

栄 養 部 会

研究主題 心とからだをはぐくむ学校給食
 ～一人一人のニーズに合わせた安全な給食を
 提供するための取組～

1 主題について

食物の安全性が懸念される昨今、より安全・安心な学校給食を提供するため、大館市の食育推進計画にある「食育の日」や「野菜の日」並びに、県で推進している「あきたYUME給食」を積極的に実施し、地場産物を活用した安全な学校給食の提供を目指すことにした。また、昨年度から引き続き、各校におけるアレルギー食や個別指導の実態をとり上げ、充実させることで、すべての児童・生徒が安心して学校生活を送ることができる環境作りを目指していきたい。

2 今年度の取組

月 日	実 践 内 容	月 日	実 践 内 容
4月13日	第1回総合研究会 研究主題設定・研究内容の決定	11月9日	第2回総合研究会 ・話題提供 ・実践発表 ・研究協議

3 研究内容

[第2回総合研究会]

- ・期 日 平成23年11月9日（水）
- ・会 場 大館市立中央公民館 第1研修室

(1) 話題提供

話題提供者 城西地区学校給食センター 阿部 恭子

①米粉ピザの実演、試食

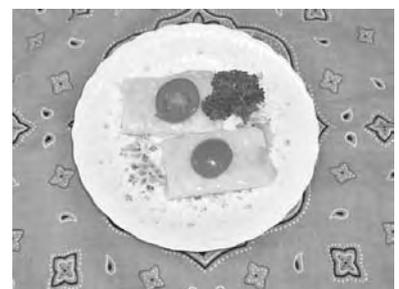
- ・米粉で作ったピザ生地を焼いたものに、地元の味噌をぬり、チーズをのせて電子レンジで加熱し、最後にひまわり油をぬった米粉ピザをその場で実演して試食をした。
- ・米粉を使用しているので食感がもちもちして美味しいという感想が出た

②話題提供者から

- ・大館市家庭科部会からの依頼で「米粉を使用した料理」の調理実習を行うことになった。
- ・当日は、米粉ピザと米粉杏仁豆腐を製作し試食をした。
- ・親子料理教室など、子どもと一緒に調理実習をする場合の注意点やトッピングの工夫について協議され、たくさんの意見が出た。



【米粉ピザ実演中】



【米粉ピザ完成品】

(2) テーマ研究（各校の取り組みについて）

①アレルギー食の対応について

- ・北地区学校給食センターでは、安全性を高める取組として、センター独自の対応マニュアルを作成しており、その内容が紹介された。
- ・各校からは、様々な実践例が報告され安全に提供するために多様な工夫がされていた。
- ・保護者との連絡は、アレルギー献立を事前に渡し確認しているセンターが多かった。

②食育の日・あきたYUME給食・野菜の日の取り組みについて

- ・食育の日には、地場産物を多く取り入れた献立を実施し、そのことを給食便りや学校の放送を利用して知らせている。また、地場産物の購入先の紹介もしている。
- ・毎月、カラー写真付き資料をランチルームに掲示したり、クイズやゲーム感覚で楽しんで学べるように工夫している。
- ・生産農家を実際に取材し、その様子を紹介している例もあった。

(3) 指導助言（青柳 正隆 長木小学校校長， 柴田 清香 扇田小学校教頭）

①アレルギー食の対応について

- ・児童，保護者，教師（全職員）間での情報の共有が必要である。
- ・事故が起こらないためのマニュアルと事故が起こった場合のものが必要であり，北センターのマニュアルを基盤にして各校においてもその作成が望まれる。

②食育の日・あきたYUME給食・野菜の日の取り組みについて

- ・食の安全性からも，地場産物を多く学校給食に取り入れることは有効的である。今後とも秋田県の風土を生かした食材と地域の伝統食を取り入れた献立の工夫，並びにその体制作りに取り組んでいくことが重要である。
- ・食育は，学校教育を支える知，徳，体の基盤である。そこに携わる仕事をしていることを自負してほしい。今後も食を選択する力，健全な生活を実践していくことができる力を身に付けさせるよう努めてほしい。

4 成果と課題

(1) 成果

- ・アレルギー食の対応に関して情報交換をすることにより，現場で抱える問題を共有し，多様な対応方法についての理解が深まった。
- ・地場産物の活用に取り組むことで，食の安全性だけでなく，食材について理解が深まり食べ物への感謝の気持ちを持つきっかけになった。
- ・地場産物の活用の拡大により，より安全な給食の提供に貢献できた。

(2) 課題

- ・各施設ごとにアレルギー対応のマニュアルを作成し，一人一人のニーズに合った，より安全な給食を提供していけるよう努めていくこと。
- ・さらに地場産物の活用を拡大し，食育の一層の推進を図っていくこと。