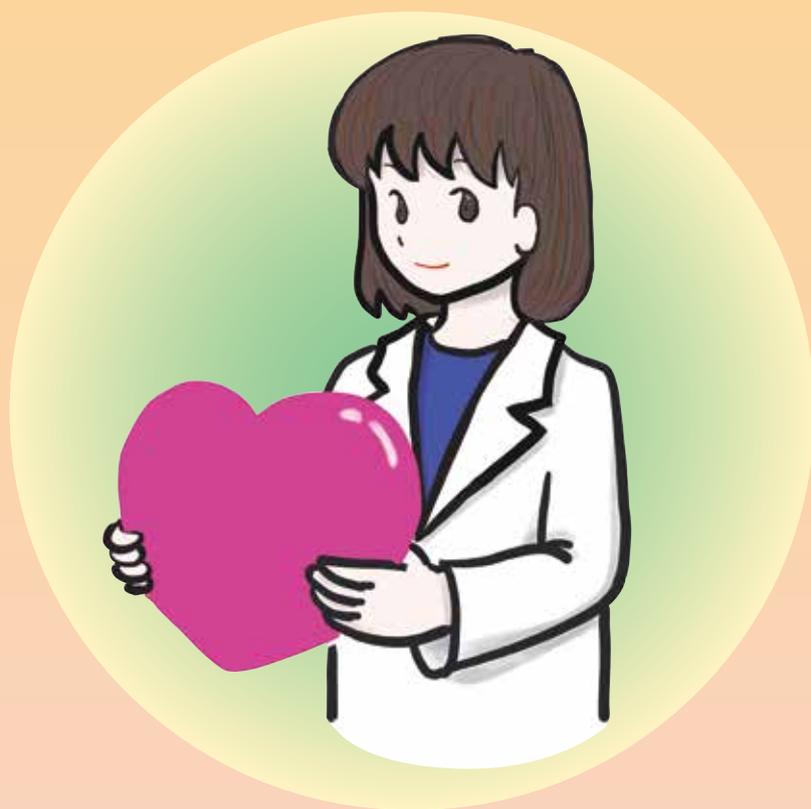


新型コロナウイルス感染症への対応
～休校中における栄養教諭・
学校栄養職員の取組～

令和2年度



公益社団法人 全国学校栄養士協議会

はじめに

令和2年度は、かつて経験したことのない新型コロナウイルス感染症拡大防止対策でとられた小学校・中学校・高等学校および特別支援学校等における一斉臨時休業措置の中でスタートしました。

そして、年度末の3月から新学期をこえて学校が再開された6月までの、およそ3か月間にわたる長期休校と、それに伴う学校給食休止を余儀なくされました。

子供が毎日自宅にすることで、保護者の負担も増え、既成の弁当や調理済み品、インスタント食品等を利用する回数も増えたと思われます。また、この状況から発生する食事の偏りと合わせ、間食の機会も増え塩分や糖分・脂肪の過剰摂取や運動不足なども心配されました。

私たちは、休校の長期化の中で、子供たちの栄養格差が広がっていくことに心を痛めてきました。

そんな中、休校中の子供たちや家庭に対して、栄養教諭・学校栄養職員の専門性に基づいて発信できることは何かと考え、全国各地で工夫を凝らした取り組みが行われました。家庭で簡単に作ることができるよう給食献立をアレンジした献立紹介、火を使わず（レンジ）子供だけでできる簡単料理をホームページで紹介、市や町の広報誌やSNSを使った献立紹介や食育だより等の発信もありました。また、家庭科学習における「ごはんのみそ汁」「サラダ」「朝ごはん」などを家庭でつくる課題を子供たちに与え、学校での学習を家庭につなぐ取り組みをした事例もあります。

本会では、全国から1,418件の事例報告が寄せられた中から、ここに29例を掲載し、多くの皆様に活用して頂きたいと考えました。

withコロナの新たな日常の中で、食に関する指導の在り方も再検討していく必要に迫られています。

今後は、ICTを活用した臨場的な食事の紹介や食育の支援も更に充実が図られていく分野ですが、掲載事例等も参考にさせていただき、「距離は離しても、心は離さない」食育が行われるよう、強く願っています。

最後に、たくさんの事例をお寄せ頂きました皆様、編集にあたりご協力を頂きました皆様に、心より御礼を申し上げまして発刊のごあいさつといたします。

令和2年12月

公益社団法人全国学校栄養士協議会
会長 長島 美保子

本書は、新型コロナウイルス感染拡大防止対策としてとられた学校休校措置の期間中、成長期の子供たちのかけがえのない健康や、心の安定、保護者の負担軽減などを願って、栄養教諭等（学校栄養職員を含む）が、子供たちや家庭に向けて行ってきた食の啓発・食育の記録をまとめたものである。

今なお収束の目処が立たず、いつまた同様な事態に直面することになるかもしれないとの懸念にたち、全国の取組事例を共有して、今後に生かしたいとの強い思いで刊行した。

文部科学省では、下記のガイドラインにおいて、子供の居場所を確保し、給食提供機能を活用することも一つの工夫であると示された。特に関係の深い記述を掲載した。

新型コロナウイルス感染症に対応した臨時休業の実施に関するガイドラインの変更について

（文部科学省 令和2年4月17日）

7. 子供の居場所確保に関すること（2）給食提供機能の活用

子供の居場所確保にあたり、児童生徒等に対して学校給食の調理場や調理員を活用して昼食を提供することも工夫の一つと考えられ、地域の実情やニーズに応じて対応を判断いただきたいこと。

また、休校措置により学校に登校できない児童生徒に係る食に関する指導等について以下のように示されている。

臨時休業等に伴い学校に登校できない児童生徒の食に関する指導等について

（文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 令和2年5月13日）

（前文 略）

記

1. 栄養教諭を核とした食に関する指導について

食に関する指導においては、児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることにより、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎が培われるよう、栄養のバランスや規則正しい食生活などの指導が重要とされています。

については、例えば下記のような方法により、また適宜ICTを活用するなどの工夫により、児童生徒に対する指導を行うことが考えられます。

- 適切な栄養摂取に関する知識や、児童生徒だけでも整えられる食事の作り方などに係る情報提供を行い、食事への興味・関心を深めるとともに、主体的な実践を促す。
- 養護教諭等と連携して、健康記録や食事記録をとるよう促し、併せて必要な指導を行うことなどにより、望ましい生活習慣を形成し、食に関する自己管理能力が身に付くようにする。
- 食事の準備や調理、後片付けを行う際の安全や衛生についても必要な情報提供を行い、児童生徒が自ら考え、徹底できるようにする。

- ・ 家庭での食事が中心となることから、児童生徒に対する指導の充実と合わせて、家庭への働きかけや啓発活動等を行い、望ましい食習慣の形成が図られるようにする。
- ・ 食物アレルギーを有する児童生徒や肥満・やせ傾向にある児童生徒など個別的な相談指導が必要な児童生徒に対しても、健康状態の確認や家庭の食事に関する助言などの必要な指導を行い、児童生徒の健康状態が改善するようにする。

2. 食事支援について

学校給食は、学校教育活動の一環として行われ、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」として大きな教育的意義を持っています。他方で、栄養バランスの取れた食事を提供することによって、児童生徒の健康の保持増進を直接支える意義も持ち続けています。

臨時休業期間等において、この機会に家庭等において児童生徒とともに食を考え実践することも重要と考えられる一方で、必ずしもそのような状況に家庭や児童生徒が置かれていない場合もあることから、関係部局等と連携を図り、例えば下記のような工夫により、児童生徒に対する食事の支援を行うことが考えられます。いずれの場合においても、衛生管理には十分留意するとともに、栄養をはじめ食に関する指導と合わせて行うことで、その実施効果を高めることが重要です。

- ・ 登校日や子供の居場所確保等の取組に当たり、学校給食の調理場や調理員を活用して学校給食に近い食事を提供したり、簡易な食事を提供したりする。
- ・ 献立作成などに栄養教諭等が関わりながら、民間企業や子ども食堂の運営者等との連携・協力により、栄養バランスを考慮した食事を提供する。

なお、本対応に係り、学校の臨時休業期間等において、国庫補助を受けて整備された学校給食施設を一時的に学校給食以外の用途に活用する場合は、財産処分には該当せず、手続は不要です。また、学校給食従事者として任用する職員の職務については、当該職員の職務として規定される内容を確認するとともに、必要に応じて、本人の同意を得て業務内容を変更するなど、適切に対応することが考えられます。

この度のコロナウイルス禍は予測不能な事態であり、学校及び給食の現場も混乱に陥った。しかしながら、どんな時にあっても、願うのは子供たちの健康であり、幸せである。早くも3年半ばから、様々な食に関する手立てを展開してくださった皆様に深くお礼申し上げますとともに、上記、文部科学省事務連絡（5月13日）の内容を踏まえた素晴らしい取り組みであったことを確信する。

今後、「withコロナの時代」「新しい生活様式を踏まえて」というコロナがもたらした時代背景と共に生きていくことが求められている。

本書に掲載した全国各地における取組事例を参考にして、栄養教諭はじめ多くの皆様にぜひ活用していただきたいと願っている。

目 次

休校中の取組事例

1. 給食管理・休業中の学校給食の提供	
①学校で預かる児童へ昼食を提供	
休校中における栄養教諭・学校栄養職員の取組	5
臨時休校、学校給食停止における取り組みについて 児童クラブへの食事の提供	6
②市と連携し弁当作り、家庭へ	
臨時休校、給食停止における取り組みについて 地域ボランティアと連携した弁当の配付	8
③HPで簡単給食レシピ等発信	
高学年の担任との調理実習「お家でできる調理実習」	10
2. 食に関する指導	
①訪問教員に託す等、デジタルでない方法	
臨時休校、給食停止における取り組みについて（小・家庭科）	13
休校中における栄養教諭・学校栄養職員の取組 食すごろくについて	16
クッキングマイスターでつなげる	18
朝食づくりチャレンジカードを休校中に実施するまでの取組（概要）	23
②HPによる発信	
なばな生産者インタビュー動画配信について	26
手作り食育クロスワードを活用した休校中の食育 楽しみながら深まる食の学び	28
HPでのレシピ紹介、これまでの食育と家庭科を関連させた取組	33
HPを活用して朝食の大切さを伝え、家庭での調理実践の意欲を高める	38
臨時休校、給食停止における取り組みについて	42
③動画による発信（YouTube）	
臨時休校、給食停止における取り組みについて～給食通信と動画配信（学校限定YouTube）～	44
休校中における栄養教諭・学校栄養職員の取組	47
3. 学校での食に関する指導を家庭に生かす取組	
コロナ禍における、朝食レシピコンテストの実践～できることから始める、朝食作りを通して～	49
食育だよりを通じた家庭への啓発	53
4. 個別指導	
休校中の食生活についてのアンケート	
～googleフォームを使った児童生徒の健康状態の把握について～	55
5. 学校再開に向けた取組	
新型コロナウイルス感染症への対応～休校中における栄養教諭・学校栄養職員の取組～	57
新しい「調理員対象調理研修会」様式の模索～新型コロナウイルス感染症に配慮して～	60
食事のマナーブックの作成	63
臨時休校、給食停止における取り組みについて 感染防止給食指導提案文書	67
食育だより・給食だより	
臨時休校中の食育だより 号外 4月	71
給食だより 5月	72
食育だより臨時休業号2	74
食育だより 4月	76
食育だより 3月	78
給食だより 5月	80
食育だより 5月	81
取組事例報告者一覧	82
賛助会員名簿	83

高学年の担任との調理実習 「お家でできる調理実習」

児童と会えない日がひと月以上も過ぎ「給食がない今、子供たちはどんなお昼を食べているのかな？」と、職員室では話題になっていた。

3月から、「ドリームランチ」（児童が考えたいいくつかの給食メニューを投票で選び、給食として提供予定だった献立）や「小学生でも作れるおやつにもおすすめ簡単給食レシピ」などを実際に先生方と調理してホームページで紹介していた。

そのような中、高学年の先生から「家庭科の調理実習はしばらく先になりそうだけれど、このような時こそ自分たちで昼食を作れるようになるチャンス！」と、家庭科の教科書に関連する内容をホームページで紹介することとなった。

スクランブルエッグは、6年生で取り組む調理実習の内容だったので「炒める調理の発展で先生方の昼食にもなるオムライスにしてみよう。」と、普段はなかなか料理をする機会がもてないという20代・30代の若手の先生が集合し、オムライス作りを行うこととなった。

お家時間が増え、料理にはまっているという先生が指揮を執り、調理実習が始まった。

普段の授業と同じように、栄養教諭がデモンストレーションを行い、それを見て先生方のオリジナル要素を加えたオムライスを完成させていった。

ホームページでは、完成した写真にカーソルを合わせると作った先生の名前が分かるよう掲載するなどし、多くの児童が興味を持ってくれるように工夫した。

「ふわふわ卵にするには余熱の利用と混ぜ方にある。」「下ごしらえをしておくとすぐに作れる。」「写真を撮影する角度を変えるとよりおいしそうに映る。」など先生方も楽しそうに実習を行い、「次回は野菜炒めの応用で、ナポリタンなどのパスタもいいね。」「5年生のごはんとみそ汁の応用なら、炊き込みご飯やパエリアもできる!」「だしの取り方から和食や煮物なども作ってみたい。」と話題が広がっていった。

ホームページを見た児童からは「おいしそうだった。」「自分も作ってみようと思った。」などの声が聞かれた。

また、低学年の先生がホームページを見て「私も早起きして作ってきました。」とオムライスのお弁当を持って来るなど、職員の関心も高まる機会となった。

児童への発信が目的で取り組んだ調理実習であったが、先生方のスキルアップを兼ねた調理実習となり、ちょっとしたきっかけから食に関する指導の場面ができると感じた。今後も機会をとらえて先生方と食に関する指導につながる企画に取り組んでいきたい。

*実際のHPの内容 お家でできる調理実習

みなさんこんにちは。

今日は「お家でできる調理実習」を紹介します！たまご料理は、5・6年生家庭科の調理実習でも登場します。みなさんも、ぜひ挑戦してみてください。

(ちなみに、このレシピで料理が苦手な先生もうまく作ることができました！)

【準備物】



【分量】

・ハムライス

ごはん…1人分、サラダ油…大さじ1、玉ねぎ…1/4個（みじん切り）
ハム…2枚（1cm色紙切り）、トマトケチャップ…大さじ2

・オムレツ

たまご…2～3個、生クリーム（またはアーモンドミルクや牛乳）…大さじ2
サラダ油…大さじ1、バター…大さじ1、塩…少々、こしょう…少々

【オムライスの作り方】

・ハムライス

1. フライパンにサラダ油をひき、中火で玉ねぎ、ハムを手早く炒める。玉ねぎが透き通ってきたら、トマトケチャップを加えて、からめるように炒める。
2. 普通よりかために炊いたご飯（冷ご飯のときは、電子レンジで1度温めてから）を加える。このとき、白ワイン（清酒）を大さじ1～2程度ご飯にかけてと上手にほぐれる。
3. 木べらでご飯を割りほぐすように混ぜながら中火で炒める。パラパラになるまで炒め、全体がよく混ざり合ったらお皿に盛り付けましょう。



・オムレツ

1. ボウルに卵2～3個をよくほぐし、塩、コショウを加えて混ぜる。
(生クリームやアーモンドミルクを加えると卵がふんわり仕上がる。)
2. 油をよくなじませたフライパンにバターを大きじ1溶かし、卵液を入れる。菜箸で真ん中によせるようにしてかき混ぜ、そこに膜ができたなら火から離して手前1/4～1/3を折り、奥に滑らせてフライパンの柄の部分をつんとたたいて卵の奥側を手前に返してとじる。(難しいようならフライ返しを使おう。)手早く上下を返し、とじ目を上にする。
3. ハムライスの上に、オムレツを返すようにしてのせ、オムレツの真ん中をナイフで縦に切り目を入れ、ハムライスをおおうように左右に広げる。



写真にカーソルを合わせるとだれが作ったかわかるよ！

30分くらいあれば作れます！

やる気のある人は挑戦してみてくださいね！

※火や包丁の取り扱いには十分に気をつけること。

☆山本栄養教諭のワンポイントアドバイス☆

オムレツをふんわり作るポイントは、2の工程です。固まってきたら内側に手早く混ぜ込み**1分以内**で仕上げましょう。先生たちもとても上手にできました！！

【参考文献】

- ・たいめいけんハムライスレシピ <http://www.taimeiken.co.jp/faq/>
- ・レタスクラブたいめいけんたんぽぽオムライスレシピ <https://www.lettuceclub.net/recipe/dish/16452/>

クッキングマイスターでつなげる

いつまで休校が伸びていくのかと先が見えない不安を持ちながら、無駄になるかもしれない献立作成や入札、注文、献立盛り付け表や材料表の作成、給食時間の放送資料、作業工程表などを作成し、いつ給食が再開されてもよいように準備を進めていました。

その一方で休業が長引くことで、夏休みが短くなることも予想できたため、毎年夏休みや冬休みの長期休業中に実施していた「大和クッキングマイスター」の取組を実施することにしました。

保護者の方も家で過ごす子供とどう過ごしたらよいか、何をさせたらよいかと不安だったと思います。その不安を少しでも解消するためにも、将来、自立した生活ができるように家庭の一員としてお手伝い段級表に取り組んでもらうことにしました。

取組のお願い文書と取組表を、宿題のプリントと一緒に封筒に入れて配付しました。本校では、この取組を10年継続しているため、配付の時期の変更については、保護者の理解も得られ、積極的に活用して家庭の一員としてお手伝いできたようです。

学校が再開され、取組表を回収して進行状況や児童や保護者の方の感想をみると、急遽、取り組むことにしてよかったと思いました。学校で、教えることができないことも、台所で子供に保護者が教えたり、見守ったりしながら子供をほめたり、励ましたりして興味や関心を引き出してくださいました。次はもっとやってみようとする意欲につながっています。

まだ授業を受けたことのない1年生は、10級の「たんけんしよう」で、台所で使う道具を知ることができました。この10級の達成率は83%で、児童の感想は、「難しかった」、保護者からは「意外にわからない道具が多かったので、次からは道具の名前を言うように気をつけようと思った」とありました。

6年生では「早く家庭科の勉強をしたい」とあり、取組のつながりを感じることができました。今後も継続することで、将来の生活に活かされることを期待したいです。

クッキングマイスター作成の経緯と改善

この取組は、10年ほど前からPTAの母親委員会と一緒にやってきたものです。最初の取り掛かりは、子供のお手伝いの実態を知るためのお手伝い調査をもとに、縄跳び段級表のような個人の能力に応じて意欲的に進めることができるように考えたものでした。それを、生活科や総合の学習の時間や家庭科などで習ったことを家庭でも繰り返しやってみることで、できるようになったり、やっているという習慣化するために、学校と家庭が協働して取り組めるように改善しました。学習内容と関連させることで、必然的にどの学年でどの程度の内容まで達成できるとよいかの目安がはっきりとしました。

このような長年の取組の歴史があるので、当たり前の活動となっています。今回、取組の時期を繰り上げたことについても必然の流れとして受け止められているようです。

校内の周知について

実施については、管理職と相談して決定しました。教職員は分散勤務で、全職員が集まることはなかったため、直接学級担任に実施についてや配付をお願いしました。宿題と一緒に封筒に入れて、保護者が学校に取りにきたり、家庭訪問時に渡しました。

取組の感想

初めてこの取組をする1年生は

(児童)

「難しかった」「楽しかった」「頑張りました」「いっぱい覚えた」などの積極的に取り組んだことが分かる感想ばかりでした。

(保護者)

「積極的に手伝ってくれました」「できることが増えたね」「次は野菜を見分けられるように頑張ろう」「意外に名前の分からない道具が多かったので、次からは、道具の名前を言うように気をつけよう」などの子供に寄り添いながら取り組んでくださったことをうかがえます。

家庭科の学習のある5、6年生

(児童)

「たまご焼きを一人で上手に作れるようになったのでよかった」「カレーライスや難しい料理を作ることができてよかった」「みそ汁は難しかったけど覚えてよかった」「冬休みは基礎マイスターをたくさんやりたい」「料理を作るよりも栄養バランスのとれた献立を考える方が大変だと思った」「炒める料理を作るのが楽しかった」「料理を作れるように家庭科の勉強をしたい」など、具体的な料理名を出していたり、家庭科の教科書を参考に料理を作ったことがうかがえたり、家庭科の授業を楽しみにしていることもわかりました。

(保護者)

「休みが長かった分、色々なメニューに挑戦することができました」「みそ汁の作り方がわかったから今度また作ってね」「自分で1食分作れる日はいつかな？楽しみにしています」など段々料理のレパートリーも増え、保護者も期待していることがうかがえます。

今後の改善について

積極的に取り組んでいる児童は家庭でも認められ、学校でも1級や初段まで達成した人に認定書を渡したりしています。家庭の協力が得られない児童に対しての援助についても一方で考えなければなりません。



クッキングマイスター表

めざせ！大和クッキングマイスター

～自信をつけてひとりだちする・安心して送り出す日のために～

家庭での食育の場は台所での「お手伝い」ではないでしょうか。ここで経験したことは、親から子へ、子から孫へと引き継がれていきます。子どもの成長を台所の姿で確認してみましょう。そして、子どもに自信をもたせ、たくましく前向きに生きる大人への成長の手助けをしましょう。

平成30年度から様式を変え、学校（家庭科・生活科・総合的な学習の時間）でも、家庭でも使用します。長期の休み等に家庭に持ち帰りますので、見届けをお願いします。（チェックの基準は保護者の判断をお願いします。）

<めあてを立てて取り組みます>

年 番
名前

	1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生
目標級						
到達級						
担任認印						

	子どもの感想	家の人から	子どもの感想	家の人から
学年	1回目		2回目	
1				
2				
3				
4				
5				
6				

大和クッキングマイスター

レベル段級表

級	内 容	できた日付	級	内 容	できた日付
10	たんけんしよう ごはんをよそう道具がわかる。 しるをつける道具がわかる。 さいばし・あわだてきがわかる。 他の調理道具を3つみつけよう。 ()		4	ミニ料理人 指であける缶詰の封(ふた)をあけることができる。 おにぎりを握ることができる。 トースターでパンを焼くことができる。 きゅうすでお茶を入れることができる。	
9	野菜博士 レタス、キャベツ、はくさいが見分けられる。 ほうれん草と小松菜がみ分けられる。		3	基礎マスター 大さじ・小さじですりきり1はいの砂糖をはかることができる。 上皿ばかりで重さをはかることができる。 缶切りを使うことができる。 包丁で野菜(きゅう・きゅうりなど)を切ることができる。 ゆで卵を作ることができる。	
8	準備・片付け名人 食事の前後にテーブルをふくことができる。 食器や箸を正しく並べることができる。 食べた食器類を流しに運ぶことができる。 湯飲みにお茶を注ぐことができる。 食器類を洗うことができる。		2	中級マスター ゆで野菜サラダをつくることができる。 お米をとき、炊飯器などでたくことができる。 みそ汁を作ることができる。 卵料理を作ることができる。 (目玉焼き・厚焼き玉子・スクランブルエッグなど) 包丁で果物や野菜の皮をむくことができる。	
7	食べ方名人 食器を正しく持って正しい姿勢で食べることができる。 茶わんに、ごはんつぶがのこらないようにきれいに食べることができる。 ご飯・汁・おかずを交互に食べることができる。(三角食べ) 正しく箸を持つことができる。		1	上級マスター いためる料理をつくることができる。 (やさしいため・ベーコンいため) 麺をゆでる料理ができる。 (そば・うどん・マカロニ・スパゲッティ) カレーライスを作ることができる。 チャーハンを作ることができる。 煮物を作ることができる。 (肉じゃが・筑前煮・大根の煮物など)	
6	見分け名人 砂糖・塩を手ざわりで見分けられる。 液体を見分けられる。 (しょうゆ・さけ・みりん・酢など) 魚を見分けられる。 (さば・いわし・あゆ・さんま・たいなど) あなたが好きな魚の名前を書きましょう。 (好きな魚は)です)		初健康 栄養バランスの摂れた1食分の食事を作ることができる。	チャレンジャー お節料理の一品を作ることができる。 自分の好きな料理を作り、家族をもてなすことができる。 コンテストなどに応募しよう。	
5	手伝い名人 なべで湯をわかすことができる。 野菜を洗うなど下準備ができる。 (玉ねぎ・きゅうり・レタス・トマト・じゃがいも) 卵をわることができる。 ピーラーで野菜(にんじん・大根など)の皮をむくことができる。 計量カップで水の量をはかることができる。		初健康 栄養バランスの摂れた1食分の食事を作ることができる。	チャレンジャー お節料理の一品を作ることができる。 自分の好きな料理を作り、家族をもてなすことができる。 コンテストなどに応募しよう。	

学校・家庭・地域でつなげる食育のフロー図

家庭		学校・地域		学校給食	
クッキングマイスター		学年ごとの学習内容	生産者を招いた給食会	食育の日・給食のひみつ (地場産物)	
低学年レベル	10級: 台所たんけんをしよう	(生活科)学校のことを知りたいな (学活)三角食べってなあに	10月:野菜(9月にさつま芋堀 体験をして、2年での野菜作 りにつなげる)	4月	アスパラガス
	9級: 野菜の物知り博士になろう	(生活科)野菜作り (学活)牛乳のひみつ	5月:牛乳	5月	お茶
	8級: 食事の準備・後片付け名人になろう	(総合)お茶 (総合)大豆		6月	よもぎ
中学年レベル	7級: 食べ方名人になろう	(学活)赤黄緑の食品について知ろう	12月:お茶	7月	山菜(ふき・沢アザミ)
	6級: 見わけてみよう			8月	
	5級: おうちの人が作るのを手伝ってみよう	(総合)みそ作り:5年家庭科で使う みそを仕込もう	2月:みそ	9月	南瓜
高学年レベル	4級: 自分でできることをやってみよう きゅうすでお茶をいれる おにぎりにぎる	(学活)おやつについて知ろう:おに ぎりをおやつにできるよ		10月	さつま芋
	3級: 料理の基礎をマスターしよう みそ汁を作る:サラダを作る	(総合)米の収穫 (家庭科)おいしいね毎日の食事 (学活)朝食の大切さを知ろう	1月:いびげんとん(お米を食 べて育てた豚)	11月	生しいたけ
	2級: 朝食のおかずを作ろう	(総合)食農教育 (家庭科)まかせてね 今日のご (学活)食のマイスターに取り組もう	11月:生しいたけ	12月	きやらぶさ
初段	1級: 家族が喜ぶ料理を作ろう			1月	けんとん豚
	初段: 家族の健康を考えて作ろう 自由課題(メニューコンクールに応募しよう)			2月	いちご
				3月	大豆

臨時休校、給食停止における取り組みについて

・実際に紹介した料理の内容、こだわったこと

休校中の児童が、一人だけでも安全に調理ができるよう、火や包丁を使わずにできるレシピ（作り方と写真）をホームページに掲載しました。手の洗い方や包丁の使い方も掲載し、低学年から高学年まで、誰でも安全に調理が行えることを意識しました。

主食2品（オムライス、エビピラフ）、副菜3品（キャロットラペ、ピーマンのおひたし、キャベツの塩昆布和え）、給食アレンジレシピ2品（きゅうりの中華風漬け、ナムル）の、計7品を紹介しました。

特に、電子レンジで作れるオムライス、炊飯器で炊くだけのエビピラフは、当校の教職員からの反響も大きいレシピでした。

・ホームページ掲載やメール配信ができるようになるための経緯

休校期間中、何かできることはないかと考えていたところ、他校で調理動画をホームページに掲載している、という話を耳にしました。また、文部科学省からの「臨時休業に伴い学校に登校できない児童生徒の食に関する指導等について」の通知を受け、児童一人でも安全に簡単に調理できるレシピをホームページに掲載しよう、という流れになりました。

当初は動画を掲載する予定でしたが、他校の状況を把握していく上で、ホームページに掲載できるデータの容量を考慮し、PDFファイルでの掲載としました。もともとホームページを掲載する担当であったこともあり、データの作成から掲載まではスムーズに行うことができました。

ホームページ掲載後、メール配信を活用して保護者へ周知しました。メールの文面にホームページのURLも載せていたため、目に留まりやすかったようです。

・子供たちや保護者の反応

休校明けには、多くの児童から作ってみた、おいしかったという声を聴くことができました。中には、休校期間中に、作っている様子と完成した料理の写真を届けてくれた児童もいました。学校再開後も、土日を利用して作ってみた児童もいたようです。

前例のない長期休業の中、子供たちの食生活の支えとなることができないか、日々悩んでいましたが、様々な先生方のサポートもあり、掲載に踏み切ることができました。掲載したところで、実際に作ってもらえるのか、不安もありましたが、実際に作ってみたという声が届いたときには、大きな喜びと達成感へと変化しました。今後も、子供たちの豊かな食生活に貢献できるよう、努めていきたいと思えます。

HP掲載レシピ（一部抜粋）

エビピラフ



2の目盛りまで水を入れます



お皿の平らなところから量りてからかき混ぜて確認しよう！

冷凍むきえび 70g



炊飯のスイッチを入れます



炊き上がったら...



バター 10g



しゃもじで混ぜます



まるごとピーマンのおひたし

お皿に盛りつけて 完成！



ピーマンの匂いがきつい！

まるごと ピーマン のおひたし

用意するもの



・ピーマン
・しょうゆ
・みりん
・かつお節

ピーマンをよくあらいます



ヘタのところをしっかりと！

ラップをして、電子レンジにかけます (600wで2分)



しょうゆ 小さじ1



みりん 小さじ1/2



かつお節 適量



完成！



ピーマンの匂いはほとんど感じません！まるごとがゆけついで食べてみてください。

休校中の食生活についてのアンケート ～ google フォームを使った児童生徒の健康状態の把握について～

○目的

- ・ 臨時休業中の児童生徒の心身の健康状態の把握をするため（保健指導部保健係）
- ・ 臨時休業中の児童生徒の食事の様子や摂食について確認し、登校時の給食介助の参考にするため（保健指導部給食係）
- ・ 臨時休業中の児童生徒の身体の様子について保護者と共通理解を図り、安全な介助を実施するため（自立活動部）
- ・ 臨時休業中の児童生徒の生活について把握し、生徒指導の参考にするため（生徒指導部）

○食事に関する設問内容について

（右図は google フォームの設問様式）

- ①規則正しい食事について
- ②食欲について
- ③バランスの良い食事について
- ④食形態や摂取方法について（自由記述）

食事はよくのびる。

① ② ③ ④ ⑤
できていない ○ ○ ○ ○ ○ できている

食事はおいしい。

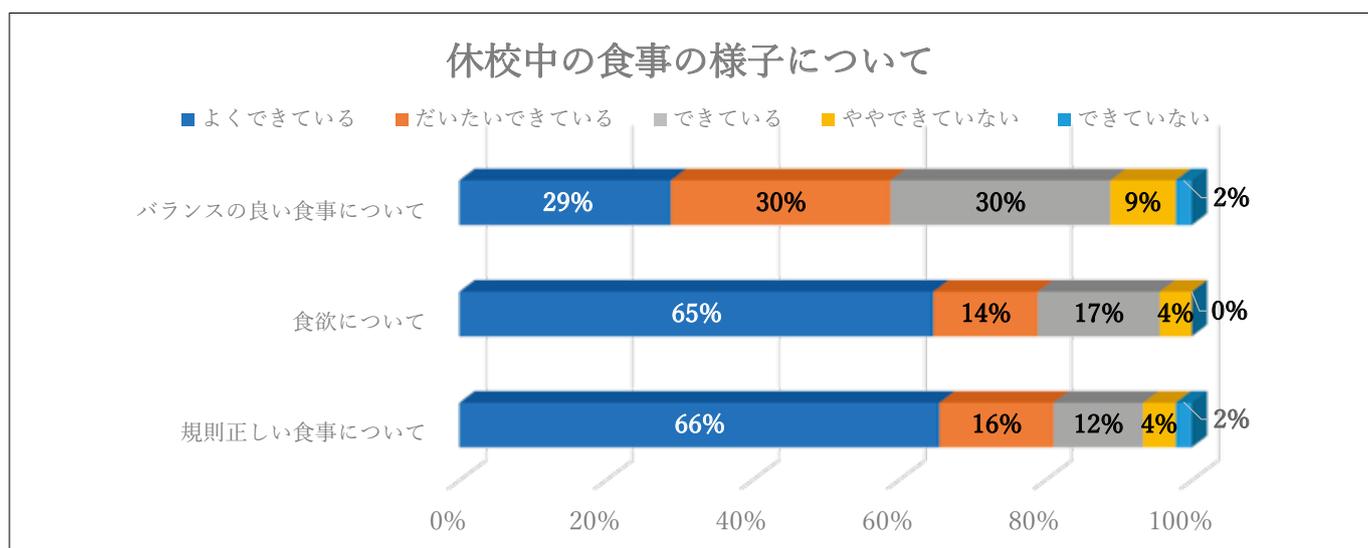
① ② ③ ④ ⑤
ない ○ ○ ○ ○ ○ ある

食事はバランスよくとれている。

① ② ③ ④ ⑤
よくない ○ ○ ○ ○ ○ よい

○アンケートの結果（回答状況 73%）

（1）設問①～③について



（2）設問④について

学校再開後の給食の形態や食べさせ方、経口での摂取をやめているので給食を停止したい等の相談が6件寄せられた。

○個別の相談事例

新小学1年生児童。自宅では普通食を食べているが、食べむらがある。アンケートでは、休校中は規則正しく食事がとれていない、バランスの良い食事もとれていないと回答する。また、硬いものをかめないと感じているため、給食が食べられるかを心配していた。

新入生は数日間、給食時も保護者に待機して様子を見てもらっている。待機期間中、給食時に教室を訪問し、母親から家での様子をよく聞く。給食の食形態は4種類あることを説明しつつ、児童の食べる様子を担任と一緒に確認する。お友達や先生を意識しながら、食べられるものを食べている様子が見られたため、普通食を提供することにする。保護者待機期間が終わり、教室で先生やお友達と食べるようになると、飲めないと言っていた牛乳を口にできるようになったり、見慣れない食事も口に運んだりするようになった。給食の様子を聞き、保護者も安心してると担任から報告があった。



○アンケートを実施して

目的にあるように、食事についてだけでなく、校内の各校務分掌部が児童生徒の健康状態を把握するために、g o o g l eフォームを使ってアンケートを実施した。g o o g l eフォームは、メール等の通信手段ができてい学校では、回答に手間もかからず、児童生徒の休校中の様子を把握するのにとても便利なツールであると感じた。休校中の児童生徒の全体像を見るだけでなく、給食再開後の教室訪問時には、アンケート結果から食事に不安があった児童生徒の給食の様子を見守ることができたと感じている。

6月下旬の給食再開以降は、ほぼ普通どおりの内容の給食を提供できている。今後また同じように休校になった時にも、I C Tを活用したりしながら、児童生徒の健康を見守っていけるようにしていきたい。

新しい「調理員対象調理研修会」様式の模索 ～新型コロナウイルス感染症に配慮して～

1. 例年の調理研修会形式

例年、夏季休業期間中の同日に調理員対象の調理研修会と衛生管理研修会を半日ずつ行っている。調理研修会については、

- 時期： 夏季休業期間中の午前中、半日4時間程度
- 対象： 市の正規職員と委託会社の責任者 合計約30名
- 品数： 7～12品

2. 今年度の課題

今年度は、新型コロナウイルスの流行により、3月1日～5月22日の間、市内小中学校の休校措置がとられた。

- 課題①： 突然の休校に伴い、使用できないまま消費（賞味）期限を迎える給食物資が3品（ベーコン・ハム・刻みあなご）、在庫として残った給食施設があった。
- 課題②： 例年であれば1ヶ月程度あった夏休みが短縮される見込みなので、調理員対象の研修会や料理コンクールを開催できない可能性があった。
- 課題③： 例年、調理台7台の施設で実施しているが、閉館しているため、場所の確保ができなかった。

3. 今年度の対応策

- 対応①： 食品ロスを減らす観点から、廃棄せざるを得なくなった給食物資を活用した給食の新メニューを調理員から提案してもらった。
- 対応②： 休校措置がとられた期間中に、調理研修会、料理コンクール、夏季衛生管理研修会に代わる研修会を実施した。
- 対応③： それぞれの施設に分かれ、勤務候補日を挙げて、希望を聞き、調理研修会を2日間、衛生管理研修会を3日間に分散して全員を対象に実施した。
- 対応④： 交流を避けるために、施設毎に調理研修会を行い、書類（料理コンクールと同様の様式）と写真での報告を市内栄養教諭4名で行った。
- 対応⑤： 献立年間計画に入っている郷土料理等の新メニューについては、別日に市内栄養教諭4名で試作し、レシピと写真を掲載した冊子を配付、それぞれの担当栄養教諭が各施設でポイント等を調理員へ説明した。

4. 今年度の調理研修会形式

- 形式①： レシピの提案や栄養価計算については、正規職員が事前に行い、栄養教諭と協議して準備した。
- 形式②： 開会や説明を行う時は、講義形式で3人掛けの机に2名ずつ座った。また、調理室内の密を避けるために、室内の人数が10名以下（通常の半数以下）になるようにグループを分けて実施した。



No.2

令和2年度 柳川市三橋学校給食共同調理場
 所属名 柳川市三橋学校給食共同調理場 氏名

材料名	使用量		糖質		脂質		たんぱく質		鉄		ビタミン			食物繊維	電解質	金額
	g	kg	g	mg	g	mg	g	mg	mg	mg	A	B1	B2			
精白米	75	1000	269	4.6	0.7	0.0	4	17	0.6	0	0.06	0.02	0	0.4	1.1	0
強化米	0.24	3.23	1	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	0
酒	2	27	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	0
淡口醤油	3	40	2	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.5	0	0
だし昆布	0.2	2.7	0	0.0	0.0	0.00	0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	0
刻み煮あなご	40	500	86	7.3	4.4	0.8	67	75	1.8	200	0.08	0.15	2	0.8	0.9	0
ベーコン	20	300	81	2.6	7.8	0.4	1.2	4	0.1	1	0.10	0.03	7	0.0	0.4	0
たまねぎ	20	300	7	0.2	0.0	0.0	4	2	0	0.01	0.00	0	0.0	0.0	0	0
いか	30	450	25	5.4	0.2	0.2	3	14	0.0	4	0.02	0.02	0	0.0	0.5	0
かぼちゃ	20	300	9.8	0.3	0.0	0.0	1.2	3	0.1	12	0.00	0.01	3	0.6	1.1	0
なす	20	300	4	0.2	0.0	0.0	4	3	0.1	2	0.01	0.01	1	0.4	0.0	0
エリンギ	10	150	2	0.3	0.0	0.0	0	1	0.0	0	0.01	0.02	0	0.3	0.1	0
しめじ	15	225	3	0.4	0.1	0.0	0	2	0.1	0	0.02	0.02	0	0.6	0.1	0
完熟トマト(中)	50	750	42	0.5	0.1	0.0	4.5	7	0.2	24	0.03	0.02	5	0.7	0.1	0
ケチャップ	6	90	7	0.1	0.0	0.2	1	1	0.0	3	0.01	0.00	1	0.1	0.0	0
オリーブ油	1	15	9	0.0	1.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
おろしんにんにく	0.2	3	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
おろししょうが	0.2	3	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
白ワイン	1	15	1	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
上白糖	2	30	8	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
塩	0.2	3	0	0.0	0.0	0.2	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
こしょう	0.02	0.3	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
にんじん	10	150	3.6	0.1	0.1	0.1	2.6	1	0.0	69	0.01	0.01	1	0.2	0.0	0
ピーマン	5	75	1.1	0.0	0.0	0.0	0.55	1	0.0	2	0.00	0.00	4	0.1	0.0	0
さつまいも	30	450	40	0.4	0.1	0.0	11	7	0.2	1	0.03	0.01	9	0.7	0.1	0
きゅうり	5	75	1	0.1	0.0	0.0	1	1	0.0	1	0.00	0.00	1	0.1	0.0	0
にんじん	5	75	2	0.0	0.0	0.0	1	1	0.0	36	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
苺ひびき	0.3	4.5	0	0.0	0.0	0.0	3	2	0.0	1	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0
ブレスハム	10	150	12	2.0	0.4	0.2	0	0	0.0	0	0.08	0.00	6	0.0	0.2	0
いりごま	0.6	9	4	0.1	0.3	0.0	7	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
ハーブマヨ	5	75	14	0.1	1.4	0.2	1	0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
濃口醤油	1	15	1	0.1	0.0	0.1	0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
合計			862	42.1	24.2	5.4	318	235	6.5	574	0.78	0.53	78	8.4	5.9	0
エネルギー			650	26.8	18.1	2.0	350	50	3.0	200	0.40	0.40	20	5.0	2.0	240

※下記項目等について記載する【事前に下処理等し持参するもの】(乾物等を戻す場合、乾物重量に対して戻した状態の重量も記載する)

【使用する機器等について】(会場にあるオープン、ミキサー、蒸し器、揚げ油で使用したいもの)

【炊飯器の持込について】(持ち込む場合)

No.1

令和2年度 柳川市三橋学校給食共同調理場
 所属名 柳川市三橋学校給食共同調理場 氏名

材料名	使用量		糖質		脂質		たんぱく質		ビタミン			食物繊維	電解質	金額		
	g	kg	g	mg	g	mg	g	mg	A	B1	B2				C	
精白米	75	1000	269	4.6	0.7	0.0	4	17	0.6	0	0.06	0.02	0	0.4	1.1	0
強化米	0.24	3.23	1	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	0
酒	2	27	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	0
淡口醤油	3	40	2	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.5	0	0
だし昆布	0.2	2.7	0	0.0	0.0	0.00	0	0	0.0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0	0
刻み煮あなご	40	500	86	7.3	4.4	0.8	67	75	1.8	200	0.08	0.15	2	0.8	0.9	0
ベーコン	20	300	81	2.6	7.8	0.4	1.2	4	0.1	1	0.10	0.03	7	0.0	0.4	0
たまねぎ	20	300	7	0.2	0.0	0.0	4	2	0	0.01	0.00	0	0.0	0.0	0	0
いか	30	450	25	5.4	0.2	0.2	3	14	0.0	4	0.02	0.02	0	0.0	0.5	0
かぼちゃ	20	300	9.8	0.3	0.0	0.0	1.2	3	0.1	12	0.00	0.01	3	0.6	1.1	0
なす	20	300	4	0.2	0.0	0.0	4	3	0.1	2	0.01	0.01	1	0.4	0.0	0
エリンギ	10	150	2	0.3	0.0	0.0	0	1	0.0	0	0.01	0.02	0	0.3	0.1	0
しめじ	15	225	3	0.4	0.1	0.0	0	2	0.1	0	0.02	0.02	0	0.6	0.1	0
完熟トマト(中)	50	750	42	0.5	0.1	0.0	4.5	7	0.2	24	0.03	0.02	5	0.7	0.1	0
ケチャップ	6	90	7	0.1	0.0	0.2	1	1	0.0	3	0.01	0.00	1	0.1	0.0	0
オリーブ油	1	15	9	0.0	1.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
おろしんにんにく	0.2	3	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
おろししょうが	0.2	3	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
白ワイン	1	15	1	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
上白糖	2	30	8	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
塩	0.2	3	0	0.0	0.0	0.2	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
こしょう	0.02	0.3	0	0.0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
にんじん	10	150	3.6	0.1	0.1	0.1	2.6	1	0.0	69	0.01	0.01	1	0.2	0.0	0
ピーマン	5	75	1.1	0.0	0.0	0.0	0.55	1	0.0	2	0.00	0.00	4	0.1	0.0	0
さつまいも	30	450	40	0.4	0.1	0.0	11	7	0.2	1	0.03	0.01	9	0.7	0.1	0
きゅうり	5	75	1	0.1	0.0	0.0	1	1	0.0	1	0.00	0.00	1	0.1	0.0	0
にんじん	5	75	2	0.0	0.0	0.0	1	1	0.0	36	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
苺ひびき	0.3	4.5	0	0.0	0.0	0.0	3	2	0.0	1	0.00	0.00	0	0.2	0.0	0
ブレスハム	10	150	12	2.0	0.4	0.2	0	0	0.0	0	0.08	0.00	6	0.0	0.2	0
いりごま	0.6	9	4	0.1	0.3	0.0	7	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0
ハーブマヨ	5	75	14	0.1	1.4	0.2	1	0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
濃口醤油	1	15	1	0.1	0.0	0.1	0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
合計			862	42.1	24.2	5.4	318	235	6.5	574	0.78	0.53	78	8.4	5.9	0
エネルギー			650	26.8	18.1	2.0	350	50	3.0	200	0.40	0.40	20	5.0	2.0	240

※下記項目等について記載する【事前に下処理等し持参するもの】(乾物等を戻す場合、乾物重量に対して戻した状態の重量も記載する)

【使用する機器等について】(会場にあるオープン、ミキサー、蒸し器、揚げ油で使用したいもの)

【炊飯器の持込について】(持ち込む場合)