

# 給食で「食育」実践。

専門部もがんばっています

福井県教職員組合には5つの専門部があり、児童生徒のために、より専門性の高い研修などを実践しています。そのひとつ「栄養教職員部」は、児童生徒の食育に関わる栄養教職員の専門部。子どもたちが心も体も健康に過ごすために、食育の指導や研究を推し進めています。

「おいしく、健康」へ  
栄養教職員部

— 栄養教職員部の活動を教えてください。

県内小中学校の栄養教職員で構成しています。栄養指導のための教材づくり、新しい献立づくりや交換、外部から講師を呼んで勉強会を開くなどしています。食に対する関心の高まりとともに栄養教職員の果たす役割が大きくなっているため、情報交換などをおこなうスキルアップに努めています。



情報交換や問題の解決を探る、栄養教職員部ブロック長会議



栄養教職員部長の  
藤田幸子先生(松岡中)

— 栄養教職員への要望が高まっていると聞きます。

栄養バランスのとれた食事を提供するだけでなく、子どもたちの健康教育の役割が求められるようになってきました。学校生活の間だけでなく将来も健康に過ごせるよう、食の知識、習慣や礼儀を身につける必要性にもこたえたいと考えています。そのために試食会や給食日よりなど、家庭へ届く情報提供にも取り組んでいます。

— 献立も工夫されているとか。

毎日の献立にはできるだけ地元食材を使ったり、郷土料理を取り入れたりしています。おいしい給食になるように献立の研究もしています。アレルギーをもつ児童生徒には、アレルギーの原因となる食材を取り除いた「除去食」や「代替食」を出すようにしています。



調理が複雑にはなりますが、どの子どもにも「給食を食べる楽しさ」を損なわないように心がけています。

— 子どもたちへの配慮が行き届いていますね。

もちろん給食は安全性が第一です。加熱調理した食材の中心温度や水の残留塩素濃度など細かく測



給食にはできるだけ地元食材を使用



「他人丼」の除去食  
卵の代わりにうすあげや豚肉を増量

アレルギーを持つ児童には、除去食や代替食を



手づくりの教材で、子どもたちに直接栄養指導

定し、毎日の給食は子どもたちの口に入る前に、まず校長先生が食べて確認する「検食」を行っています。また万が一の場合の原因特定のため、献立は2週間冷凍保存しています。

— 日々の思いや願いは？

現在、学級で食材や栄養、マナーなど食に関することを指導する機会を設けています。今後は、一人ひとりに向き合った指導も行っていく必要があると思います。しかし、学校に配置されている人員の関係でなかなか難しい面があります。栄養教職員が増えるように働きかけを続け、子どもたちへの指導を充実させていきたいと思っています。

福井県教職員組合の専門部は5つ。各分野で連携し活動しています。



## 青年部

33歳までの青年教職員の専門部。経験の少ない青年教職員にとって、授業実践を共有したり、悩みを分かちあったりする場になっています。



## 事務職員部

学校事務職員の専門部。学校事務や事務職員のあり方について学習を深めています。



## 栄養教職員部

給食にたずさわる栄養教職員の専門部。家庭・地域との連携を取りながら、食の指導に取り組んでいます。



## 女性部

女性教職員の専門部。女性の立場で、働きやすい学校環境の実現などにも取り組んでいます。



## 養護教員部

養護教員の専門部。子どもの心身の健康を守るために、情報交換と学習を進めています。



子どもたちの未来を、もっとよくするために。福井県教職員組合は活動しています

福井県教職員組合 〒910-8544 福井市大手2-22-28 福井県教育センター内 電話 0776-23-1887 ファクス 0776-23-2919 <http://www.ftu.or.jp/>