

## 令和7年度 愛教研栄養教員部リーダー研修会報告

令和7年7月24日(木)、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、学校給食における食物アレルギー対応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の掲示板にて9月末までオンデマンド配信していますので、ぜひ御覧ください。

### 1 講演 「食から暮らしを輝かせよう！～行事食を例にとって～」

講師 食卓文化研究家 長尾 典子先生

子どもたちを取り巻く食環境が複雑化する中で、食卓がどうあるべきかということ、伝統的な行事食を例にとりながら御教授いただいた。今回は、特にお正月と五節句の歴史的な背景や意味、行事食の特徴について詳しくお話していただいた。

お正月やお節句に準備する料理には、一つ一つに意味があり、それをどのように子どもたちに伝えていけばよいかを学ぶことができた。また、現代風にアレンジしたテーブルコーディネートも紹介していただいた。

それぞれの行事ごとに季節が違い、使われる食材も違うが、込められた願いは同じで「次の季節もまた次の季節も元気に幸せに生きたい」ということである。これは今も昔も変わらない不変の願いであり、未来においてもきっと変わらない人々の思いである。伝統は古いと思われがちであるが、実は合理的でいろいろな知恵が詰まっているということ、給食からも子どもたちに伝えていかなければならないと感じた。そして、食べ物は体を育むと同時に「心をつくる」「心を変える」ということを忘れてはならない。何を食べているかで物の考え方や雰囲気、表情まで変わることがあるということ、心を留めながら職務に当たりたい。



### 2 指導講話 「学校給食の危機管理」

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。一見きれいに見えても細かい傷があったり、中が朽ちていたりすることもあるので、業者に耐用年数を確認するなど具体的な対策も御教授いただいた。また、配送校の衛生管理にも気を付けなければならない。巡回指導時には画鋸や釘が収納できているか、手洗い場が整頓されているかなどを養護教諭と一緒に確認する必要がある。

食物アレルギー対応については、県内で発生した事故事例を基に具体的な対策方法を教えていただいた。食物アレルギー事故の原因にはあらゆる可能性が考えられるが、関係機関と連携してマニュアルを整備し、組織的に対応することが大切である。そして、指示書の作成、調理過程、配送時等には、ミスがないか複数の職員でダブルチェックをする体制を整える必要がある。

