



令和6年度 愛教研栄養教員部リーダー研修会報告

令和6年7月24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。研修会では、講演や指導講話のほか、学校給食におけるリスクマネジメントについての情報交換も行い、大変有意義な研修会となりました。当日の様子は、愛教研グループウェア「掲示板」にて9月末までオンデマンド配信していますので、ぜひご覧ください。

1 講演 「調味料から考える! ~食・健康・地域~」

講師 調味料エバンジェリスト 下倉 樹 先生



今年度は、昨年度の講演が大好評につき第二弾ということで、基礎調味料「塩・味噌・みりん」について御講演いただきました。塩は、製法によって結晶に違いが出てくる。立釜の場合はサラサラとした結晶となり、均一に塩を振ることができるため、下処理や卓上塩に向いている。平釜の場合はしっとりとした結晶となり、食材に馴染みやすく、塩もみや料理全般に適しているなど、それぞれの製法に合った調理法を教えていただいた。味噌は、麴で分けると「米味噌、麦味噌、豆味噌」の三種類に分類される。米味噌は根菜類とよく合う冬向きの味噌で、麦味噌は肉や魚の臭みを飛ばす働きがあり、豚汁や味噌煮などの料理に向いている。豆味噌は煮ても風味が飛びにくいので、学校給食では味噌の風味を残したいときに使うとよいと御紹介いただいた。みりんは下倉先生一押しの調味料で、上品な甘みをつけるだけでなく、味を染み込みやすくさせたり、臭みをとったり、パサつきを防いだりと様々な効果がある。おいしいみりんが料理をおいしくしてくれるため、各施設において使用しているみりんを味見してみることを勧められた。家庭においても、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、食材や季節、調理法に加えて、自身の好みに合ったものを選択していきたい。



2 指導講話 「学校給食の管理と指導」



講師 愛媛県教育委員会保健体育課 指導主事 折井 智栄 先生

異物混入防止と食物アレルギー対応について、近年起こった事故の事例や調査結果を基に御指導いただいた。異物混入を未然に防ぐためには、長期休業中に調理器具をはじめ、食器や食缶、食器かご等食器具全般に関して、緩みや破損がないか確認することが重要である。一つだけ違う音がする物や、可動域が他の物と異なる物がないかなど、外見だけでは分からない破損についての確認方法についても具体的に御指導いただいた。また、学校においては校内の研修会等の機会を活用して、給食指導時の衛生管理について栄養教諭等が学級担任等へ専門的な立場から指導・助言を行うことも、異物混入の未然防止につながることを再確認した。食物アレルギーについては、学校に食物アレルギーの対象者がいない場合でも、新規発症や食物アレルギーを有する児童生徒が転入してくる場合がある。全員が安全に学校生活を送れるように、マニュアル等を整備して、適切で迅速な対応ができるよう、日頃から体制を整えておきたい。

