



第71号  
令和6年7月発行  
岐阜県学校栄養士会

## 必要とされる栄養教諭、学校栄養職員を目指して

土岐市立土岐津小学校 鈴木 晃子

今年度、岐阜県栄養士会の会長をさせていただくことになりました、鈴木晃子です。本部役員は初めてでご迷惑をおかけすることもあると思いますが、みなさまの協力のもと務めさせていただきたいと思いますので、よろしくお願いします。

さて、私たち栄養教諭、学校栄養職員の職務はみなさまご存知の通り「学校給食の管理」と「食に関する指導」です。しかし「学校給食の管理」と一口に言っても、献立作成から見積もり合わせ、食数管理、発注業務、指示書作成、調理員の方との打ち合わせ等スムーズに給食を提供するためには多くの仕事があります。衛生管理では、学校給食衛生管理基準に基づく危機管理に関わって大量の書類を作成しなくてはなりません。

「食に関する指導」では、食に関する全体計画及び年間指導計画に基づいて、教科等における食に関する指導を実施するため、先生方と打ち合わせを重ね、チームティーチングで授業を実施します。給食の時間の指導では、放送資料を作成して給食委員会等の児童生徒へ配布し、実際の給食の時間には各教室をまわり、子どもたちに声掛けをしたり、時には指導資料を持参して食べている子どもたちに話をしたりすることもあります。また、地域の方を招いて児童生徒に話をしてもらう等の取組ではコーディネーターとして動くこともあります。このように簡単に書き出しただけでも、多くの仕事が浮かんできます。ただ、悲しいことにこんなに頑張っている、うちの学校に栄養教諭の方が在籍していて良かった、子どもたちが変わった、成長した等と言われたことはほとんどありません。

最近、わたしたちの職務の一つである「個別的な相談指導」の重要性がクローズアップされています。わたしは、昨年、いくつかの学校へ訪問したり、授業をしたりする中で、「アレルギーの心配からお弁当を持参している児童」や「やせたいと考えダイエットと過食を繰り返している生徒」などの問題を抱えた子どもがいたことを知りました。諸事情により、個別的な相談指導には繋がりませんでした。もし、もっと早くに情報を得ることができていれば、専門家として子どもたちにしあげられたことがあったのではないかと感じました。

多くの業務を抱え、さらに個別的な相談指導をすることは困難ですが、この職務がもしかしたら一番必要とされている専門性かもしれないと考えます。私は、今行っている業務について見直しや改善をすることが求められているように感じます。今までやってきたからやっている業務でなく、必要な業務を見極めることが大切かもしれません。会員相互で業務内容等の交流をし、少しずつ精選して、栄養教諭、学校栄養職員の働き方改革ができれば良いと考えます。とても大変な時期かもしれませんが一緒に頑張っていけたらと思います。よろしくお願いします。

## 令和6年度役員紹介

### 【本部役員】



(後列、左から) 井藤・高澤・川瀬・竹中  
(前列) 臼田・伊藤・鈴木・藤井

- ①学校での人気メニュー(2~3つ)
- ②会員のみなさんへ 地区の仲間へ(メッセージ)

#### 【会長】 鈴木 晃子

- ①きなこ揚げパン、ラーメン  
カレーライス
- ②ご迷惑をおかけしないよう何とか頑張ります。よろしくをお願いします。

#### 【顧問】 臼田 典子

- ②会員の皆さんの資質向上を願い、会の運営や研修会の開催等のお役に立てるように頑張ります。

#### 【県代表】 伊藤 克子

- ①れんこんチップス  
きなこ or シナモンパン  
ジャージャー麺
- ②岐阜県の子どものために頑張らしましょう。

#### 【副会長】 藤井 千穂

- ①揚げパン から揚げ  
キムチチャーハン
- ②会員のみなさんにご迷惑をおかけないように頑張ります！

#### 【副会長】 高澤 和代

- ①カレーライス  
揚げパン
- ②会を通じて、たくさん学ばせていただきながら頑張ります。

#### 【副会長】 川瀬 朋美

- ①キムチチャーハン  
ビビンバ  
キーマカレー
- ②今年もお世話になります。よろしくをお願いします。

#### 【書記】 井藤 ほなみ

- ①ホキのレモンソース  
からあげ、  
カレーライス
- ②一生懸命頑張ります。よろしくをお願いします。

#### 【会計】 竹中 恵

- ①カレーライス  
豚肉のあんからめ  
岐福(ぎふ)味噌汁
- ②一年間よろしくお祈りします。

### 【各地区常任委員】



(後列、左から) 遠藤・長江・川原  
(前列) 三好・西川・森・水向

#### 【岐阜市】 三好 美穂

- ①岐福味噌汁・  
アユの薬味だれ  
麻婆豆腐
- ②一生懸命努めます。よろしくをお願いします

#### 【岐阜】 西川 美悠貴

- ①もとまるカレー  
豚肉の生姜焼き風混ぜご飯
- ②色々とお教えていただきたいです。よろしくお祈りいたします。

#### 【西濃】 森 純子

- ①カレーライス、  
鶏肉のからあげ、ビビンバ
- ②協力してがんばりますので、みなさま、よろしくお祈りいたします。

#### 【美濃】 水向 綾香

- ①けいちゃん  
大根のそぼろ煮
- ②少しでも皆さんのお役に立てるように精一杯務めます。

#### 【可茂】 遠藤 麻紀子

- ①さわらの味噌ネーズ焼き  
鶏肉のねぎソース  
しょうゆラーメン
- ②精一杯頑張ります！

#### 【東濃】 長江 光花

- ①カレー、ラーメン、  
から揚げ
- ②ご迷惑をおかけすることもあります。よろしくお祈りいたします。

#### 【飛騨】 川原 昌士

- ①カレーライス  
みそビビンバ
- ②常任委員3年目。正確な情報を素早く会員に伝えられるよう頑張ります。



～ 1年間、よろしくお祈りします！ ～

## 『新たな気持ちで…』

岐阜県教育委員会 体育健康課  
課長補佐 小林 直子

本年度より、学校給食係でお世話になっております。行政の立場になり、新たな気持ちで毎日を過ごしています。周りの方に支えてもらっていることに感謝を忘れず、私もみなさんのお力になれるよう、努力していきたいと思っています。

先日の「栄養教諭・学校栄養職員の研修会」では、豊田特別支援学校の重田玲子先生から個別的な相談指導を進めていくための講話をしていただきました。その後のグループ交流では、個別的な相談指導の大切さは分かるけれど、日々の業務改善をしないと前向きに進めない実態があることも見えてきました。しかし、そのような中でも、「有意義なグループ交流ができた」「少しずつ始めようとしている」等の感想も寄せられ、前向きな姿勢に頭が下がる思いです。

研修会后に上席より「岐阜県の栄養教諭がどうしたら個別的な相談指導ができるのか、前任の先生方が私に託した思いを理解し、進めていくための方策をいつも気にかけておくように…」と、ご指導がありました。

私一人では難しい課題ですが、チーム岐阜県の栄養教諭で、一步をふみだし、将来の子どもたちの健康を支えていけるよう、一緒に歩んでいきたいと思えます。どうぞよろしくお願いいたします。

## 総会に参加して

岐阜市立長良中学校 三好 美穂

岐阜県学校給食会理事長の永治様に、「パン工場は、平成23年に17社から令和6年に11社、めん工場は、平成23年に11社から令和6年に6社に激減」、トラック運送業においては、「2024年問題」も踏まえ、標準的な運賃・標準運送約款の見直しに向けて、今後、積み込み、取り卸し料金が発生するという現状をお聞きしました。その中で、理事長は、主食を提供できない空白地帯を作ってはならない、保護者、行政、給食関係業者で、情報共有と行動連携をし、未来の子どもたちに給食を安定して供給できるようにしていかなければならないと語られました。運送業務の効率化を図る工夫など、私たちができることは何かを考え、安定した給食の供給に取り組んでいかなければならないと思えました。

総会後の研修では、岐阜県学校給食会の臼田先生に、来年度より「調理発表会」の名称を「学校給食献立・食育実践発表会」に変更すること、給食を教科と関連づけた学びとなるように実践を積み重ねていくことの大切さを教えていただきました。そして、遠藤麻紀子先生の実践事例を勉強させていただきました。この事例を含め過去の発表会における実践は、岐阜県学校給食会の会員ページで閲覧することができます。

岐阜県学校給食会が作成してくださった動画や指導資料、岐阜県学校栄養士会のホームページの情報なども活用して、今後の食に関する指導に生かしていけたらと思います。

## 岐阜市・岐阜地区の活動について

令和5年度行った、岐阜市・岐阜地区の夏季研修会を紹介します。「地場産物と米粉を活用した和食給食」のテーマのもと、米粉生産者の方と「割烹料理うを仁」の臼井規郎さんを招き、米粉とその活用について学ばせていただきました。

生産者の方からは、米粉ができるまでの話や生産にかける思い、県内の米粉活用状況について教えていただきました。また、「割烹料理うを仁」の臼井先生からは、米粉の扱い方と学校給食用に考案した料理を教えていただきました。調理実習の中で一番記憶に残っているのは、魚の表面に米粉をまぶして焼き、仕上げに南蛮ソースをかけた料理です。米粉をまぶして焼くと香ばしくなり、さらに油の吸収を抑えてタレの絡みをよくすることができるそうです。実際に食べてみると、タレがよく絡んでいてとても美味しかったのを覚えています。

この研修を受けて、給食で米粉を積極的に活用するようになりました。例えば、スープのとろみづけや揚げ物の衣です。衣は片栗粉と米粉を3：1の割合で混ぜて作るようになりました。こうすることで食材をカラッと揚げることができ、さらに冷めてもその状態を保つことができます。この研修で学んだことを、さらに給食献立や食育指導に役立てていきたいです。

(文責 山県市立高富小学校 宮城 菜摘)

## 美濃ブロックの活動について



調理実習の献立

昨年度行った2つの事業を紹介します。

### ①夏季研修会

岐阜県学校給食会 食育専門員 臼田典子先生をお招きして、5年ぶりに調理実習を行いました。教科等での学習とつながる料理や、子どもがわくわくするデザートなど、計6品を調理しました。実習後には地域の食材を生かした献立や食に関する指導の実践交流も行い、大変実のある会になりました。



3班に分かれて実習している様子

### ②研究授業方式による衛生管理研究会

令和5年度よりブロック単位で行うことにしました。美濃ブロックには10の施設があり、施設の規模や築年数が様々で、それぞれ食品の取り扱い、調理作業、諸帳簿等に違いがあります。研究会を通して、これまで気に留めていなかった良さや問題点に気付くことができました。また、後日改めて実施報告をする機会を設け、ブロック全体の衛生管理の見直しをはかることができました。



実施報告をしている様子

会員数の少ないブロックだからこそ、これからも情報交流や共有を大切にして、資質の向上につなげていきたいと思います。

(文責 関市立金竜小学校 伏見 はるか)

## 令和5年度 可茂地区の活動について

可茂地区では、衛生管理研究会と研究テーマについての研修会を行いました。

衛生管理研究会では、作業工程表に基づき各エリアの課題点を見つけ、改善案の検討を行いました。またATP検査を実施して数値で清浄度を確認しました。改善が必要な箇所の写真を見ながら、参加者全員で検討し、各給食センターでの工夫や日頃の疑問点や困っていることなどを交流できました。

可茂地区の研究テーマ『「感謝の心」と「郷土愛」を育む食に関する指導の充実を目指す』を具現化するために、児童生徒の実態把握をし、評価指標を明確にしました。また、体験を通じた食に関する指導の実践交流をし、地場産物を活用した献立と給食を活用した指導方法について検討をしました。ふるさとに愛着をもつことができる子どもの姿を目指すため、地場産物を①知り、②味わい、③紹介するという段階的指導計画に基づき、岐阜県の食材を8つに絞って選定し、可茂地区統一の献立を決定しました。そして、各学校での掲示やICTを活用した給食の時間の指導資料を作成しました。必要に応じて各センターでアレンジを加える等、地区としての統一性と各センターでのオリジナル性を生かして活用していきます。



(文責 御嵩町立向陽中学校 恵 恵美)

## 令和5年度 東濃地区の活動報告

東濃地区では、令和5年度に4回の研修会などを実施しました。

5月の研修会では、東濃教育事務所の先生から食に関する指導の充実に向けてと、安心・安全な給食についての講話を聞きました。食に関する指導の手引き（第二次改訂版）のポイント及び学級担任や教科担任との連携の方法などについて学びました。また、全体指導計画の活用の仕方や岐阜県が進めている事業について、詳しく教えていただきました。

8月の研修会では、長年、中津川市で栄養教諭としてご活躍され、ご退職された方を講師に迎え研修を実施しました。講話の中では、「児童生徒が生きる力をつける学校での食育」をテーマに、栄養教諭・学校栄養職員ができることを考えていきました。グループワークでは、献立を作成するときの留意点や献立のねらいについて、それぞれの意見を出し学び合いました。

11月には、多治見市の食育センターにおいて、研究授業方式による衛生管理研究会を4年ぶりに実施しました。点検票やATP検査キットを使用し、午後から意見交換をしました。

3月には、まとめの研修会として、それぞれの市の研究について発表をし、その後、グループに分けて意見を交流し、感想と質問を交流するなどして学び合いました。

(文責 多治見市立池田小学校 長江 光花)

## 栄養教諭として



本巣市立真正中学校 金野 春日

茨城県で3年間勤務し、今年度から岐阜県の栄養教諭として働かせていただくことになりました。岐阜は自分にとっては縁遠い地域でしたので、不安もありましたが、本巣市の先生方に温かく迎えていただき、多くのことを教えていただいています。

本巣市の子どもたちは、給食をよく食べ、食に関心を持っており、学校に行くと様々な給食の感想を聞かせてくれます。また、学校の先生方も給食や食育を大切にしてくださっています。そして調理員の方々が丹精を込めて給食を作ってくださいしています。このような環境の中で働けることをとても嬉しく思うとともに、その期待に応えうる栄養教諭にならなければ、と気が引き締まる思いです。

給食管理や食に関する指導も熱心な先生方のもとで学ばせていただきながら、新しいことに挑戦し続け、おいしい給食と給食を活かした指導を充実させていきたいです。

給食を通して、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを伝えていきたいという思いは、場所がどこであっても変わりません。初心に立ち返り、子どもの健やかな成長を支える安心安全な給食、多様な学びにつながる食育をめざして精一杯頑張ります。今後ともご指導のほどよろしくお願いたします。

## 学び続ける栄養教諭を目指して



瑞浪市立瑞浪中学校 木俣 萌

私は、小学生の頃から給食が好きで、食に興味を持つようになりました。学校給食に携わる仕事がしたいと思い、栄養教諭を志しました。また、大学で一度、岐阜県を離れたことで、岐阜のよさを再確認し、岐阜県で働きたいと強く思いました。栄養教諭として働き始めてまだ間もないですが、自分が想像していた以上に仕事内容も多く、大変に感じることもあります。ただ、たくさんの人が関わって出来た給食を子どもたちが喜んで食べてくれているところを見ると、頑張った良かったとやりがいを感じます。また、子どもたちとのやり取りの中で、苦手な野菜を少しでも食べようとする姿勢や「これなら食べられる」と食べてくれるのはとてもうれしいです。

これから生きる子どもたちが、自分で自分の食生活について考え、生涯健康で楽しい食生活を送ることができるように、まずは食に興味・関心を持ってもらいたいという願いで、給食を効果的に活用した指導をしていきたいと思っています。そのために、研修会や先輩方、現場、そして子どもたちから学び続ける栄養教諭を目指します。

今後ともご指導のほど、よろしくお願いたします。

### 【編集後記】

飛翔71号発行に当たり、ご多用にもかかわらずご執筆いただいた先生方、ありがとうございます。  
(文責 井藤 ほなみ)

発行責任者 〒509-5122 土岐市土岐津町土岐口 1372-1 土岐市学校給食センター  
岐阜県学校栄養士会 会長 鈴木 晃子