

食育・学校給食

豊かな献立を

2023学校給食セミナー

給食の課題を冷凍食品で改善

〔社〕日本冷凍食品協会と(財)教育家庭新聞社は共催で「2023 学校給食セミナー」を8月22日、「栄養教諭の資質向上と冷凍食品の活用でより豊かな献立を」をテーマに静岡県静岡市の静岡県男女共同参画センター・あざれあを会場に、オンラインを含めたハイブリッドで開催した。(公社)全学校給食栄養士協議会会長・長島美保子氏の基調講演、栄養教諭に求められる職務と役割「冷凍食品の活用が課題解決の一助に」、隣接市中野学校給食センター栄養教諭・池谷綾子氏の実践報告、冷凍食品メーカー8社のプレゼンテーションと試食、質疑応答などの内容で、会場とオンライン合わせ約100人が参加した。



基調講演は「栄養教諭に求められる職務と役割」冷凍食品の活用が課題解決の一助に」を演題に、全国学校給食栄養士協議会会長の長島美保子氏が登壇。講演の要旨は以下の通り。

基調講演

公益社団法人全国学校給食栄養士協議会
会長 長島美保子 氏

学校内における栄養教諭の認知度も低く、児童生徒から頼られる存在となっていないと指摘。こうした状況を改善するため、栄養教諭の職務の重要性や任用・配置による効果などが認知されることとが不可欠。児童生徒から頼られる存在となったら、頼られる存在となるための指導は、給食の時間に教室で行うほか、教材に

指導と管理で相乗効果に期待

2022年に文部科学省は「栄養教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議」を立ち上げ、全5回の議論を経て23年1月に取りまとめた。それを踏まえ、これからの栄養教諭のあり方が示された。同会議で、栄養教諭は学校給食の管理に関する業務に比重が置かれ、本来の役割が果たせていないと指摘された。

2022年に文部科学省は「栄養教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議」を立ち上げ、全5回の議論を経て23年1月に取りまとめた。それを踏まえ、これからの栄養教諭のあり方が示された。同会議で、栄養教諭は学校給食の管理に関する業務に比重が置かれ、本来の役割が果たせていないと指摘された。

質疑と意見交換

アレルギー対応の食品が増えている



講師に質問する会場の参加者

午後からの質疑応答・総括では長島会長、池谷栄養教諭が登壇。日本冷凍食品協会・三浦佳子広報部長が進行しWebで全国から寄せられた質問にも答えた。

Q・実践報告で紹介されたヒスタミン検査は、どのような品目・頻度で実施していますか。
池谷：カツオや肉など日ごとの心配な品目について、改めて確認することも大切と考え、市の衛生管理に関する予算の範囲内で行っている。事前に「検査の結果が欲しい」と伝えれば、検査費用も含めた見積を出し納入業者もある。

Q・食物アレルギー対応に関して、冷凍食品であれば、小ロットで提供できますか。
長島：今回の試食会場でもアレルギー対応食品の紹介があった。小袋の120gや、1キロ袋といったものも見て頂いた。

総使庫場く内で焼て試第解