

令和6年度 愛教研栄養教員部リーダー研修会報告

- 1 趣 旨 栄養教諭・学校栄養職員が専門職としての資質の向上に努めるとともに、支部間の連携を強化し、支部活動の更なる活性化を図る。
- 2 主 催 愛媛県教育研究協議会
- 3 参加者 32名（栄養教員部部長・副部長・正副支部部長）
- 4 期 日 令和6年7月24日（水）
- 5 会 場 エスポワール愛媛文教会館 4階会議室 寿
〒790-8545 松山市祝谷町1丁目5-33 TEL (089) 946-2772

6 研修内容

- (1) 指導講話 愛媛県教育研究協議会 専門局長 菅 洋二

- (2) 講 演
演題 「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

- (3) 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

- (4) 情報交換



【感想等】

- オンデマンド配信を取り入れた、参集型のリーダー研修会を開催することができた。
- 講演では、調味料エバンジェリスト下倉 樹先生より、「調味料から考える！～食・健康・地域～」と題し、基礎調味料の「塩・味噌・みりん」について、それぞれの特徴や歴史について説明していただいた。塩一つにおいても様々な種類があること、種類に応じて使用に適した食材や料理があること、給食や家庭料理における効果的な使い方、製造者の思いなどについて詳しく学ぶことができた。参加者からは、「調味料を自分のモノサシで選ぶことができるようになりたい。」「スーパーの調味料売り場をじっくり見比べたい。」「調味料から食の大切さについて考え直すことができた。」などの感想が多く寄せられた。
- 折井智栄指導主事の指導講話では、「学校給食の管理と指導」と題し、異物混入の防止と食物アレルギーの対応についてご指導いただいた。異物混入の防止では、愛媛県で起こった事例を基に具体的な対策方法について教えていただいた。食物アレルギーの対応では、食物アレルギーを有する児童生徒が増加していることや、食物アレルギー対応食の一番安全な提供方法等を学校・家庭・地域全ての関係機関が連携し、組織的に考えることの重要性について再確認できた。
- 情報交換では、「学校給食におけるリスクマネジメント」をテーマに、異物混入、窒息事故、自然災害等について、支部の枠組みを超えた情報共有・意見交換をすることができ大変有意義な時間となった。
- 今回の研修内容を各支部の会員と共有し、栄養教諭の資質向上を図りたい。