



# 「給食で食育」を進めるために。

子どもたちの大好きな給食は、大切な教育の時間でもあります。県内の小中学校で行われている取り組みや、ますます必要とされている栄養教職員の仕事について伺いました。



栄養教諭 越桐 由紀子さん  
(芦原小学校)

— 栄養教職員の仕事を教えてください。

私は普段は、あわら市学校給食センターで勤務しています。市内の小中学校10校、2300人分の給食を担当する施設で、献立の作成、食材の発注・調理指導、人員管理、そして食中毒対策など安全管理の責任者です。また栄養教諭には、食に関する授業を行うという大切な仕事もあります。

## 給食を通して心と体、未来の食習慣を作る。

— どのようなことを教えるのですか。

給食は、味覚や食文化などを含めたさまざまな体験を通して、将来の望ましい食生活の基礎を作る役割を担っています。授業は栄養バランス、食材のこと、食事のマナーなど、食に関わるすべてがテーマで、食を通して自分たちの

「食育」は、学校の教育活動全体で進めていくもので、先生方とも連携を取りながら行っています。毎日の給食はそのまま教材になるため、献立も地元のものや旬のものを取り入れるなど、意図を持って作っています。

福井県では「アイアン献立」（鉄分の多い食材を意識）、「歯っぴー献立」（カルシウムや噛みごたえを意識）、「ふるさと献立」（地場産物と郷土料理）といった献立を、日にちを統一して実施しています。

— いろいろな取り組みをしているんですね。

食育の祖・石塚左玄が生まれた福井県は、食育の先進県と言われており、全国に先駆けて栄養教諭の採用が始まりました。取り組みも熱心です。食に関する学習の教材となる「食育チャレンジ」という本を、学校給食に関わる教職員ら

で作る県学校栄養士研究会と、県教委が協力して作成。県学校給食会では「しあわせ元気給食」という給食レシピの冊子を作り、試食会やイベントなどで配布しています。クックパッドやフェイスブックで給食のレシピも発信しています。

10月から11月にかけては県内各地で「食育フェア」が開かれますが、私たちも協力しています。11月24日の「和食の日」には、調味料等を除き、食材を地場産物で賄う「地場産100%和食給食」を、県内すべての公立小中学校で実施します。和食文化の良さや福井の食について、理解を深めてもらいたいです。

## 福井の食育推進のために体制の充実を。

— やりがいのある仕事ですね。はい。食育の基本は家庭ですが、現代では学校での食育が一端を

担っています。家庭や地域とも連携し、食育をコーディネートすることも私たちの役割です。福井県は共働きの多いので、食の自立にむけて家庭のお手伝いができればと思います。また、地域の方々とも広く関わっていききたいと思っています。

— 活動をさらに充実させるために望むことは。

県内の小中学校には69名の栄養教諭と学校栄養職員がいて、皆さん意欲的です。その中の14人は臨時採用で、正規教職員と同じ仕事内容をこなすことは困難です。また、私は5つの学校を兼務していますが、他の方も似たような状況で、担当する学校すべてに十分な指導をするのは難しいです。若い先生方に食育のスキルを伝え、子どもたちへの指導内容をより充実させるためにも、栄養教職員の増員と正規化を望んでいます。



昨年11月24日に実施した「地場産100%和食給食」(青大豆入りひじきご飯・牛乳・赤がれの磯辺フライ・あわら産さつま汁・越前柿のなます/あわら市)



あわら市学校給食センターには、学校給食や食に関する情報や、市内の子どもの感想文なども掲示



学校給食会が作った冊子「しあわせ元気給食」は、県内の栄養教諭がシェフや料理長などのアドバイスを受けて作ったレシピを掲載



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/>