

第72回 石川県学校給食研究大会

期 日 令和5年7月26日(水)
会 場 石川県文教会館

主 催 石川県教育委員会
(公財)石川県学校給食会

目 次

○ 大会要項	3 P
○ 開会式・表彰式次第	4 P
○ 学校給食優秀学校・功労者一覧	5 P
○ 講演	6 P
○ 分科会協議題・協議事項・実践発表者	7 P
○ 分科会実践発表 食育部会	8 P
栄養部会	12 P
調理部会	16 P

会 場 及 び 控 室

- 開会式・表彰式・講演大ホール(1階)
- 学校給食会理事・評議員控室204会議室(2階)
- 講師控室楽屋横控室(1階)
- 被表彰者控室401・402会議室(4階)
- 事務局控室楽屋控室(1階)

第72回 石川県学校給食研究大会開催要項

1 趣 旨 学校給食の意義と役割について認識を深め、今日的課題について
講演・実践発表を行い、学校給食関係者の資質向上を図る。

2 主 催 石川県教育委員会 (公財)石川県学校給食会

3 期 日 令和5年7月26日(水) 13:30～15:30

4 会 場 石川県文教会館(金沢市尾山町10番5号 TEL 076-262-7311)

5 日 程 13:00 13:30 14:00 15:30

受付	表彰式 開会式	講演	閉会
----	------------	----	----

6 内 容

(1) 開会式

(2) 表彰式 石川県学校給食優秀校・功労者表彰

(3) 講演 「発達障害等の子どもの食の困難と課題

—「食べられない」を傾聴と対話で支援する—

講師 国立大学法人金沢大学 准教授 田部 絢子氏

(4) 実践発表 ※分科会研究主題及び研究内容をもとに紙面発表

7 参加者 校長、副校長、教頭、主幹教諭、指導教諭、教諭、養護教諭、
栄養教諭、学校栄養職員、調理従事員、共同調理場の場長及び
関係職員、その他学校 給食・食育関係者

8 大会における新型コロナ感染予防対策について

(1) 事前に申込のない場合は参加できません。(当日参加はできません。)

(2) 開場は13:00からです。それ以前には会場には入場できません。

(ホール前ロビーで待つ場合は、他の来場客へ配慮願います。)

(3) 会場(ホール)内での飲食は禁止します。

開 会 式 ・ 表 彰 式

1 開 式 の 辞

2 あ い さ つ

石川県教育委員会事務局保健体育課長

(公財) 石川県学校給食会常務理事 瀬戸 博邦

3 表 彰 式

(1) 表彰状贈呈

- | | |
|---------------|-----|
| ① 学校給食優秀学校 | 1校 |
| ② 学校給食功労者 | |
| ・ 栄養教諭・学校栄養職員 | 2名 |
| ・ 調理従事 | 24名 |

(2) 謝 辞

4 閉 式 の 辞

令和5年度
(公財) 石川県学校給食会表彰 優秀学校・功労者一覧

○学校給食優秀学校（1校）

金沢市立西南部小学校

○栄養教諭・学校栄養職員（2名）

山中 陽子	金沢市立伏見台小学校	栄養教諭
今井 佳子	内灘町立内灘中学校	臨時的任用栄養職員

○調理従事員及び共同調理場従事員（24名）

三島 幸恵	能美市立浜小学校
西村 章子	能美市立福岡小学校
山先 朱美	川北町立川北小学校
田原 美緒	白山市立朝日小学校
宮本 祐美	白山市立北陽小学校
堀 衣	白山市立明光小学校
諸橋 美穂子	白山市立鶴来中学校
横川 景子	野々市市小学校給食センター
山下 竜一	金沢市鞍月共同調理場
岡田 明美	金沢市米泉共同調理場
北野 有紀子	金沢市米泉共同調理場
上田 真実	金沢市泉野共同調理場
東 英靖	金沢市中央共同調理場
青木 靖子	内灘町学校給食共同調理場
高野 正美	かほく市第2学校給食センター
石川 由紀	津幡町立中条小学校
池田 美香子	宝達志水町立相見小学校
米島 景子	七尾市立朝日小学校
岡部 恵美	山王学校給食センター
池島 香織	能登香島学校給食センター
栗田 睦子	中能登町学校給食センター
中尾 友理	輪島市学校給食河井共同調理場
貞弘 泉	石川県立ろう学校
津田 憂美子	石川県立明和特別支援学校

**講 演 「 発達障害等の子どもの食の困難と課題
—「食べられない」を傾聴と対話で支援する—**

国立大学法人金沢大学 人間社会研究域 准教授 田部 絢子氏

※ 講師資料については当日参加者のみ配布します。

なお、資料の複製・および二次配付は一切許諾されておりません。

分科会協議題及び協議事項

分科会	協議題	協議事項
小学校部会	生涯を通じて健康な生活を送る基礎を培うため、学校における食育の推進はどのようにしたらよいか	① 学校における食育を推進するための校内体制の在り方 ② 望ましい食習慣と食に関する自己管理能力を身に付けさせるための、食に関する指導の進め方 ③ 各教科、特別活動及び総合的な学習の時間における、学校給食を活用した食に関する指導の進め方 ④ 望ましい人間関係の育成を目指す学校給食の進め方
中学校部会		
栄養部会	心身共に健康な児童生徒を育成するための栄養管理や学校給食を活用した「食に関する指導」はどのようにしたらよいか	① 学校給食実施基準のねらいを踏まえ、生きた教材となる献立の作成や調理の工夫 ② 偏食や肥満、過度の痩身、アレルギー等個々の児童生徒に応じた栄養管理や個別的な相談指導の進め方 ③ 給食調理実施上の衛生管理のあり方と給食関係者の研修の進め方 ④ 望ましい食習慣と食に関する自己管理能力を身に付けさせるための、食に関する指導への参画の仕方や進め方
調理部会	食事内容の多様化に伴う合理化と安全、衛生面等の適正な進め方をどのようにしたらよいか	① 食事内容の多様化に対応できる調理設備等の整備と調理法 ② 給食調理実施上の衛生管理のあり方と給食関係者の研修の進め方 ③ 調理設備や食器具、調理員の安全、衛生管理の適正化 ④ 良質で安全な学校給食用物資の選定

実践発表者

分科会	実践発表者	発表テーマ
食育部会	輪島市立門前東小学校 養護教諭 西野 雛 栄養教諭 寺尾 美弥子	給食時間の指導と連携した食育の推進
	野々市市立野々市中学校 教諭 太田 吉彦	望ましい食習慣と食に関する自己管理能力を身に付けさせるための食育の推進 ～ 給食を通して食歴を伸ばそう ～
栄養部会	金沢市立扇台小学校 栄養教諭 加藤 美絵	金沢市における栄養教諭等の業務改善の取組 ～ 食に関する指導の継続と充実を目指して ～
	かほく市立高松小学校 栄養教諭 坂井 雅代 かほく市立河北台中学校 栄養教諭 細山 紀子	ふるさと給食を活用した食育の推進 ～ かほくの恵みを取り入れた給食献立と食に関する指導の実践 ～
調理部会	加賀市立錦城小学校 調理員 宮本 康代 加賀市立作見小学校 調理員 野崎 芳子	おいしくて安全・安心な給食を提供するために
	中能登町立中能登中学校 学校栄養職員 北浦 真子	給食実施上の衛生管理のあり方と研修等の実施について

給食時間の指導と連携した食育の推進

輪島市立門前東小学校 養護教諭 西野 雛
 栄養教諭 寺尾美弥子

1. はじめに

本校は能登半島の北部に位置し、大本山總持寺祖院のすぐ側にある。山と海に囲まれた自然豊かな土地で、自生する自然薯を使った門前そばが有名である。また、本校は門前町の共同調理場となっており、門前地区4校の児童生徒の給食を調理している。児童数の減少により、令和2年度から複式学級設置校となっており、今年度は4学級で全校児童37名である。給食はランチルームにて全校児童が一斉に喫食している。

2. 令和5年度門前共同調理場の概要

- (1) 配送校と給食数 小学校2校 92食 中学校1校 68食 特別支援学校1校 36食
 調理場 4食 合計 200食
- (2) 職員構成 場長(学校長)1名 栄養教諭1名 委託会社従業員4名

3. 本校の取組

これまで、食育は栄養教諭が主に給食時間にランチルームで行っていたが、学校全体の取組になっていなかった。そこで、給食時間での指導を中心として、学校全体で取り組む食育とするために、授業や委員会活動とランチルーム指導を関連させた食育をすすめることとした。

(1) 箸の持ち方

① ランチルーム指導

箸の正しい持ち方を掲示し、給食時に栄養教諭が指導。早く給食が終わった児童を中心に指導した。



② 昼休み指導

昼休みに栄養教諭が立ち合い、箸検定を実施。10級から名人までランクがあり、消しゴムやサイコロなどを移動させるタイムで等級を決定。名簿にシールを貼って成果を可視化した。全教職員も検定に参加し、名人は全校集会で表彰した。

③ 学級指導

学活の時間に担任と養護教諭と栄養教諭が給食のマナーの指導を行い、実際に箸を用いて練習させ、箸検定を実施した。

(2) 正しい姿勢づくり

① ランチルーム指導

栄養教諭による全体指導。姿勢のチェックを採点。特に姿勢の悪い児童の隣に担任を配置した。

② 学級指導

養護教諭を中心に、姿勢チェック週間を設定。学年ごとに優秀者を発表した。

(3) 給食残量を減らす

① ランチルーム指導

毎日栄養教諭が給食を残す児童を記録。残食が続く児童の隣に担任を配置した。量の調整や

時間内に集中して食べること、嫌いなものも一口はがんばることを指導。また、残食が続く児童について担任より家庭へ連絡し、苦手なものを食べる練習をお願いした。結果、一口も食べずに残す児童は一人もいなくなった。

② 児童委員会活動

放送給食委員会の児童がポスターを作成し、ランチルームに掲示。全校児童に呼びかけた。

(4) 地元食材

① ランチルーム指導

掲示資料を見せながら、栄養教諭が給食前に1分程度食育講話。

② 学級指導

ア 2年生活「大きくそだてわたしの野さい」で給食に出る野菜を確認。クロームブックで自分たちが育てている野菜を撮影し実がなるまで観察。さつまいもは、学校給食に贈呈し、実際に給食に使用。

イ 5年生総合「米づくり体験」で収穫した米を、全校児童が給食時におにぎりとして食べた。田植えから稲刈りまでを地域の先生「たかねをクラブ」の方々の協力で行い、おにぎりも「たかねをクラブ」の方々が作成。ランチルームで会食し、感謝の手紙を贈呈した。



4. 輪島市の他校の取組

(1) 小学校

- ① 6年家庭「まかせてね今日の食事」で、栄養教諭より給食を題材に栄養バランスのチェック方法を学び、自分の考えた献立のバランスをチェックした。
- ② 2年学活「残さず食べよう」でなぜ苦手なものを食べないといけないのかを授業の中で学び、給食もがんばって食べるようになった。
- ③ 5年国語「この本おすすめします」で、他学年の児童へのアンケート結果をもとに、栄養教諭に給食の献立を提案する動画を撮影。実際に提案内容を給食に取り入れた。

(2) 中学校

- ① 総合でSDGsの観点の「飢餓をゼロに」「つくる責任、使う責任」を担当と学校栄養職員がTTで授業。食品ロスをテーマに自分たちの給食の残量を知らせ、調理員がどのように給食を作っているか、後片付けがきれいだと嬉しいと思っていることを伝えた。生徒一人一人が、自分の食べられる量を認識し、給食の残量が減った。
- ② 1年家庭「一日分の食事」で中学生の献立コンクール応募。栄養教諭より学校給食の献立の立て方等を学び献立作成を行った。入賞した献立を給食で取り入れた結果、給食残量が減少。

5. 成果と課題

これまで、給食時間・学級指導・委員会活動の担当がそれぞれに食育を行っていて、連携がとれていなかった。そこで、給食時間の食育とそれぞれの取組を関連付けることで、学校全体としての一体感のある食育に繋げることができた。また、担任・養護教諭・栄養教諭がそれぞれ違った角度で切り込む食育ができた。しかし、その時々で連携することができたが、1年を通した連携については、課題が残った。学校全体で取り組むテーマを決め、特に意識して連携することがらをピックアップし、計画的にメリハリのある食育を行いたい。

望ましい食習慣と食に関する自己管理能力を身に付けさせるための食育の推進

～給食を通して食歴を伸ばそう～

野々市市立野々市中学校 教諭 太田 吉彦

1. はじめに

本校は、1年生233人、2年生267人、3年生269人、計769人の生徒が在籍している。

野々市市2校の中学校（野々市中、布水中）の給食は野々市市中学校給食センターにおいて調理され、配送されている。野々市市中学校給食センターでは、19人の調理員が約1,670人分の給食を調理している。

2. 主題設定の理由

本校の給食の課題として、残食が多いことが挙げられる。また、好きなものだけ食べる傾向、食べる量が少ないことも挙げられる。偏食については個人差や食歴によるものが多いと思われる。給食は食歴を伸ばすきっかけになる。中学時代がラストチャンスととらえ、望ましい食習慣と食に関する自己管理能力を身に付けさせるきっかけとして、給食をきちんと食べる生徒の育成を目指すこととした。（残食量を減らす）

3. 取組のねらい（目標）

望ましい食習慣を身に付ける。好き嫌いせず、身体のことを考えて食事ができる。苦手なものでも一口は食べてみようとする。

4. 取組内容

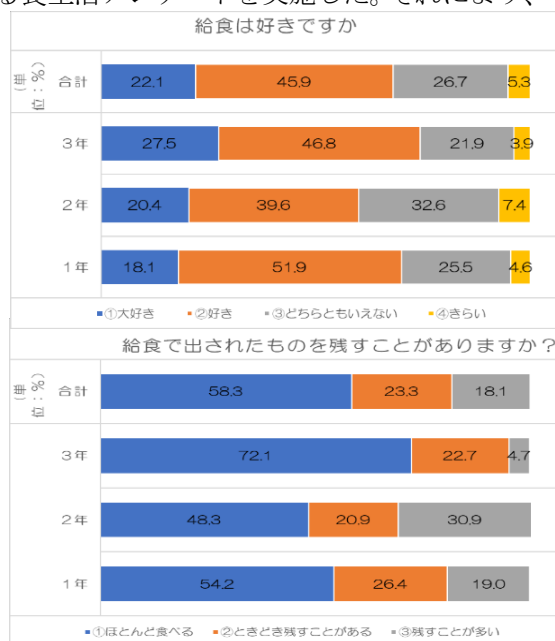
(1) 食生活アンケート

生徒の実態を把握するために、Google formによる食生活アンケートを実施した。それにより、以下のことについて分かった。

- 給食が好きな生徒は68%であった。
- 給食を時々残す、残すことが多い生徒は41%であった。
- 残す理由として、7割近くの生徒が「量が多すぎる」と回答、次いで「きれいなものがある」「給食時間が短い」であった。

中学生に食べてほしい量を提供しているので、給食時間の確保と、きれいだから食べないというのではなく、なぜ食べるのか、バランスよい食事の大切さなど知らせていくことが大切である。

給食時間の確保について、R5.3/15の試行を経て30分間の給食時間を35分間に変更している。



(2) 40 分いただきます

配膳が遅いと食事時間が短くなり残食量が増える傾向にある。今年度給食時間を 30 分から 35 分に変更したが、配膳に時間がかかると食事時間の確保にならない。そこで、12:30 からの 10 分間で準備をし、12:40 にいただきますができるように心がける。(食事時間の確保)

(3) 給食時の指導

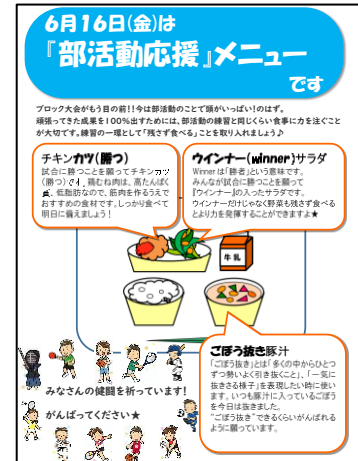
栄養教諭による給食時間の巡回指導。教員と連携した配食指導、個別指導、食に関する指導。

特別献立実施にあわせた指導資料配布。(月に 2~3 回)

教員による給食指導、食に関する指導。(配食指導・個別指導等)

(4) 教科と関連した指導

1 年家庭科「私たちの食生活(バランスのよい食事について考えよう)」、1 年保健体育「健康な生活と病気の発生要因(食生活と健康)」3 年保健体育「健康的な生活と病気の予防(食生活と健康)」など教科と関連し、望ましい食習慣についての知識を教える。



(5) 給食委員会の活動

残食調査や配膳時間調査などを通し、きちんと食べることに啓発する。

(6) 教職員への共通理解

生徒指導部会、職員会議等、機会をとらえ、教職員による生徒への給食時間の雰囲気づくり、望ましい食習慣のための声掛けなどについて共通理解を図る。教師が手本になって食べることを大切に、楽しく食育をする。食歴を伸ばすために残す場合も 0 にせず、一口は食べるよう指導する。

(7) 校内掲示の活用

職員室前の掲示板に、毎月、食に関する掲示や先月の残食状況などを掲示している。

5. 取組の成果と課題

給食時間を 30 分から 35 分にしたことにより、確実に残食は減った(2.3 年生平均残量合計 49.2kg (R4)→44.6kg (R5))。時間切れで残していた生徒にとって 5 分でも伸びたことは成果と言える。時間にゆとりがあることでおかわりに来る生徒の姿も増えた。

課題としては、食習慣を変えることは、簡単ではなく、頭でわかっているにもかかわらず行動に移すことは難しい。しかし、だからといってあきらめることなく声掛け続けることが大切だと考える。食育とは生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるもの。これからも教職員一丸となって、望ましい食習慣と食に関する自己管理能力を身に付けさせるための食育の推進を行っていききたい。



金沢市における栄養教諭等の業務改善の取組

～食に関する指導の継続と充実を目指して～

金沢市立扇台小学校 栄養教諭 加藤 美絵

1. 金沢市の学校給食の概要

- (1) 給食施設 共同調理場 13 施設（受配校：小学校 50 校+1 分校 中学校 24 校+1 分校）
単独校 小学校 4 校
- (2) 給食数 小学校 23,874 食 中学校 11,732 食
- (3) 献立作成 小学校・中学校それぞれ統一献立で実施
- (4) 栄養教諭・学校栄養職員 小学校所属 20 名 中学校所属 5 名

2. 取組の経緯

金沢市では令和 7 年度に大規模調理場が新設され全単独校の給食施設及び複数の調理場が廃止されることが決まっており、栄養教諭等の定数削減が避けられない状況にある。統一献立で給食を実施している金沢市では、定数削減により個々の業務の負担が増えるのは必至であり、これまでの食に関する指導の継続が難しくなることが予想された。そこで、日々の業務の効率化やスリム化ができないかと考えた。

3. 取組のねらい

栄養教諭等の業務の実態を把握し改善を行うことで食育指導や個別指導に関わる時間を増やし、これまでの金沢市における食に関する指導の継続とより一層の充実を目指す。

4. 取組内容

(1) 栄養教諭の業務の実態把握

① 業務内容調査

期間：令和 4 年 10 月 1 日～31 日

対象：金沢市に勤務する栄養教諭 8 名

方法：業務内容とそれに要した時間を記録し、項目ごとに分類する

② 調査結果

ア. 業務内容の内訳

文部科学省の「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」では、栄養教諭の職務を「食に関する指導」と「給食管理」としている。

今回の調査では、会計などの給食事務や、調理員が不在の際に補助として調理

に入る場合は栄養管理や調理指導とは分けて職務外の業務として項目立てをした。職務とされている業務の割合は 67.4%で、全業務の 3 分の 2 程度となった。

結果①（業務内容の内訳）

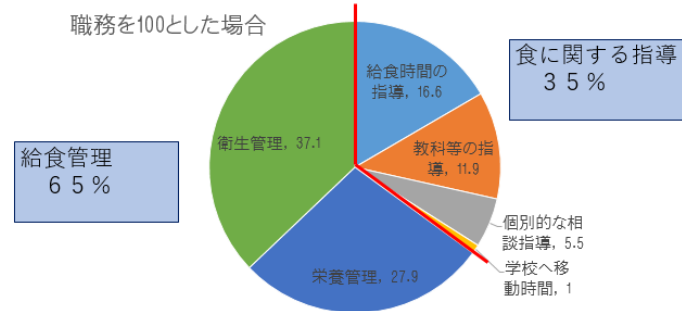
	項目	時間	割合%	
職務に記載あり	食に関する指導	4 5 時間	2 3 . 6 %	6 7 . 4 %
	給食管理	8 4 時間	4 3 . 8 %	
職務に記載なし	学校、校務分掌	1 9 時間	9 . 9 %	3 2 . 6 %
	調理場の業務	4 3 時間	2 2 . 7 %	

平均残業時間42時間/月

イ. 栄養教諭の職務の内訳

食に関する指導（指導案や指導資料の作成も含む）が職務のうち35%となった。共同調理場が多い金沢市では学校への移動時間も顕著にみられた。平均で月1.3時間、調理場と学校が離れている栄養教諭は1ヶ月で10時間、一日平均30分が移動時間だった。

結果②（栄養教諭の職務の内訳）



(2) 業務改善

① 献立作成方法の見直し

献立作成における作業内容に改良点がないか意見を出し合い見直しを行った。これまで作成していた書類等について内容が重複していたものは廃止し、給食システム上で可能な作業はそちらを活用することにした。また、献立等に関わる会議の在り方についても検討し、集合せずとも作業が行えるように新たな様式の作成を行った。

② 食物アレルギー対応の見直し

給食における食物アレルギー対応は金沢市アレルギー対応マニュアルに基づいて行われており、その中で効率化できる部分の検討を行った。まず、食物アレルギー対応児童へ毎月配布する書類について内容が重複しているものを廃止した。また、年度毎に作成していた確認書を6年間通して使用できる様式（資料1）に変更した。これにより栄養教諭等や学校側だけでなく、該当保護者の負担軽減にもなり、児童の経年変化がわかりやすくなった。

食物アレルギー対応確認書

【資料1：改定した食物アレルギー確認書】

学年	氏名	性別	年齢	備考
第1年	【アレルギー対応児童の氏名】 姓・名（印刷体で記載してください） アレルギー対応開始に気づいた 年月日	○	○	○
第2年	【アレルギー対応児童の氏名】 姓・名（印刷体で記載してください） アレルギー対応開始に気づいた 年月日	○	○	○
第3年	【アレルギー対応児童の氏名】 姓・名（印刷体で記載してください） アレルギー対応開始に気づいた 年月日	○	○	○
第4年	【アレルギー対応児童の氏名】 姓・名（印刷体で記載してください） アレルギー対応開始に気づいた 年月日	○	○	○
第5年	【アレルギー対応児童の氏名】 姓・名（印刷体で記載してください） アレルギー対応開始に気づいた 年月日	○	○	○
第6年	【アレルギー対応児童の氏名】 姓・名（印刷体で記載してください） アレルギー対応開始に気づいた 年月日	○	○	○

③ 業務マニュアルの作成

栄養教諭等の業務内容について精査した。業務内容をマニュアル化することで、ミスや抜け落ちを防ぎ、誰でも業務内容を把握できるようにした。

5. 成果と課題

業務内容の内訳を明確化したことで根拠を持って業務の効率化の必要性を示すことができた。それにより各共同調理場へのWi-Fiルーターの貸し出しが可能になり、ICTを活用することで業務の効率化が進んだ。加えて、ICTを活用した食育、配送校への食育指導を行いやすい環境にも近づいたため、この環境を活かしてどのような指導を行っていくかが今後の課題である。

また、金沢市では献立等に関わる会議や作成書類が多くあり、個人では業務改善が進めにくい状況であったが、今回全体で見直すことで大幅な改善が行えた。この取組により、毎月の作業を約11時間、献立担当時の作業を約5時間、年度末の作業を約1時間削減することができた。一つ一つの削減時間は短いですが、合計すると年間130時間程度削減できる結果となった。これからも業務内容の見直しを続け、捻出した時間で効果的な食育の継続と充実を図っていきたい。

ふるさと給食を活用した食育の推進

～ かほくの恵みを取り入れた給食献立と食に関する指導の実践 ～

かほく市立高松小学校 栄養教諭 坂井 雅代

かほく市立河北台中学校 栄養教諭 細山 紀子

1. 地域の概要

かほく市は、石川県のほぼ中央に位置し、県都金沢市の約20～25キロメートル圏内にある。昔ながらの繊維産業、暮らしを支える鉄工業、未来を創る電子産業が盛んである。風光明媚な日本海に面し、美しい風景と豊かな自然に育まれた農作物が多くあり、「高松ぶどう」「紋平柿」「かほっくり」などの特産品のブランド化を推進している。また、世界的な哲学者西田幾多郎博士の故郷としても知られている。

2. かほく市学校給食センターの概要

(1) 配送校と給食数

かほく市第1学校給食センター 中学校3校 930食 給食センター 15食 計 945食

かほく市第2学校給食センター 小学校6校 2,136食 給食センター 24食 計 2,160食

(2) 職員構成

かほく市第1学校給食センター 所長 1名 調理員 11名 栄養教諭 1名

かほく市第2学校給食センター 所長 1名 調理員 17名 栄養教諭 2名

3. 取組の経緯

令和3年度よりかほく市産業振興課（現：産業建設部 農林水産課）の地域農産物ブランド化推進事業の一環として、給食への地場産物提供の補助が始まり、月に1度市内全小中学校に「ふるさと給食」を実施している。給食を通して食文化や農業をはじめとする地域の産業を理解し、農作物を作ってくれる人たちへの感謝の心を育むことを目的としている。

「ふるさと給食」を通じて、産業振興課や学校教育課、JAかほく、生産者との協力・連携体制が確立し、以前より円滑に地場産物を給食に使用することが可能になった。「ふるさと給食」の献立は、かほく市献立年間計画に沿って旬の地場産物を選定し、市内の栄養教諭で内容を検討している。

4. 取組の実践

(1) 生産者との連携

産業振興課とJA担当者に連絡調整をしてもらい、生産者と直に地場産物納入にあたっての相談ができた。地場産物の生産過程をより深く理解し、児童生徒に伝えるために圃場見学や生産者への取材を栄養教諭が行った。直接情報交換をすることで生産にあたっての苦勞や問題点などを知ることができた。

(2) 規格外地場産物を活用したメニューの開発

生産過程で発生する規格外品、ブランド豚の需要が少ない部位の積極的な活用方法を検討したところ、市内の業者及び給食乾物業者と連携し、新メニューの開発や製品化することができた。

【主な規格外地場産物の「ふるさと給食」使用例】

- ① 小松菜 地元加工業者→農家から購入→乾燥→パウダー
→地元パン業者→小松菜豆パン
- ② かほっくり 地元農家から選外品→ふかしいも
- ③ 河北潟ポーク 地元畜産業者→地元精肉店
→加工業者→河北潟ポークハンバーグ



(3) 給食時間の取組

ふるさと給食当日は、小中学校共通の資料を各クラスに配布し、全校が校内放送でお知らせしている。栄養教諭の所属する学校では、旬の地場産物を取り上げたプレゼン等を用いた指導を行っている。



(4) 教科と連携した取組

- ① 小学校3年生 特別活動「ふるさと給食について知ろう」(高松小・七塚小)
3年生は社会科や総合的な学習の時間で地域やふるさとの食材について学習している。高松小学校では高松ぶどうの農園見学や紋平柿収穫体験などの機会を通じて実際に生産者と交流している。ふるさとを愛する心の育成と地場産物に関する学習を深めるために学級担任と栄養教諭がT・T授業を実施した。地場産物の生産過程や生産者の苦労や思いなどについても学んだ。
- ② 中学校1年生 家庭科「ふるさとの産物を活かした学校給食の献立作り」(河北台中・宇ノ気中)
献立作りの学習の一環で、地域の一次産品や加工品を知り、地場産物の特色を活かした学校給食の献立作成の授業を行った。家庭科教諭と栄養教諭が連携した授業で、生徒はかほく市の食材の豊かさを再認識し、これまでのふるさと給食で知った地域の味を取り入れた新メニュー作りに意欲的に取り組む姿勢が見られた。

(5) 市栄養士との連携した取組

かほく市では、市栄養士と栄養教諭で構成する栄養業務担当者連絡会を定期的に開催している。互いの業務についての情報共有や食育の取組の検討等を行い、食育を推進している。かほく市の食育推進計画の基本方針「食」に対する感謝の心をもちます」と関連付け、市の健康まつりにふるさと給食を取り上げた掲示をし、幅広い年代の市民に周知した。

5. 取組の今後と課題

2年目のふるさと給食では、地域の食材を使用した加工品も使用可能になり、児童生徒、教職員のかほく市の特産品についての理解や関心が深まったように思うが、実態を知るための意識調査を行うことが課題である。また地場産物の種類は増えたが、生産量が少ないものや使用期間が限定されるものもあり、献立の調整に時間がかかるなどの課題もある。今後も地場産物の生産には様々な背景があることを児童生徒に伝え、ふるさとのよさを知りふるさとを愛する心を育むための取組を継続していきたい。

おいしくて安全・安心な給食を提供するために

加賀市立錦城小学校 調理員 宮本 康代
加賀市立作見小学校 調理員 野崎 芳子

1. はじめに

加賀市は石川県の南西に位置し、豊かな自然と温泉をはじめとする観光資源に恵まれた地域である。農産物では、米・ブロッコリー・味平かぼちゃ・ぶどう・梨などの生産が盛んであり、橋立漁港ではめぎすやするめいか・かに・わかめなどの海産物が1年を通して獲れる。また本市の学校給食は直営方式と委託方式をとっているが、どちらの方式であっても共通理解のもとで業務が行えるよう、委託会社と連携し研修等を行っている。

2. 加賀市の給食概要



- (1) 給食施設 単独校 17校（直営2校 委託15校）
小中併設校 1施設（委託） 共同調理場 1施設（委託） 受配校4校
- (2) 給食数 小学校3100食、中学校1700食
- (3) 調理従事者数 栄養教諭・学校栄養職員 8名
市調理師8名 委託会社調理師・調理員57名
- (4) 給食形態 完全給食（米飯給食を実施、パン給食は月1回程度） 委託炊飯

3. 取組内容

(1) 衛生管理研究会

毎年約7施設で衛生管理研究会を実施している（3年かけてすべての施設で実施）。午前中に市給食担当者と栄養教諭等が施設や調理作業の確認とATP拭取り検査を実施し、午後からは学校長も参加して施設や設備の改善点や衛生的な調理について話し合いをしている。その年度に予定していた施設の衛生管理研究会が終了した後、栄養教諭等が指摘事項や改善のための方策についてまとめ、全施設で確認が必要なことが調理従事者研修会で伝達される。伝達されたことは、各施設の調理従事者全員で共有し、改善に向けて取り組んでいる。

《衛生管理研究会での指摘事項とその後の改善点例》

指摘事項	改善のための方策
使用前の爪ブラシを入れる容器が小さく、爪ブラシ同士が密着している。 	壁に爪ブラシをかける場所を設置して、ブラシ同士が密着しないように並べる。 
ATP拭取り検査で、配膳車や機器の持ち手、計量ばかりのボタン、冷蔵庫棚、リフトの取っ手から高い数値が検出された。	汚れていることを意識し、力を入れた丁寧な水拭き、消毒を行う。

(2) 調理従事者研修会

4月当初に、前年度の反省点も踏まえた学校給食における衛生管理の徹底についての通知が配布され、この通知の内容について調理従事者全員が共通理解をした上で、新年度の給食をスタートさせている。年度初めに通知を確認することで、異動等があっても統一した衛生管理を行うことができている。8月には、衛生管理や安全な給食の実施についての共通理解を図るために、市全体の研修会を行っている。研修会ではグループワークを行い、情報交換をしたり意見を出し合ったりすることで、日頃の作業の見直し・改善につなげている。例えば、「作業工程表におけるポイントの確認」について研修会を実施した時には、似たような規模の調理場ごとのグループに分かれ、各施設から持ち寄った工程表をもとに話し合いを行った。工程表の書き方だけでなく、より安全で衛生的な作業の見直しにつながる研修会となった。



(3) 地場産物の活用

加賀市では、南加賀農林総合事務所・加賀市農林水産課・JA加賀・南加賀公設市場・橋立わかめ組合などと連携し、南加賀産の地場産物を積極的に取り入れた給食を実施している。中でもブロッコリー・ぶどう・梨・生わかめは加賀市産のものが納入されるよう、教育委員会が集約や調整を行っている。

加賀市は石川県の中でもブロッコリー栽培がさかんな地域であるため、春と秋の収穫の最盛期には、給食に多く取り入れられている。ブロッコリーは虫が茎の隙間やつぼみに入り込み、洗浄が大変な野菜のひとつであるが、地場産物のブロッコリーを子どもたちに安心して食べてもらえるよう、下処理で洗う際にシンクごとに重点的に確認するなど、念入りの洗浄を心がけている。



(4) 食物アレルギー対応

加賀市では、「食物アレルギーに対する学校給食実施基準」に基づき、食物アレルギーを有する児童生徒の対応を行っている。給食室では、栄養教諭等と保護者で確認した内容が記載されたアレルギー対応表に基づいて綿密な打ち合わせを行い、除去食の対応をしている。除去食を調理する専用のスペースがある施設はないが、アレルゲンである食品が入り込まないような場所を設けるなど施設ごとに工夫したり、確実な除去と混入防止のために作業工程表と作業動線図に除去食について明記したりしている。また、調理後の除去食は専用食器に配食し、児童生徒のクラス・氏名・アレルゲンを明記し、調理後の混入や取り違えが起きないように工夫している。

4. おわりに

加賀市のほとんどの小中学校に給食室があり、児童生徒や教職員と日頃から接する機会が多くある。作る側と食べる側の距離が近いと、成長していく児童生徒の姿に愛情を持って仕事ができる喜びを感じている。これからも児童生徒たちの成長や交流を励みに、おいしくて安全・安心な給食を届けていきたい。

給食実施上の衛生管理のあり方と研修等の実施について

中能登町学校給食センター 学校栄養職員 北浦 真子

1. はじめに

中能登町は邑知地溝帯を中心に平野部が広がっている。東に石動山、西に眉丈山を構え、田園地帯と丘陵地、河川が広がる自然豊かな土地に位置している。給食センターは中学校に併設しており、また他の配送校とも近い距離にあるため、毎日安全でおいしい給食を提供することができている。各学校と給食センターの密接なつながりがあるため、学校給食の衛生管理を日々徹底して行っている。

2. 中能登町の給食概要

- (1) 給食施設 共同調理場（委託）
- (2) 給食数 小学校 870食（3校）、中学校 493食（1校）
- (3) 調理従事者数 14名
- (4) 給食形態 完全給食（米飯4回/週、パン1回/週） 自校炊飯

3. 取組のねらい

中能登町は給食の提供数が多く、それに比例して調理員の人数も多い。そのため、調理員一人ひとりの衛生管理が重要になってくるなかで、共通理解を図るために衛生講習会や献立研修会を設けている。安心安全な給食の提供のために、調理員自らの衛生管理意識を高める必要があると考える。

4. 取組内容

(1) 衛生管理

① 衛生検査の実施

民間の業者による、調理場内のATP拭き取り検査や調理中の衛生管理の点検を実施している。検査の結果、洗浄後もしくは使用前にもかかわらず、生菌数やATP値が大きい部分が発見された。これにより、洗浄作業の見直しや洗浄方法の統一を検討することができた。

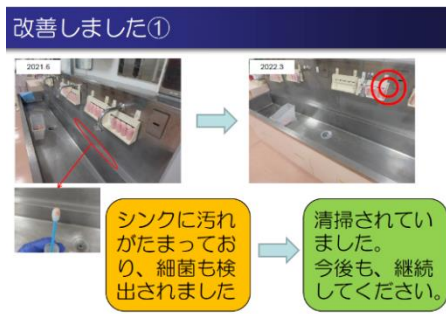
② 衛生検査結果の報告会の実施

衛生検査によって検出された細菌や汚れの報告は後日実施されており、衛生検査は毎年行われているため、前年度と比較して改善された点や、新たに改善が必要な問題点を指摘してもらい、日頃の作業の見直しを図っている。また、衛生検査報告の際に、講習会も実施しており、他県の衛生管理や事故につながった事例等を紹介し、その問題点とどうすればよかったのかを伝え、事故のないように調理員の衛生管理の意識を再確認している。

〈衛生検査結果の報告〉



拭取箇所	状況	生菌数	大腸菌群
肉魚用バスルー冷蔵庫取っ手	使用中	300未満	陰性
和え物室冷蔵庫取っ手	使用中	300未満	陰性
スポンジ	洗浄後	300未満	陰性



③ 施設設備の修理、点検

日常的に使用している調理機器や施設内設備について、調理員による点検と使用感で機器、設備の不具合をその都度報告し、業者へ修理、点検の依頼をしている。

④ 調理員の衛生研修

調理員の内訳として、正規職員が 10 名、非正規職員が 4 名在籍しており、正規職員による衛生研修が非正規職員に対して行われている。また、正規職員のなかでも 3 名は主任となっており、他の正規職員に対して日頃の衛生管理の徹底や改善を話し合っている。

(2) 献立に関する研修

① 翌月献立の研修

毎月の献立を作成したのち、栄養士と調理員で献立についての研修を行っている。主に、食材の確認、調理時の注意点等を確認している。

また、調理員による献立研修が非正規職員の調理員に対して行われており、調理時の衛生管理等を指導している。

② 食物アレルギー研修

年度が始まる前に、栄養士と調理員全員で食物アレルギー対応者の確認研修を行っている。児童生徒の食物アレルギー原因食物と給食での対応を周知させている。

また、毎月の食物アレルギー対応についても、栄養士、主任調理員、アレルギー食調理担当者で対応の確認を行い、食物アレルギーによる事故の発生予防に務めている。

5. おわりに

衛生検査やそれに伴う講習会を行うことで、調理員一人ひとりの意識を高め、日頃の調理作業時における衛生管理を統一させることができた。また、調理員同士の研修や改善事項の話し合いなどにより、実際の対応事例を共有することで、調理員で共通理解を図ることができた。

一方で、同じ事例について何度も話し合うことがあり、理解はするが記憶に残らないという場面もみられた。そのため、講習会や研修会等で共有した情報をまとめて、日頃から意識できるように掲示するなど、マニュアル等の作成が必要だと感じた。みんなで決めた衛生管理の手順や注意点を目につく場所へ掲示し、さらなる衛生管理の徹底を図りたい。

会場図

