

令和4年度 愛教研栄養教員部リーダー研修会報告

令和4年7月26日(火)、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。新型コロナウイルス感染症予防対策を講じ、リモート講演、短時間開催としました。また、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。

1 講演 「『SDGs』の視点から広がる『食育』の推進」

講師 創価大学教育学部 学習院大学文学部教育学科 小堂 十 先生

講演の始めに、参加者への事前アンケート結果を基に、学校給食現場におけるコロナ禍での課題や工夫について情報共有をしていただいた。コロナ禍により、「世界のすべての国で痛みを共有し、共に解決すべき課題」が人類に突き付けられた。これらの課題こそ、SDGs(持続可能な開発目標)と共通しており、私たちは身の回りの小さな事を一つ一つ考えたり、解決に導いたりする事が大切であると述べられた。

また、栄養教諭・学校栄養職員は、学校現場において「SDGsの観点から食育を推進すること」がますます求められている。このためには、①食育年間計画の位置づけ ②問題解決的な取組 ③教師間だけでなく保護者や地域社会との連携が大切であると教えていただいた。具体的な実践例として、給食の残食を減らすために「みんなで食べようプロジェクト」の取組について紹介があった。これは、「残食を減らす」というネガティブなとらえ方ではなく、「食べよう」というポジティブなとらえ方にすることで、子どもたちが自事として取り組み、やる気につながる、工夫された事例であった。

視点を変えれば、これまで行ってきた食育もSDGsに繋がることに気付くことができた。今後さらにSDGsの観点からも、食育を推進していきたい。



2 指導講話 「学校給食の現状」

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

衛生管理に関する危機管理、異物混入の防止と事故等発生時の対応について事例をもとに御指導いただいた。

令和2年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月にHACCP導入及び運用が完全義務化となった。学校給食はすでにHACCPの考えを取り入れた衛生管理を行っているが、調理場に適した衛生管理マニュアル(HACCPでいう「標準作業書」)を作成することが重要である。衛生管理において事故を起こす要因の一つが思い込み等による無意識行動である。この防止には、作業者がこれから行う作業で注意すべき点を事前に把握し、それを意識して作業を行う「危害要因分析」をすることが重要である。異物混入については、発生事例を自分の調理場に置き換えて予防策を講じ、絶えず実践と改善を繰り返すことが最大の予防につながる。

安全安心である給食を子どもたちに提供するために、より確実なHACCPの構築に努め、衛生管理基準を順守して給食管理を行う重要性を改めて感じる事ができた。

