



令和 5 年 9 月 5 日

情報 No. 2

愛教研専門局栄養教員部
担当 重松 香織

令和 5 年度 愛教研栄養教員部リーダー研修会報告

令和 5 年 7 月 26 日（水）、栄養教員部リーダー研修会がエスポワール愛媛文教会館にて開催されました。今年は、講師の先生をお迎えし、対面での研修会を開催することができました。今回、講師の先生の御厚意により、当日の様子を愛教研グループウェア「掲示板」において 9 月末までオンデマンド配信しています。

1 講演 「調味料から考える、給食の新たな可能性」

講師 調味料エバンジェリスト 下倉 樹 先生

下倉先生は、「食の大切さに気付いたらまず調味料からホンモノに」をコンセプトに活動をされている。

「ホンモノ」とは、「ホンライあるべき調味料を自分のモノサシで選ぶことができる」という意味で、普段使っている調味料がどのように作られたのかを知り、たくさんある種類から自分が使いたい物を的確に選択することを勧められている。今回は、基礎調味料の中でも「砂糖・酢・醤油」について、「原料の確認」「製造方法を知る」「製造者の想いをくみ取る」という三つの観点からの選び方や、その活用方法について詳しく御紹介いただいた。話の中盤では、愛媛ではあまり馴染みがない「しろ醤油」の試飲を用意くださり、単独で味わったり「ごま油」を添加して味わったりすることで、「しろ醤油」特有の塩味や素材の味を引き立てる効果を実感することができた。給食においても、それぞれの調味料が持つ特性を踏まえて、使用量や使用方法を見直すことで、減塩効果や費用対効果が得られる可能性があることをご示唆いただいた。

近年、調味料全体の購入金額が増えている裏側で、「砂糖・塩・酢・醤油・味噌」の購入金額は下がっている。これは、基礎調味料を使用する人が減少していることを意味する。先人の知恵が詰まった日本の伝統的な基礎調味料を駆使して献立を考えることは、児童生徒の健康につながるとともに、児童生徒に食文化を伝承するためにも大切であると感じた。



2 指導講話 「食育の評価について」

講師 愛媛県教育委員会保健体育課 指導主事 川本 道則 先生

食育の評価の基本的な考え方、実施方法、学校評価との関連、評価からの改善方法等について御指導いただいた。評価は年単位の「食育の推進に対する評価」と授業単位の「個々の食育の学習（教科等における食に関する指導）に対する評価」の 2 つがある。各教科で実施すべき評価の 3 観点と食に関する指導の目標の 3 観点とは表記が違ふことや、評価基準には量的な内容と質的な内容とがあり事前に具体的に決めておくことの大切さについても、事案を交えながらお話いただいた。所属校や給食配送校に情報共有を図り、2 学期からの授業実践や次年度にむけての食に関する指導の年間計画の見直しに活かしていきたい。

