

鳥取県

学校給食会だより



12月号(No.182)

(公財)鳥取県学校給食会
鳥取市安長字前内387-1
(TEL)0857-23-7084
(FAX)0857-27-8040
E-mail:kenkyu@togk.or.jp

平成28年12月27日 文責:山本真稔
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

食と健康の伝言板 NO.77

「鳥取県学校栄養士協議会の取り組みの中で」

鳥取県学校栄養士協議会 会長 花木由起子 氏

12月1日、今年も鳥取県学校給食会主催で、地場産物を活用した学校給食調理講習会が開催されました。鳥取県の学校給食では、各地域の食材を生かした特色ある給食提供しています。その中でも旬の食材を活かし、栄養教諭・学校栄養職員がもっとも力を入れている取り組みに、「とっとり県民の日」の特別献立があります。

県内の学校給食施設では、平成15年9月12日より、全施設共通食材を用いた(当時は特産品の二十世紀梨)地産地消献立を作成し、郷土愛を育むよう給食指導に出かけるなどの取組を行っています。各施設のある地域の特産物や旬の食材を活かした献立作成を行ってきましたが、10年目の節目でもあり、さらにとっとり県民の日の取組を深めてもらうことをねらいとして、全施設で提供できる共通メニューを募集しました。決定した共通メニューは、平成26年度のとっとり県民の日に実施した【砂丘らっきょうのピリ辛そば】です。



～講習会の様子～

今年の講習会では、来年のとっとり県民の日共通メニュー第2弾が決定しました。全施設で実施できるメニューとなると限られた調理法になるので、県内の栄養教諭・学校栄養職員から提供された、わくわくするメニューや目を見張るネーミングなどの工夫がなされたメニュー、各施設自慢の地産地消メニューをみる事前選考に参加しました。献立表や実際食するときの給食を見る時の児童・生徒の心境になりました。

地場産物を活用した学校給食調理講習会 <12/1>

この調理講習会は、平成29年度「とっとり県民の日」の統一メニューとして活用できるレシピの選考を目的として今回開催いたしました。栄養教諭・学校栄養職員の先生方が考案し、応募されたレシピの中から、鳥取県学校栄養士協議会のご協力のもと6品を書類選考し、この日の参加者45名が6班に分かれて各班1品ずつ調理しました。審査員として、鳥取短期大学生生活学科食物栄養専攻 松島文子教授をはじめ、鳥取県教育委員会 萬かおり指導主事、鳥取県元気づくり総本部元気づくり推進局 山本尚生主事、琴浦町立赤碕小学校 那須一仁校長、琴浦町立東伯中学校 岡本敏明校長、鳥取県学校栄養士協議会 花木由起子会長をお迎えし、調理過程や試食を通しての総評や講習会に対する感想などをいただきました。

選考は審査員と参加された栄養教諭・学校栄養職員の投票で行い、『あごがギュー〜っとドライカレー』が平成29年度「とっとり県民の日」の統一メニューとして決定いたしました。今回選ばれたメニュー以外の5品も地場産物が多く取り入れられ、参加された皆さまから高評価でした。



- ①海のアスリート汁
- ②ながいものカレースープ
- ③牛肉とぬりかべのピリ辛炒め
- ④あごがギュー〜っとドライカレー
- ⑤あじのらっきょう南蛮
- ⑥揚げどりのらっきょうソース



『あごがギュー〜っとドライカレー』

第67回全国学校給食研究協議大会 <11/10~11>

本会では学校給食支援事業として、毎年、全国学校給食研究協議大会への派遣を行っております。本年度派遣いたしました2名の栄養教諭より報告をいただきましたのでご紹介いたします。

鳥取大学附属学校給食センター 栄養教諭 豊田麻里 氏

第67回全国学校給食研究協議大会に参加しました。普段の業務に参考になる点がたくさんありました。今回の主題は「生きる力」をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実でした。大会初日は、文部科省説明、特別講演、大会2日目は、分科会でした。分科会では「学校給食における衛生管理及び危機管理の在り方」に参加しました。文部科学省の説明では、主に第3次食育推進基本計画と、学校給食を活用した食育についてでした。近年の熊本や鳥取での地震災害があったことも含め、給食危機管理についても再度確認するようという事でした。食育推進基本計画の目標に挙げられている項目を、栄養教諭が認識しておくことが大切である、と改めて感じました。学校給食を活用した食育については、全体計画を作成し、計画的に継続的に指導を進めていくこと。学校給食法で示されている学校給食の位置づけ、衛生管理基準などを再度確認すること。食缶に残った量だけで判断してしまわないこと。どんな意図でその献立を出しているのかを伝えなければ活用にならない。など、食に関する指導方法、献立作成、など普段行っていることの根拠や方針を整理してみたいと感じました。分科会では、



調理室改修事例や、生徒への手洗い指導例、ノロウイルスの事故から学んだ対応方法など参考になることが多くありました。

さらなる学校給食充実の参考にしていただけたらと思いますので、簡単ではありますが、ご報告させていただきます。

三朝町立三朝中学校 栄養教諭 福田かおり 氏

11月10日・11日に秋田県で開催された、第67回全国学校給食研究協議大会に派遣していただきました。

全体会では、文部科学省から「第3次食育推進基本計画」や学校給食を活用した食育の推進について説明がありました。また、熊本地震、鳥取県中部地震があったことから、災害について、各自治体が横のつながりを大切にしておくことや、災害時でも給食提供できるような体制づくりをしておく必要があると話されました。

分科会は「学校給食における衛生管理及び危機管理の在り方」に参加しました。研究発表では、衛生管理基準を順守し衛生管理を徹底するための施設や物資選定、調理作業等の具体的な改善例が発表されました。指導助言では、施設設備の整備は、指摘されたから、基準があるから直すのではなく、運用する側が理由を考え理解したうえで行うことが重要であることなどの助言をいただきました。また、研究協議の中では、学校薬剤師の先生方から、衛生管理で悩むことがあれば薬剤師にもどんどん相談してほしい、という心強い言葉もありました。

老朽化した施設でのドライ運用の取組を発表された先生の『『できるか、できないか』ではなく『やるか、やらないか』だ』という言葉が心に残りました。私もこの言葉を忘れず、全国大会で学んだ様々なことを活かし、衛生管理、給食管理、食育に努めていきたいと思っております。



伝統工芸品『曲げわっぱ』を使った給食