



第74号  
令和8年2月発行  
岐阜県学校栄養士会

## 令和7年度 文部科学大臣表彰「学校給食功労者」を受賞して

白川町立蘇原小学校 藤井 千穂

このたび、8月に茨城県で開催された「第2回全国学校給食・栄養教諭等研究大会」におきまして、令和7年度学校給食文部科学大臣表彰「学校給食功労者」を頂戴したことは、身に余る光栄であり心から感謝申し上げます。

**【思い出】** 思えば昭和、平成、令和の3つの時代を無我夢中で駆け抜けてきました。特に思い出深いのは、学校栄養職員時代に、東京で行われた「模擬授業」で200人を前に家庭科の授業を行ったことです。非常勤講師という立場で、まだ授業もあまり経験のない中で、試行錯誤を重ねて指導案を練り上げ授業に臨みました。一緒に授業に参加した岐阜県の仲間に助けられたことや参加していない先輩が東京まで駆けつけて応援してくれたことは、今思い出しても感慨深いものです。

この他にも、平成21年度文部科学省指定「栄養教諭を中核とした食育推進事業」、令和元年度「栄養教諭・学校栄養職員全国大会」での発表など、いろいろと経験させて頂きました。

**【忙しい人に頼め】** 若いころ、「なんで私が…忙しいのに」と嘆いてい私に、事務所にいた事務員の方が「頼むときは忙しい人に頼めって言って、できると思えるで頼むんや」と言ってくださいました。そこで、頼まれたときは、頼られていると受け取り、無理のない範囲で気持ちよく受けるように心がけてきました。

この学校栄養士協議会の役員（常任委員、本部役員）も長年やってきました。今後（現在も）、厳しい状況になってくると思いますが、後輩たちも頑張るってこの会を支えてほしいと思います。

**【大事にしていること】** 以前、給食センターの調理員さんから「先生、〇〇してくれてありがとう」と、特別なことをした訳ではないのに、何かをする度に言葉がけをしていただき気付きました。「ありがたい」と心で思っても「ありがとう」を伝えなければ、その気持ちは伝わらないです。それから私は、ありがたい気持ち、困っていること、できるだけ言葉で伝えるように心がけています。

学校で「おいしかったよ」の子供からの言葉等は、調理員さんにも伝えることで感謝の気持ちとともに、調理意欲にもつながっていくと思います。子供の笑顔を思い浮かべて、安全でおいしい給食を作るよう手間を惜しまない調理員さんの姿には感謝しています。

**【恩送り】** ある先生の随筆に、こんな言葉がありました。今まで頂いた恩を順に送っていく。そんな意味合いの言葉です。素敵な言葉だなと、心に刻まれました。

私たちの職務は、給食管理、食に関する指導など一人で行うことがほとんどです。いわば一人職です。私の周りには、背中を示してくれた先輩たちがいます。分からないときや悩んだ時に頼るのは、やはり仲間です。私もどれほどたくさんの方々から支えて頂いたのだろう。たくさんの人に支えられてきたことに感謝し、今までいただいた恩を仲間や後輩、周りの人へ送っていきたくと思います。

**【最後に】** 受賞にあたり、岐阜県栄養士会の皆様よりお祝いのお花をいただきました。とてもうれしかったです。この場をお借りし、お礼申し上げます。そして、この賞に恥じないように一層努力してまいります。今後ともどうぞよろしくお願いたします。



## 第 20 回全国学校給食甲子園に出場して

美濃加茂市立蜂屋小学校（美濃加茂市学校給食センター） 中島 祐佳

この度、12月7日（日）に行われた、第20回全国学校給食甲子園の決勝大会に出場し、準優勝をいただくことができました。私はおととしの第18回大会でも決勝大会に出場しました。前回出場してよかったことは、全国各地で活躍されている栄養教諭の先生方と交流できたことです。私の知らなかった食育や給食づくりのアイデアを学ぶことができ、大きな刺激となりました。大会後もおすすめの給食を紹介し合うなど交流が続き、決勝大会への出場は「よりおいしい給食を提供したい。」「さらに食育に力を入れたい。」という思いを強くするきっかけとなりました。「もしもまた、このようなチャンスがもらえたらうれしいな」という気持ちで応募をしました。

今回、「ごはん、里芋と豚肉の五平だれ、小松菜のたくあん和え、大豆の変身汁、みかん、牛乳」という献立を応募しました。美濃加茂市では毎月、美濃加茂市や富加町で生産された食材を使用し、栄養教諭おすすめの料理として提供しています。今回は、その「ふるさとを味わう日」に提供する料理として、美濃加茂市でたくさんとれる里芋を使った「里芋と豚肉の五平だれ」を中心に、美濃加茂市や岐阜県産の食材をふんだんに取り入れた献立を考え、応募しました。里芋と豚肉の五平だれは、里芋と豚肉を油で揚げて、岐阜県の郷土料理である五平餅のような甘辛いたれを絡めた料理です。五平餅のタレは通常クルミやピーナッツなどのナッツ類を使いますが、ナッツ類にアレルギーのある児童生徒も安全に食べられるように、今回はナッツ類を入れないタレにしました。ナッツ類を抜いても物足りなくならないように、練りゴマやはちみつを入れて、香ばしさやコクが出るように工夫しました。審査員の先生方からのご講評の中でも、「アレルギーに配慮した五平だれは、全国的に普及性がある」と評価していただいたことはとてもうれしかったです。



決勝大会の調理は、調理員さんと二人で声を掛け合いながら調理すること、調理台の上をできるだけ整頓し、効率的に調理をすることを意識しました。美濃加茂市学校給食センターは、毎日6400食を提供する大型給食センターです。大会の要項には「決勝大会までに実際に給食で提供したことがある献立」という条件があります。大型給食センターで提供可能な献立となると、小規模調理場に比べてどうしても使用できる食材や調理方法に制限が生まれてしまいます。そのような中でも、できるだけおいしい給食を求め、調理員さんとも常に声を掛け合い、だしをていねいにとることや、和え物の温度管理を徹底することなど、一つ一つの工程を大切にしながら調理を進めました。この大会を通して、食材を工夫したり、手の込んだ料理を作ったりすることも大切ですが、それ以上に一つ一つの調理過程をていねいに行う重要性を改めて感じました。

決勝大会の翌日、早速、給食の時間の放送で準優勝の報告をすると、学校中から拍手と歓声が上がりました。職員室前に飾った大きな表彰状を見て、「全国2番の給食なんてすごい」と言いながら、うれしそうな表情をする子どもたちの姿が印象的でした。自分が考え、調理員さんと一緒に作った給食を評価されたことはもちろんうれしいですが、子どもたちが喜んでくれたことが本当にうれしかったです。また、今回の準優勝をいただいたことに対して、生産者の方や納入業者の方など、多くの方から温かい声をかけていただきました。改めて、たくさんの方々に支えていただけて給食が成り立っていることを実感しました。多くの方に支えていただいていることに感謝し、子どもたちの笑顔と健康につながるおいしくて魅力ある給食が作れるように、これからも頑張ります。



## 実務講習会に参加して

養老町立高田中学校 伊藤 成美

7月31日に行われた実務講習会において、九州栄養福祉大学こども教育学部こども教育学科教授 脇田哲郎先生より、「学校で進める食に関する指導の基本 ～全体計画と授業構想を中心に～」のご講演を拝聴しました。

学校給食法第10条に定められる「食に関する指導の全体計画」は、専門的な知識をもつ栄養教諭が積極的に作成に関わらなければいけない旨を再確認し、全体計画の作成方法を細かく丁寧に教えていただきました。また、全体計画作成のもととなるものは国や自治体の食育推進計画であり、毎年、全体計画を見直す際には、内容や数値等に変更がないかを確認することが大切だと改めて思いました。

学校教育における「食に関する指導」の場は、給食の時間を中心に、学級活動、保健指導、学校行事、総合的な学習の時間、教科の学習があり、最も効果を期待できる指導の場として、学級活動があります。保健指導には、養護教諭と連携したアレルギー指導、偏食指導などの個別指導があり、栄養教諭として、専門的な知識を生かし、積極的に関わっていきたいと思いました。また、地場産物の活用、家庭・地域との連携については、具体的な計画を作成し、食育推進の評価として、自分の立案した計画がどこまで達成できたかを記載することが大切であると教えていただきました。

学級活動(2)で進める食に関する指導では、特別活動の内容、指導ポイント、食育の視点について学びました。特別活動の1つである学級活動の中で、食に関する指導は、(2)に位置付けられています。小中学校それぞれに位置付けられているため、食に関する指導を系統的に実施していくことが大切です。指導ポイントとして、学習指導要領小学校解説、学習指導要領中学校解説に記載されている、「共通した問題」という文言があります。「共通した問題」とは、一人一人が自分に最適な解決方法等を意思決定し、決めた事を個々に実践する問題のことであり、児童生徒が意思決定をし、自分が実践したことを最終的に振り返るよう指導することが大切です。指導する内容によって、どの食育の視点に重点をおいて指導するかを決定し、学級担任に授業で児童生徒に育成したい能力や態度を説明し、共通理解する必要があることを学びました。

学級活動(2)で進める食育プランニングシートを活用した食に関する授業づくりでは、学習活動におけるポイントをおさえ、グループに分かれて指導案作成を行いました。本時の学習活動は、つかむ、さぐる、見付ける、決める、の4つの段階に分けられます。よって、授業の流れとして、児童生徒にこんな授業を行うということを最初に示すこと、学習の主体は児童生徒であるため、指導は押し付けることのないようにすること、問題をどのように解決するのか考え、自分で意思決定し、実践できるように指導できるとよいと教えていただきました。そして、これらをもとに、グループに分かれて指導案を作成しました。栄養教諭の話す時間が増えてしまい、児童生徒が考える時間が果たして取れているのかなど、意見交流しながら作成しました。とても難しく感じました。最後に、食育の視点は、小学校であれば、6年間を見据えてまんべんなく6つおさえること、学級全体としてどんな資質・能力をつけたいのかを整理しておくこと、食を通して、児童生徒が楽しく学べるような資料を作成できるようにすると良いとご指導いただきました。今回教えていただいたことを生かし、児童生徒に指導を行っていきたいと思います。

## 第2回全国学校給食・学校栄養教諭等研究協議会に参加して

土岐市学校給食センター 鈴木 晃子

第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が、茨城県水戸市において8月5日（火）・6日（水）の2日間にわたり開催されました。大会の主題は「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～食の王国いばらぎから広げる食育の環 ねば一り強くすすめよう！～」でした。

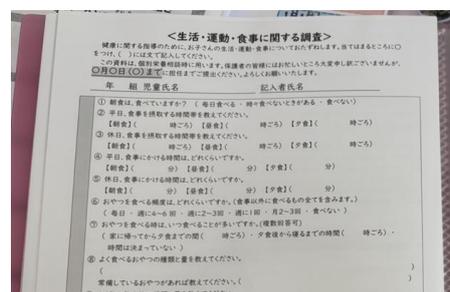
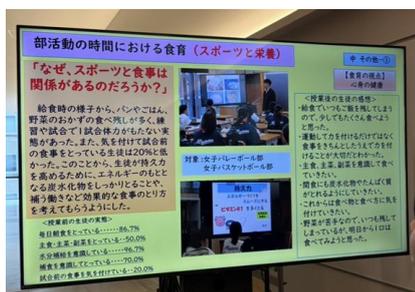
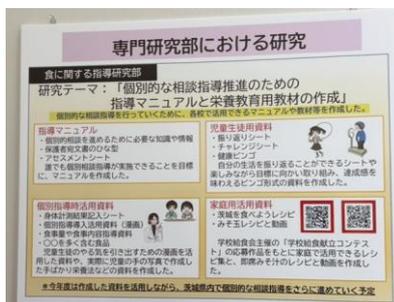
1日目の全体会では、文部科学省より「栄養教諭を中核とした食育の推進と学校給食の改善・充実」文化庁からは「食文化継承に向けた取組」について説明がありました。その後、文部科学省初等中等教育局健康教育 食育課 学校給食調査官 齊藤のみ先生から「栄養教諭に期待される職務と役割」について講演がありました。齊藤先生からは、栄養教諭として期待されている役割について、「児童生徒が望ましい食習慣を身に付ける指導」「食に関する指導をしっかりとやっていく」ことが大切であり「地場産物」と「感謝」だけでは不十分であると述べられました。そして、子どもから離れない、子どもが主役であるための食育を実施し、栄養教諭として、学校内で存在感を示すことができているかとの問いかけがありました。私は、給食センター勤務で多くの受配校を抱えており、自分の学校で存在感を示すことができていない現状があると感じました。



2日目は、8つの分科会でそれぞれの研究テーマに沿った研究発表や協議が行われました。私は、第4分科会「組織的に取り組む個別的な相談指導の在り方」に参加しました。分科会の協議内容は、①個別的な相談指導に取り組むための校内組織や連携体制の在り方 ②栄養教諭を中心とした個別的な相談指導の実践 となっていました。研究協議では、個別的な相談指導の方法について、また、組織の在り方について等積極的に質問や意見の交流が行われていました。実際に個別指導を実施している先生方もあり、やってみての質問やどうやったら個別指導ができるのかといった質問もあり、大変勉強になりました。

今回、茨城県で行われた第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会に参加して、改めて、茨城県の農産物の種類の多さを実感することができました。こう感じることは実際に現地へ来て参加することができたからだと感じました。また、全国の栄養教諭の先生方が、先進的に進めている食に関する指導や個別的な相談指導の事例について学ぶことができました。今回は個別的な相談指導の資料もたくさん掲示がされており、ぜひ今後の業務の参考にしたいと感じました。

資料掲示の様子 会場で掲示されていた資料の一部



## 令和7年度 調理実技講習会及び講演会に参加して

岐阜市立則武小学校 世一 裕子

和食給食応援団による協力をいただき、今年度は『魚食文化を繋ぐ、「おさかな給食」を考えるセミナー ～日本一の水産地 北海道の水産を通して日本の漁業を学ぼう～』をテーマに、調理実技講習会及び講演会が開催されました。

調理実技講習会では、「割烹料理 うを仁」臼井規郎氏による調理実演を通して、昆布と秋鮭をテーマにおさかな給食を提供するためのアイデアを教えてくださいました。

臼井先生は、和食料理人として、和食給食事業等においても私たちとの交流が多く、学校給食の調理の工夫や衛生管理面における調理工程等にとてもご理解があり、これまでにたくさんの献立提案をされています。今回は8品の料理提案の中から、4品を実習しました。だしをとった昆布の活用として、角切りにした昆布を煮物に、細切りにした昆布を春雨サラダにしました。学校給食で昆布を使用してだしをとる場合は、しっかり煮出してアクをとっていく方法が良いとのことでした。魚がパサつく場合は、調味料で油分と水分で補うと良いとアドバイスをいただきました。



講演会では、北海道漁業協同組合（北海道ぎょれん）西尾快氏より、北海道の水産業についてお話をいただきました。日本一を誇る水産地である北海道では、ホタテ、秋鮭、昆布などが水揚げ全国1位となっています。北海道ぎょれんのホームページにある動画からも学ぶことができますが、今回は昆布の実物をいくつも見せていただきました。10m近くもある昆布は調理台の全面を覆うほどの長さで、私たちは驚くと同時に「本物に触れる」ことの大切さを改めて実感しました。生産者、漁協、流通・販売にかかわる北海道ぎょれんが一体となり、いろいろな取り組みを行っているからこそ、北海道の漁業の安定、安心、安全が保たれていると教えてくださいました。私たちの食生活は欧米化が進み、平成18年頃から魚介類の消費量が肉の消費量を下回っています。学校給食においても、食材の価格や調理作業の都合などから、使用する魚の種類や調理方法に限りがあるのが現状です。しかし、嬉しいことに「給食の魚料理が好き」「給食は和食がいい」という児童生徒の声を多く聞きます。岐阜県では生産者＝農業のイメージが強いですが、天然資源と向き合い、水産業に携わる人の思いや願いも「学校給食」という形で、今後も児童生徒に伝えていきたいと思いました。



## 食育推進講習会（一般コース）に参加して

各務原市立蘇原第一小学校 今居 早織

全国学校栄養士協議会主催の食育推進講習会（一般コース）（11月8日、9日）にオンラインにて出席させていただきました。6名の先生方から様々なテーマでの講話を聞かせていただき、栄養教諭としてあるべき姿、日常の職務ですぐに活用できること、今後一層深めていきたいことなど、大変多くの学びが得られた2日間となりました。

1日目は、初めに長島美保子会長から「栄養教諭・学校栄養職員がめざすもの」についてご講義いただきました。栄養教諭等の職務を改めて整理していただき「栄養教諭の専門性に基づいた職務を益々推進して欲しい、栄養の専門的立場から頼られる存在になってほしい」とエールをいただきました。

次に、東京学芸大学学校図書館運営専門委員会 著作権アドバイザー 原口直先生から「学校における教育活動と著作権」についてご講義いただき、著作権や知的財産権について、基礎から詳しく勉強させていただきました。著作権フリーとある画像も、条件付きの可能性があるため「ご利用規約（等）」を確認して使用すること、学校現場において著作物の許諾が必要な場面と不必要な場面が著作権法に明記されていることなど、すぐに業務に活用できるお話ばかりでした。

昭和医科大学医学部小児科学講座教授 今井孝成先生からは「食物アレルギーのポイント」についてご講義いただき、食物アレルギーの基礎や診断について、最新の現状など詳しく教えていただきました。食物アレルギー児には、医療、学校、家庭が連携し支援をしていくことが最も大切であり、心配だからと過剰に除去をするのではなく、学校や調理場での安全を最優先とした上でできる対応を考え、将来児童生徒自身が考え、管理できるよう支援していくことが必要であると改めて考えることができました。

文部科学省総合教育政策局健康教育・食育課 学校給食調査官 齊藤るみ先生からは「栄養教諭等に求められる職務」についてご講義いただきました。令和7年4月に文部科学省から発出された「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）」と「食に関する全体計画」を用いて栄養教諭に求められている職務、あるべき姿、管理と指導の両立等について実態も踏まえながら解説していただきました。また、「子どもたちの幸せのために、栄養教諭がいたからこそ変わったと言われてほしい」という言葉をいただき、大変励みになりました。私自身、大規模調理場、複数の兼務校という勤務の形の中で、管理に使う時間が増え、複数の兼務校への指導をやり切れていない部分があるので、今後やるべき仕事を見極め、効果的な指導の方法や内容を再検討していきたいと強く思いました。

2日目は、まず大阪公立大学大学院生活科学研究科栄養教育研究室准教授 早見直美先生から「思春期における適正なボディイメージの形成」についてご講義いただき、小中学生のボディイメージに対する思いの現状や低体重、やせ、低栄養等のリスク、児童生徒への指導の方法、伝え方などを先生の実践も交えながら教えていただきました。メディア等で「やせていることが良いこと」と感じやすい時代の中で、食育や日々の給食を通して健康的な食生活について伝えていく必要性を改めて感じました。

次に、済生会横浜市東部病院栄養部管理栄養士 藤谷朝実先生から「個別栄養相談の体制づくり～栄養ケアプロセスの流れと栄養相談の実際～」についてご講義いただき、スクリーニングやアセスメント、栄養診断を中心に対象となる児童生徒を見逃さないための抽出方法や考え方を詳しく教えていただきました。グループワークにて、身体計測の結果等から課題のある児童を抽出し、栄養介入計画を立てる活動をしました。例題をもとに考え、みんなで話し合ったことで、個別的な相談指導の一步を踏み出せたような気がして、少しずつ実践につなげていきたいと改めて考えることができました。

研修を通して得られた多くの学びを生かして、今後も日々研鑽を積んでいきたいと思えます。

発行責任者 岐阜県学校栄養士会 会長 斎藤 七絵