

公益社団法人 全国学校栄養士協議会報	令和7年1月 第85号
	発行 公益社団法人 全国学校栄養士協議会 電話 03 (6380) 4360

全学栄ホームページ <https://www.zengakuei.or.jp/>



謹んで新春のお喜びを申し上げます。

皆様には、平素から本会の事業推進につきまして多大なご協力・ご支援を頂いておりますこと、深く御礼申し上げます。

今年、栄養教諭制度が創設され配置が始まってから20年目を迎えました。栄養教諭にとって大きな節目の年ととらえ、あるべき姿をしっかりと見据え取り組んでいく必要があります。

昨年8月、中央教育審議会では「令和の日本型学校教育を担う質の高い教師の確保のための環境整備に関する総合的な方策について」として、文部科学大臣の諮問を受け、その答申がまとめられました。日本の学校教育がめざすもの・学校が直面している課題・児童生徒の実態等、教師を取り巻く環境整備について「働き方」、「処遇改善」等が提言されています。

栄養教諭は、教師です。これらの動きをしっかりとらえていただいているでしょうか。この状況の中で、栄養教諭の果たすべき役割に基づいた取組の姿を、他者からも見える形で打ち出していく必要があります。

チーム学校の中にしっかりと位置づき、教師である自覚をもって職務に邁進することが必要です。

「児童生徒の食に関する健康課題」の改善等、栄養教諭でなければならない使命があります。同僚の教師はもとより、児童生徒や保護者からも信頼を寄せられる栄養教諭の姿を目指して取り組みましょう。

本協議会では、講習会・研修会等の内容を充実させ、児童生徒への指導力を磨く機会を増やしたいと思っています。積極的なご参加を願っています。

栄養教諭制度が確実に前進する、希望に満ちた一年になりますようお願い、年頭のご挨拶とさせていただきます。

会長 長島 美保子



〈目次〉

- 学校給食に利用されている食材の産地について…………… 2～3
- 各部の報告…………… 4～6
- 第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（長野県）の報告 …… 6
- 助成事業報告…………… 7
- 都道府県だより…………… 8



第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会

学校給食に利用されている食材の産地について

～「学校給食の栄養的意義に関する全国調査」の結果から～

「学校給食牛乳に関する領域横断的共同研究」グループ

代表研究者 木村 純子 (法政大学)

担当研究者 野末 みほ (常葉大学)

乳の学術連合 運営委員会委員長 中村 丁次

当研究グループでは、一般社団法人Jミルクの支援の下、乳の学術連合・領域横断的共同研究として「学校給食牛乳に関する領域横断的共同研究」を実施した¹⁾。本共同研究では、公益社団法人全国学校栄養士協議会の協力を受けて「学校給食の栄養的意義に関する全国調査」を2023年に実施した。このうち「学校給食に利用されている食材の産地」の実態に関する調査結果の概要を報告する。

1 調査の方法

(1) 調査の対象

全国学校栄養士協議会の協力を受けて、都道府県別に小学校（単独調理場）1校と学校給食センター（共同調理場）1施設を選定し調査を依頼した。実際に情報提供のあったのは47都道府県の89施設（43小学校及び46学校給食センター）であった。

(2) 調査の主な項目

- ・2023年6月に小学校または学校給食センターで提供した学校給食の献立（小学校3、4年生の2日分）
- ・献立に使用した食材の食品名及び純使用量
- ・献立に使用した食材の産地情報

対象の小学校または学校給食センターが所在する場所を起点にして、「同一市町村」「隣接市町村」「同一都道府県内の市町村」「隣接都道府県」「その他の国内地域」「輸入」の6分類並びに食材を供給する者の国内の住所や国名。

2 学校給食に利用されている食材の産地に関する調査結果(概要)

学校給食で利用されている食材を17食品群²⁾に分類し、食品群ごとに、1の(2)に記述した産地6分類ごとの提供量(重量)及びその構成比率を算出し表1に示した。

さらに、表1を基に、食材の産地について、「同一市町村内」、「同一都道府県内(同一市町村、隣接市町村、同一都道府県内の市町村の合計)」、「国内地域(輸入を除いたもの)」について、比率の高い順に食品群の上位5番目までを表2に示した。なお、この産地分類の中で、都道府県境に所在する市町村の小学校や学校給食センターの場合は、「隣接市町村」については他の都道府県が産地として含まれる可能性がある。

これらの結果を要約すると次のとおりである。

- 同一市町村から供給される食品群では、1群(穀類)が64.6%で、他の食品群に比較して比率が際立って高い。これは、米飯用のコメであると思われる。1群(穀類)に次いで、2群(いも及びでん粉類)、6群(野菜類)、13群(乳類)、10群(魚介類)の比率が高いが、どの食品群の比率も1～2割程度である。農産物の各産地での特産化、集荷施設や食品工場の再編などによる農水産物流通の広域化の影響によるものであると思われる。
- 同一都道府県から供給される食品群で比率が特に高いのは、13群(乳類)、1群(穀類)である。13群(乳類)については、冷蔵輸送が必要な牛乳の特性、学校給食牛乳の供給を支援する国による事業で同一都道府県産牛乳の利用が奨励されていることなども影響していると思われる。12群(卵類)、6群(野菜類)、11群(肉類)の供給比率はいずれも5～6割程度である。
- 国内地域からの供給、すなわち国産の食材比率については、上位5位の12群(卵類)、13群(乳類)、8群(きのこ類)、2群(いも及びでん粉類)、6群(野菜類)、さらには、1群(穀類)の主要な農産物はいずれも9割を超える比率となっている。
- 輸入の食材比率については、4群(豆類)、10群(魚介類)、17群(調味料及び香辛料類)が3割、14群(油脂類)が5割、5群(種実類)が8割で他に比べ高い比率であった。

3 調査結果から得られる示唆

持続可能なフードシステムへの転換が求められる中、カーボンネットゼロへの取り組みを生産から流通の様々な分野で進めることが課題であり、特に学校給食での取り組みは注目される場所である。そうした意味合いから、まずは、輸送距離を短くするために利用食材の産地を切り替えていくことが望ましい。学校給食における主要な食材の多くはすでに国内産であることから、今後の取り組みとしては、同一市町村、隣接市町村など、より近い産地からの調達が可能となるような工夫を関係者が共同して進めることが必要である。

このような視点から、牛乳の供給について参考とするところが大きい。

以上

表1 産地別の食品群別重量 (全89施設の合計)

		同一市町村	隣接市町村	同一都道府県内の市町村	隣接都道府県	その他の国内地域	輸 入	合 計
1 群 (穀類)	g	8,687	604	1,951	6	1,268	939	13,454
	%	64.6	4.5	14.5	0.0	9.4	7.0	100.0
2 群 (いも及びでん粉類)	g	804	129	335	84	2,544	80	3,976
	%	20.2	3.2	8.4	2.1	64.0	2.0	100.0
3 群 (砂糖及び甘味類)	g	0	0	12	2	109	233	356
	%	0.0	0.0	3.4	0.4	30.7	65.5	100.0
4 群 (豆類)	g	392	188	839	0	717	1,272	3,407
	%	11.5	5.5	24.6	0.0	21.0	37.3	100.0
5 群 (種実類)	g	0	0	1	0	17	87	106
	%	0.0	0.0	0.9	0.0	16.3	82.8	100.0
6 群 (野菜類)	g	3,009	1,197	3,147	1,806	6,216	346	15,720
	%	19.1	7.6	20.0	11.5	39.5	2.2	100.0
7 群 (果実類)	g	72	0	269	61	222	227	851
	%	8.5	0.0	31.6	7.1	26.1	26.7	100.0
8 群 (きのこ類)	g	37	18	136	64	284	1	539
	%	6.8	3.2	25.3	11.9	52.7	0.1	100.0
9 群 (藻類)	g	11	5	14	9	145	10	194
	%	5.6	2.3	7.2	4.8	74.8	5.4	100.0
10 群 (魚介類)	g	509	260	869	84	928	1,237	3,887
	%	13.1	6.7	22.4	2.2	23.9	31.8	100.0
11 群 (肉類)	g	202	87	1,808	540	1,789	173	4,599
	%	4.4	1.9	39.3	11.7	38.9	3.8	100.0
12 群 (卵類)	g	36	61	351	57	159	0	664
	%	5.4	9.2	52.9	8.6	23.9	0.0	100.0
13 群 (乳類)	g	5,260	6,750	20,985	2,346	2,315	45	37,701
	%	14.0	17.9	55.7	6.2	6.1	0.1	100.0
14 群 (油脂類)	g	0	0	10	0	177	216	403
	%	0.1	0.0	2.4	0.0	43.9	53.6	100.0
15 群 (菓子類)	g	0	50	63	36	152	72	373
	%	0.0	13.4	16.9	9.7	40.8	19.3	100.0
16 群 (嗜好飲料類)	g	9	3	18	4	229	95	357
	%	2.5	0.8	5.0	1.0	64.2	26.5	100.0
17 群 (調味料及び香辛料類)	g	249	26	299	14	1,079	849	2,515
	%	9.9	1.0	11.9	0.5	42.9	33.8	100.0

表2 産地別の比率の高い食品群 (全89施設の合計)

産地 / 順位		1 位	2 位	3 位	4 位	5 位
同一市町村	食品群	1 群 (穀類)	2 群 (いも及びでん粉類)	6 群 (野菜類)	13 群 (乳類)	10 群 (魚介類)
	比率	64.6	20.2	19.1	14.0	13.1
同一都道府県	食品群	13 群 (乳類)	1 群 (穀類)	12 群 (卵類)	6 群 (野菜類)	11 群 (肉類)
	比率	87.5	83.6	67.5	46.8	45.6
国内地域	食品群	12 群 (卵類)	13 群 (乳類)	8 群 (きのこ類)	2 群 (いも及びでん粉類)	6 群 (野菜類)
	比率	100.0	99.89	99.88	98.0	97.8

- 1) 研究メンバー：木村純子（法政大学経営学部 教授）、柴英里（高知大学教育研究部人文社会科学系教育学部門 准教授）、光成有香（尚綱大学現代文化学部 助教）、清水池義治（北海道大学大学院農学研究院 准教授）、野末みほ（常葉大学健康プロデュース学部 教授）、前田浩史（乳の学術連合・乳の社会文化ネットワーク 幹事）
- 2) 文部科学省の日本食品標準成分表2020年版の18食品群の中から18群（調理済み流通食品類）を除いたものである。

【問い合わせ先】乳の学術連合事務局（一般社団法人Jミルク内）：m-alliance@j-milk.jp

総務運営部

総務運営部は、会の運営に関する事項全般を担当しています。

「新しい食育」持続可能な開発のための教育—食で深める環境教育—ESDを踏まえた食に関連する環境教育カリキュラムプランと指導展開例

今年度は、「環境教育」を「教科等における食に関する指導」の軸に置き、環境教育から各教科等の学習指導を捉えた「教科等における食に関する指導」の推進のための、指導事例集「持続可能な開発のための教育—食で深める環境教育—」を作成しています。

各教科の中には、環境に関連する教育内容があります。それを洗い出し、特に食に関連させて取り組むことで環境教育を深めることが期待できる教科として、社会科、理科、生活科、家庭科、技術・家庭科(家庭分野)、道徳、学級活動の指導案と、指導資料等を掲載しました。

併せて、教科等の学習効果をより高めることにつながる給食の時間の指導例も記載しました。

皆様には、食に関する教育指導の連携・調整の立場

から、教科等と環境教育、食と環境教育の関連を十分に理解し、環境教育に関わる食育カリキュラムの作成に役立てていただくとともに、担任や教科担任への具体的な指導計画や授業検討などへの活用をお願いします。

また、単年度事業として文部科学省から委託を受けた「食に関する健康課題対策支援事業」栄養教諭が行う個別的な指導相談の定着を図るための事業(研究部、研修部と共に取り組み)の取りまとめをしていく予定です。

こちらでも会員の皆様の今後の指導実践に役立つことを願っています。



新しい食育
食で深める環境教育

研修部

研修部は、各種講習会の運営等を担当しています。

① 各種講習会

・第60回学校給食夏季講習会「初めて学ぶ、学びなおす」

到達目標：栄養教諭として全体計画に基づいた指導を考えることができるようになる。

管理栄養士・栄養士として献立作成や調理指導ができるようになる。

期日：7月20日(土)～21日(日)

・食育推進講習会 一般コース「個別的な相談指導の手法を学ぶ」

到達目標：個別的な相談指導の進め方を理解し、取り組めるようになる。

食物アレルギー対応や著作権について理解を深める。

期日：11月9日(土)～10日(日)

・食育推進講習会 データ解析・論文コース「データを活用し発信する」

到達目標：アンケートを作成し、指導の評価を行うことができる。

栄養教諭としての取組を実践研究としてまとめ、発表できる。

期日：10月25日(金)～27日(日)

・文部科学省委託事業「食に関する健康課題対策支援事業」

全体研修 8月21日(水)～22日(木)

フォローアップ研修 10月4日(金)

実践事例発表 2月14日(金)

**② 食育に関する調査研究等に対する助成事業**

食育に関する研究を行うグループに10万円の助成を行っています。今年度は香川県、広島県から応募があり、助成対象としました。助成を受けた研究成果は、この会報での紙面発表を予定しています。

研究部

研究部は、児童生徒の健康増進及び食育推進に関する調査研究と栄養・衛生・安全管理の徹底を図る事業を担当しています。

1. ICT 活用のためのデータ収集

栄養教諭の職務遂行のインフラとして ICT の積極的な活用が推奨されている一方で、インターネット上の画像利用により発生した著作権関連の問題も起きています。そこで、各都道府県から地場産物を中心とした食品写真データを集め、本協議会会員が無償で利用できる共有データとして、インターネット上に限定公開しています。写真の解説と給食レシピの情報も1枚ずつPDFにまとめています。ぜひ、日々の職務にご活用ください。

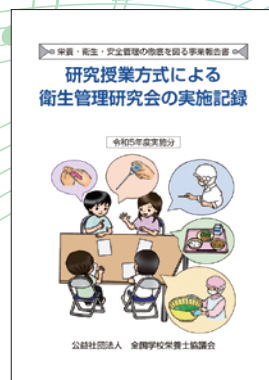


ICT活用のためのデータ収集



2. 研究授業方式による衛生管理研究会

令和5年度に各都道府県から報告された衛生管理研究会の事例の中から、参考になる取組と共に、異物混入防止対策の事例を紹介します。各施設での衛生管理の徹底、安全安心な学校給食の提供に向け、お役立てください。



研究授業方式による衛生管理研究会の実施記録

食育推進講習会（データ解析・論文コース）に参加して

宮城県川崎町立川崎中学校(川崎町学校給食調理場) 戸羽 美希

10月25日～27日の3日間、東京で行われた食育推進講習会（データ解析・論文コース）では、講師の角屋先生、雲財先生の御指導のもと、アンケートの作成方法からデータのまとめ方と解析、発表方法について御教示いただきました。

私たち栄養教諭にとって普段学ぶ機会の少ない「データ解析」について、対面形式で3日間を掛けて学ぶことができるこの講習会は、大変貴重で学びの多い講習会でした。

私がこの講習会に参加を希望した理由は、データを正しく読み取り、そのエビデンスに基づいた正しい食に関する指導や業務を行っていきたく考えたからです。実は、私がこの講習会に参加するのは今回で3回目になります。初回は、解析の手法を学ぶことに精一杯、2回目ようやく解析法を使用できるまで習得、今回でアンケートの作成方法と留意点を学ぶことができました。

世の中にはたくさんのデータが溢れていますが、指導する立場の私たちがそのデータを正しく読み取る力がなければ、間違った情報を発信してしまう可能性があります。この講習会で学ぶ前の私は、データの扱い方を十分に理解しておらず、苦手な分野で敬遠しがちでした。しかし、この講習会を通してデータの扱い方やその際の注意点、そして問題解決のために調査を実施する際の調査デザイン方法（調査のやり方）と重要性を学ぶことができました。対象者の問題解決に必要なデータを収集し、そのデータに基づくエビデンスや結果を適切な方法で表現し、発信していくことは、私たちがそれぞれの職域において周囲を納得させ、共通理

解を得て業務を行っていく上で必須と考えます。

私たち栄養教諭は、給食管理と食に関する指導、個別指導など膨大な量の仕事を日々コツコツこなし、食物アレルギー対応など命にも関わる重要な職務であるにも関わらず、自分の仕事の成果や評価についてアピールすることに苦手意識を持っているせいか、学校における栄養教諭の職務の重要性や任用、配置による効果の認知度が低い原因になっているのではないかと、残念で悔しささえ感じています。

今後はこの講習会で学んだことを活かし、児童・生徒への指導の際はもちろんのこと、常にエビデンスに基づいた正しい説得力のある情報発信を行い、周囲の共通理解を得ながら、栄養教諭の職務の重要性と任用、配置による効果をアピールしていけたらと考えています。

また、この講習会では、全国から集まった栄養教諭の同士と3日間共にデータ解析について悩み、学び合いながら、お互いの地域の給食や食に関する指導の情報交換等、充実した時間を過ごせたことは、大変素晴らしい経験となりました。この出会いも大切にしていきたいと思っています。今後もこのような対面講習会を継続していただき、同様の経験ができる仲間が増えていくことを願っています。

最後になりましたが、この対面講習会を開催し、講習会時私達参加者に手厚いフォローをしてくださりました理事および事務局の先生方に心より感謝申し上げます。

渉外部

渉外部は、機関誌の発行と学校給食用食品の開発、食育活動集の作成を担当しています。

① 機関誌「公益社団法人 全国学校栄養士協議会報」の発行

本協議会の活動報告、各種大会の案内や報告、都道府県だよりのほか、今年度は8月発行の84号に、大阪母子医療センター臨床検査科 主任部長 位田忍先生に寄稿していただきました。

② 学校給食用食品の研究開発

(1) 災害時における非常食の開発

ライフラインが途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなぐ」非常食として、「救給シリーズ」が開発されました。自然災害だけでなく、不測の事態や備蓄、防災教育等にも活用されています。今年度は「救給五目ごはん」のリニューアル品として「救給おいものリゾット」の開発を行いました。現在、「救給ゴロゴロ野菜の煮物」の活用リーフレットを作成し、会員の皆さまへ配布でき

るよう準備中です。

(2) 全学栄製品及び全学栄すいせん製品の選定と献立研究

既存の全学栄製品などの紹介や改善検討、開発を行い、学校給食献立充実のための調理講習会や親子料理教室をとりまとめています。

③ 学校給食週間行事の推進

全国で実践されている食育活動を収集し、事例集を作成します。

令和5年度分第9編は、1月に発行予定です。



食育活動集

第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会(長野県)の報告

長野県代表者 金井 和恵

令和6年8月1日・2日、長野県長野市において第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が開催されました。これまでの夏と秋の全国大会がひとつになり記念すべき第1回目となった今回の大会は「より一層の学校給食の充実と栄養教諭を中核とした学校における食育の推進～信州から「新」発信! 未来へつなげる食育の力!～」と題し、全国から約1200名のご参集をいただき盛大に開催されました。

1日目の全体会では、学校給食文部科学大臣表彰の後、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長の郷家康德様より「学校給食の充実と食育の推進」について、また、文化庁参事官(生活文化連携担当) 付参事官補佐の阿部哲理様より「食文化継承に向けた取組」について説明がありました。記念講演では「食事を愉しむ」と題し、スキーンノルディック複合選手 渡部暁斗氏からご講演いただきました。続いて「組織で取り組む学校における食育推進の在り方～全教職員が食育の必要

性を理解し、子供に必要な食育を行うために～」と題しシンポジウムが行われました。

2日目には、8つの分科会でテーマに沿った3本の研究発表及び研究協議が行われました。各会場とも活発な意見交換が行われ、大変充実した分科会となりました。

第1回目の全国大会を開催するにあたり、県内の栄養教諭・学校栄養職員で構成する長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会も長野県教育委員会とともに大会運営にさまざまな場面で関わりました。実行

委員会を立ち上げ、大会記念品の作成、関連行事の計画、食育展示パネル作成、長野県の郷土食や特産品をふんだんに使ったお弁当の作成等を担当しましたが、ご来場いただいた皆様にたいへん好評でした。このような貴重な体験をさせていただいたことを糧に、これからも子どもたちのために食育の推進に努めていきたいと思ひます。




信濃の国弁当
～信州を食べつくそう～

助成事業報告



ごはん残食率の減少に向けた食育の実践

 栄養教諭食育研究会 広島市 明見 伸子

広島市の小学校では、おかずと比べごはんの残食率が高く、ごはんとおかずをバランスよく食べていない状況があったことから、ごはんを残さず食べる児童を育成するための指導方法と指導効果を探ることを目的に本研究を行いました。

方法は、5つの小学校児童を対象にICTを活用した動画での指導前後にアンケート調査を行い、ごはんの食べ方や量、残食率、指導動画で心に残ったことの項目について解析を行いました。動画は、5回に分けて全校一斉放送とし、5回の内容を結びつけて考えることができるよう、ナビゲーター役にキャラクターを設定しました。

指導後、アンケート結果を解析したところ、ごはんとおかずと一緒に食べている児童は、おかず又はごはんから食べる児童に比べてごはんだけが残ることはない児童が多く($p<0.001$)なっていました。また、指導前の調査でごはんだけが残ることがあると回答した児童が多かった低

学年 ($p<0.001$) に指導後ごはんを増やそうと思った児童が多く ($p<0.001$)、動画の内容のいずれかが心に残った児童は、心に残らなかった児童に比べて、ごはんの量を今より増やそうと思った児童が多く ($p<0.01$) なくなりました。さらに、ごはんとおかずと一緒に食べようと思うことと動画の心に残った内容の関係では、ごはんのつき方、ごはんとおかずと一緒に食べる方法の動画が心に残った児童にごはんとおかずと一緒に食べようと思う児童が多く ($p<0.01$) なり、残食率が減少しました ($p<0.01$)。

これらのことから動画を活用して望ましい摂取量を知らせることやごはんとおかずと一緒に食べる食べ方を指導することで意識や行動が変容し、残食率が減少したと考えられ、ごはんとおかずと一緒に食べる方法を指導する必要があることが示唆されました。

今後も指導内容や指導媒体の充実を図り効果的な指導を行うことで、児童がより望ましい栄養素摂取ができるよう研究を深めていきたいと考えています。

最後になりましたが、全国学校栄養士協議会の研究助成をいただき、より充実した研究となりましたことに深く感謝申し上げます。

食に関する指導を効果的に行うための全体計画のあり方

 栄養教諭食育研究会 香川県 赤松 美雪

【背景】 文部科学省から出された「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」(平成31年3月)では、改訂のポイントとして4つの内容が示され、その内の3つは、全体計画①に関わる内容でした。手引では、食育推進は、PDCAサイクルに基づいて行うことや組織的、計画的に推進するためには、全体計画を作成することが必要とされています。各学校では、食に関する指導を効果的に行うため、全体計画を作成して実践していますが、栄養教諭自身においても、児童生徒の実態をもとに目標や指標をリンクさせて設定することの難しさを感じている実態が伺えます。

【目的】 全体計画の作成状況の把握を行い、効果的な食に関する指導を実践するための計画のあり方を明らかにすることを目的として、本研究を行いました。

【方法】 香川県内の(公社)全国学校栄養士協議会会員置籍校の小中学校70校(小学校49校、中学校21校)を対象に、令和4年度の全体計画①②を収集しました。回収率84.3%(59校)、有効回答率98.3%(有効回答数58校)でした。手引に示されている全体計画の内容について、記載の有無や項目内容について調査しました。実態と目標値の関連は、Fisherの正確確立検定を行い、有意水準を5%未満としました。テキスト分析は、ユーザーローカルテキストマイニングツール及びKHコーダーを使用しました。

【結果】 実態を数値で記載している学校は49校でした。実態把握の内容は食事の重要性、心身の健康の視点で行っていた学校が多くありました。出現している単語では、「割合」「朝食」「給食」が特徴的単語として抽出され、「朝食」「食べる」という単語が多くありました。出現数の多かった3つの「朝食」「食べる」「子供」は、「毎日」「割合」と強く共起していました。食育の目標には、食育の視点の内、食事の重要性、心身の健康が多く、栄養教諭の専門性に関わる内容で実態把握や目標設定がされていました。評価では、活動指標を設定していた学校は21校、成果指標を設定していた学校は34校でした。両方の指標とも設定していない学校は23校ありました。評価に出現している単語では「増加」「割合」「肥満度」「給食」「朝食」「栄養教諭」が特徴的単語として抽出され、「子供」という単語が最も多く出現し、次いで「割合」「増加」「朝食」という単語でした。出現数も多く、特徴的単語の「子供」「割合」「増加」「朝食」は、「毎日」「食べる」と強く共起していました。児童生徒の行動変容を目指した評価指標を設定したことで、「割合」「増加」の出現数が多くなっていました。実態と目標値の関連では、58校中30校が実態と同じ内容で設定しており、評価指標を数値で記載している学校が有意に多くありました($p<0.001$)。

【まとめ】 実態把握や食育の目標は、栄養教諭の専門性に関わる内容である食事の重要性、心身の健康の視点で行っている学校が多く、食育推進の評価は、実態と同項目で数値化している学校が多くありました。

都道府県だより

地域の食材を活かし、連携をした食育の推進を

神奈川県は、横浜・川崎地区を代表とする都市部と、湘南の海、箱根や足柄の山、三浦の畑など自然豊かな地域を併せもつ県です。

そして多様な地場産物に恵まれています。三浦のキャベツやだいこん、鎌倉野菜、三崎のまぐろなど全国で知られる食材の他、全国生産量6位のこまつな、足柄のみかん・お茶、小田原のかまぼこ・梅干し、湘南のしらす、高座豚などがあり、栄養教諭等が、それぞれの地場産物を給食に取り入れて食育を行い、児童生徒が郷土を愛する心も育てています。

神奈川県学校栄養士協議会の取り組みとしては、(公

財)神奈川県学校給食会と共催の「我が家の自慢料理コンクール」があります。県教育委員会、神奈川県PTA協議会、横浜市・川崎市のPTA連絡協議会の後援をうけ、子どもの喜ぶ神奈川県産食材を使った自慢料理を募集しています。

また、県教育委員会・企業と共催で行う「かながわ学校給食夢コンテスト」では児童生徒から夢の給食メニューの募集を行い、入賞作品は地元のスーパーで販売されます。

児童生徒が生涯にわたって自ら健康的な生活をおくることができるように、これからも食育の推進に精一杯取り組んでまいります。

神奈川県代表者 田中 祐花

つながり、支えあい、研鑽を積み重ねる研究会を目指して

奈良県学校給食栄養研究会は県内5ブロックに分かれ、「学校教育活動において、食育推進の要となる栄養教諭・学校栄養職員の資質向上を図り、職務内容である給食管理及び学校給食を通じて行う食に関する指導の充実を目指す」を研究主題として総会、年2回の研修会、研究発表会を行なっています。

夏期研修会では講師を招き、奈良県が抱える課題や会員の要望に沿った専門的な知識の充実を図る他、グループワークを通して、情報交換や会員同士の悩みや課題を共有・解決できる機会を設けています。今年の夏期研修会では、昨年度実施した「奈良県における児童・生徒の食生活等実態調査」の報告を行いました。秋にはおいしく栄養バランスの取れた学校給食の献立づくりと調理を研究するため、料理研修会を行い、今年度は毎年実施している献立コンテストの過去の受賞献立を選び、調理実習を行いました。

今年度の献立コンテストでは、「季節」「地産地消」「食文化」「減塩」「栄養満点」の5つの観点を設け、この観点の中から、一人一献立を応募し、投票を行います。



奈良県夏期研修会の様子

回数を重ねる度にレベルが上がっており、栄養士として原点に立ちかえる機会になっています。今年度も素晴らしい献立が出揃いました。

会員同士のつながりを大切にしつつ、支え合い、研鑽を積み重ねていける研究会を目指し、今後も活動して参ります。

奈良県代表者 二宮 美代子

専門性を高める栄養士会を目指して

長崎県学校栄養士会は、今年度133名の会員で活動をしています。各地区から選出された運営委員が中心となり、会員の資質向上のための事業を計画、実施しています。毎年12月には「長崎県学校栄養教諭・学校栄養職員・栄養士研修会」を開催しています。講師の先生による講演や講義、実践発表や班別協議などの内容で、給食管理や食育指導についての知識を深め、情報を共有できる貴重な学びの場となっています。

専門部活動では「食育管理部」「自主研修部」で活動しています。「食育管理部」では、3年に1度、小学5年生と中学2年生を対象とした「食事と生活、心についてのアンケート」を実施しています。現在は令和7年度の

調査に向けて準備をしているところです。

「自主研修部」では、調理講習会や伝達講習、情報交換会等、年2～3回の活動を実施しています。情報交換会では、献立作成やアレルギー等の給食管理、学校・家庭・地域との連携ICT活用について等、日頃の課題や実践についての情報を共有しました。最近では、ICT活用について誰もが必要性を感じており、今後の取組として、ICT活用についての自主研修会も予定しています。

これからも、児童生徒の健やかな成長のために、食の専門家としての資質を高めることができるよう、協力しながら活動していきたいと思えます。

長崎県代表者 水田 静世