

分科会討議日程

第 22 分科会 「 学校給食と食教育 」

共同研究者氏名(所属)	福山 隆志(西九州大学) 杉木 悦子(学校給食地産地消費育コーディネーター)
分科会役員氏名(学校名)	東方 映里奈 (松本市立岡田小学校) 朝倉 恭子 (長和町立長門小学校)

11月4日(土)

時間割	レポート題名	学校(支部)	氏名
討議Ⅰ 13:00～ 15:00	討議の柱: 私たちの食環境を取り巻く課題点やその解決策を考え、子どもたちのよりよい育ちへつなげるためにどのような工夫ができるか		
	1	課題提起	長和町立長門小学校 朝倉 恭子
	2	2023年度栄養教職員部 実態調査	須坂市立東中学校 降旗 優希
	討議の柱: 地域を超えた栄養教諭の輪をつくり、日々の仕事へ生かしていくことについて		
	3	実践研報告	中川村立中川中学校 小林 大夢
	討議の柱: 他職種と協力し、給食の魅力を広めるにはどのようにすればよいか		
	4	給食を通し、食の大切さや生坂村の魅力を多くの方に伝えるにはどうしたらよいか ～SNSを活用し、校内で協力して進める学校給食PR活動の紹介～	生坂村立生坂小学校 金井 大温
	討議の柱: 郷土食を通じたよりよい人間形成のためにどのような食育を行っていくか		
討議Ⅱ 15:10～ 17:00	5	ICTを活用して郷土食をもっと知ろう	富士見町立本郷小学校 小林 幸也
	討議の柱: オーガニック給食の魅力を知り、取り組みをどのように進めていくか		
	6	学校給食における有機野菜使用について	松本市立四賀小学校 神戸 美穂
討議Ⅲ 17:00～ 17:30	7	有機食材導入と学校給食の現状について ～松川中央小学校の取り組みから～	松川町立松川中央小学校 木下 めぐ美
	8	オーガニック野菜、オーガニック給食について	学校給食地産地消費育 コーディネーター 杉木 悦子
まとめ			
参加者への 連絡事項			

課題提起

長門小学校 朝倉恭子

2023年5月より新型、コロナウイルス感染症は5類移行へという制度変更があり、蔓延防止対策としての外出の制限などの常にマスクをする生活から、児童生徒の様子も再び新たな変換機を向かえています。

しかし、新型コロナウイルス感染症の流行が終息したわけではなく、変異株や更にはインフルエンザの流行も重なり、現場では相変わらず、急な学級閉鎖による私たちの仕事の内容や業務にかかる時間に大きな負担がかかっている状態です。

世界情勢では、ロシアによるウクライナ侵攻の長期化による物価の高騰が続き予算の中で安心安全な食材で栄養価を正しく満たした学校給食の栄養管理を行っていくことに腐心し、栄養教職員の献立作成だけでは解決出来ないのではと限界を感じています。

そのような中で、児童生徒の現在、未来、一生涯にわたっての心身の健康を育む学校給食と児童生徒の Wellbeing(自己実現)のために進めていく食育の在り方を模索し実践していかなければなりません。

全体課題提起の2 「格差社会における教育」より

2023年7月に公表された厚生労働省による2021年の「国民生活基礎調査」では「子どもの貧困率」は11.5%、「子どもがいる現役世帯のうち大人が1人の世帯の貧困率」は44.5%と報告されており、8.7人に1人が貧困である点や、一人親世帯の半数近くが貧困であるという事態は大きな問題です。個人要件・機関要件によって、対象者が限定されること等、問題が解消されない就学支援新制度の改善・拡充を進めるとともに、権利としての教育無償化、所得制限のない「普遍的な教育無償化」の施策の一つとして、教育としての学校給食を位置づけ、学校給食の完全無償化を求めていきたいところです。

全体課題提起の3 「こども基本法」の施行と「こども家庭庁」の設置より

こどもの権利条約に対する国内法と位置付けられた「こども基本法」が2022年6月国会で可決成立し、2023年4月から施行されました。「こども基本法」は憲法と「こどもの権利条約」の4つの原則、①差別の禁止(差別のないこと)、②子どもの最善の利益(子どもにとって最もよいこと)、③生命、生存及び発達に関する権利(命を守られて成長できること)、④子どもの意見の尊重(意見を表明し参加できること)取り入れています。その中で②子どもの最善の利益と③生命、生存及び発達に関する権利を行使するための学校給食の実施は出来ているでしょうか。

全体課題提起の5 第4次教育振興基本計画と教育「大綱」より
第4次計画では、「個人と社会のウェルビーイングの実現」を長野県教育の目指す姿として、その実現には、「探求」や、「探求県」であることが重要だと提起しています。

実現には学校における教職員の労働条件、教職員定数など教育条件整備や社会改革や福祉の事業改善がなされなければならないと言えます。それは、子どもたちにとって教職員の職務が魅力あるものにするための必須条件です。

学校給食においても、6000食以上の施設での上限のない栄養教職員の3名の配置基準や慢性的な調理員の欠員により栄養教職員の業務が圧迫され、「個人と社会のウェルビーイングの実現」につながる食育や食育の生きた教科書としての学校給食の実施に支障をきたしてしまうことがあるかもしれません。長野県教育の目指す姿の恒常的な実現のためにも為にも、栄養教職員の仕事、調理員の仕事が子どもたちにとっても魅力的である必要があります。

しかし、令和4年度の実態調査には、勤務時間が長時間化している現状が多くよせられました。調理員の欠員があるのは、全体の22%あり、調理員の欠員によって栄養教職員が調理作業を負わなければならない施設もあります。採用された方が辞めてしまう問題と、募集に対して人が集まらないという現状があります。調理員の欠員があっても、安全な学校給食を提供するためには栄養教職員が調理、時には洗浄作業まで行う必要があります。本来の仕事をする時間が削られてしまいます。

そして、令和5年度の実態調査では、71施設中、28施設で調理員の欠員が生じており、39%という倍に近い割合に増加していることは、深刻な問題です。調理員の採用は市町村で行っているものですが、長野県採用の栄養教職員の勤務状況への影響を鑑みるに市町村だけの問題にしてはならないと感じます。長野県全体の問題として緊急の対策を求めます。

また、学校給食の民間委託の弊害とも言える、最近起こった事案として、広島市の食堂運営会社「ホーユー」が破産手続きを進めるに至り、学校給食などの提供を突然停止した問題があり、9月7日の共同通信のまとめでは、少なくとも19府県の48施設に影響がでているということでした。

過度な価格競争が一因とされ、帝国データバンクが給食業者に行った調査によると2022年度は実に34%の業者が赤字経営であったという結果によっても、問題は「ホーユー」一社にとどまらず全国的な給食業者の問題であることが分かります。

全国的に見ると自治体や地域により、学校給食の実施状況には大きな差がみられ、給食無償化や地産地消の食材導入など、いろいろな工夫をしている自治体と民間委託し、業者に丸投げなど学校給食に重きを置かない自治体とははっきりと分かれています。そのような二律背反な状況下で持続可能な世界の実現を目指すため、世界的に関心が高まっているSDGsについて、第4次食育基本計画の中でも目標

12「つくる責任・つかう責任」に触れて、食品ロスの削減や生物多様性の保全について書かれています。

環境と調和の取れた食糧生産とその消費に配慮した食育の推進を図っていくことが求められています。その理想実現の一つとして考えられるのは、地域活性化、地域循環を図る有機給食の導入です。

完全給食が出来ていない自治体もあるなかで、近年注目が集まっている有機給食を導入していくことは、さらなる給食格差を生む、公平性を欠く施策等の批判があるかもしれません。

しかし、学校給食の理想を掲げ、学校給食全体の底上げをはかり、みんなが良くなるという意味では重要なことであると考えます。昨年度の県教研でご講演を頂いた農業史や食の思想史の研究者である藤原辰史氏は、「食うに食えないという生存の問題と、おいしいまずいというテイストの問題」がつねに給食には並存してきたこと、しかし、この二つは水と油の関係ではなく「給食とは、子どもたちの生存をおいしい食事で確保することである」と述べています。

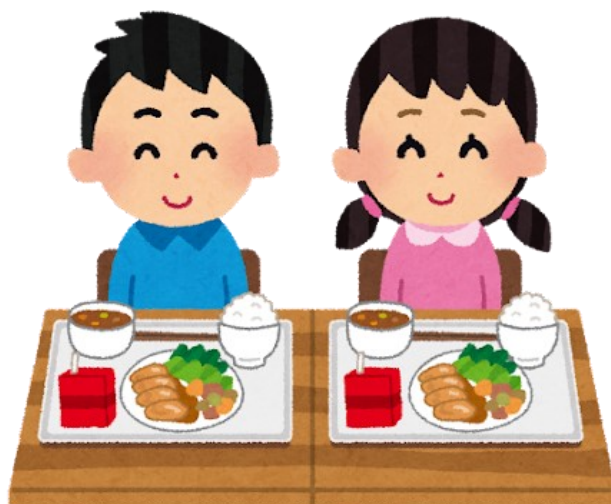
子どもたち、学校給食を取り巻く環境は世界情勢にあわせて大きく変化し続けていきます。社会の変化に対応し充実した将来を実現していくためには、どのような施策、教育や食に関する指導が必要なのでしょう。

これからの時代を生きる子どもたちの自己実現につなげる最善の利益、最善の成長、発達のための学校給食や食教育はどうあるべきか、ともに考えましょう。

2023 年度栄養教職員部

実態調査

(5月、部員のみ調査実施)



今年度の実態調査がまとまりましたので送付します。
ご協力ありがとうございました。

長野県教職員組合栄養教職員部

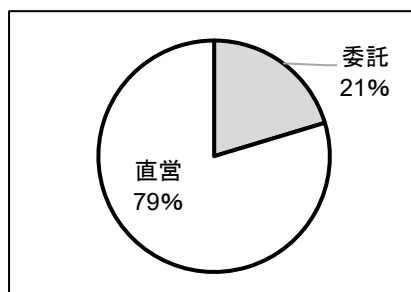
TEL 026-235-3700

2023 栄養教職員部実態調査のまとめ

【施設用】 回答 71 名

1 給食運営について (1) 調理業務の形態

形態	施設数
委託	15
直営	56



① 委託先

支部名	施設名	委託先
上高井	須坂市学校給食センター	(株)須坂スクールランチサービス
下高井	木島平中学校・木島平村学校給食センター	ミールケア
長水	長野市第二学校給食センター	東洋食品
更埴	坂城町食育学校給食センター	坂城町の公社
諏訪	茅野市立北部中学校	茅野市総合サービス株式会社
	茅野市立長峰中学校	茅野市総合サービス株式会社
	茅野市立永明中学校	茅野市総合サービス
	富士見中学校	茅野市総合サービス
	城南小学校	(株)メフォス
	中州小学校	(株)レパスト
	諏訪南中学校	(株)レパスト
下伊那	阿南町学校給食共同調理場	シダックス大新東ヒューマンサービス
	新野小学校	シダックス大新東ヒューマンサービス
	飯田市学校給食丸山共同調理場	有限会社飯田サービスセンター

② 業務委託に関して困っていること

- 調理員の慢性的な欠員、代替も確保ができない。(多数)
- 離職率が高く、人手不足で欠員が出ている。長く勤めたからこそ身に付く、大量調理の調理技術を持った調理員が減っている。
- 委託会社の調理員の人員が足りない際、県費の栄養教諭が補充に入っている。
- 調理員欠員の期間や、調理員が休む日の代替者が見つからないとき、栄養教諭が調理に入らざるを得なかった。午前中は調理にかかりきりで午後は校内の会議や研修などで、仕事をする時間が取れず、大きな負担感を感じる。
- 調理員の人事や募集の状況を、教育委員会に逐一報告するよう伝えているのに改善されない。現場との報告、連絡、相談が非常に不十分である。
- 本社の人が全く来ない。
- 委託会社は給食運営を栄養士(栄養士会)に丸投げのように感じる。
- 調理員の人間関係。

(2) 配置数等（共同調理場・センター）

※クラス数の多い順に並べてあります。

施設名	県費栄養 教職員数	調理員数		受配校			アレルギー加配	
		定数	欠員	校数	クラス数	食数	栄	調
長野市第四学校給食センター	3名	74	ある	27	367	11200	*	
松本市西部学校給食センター	3名	60	ある	17	257	7960	*	*
長野市第二学校給食センター	3名	53	ない	19	236	6900	*	
松本市東部学校給食センター	3名	64	ある	18	151	7385	*	*
須坂市学校給食センター	2名	51	ある	17	150	4090	*	
佐久市学校給食北部センター	2名	26	ある	8	113	3527	*	*
佐久市学校給食南部センター	2名	19	ある	7	84	2680	*	*
飯田市学校給食竜峡共同調理場	2名	15	ない	9	68	1743		
安曇野市中部学校給食センター	2名	17	ある	6	64	1700	*	*
千曲市第二学校給食センター	1名	16	ない	5	55	1640	*	*
池田松川学校給食センター	1名	14	ある	5	51	1421	*	*
飯田市学校給食丸山共同調理場	1名	13	ない	6	49	1475	*	
波田学校給食センター	1名	12	ない	2	41	1400	*	
坂城町食育学校給食センター	1名	11	ある	4	39	1070		
赤穂学校給食センター	1名	14	ある	1	19	1392	*	
梓川学校給食センター	1名	13	ない	2	38	1275	*	
阿智中学校 阿智村学校給食共同調理場	1名	7	ない	5	30	590		
飯島町学校給食センター	1名	10	ある	3	26	710	*	
中川村学校給食センター	1名	7	ない	3	24	441		
安曇野市堀金学校給食センター	1名	9	ない	2	23	750	*	*
伊那市西箕輪学校給食共同調理場	1名	7	ある	2	21	630		
信濃町学校給食センター	1名	13	ない	1	19	480		
佐久市学校給食浅科センター	1名	6	ない	2	17	480	*	
高遠町学校給食センター	1名	7	ある	3	17	430		
阿南町学校給食共同調理場	1名	5	ある	4	16	278		
飯山市中学校給食センター	0名	12	ある	2	15	479		
木島平村学校給食センター	1名	6	ない	2	14	370		
川上村学校給食共同調理場	1名	5	ない	3	12	320		
下條村学校給食センター	1名	4	ない	2	10	310		
松本市四賀学校給食センター	1名	5	ない	2	10	208	*	
生坂村学校給食共同調理場	1名	4	ない	2	9	135		*
長谷学校給食共同調理場	1名	3	ある	2	9	118		
天龍小学校・天龍村学校給食共同調理場	1名	2	ない	2	9	55		

*アレルギー加配あり（栄養士、調理員）

(単独調理場) ※食数の多い順に並べてあります。

施設名	県費栄養 教職員数	調理員数		受配校			アレルギー加配	
		定数	欠員	校数	クラス数	食数	栄	調
塩尻市立桔梗小学校	1名	7	ない	1	22	770		
飯田市立上郷小学校	1名	6	ない	1	22	750		
東御市立東部中学校	1名	8	ない		21	745		
伊那東小学校	1名	7	ある	1	21	655		
中洲小学校	1名	7	ある	1	20	670		
広丘小学校	1名	7	ない	1	20	660		*
小諸市立美南力丘小学校	1名	8	ある	1	19	606		
永明小学校	1名	6	ある	1	17	565		
宮田村立宮田小学校	1名	5.5	ない	1	17	550		*
高陵中学校	1名	5	ない	1	16	550		
諏訪南中学校	1名	5	ない	1	14	504		
山形小学校	1名	6	ない	1	17	495		
岡谷東部中学校	1名	6	ある	1	15	490		
東御市立田中小学校	1名	5	ない	1	15	480		
辰野中学校	1名	6	ない	1	18	466		
城南小学校	1名	6	ある	1	16	464		*
小諸市立芦原中学校	1名	6	ない	1	12	420		
茅野市立長峰中学校	1名	5	ある	1	15	416		
富士見中学校	1名	5	ない	1	12	383		
岡谷田中小学校	1名	5	ある	1	12	380		
松川中学校	1名	6	ある	1	11	372		
永明中学校	1名	4.5	ない	1	9	352		*
伊那市立美篤小学校	1名	5	ある	1	13	326		
茅野市北部中学校	1名	4	ない	1	9	320		
小井川小学校	1名	5	ない	1	12	318		
大町市立大町北小学校	1名	4	ない	1	11	275		
岡谷西部中学校	1名	3	ない	1	6	204		
長門小学校	1名	4	ない	1	6	189		
南木曾中学校	1名	3	ない	1	6	145		
美麻小中学校	0名	3	ない	1	9	123		
戸隠共同調理場	1名	4.5	ある	1	6	89		
南相木小学校	1名	2	ない	1	6	70		
木曾町立開田小学校	0名	2	ない	1	5	67		
義務教育学校根羽学園	1名	2	ない	1	7	63		
新野小学校	1名	2	ない	2	6	60		
売木小中学校	1名	2	ない	2	7	60		
平谷小学校	1名	2	ない	1	4	41		

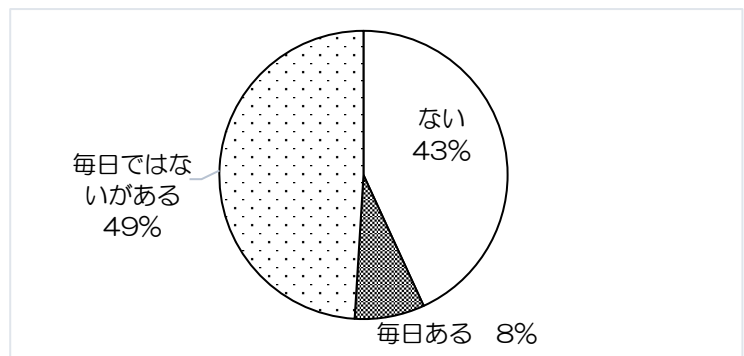
*アレルギー加配あり(栄養士、調理員)

(3) ①調理員の欠員はありますか

- ・ある 28 施設
- ・ない 43 施設

②欠員による調理作業がありますか

- ・ない 22 施設
- ・毎日ある 4 施設
- ・毎日ではないがある 25 施設



(4) 市町村の給食運営にかかわって困っていること

①調理員、栄養教職員について

- ・ 給食技師の人員不足(欠員)が多い。
- ・ 代替え職員が不足している。(多数)
- ・ 代替調理員の確保など、教委の担当者の業務過多で進まない。
- ・ 調理員の2名のうちの1名(パート)が、毎年人が変わる。(場合によっては、年度途中でも変わることがある。山村留学の児童生徒の保護者にお世話になっているため、受け入れ期間の終了と共に雇用も終了となる)。
- ・ 代替職員の手配も栄養士が行っている。
- ・ 会計年度職員の時給が上がり、社会保険を掛けている人の勤務時間が短くなっている。
- ・ 調理員の欠員が埋まらない。このままでは人材派遣サービスから補充する話もあり不安。
- ・ 調理員を募集しても全く応募がない。昨年度6月より欠員の状況が続いている。採用の見込みがなく、いる人数で調理可能な給食しか作れない。児童が好きで楽しみにしている手作りデザート等はほとんど出せなくなった。
- ・ 提供している児童生徒数が推計で令和7年度には1500人を下回ってしまい、県費栄養士が1人引き上げになる可能性があります。
- ・ 市内で給食室の老朽化による建て替えに伴い、小学校と保育園を一緒に作る調理場の建設が進んでいる。管轄の違いや衛生管理基準の違いなど、難しい点がたくさんあるにもかかわらず、現場の意見をほとんど聞かずに建設が進んでしまうことに不安を感じている。
- ・ 調理員の勤務時間に課題がある。朝が早く、前半の作業が終わり後半の作業が始まるまで1時間休憩時間があり、午後は帰るのが早いので調理場内の清掃が行き届いていない。
- ・ 市の栄養士が全て会計年度職員の為、勤務時間も短く役員などお願いが出来ないため、県費栄養教諭の負担がとても大きい。
- ・ 調理員が全員会計年度任用職員で、主任が決められていないので、統制がとりづらい。調理技術、衛生管理に課題がある。代替が少なく、岡谷市の「フリー校」システムにより、当日の朝、急に他校へ応援に行くことがある。調理員の早番システムがないので、検収が行えず、業者が荷物を置き去りにしている。
- ・ 伊那市全体で欠員が多く、代替者確保が難しい。面談の時に十分な説明がないため、入ってきて辞めていく人が多い。伊那市新山保育園調理場の運営に関して、保小の給食作りを1人の栄養士がやっている。配送もあり業務量が多い。改善をしてもらいたい。伊那市の手良小の給食も保小合併の動きとなっている。十分に現場や学校の要望を取り入れて実施するようにお願いしたい。
- ・ 施設老朽化で現在は小学校併設だが、別の場所へ移転し食数も増える。再整備にあたって、現場の要望は聞いてくれているが、自校推進派への対応ばかり考えていて、子ども達のことが見えていないと感じる。
- ・ 再編された市内中学校の調理員の定数が少なく、毎日代替調理員が入っている。結局1名増を定数として、現在募集中だが、なぜ少ない定数でスタートしたか不明。今後、小学校も再編を控えているため、新しい小学校では調理員の定数を考え、余裕のあるスタートを切れるようにしてほしい。
- ・ 代替調理員が少ない。教育委員会にフリーの調理員(優先的に代替えに入る調理員)がいるが、欠員補充に入ることが多く実際はほとんど使えない。フリーの調理員をもう一人増やすなど調理員が休んだ際にスムーズに代替え職員が確保出来るようにしてほしい。
- ・ 調理員のレベルアップなど栄養士任せ。

② 委託化、センター化、統廃合などについて

- 施設の老朽化に伴い、小中2校を統合したセンター建設の話が教育委員会から出ている。
- 学校給食課長が毎年かわるので、来年度の改築工事などが相談しにくく、不安を感じる。
- 長谷は、今後建て替えが予定されています。少数化に伴い、給食室の合併や、保育園との共同調理場になってしまわないか心配です。
- 来年度から給食室が小中1つになるが、会計や給食の時間など、具体的なことがまだまだ決まっておらず、不安が大きい。
- 町内の共同調理場と自校給食施設の設備の差が大きい。
- 一昨年度に委託化の話があったが、実施時期未定になり、先が不透明。
- 保育園給食と学校給食が一緒になり、新設されている。建設予定の施設を含めると2つの施設ができる。栄養価や配食時間など全く違う園児の給食を作ることは大変な作業で、リスクとの隣り合わせ。そのような施設がこれ以上出来ないことを切に願う。
- 浅科センターの老朽化により、令和8年度からの目標で望月センターへの統合化が進んでいる。浅科センターでは地域の食を生かした手作り給食、子どもたちの学習や要望に沿った献立づくりを実施しているため、今までより薄れてしまうのは大変残念。また、業者も統合により入札が大手に取られてしまうため浅科センターの廃止にともなって廃業を念頭においている業者もいる。施設維持、または一時的な移行にして再築できないのかと思う。
- 複数配置の規模のセンターで食数管理が栄養教諭等の担当になっており、毎日食数の変更にかかなりの時間をとられてしまう。市内で調理員の欠員が多い。
- 保育所分の給食を学校の給食室で作って欲しいという要望が村からある。以前から、なぜ一緒に作れないのかという理由を、県教委から村教委へ説明をしていただいているが、なかなか話がなくなる。

③ 施設設備、予算、給食費、その他について

- 施設の老朽化（多数）
- 備品の購入計画がない、光熱水費高騰による他の予算圧迫。
- 食数の少なさによる給食費の割高。
- 市独自の放射能検査を実施している。食材の準備等時間が取られるので廃止にしてほしい。
- 今年度異動してきましたが、衛生管理の市内のマイルールが多いと感じました。
- 給食費無償になったが、その扱いについて悩んでいる。余った予算は町へ返還ということになっているが、理事者の間で、教職員の給食費のみ上げるという話が出ている。同じ量の給食を提供しているのになぜそのような話が出るのかわからない。また、入札を始めたがとても大変で、他の施設がどのようにしているのか勉強したい。

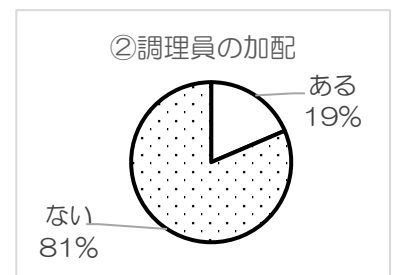
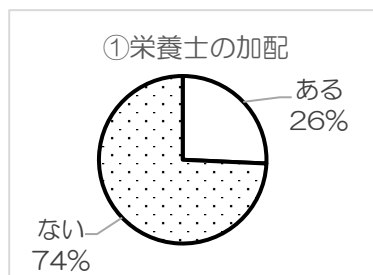
④ その他

- 人事異動が多い。
- 市の議会対応に、栄養教諭がつれていかれることがある。
- 所長や係長の仕事も栄養士が担っている。
- 教育委員会が事務長として事務を担っているが、多忙のため調理場に全く来ない。

(5) アレルギー対応のための加配がありますか

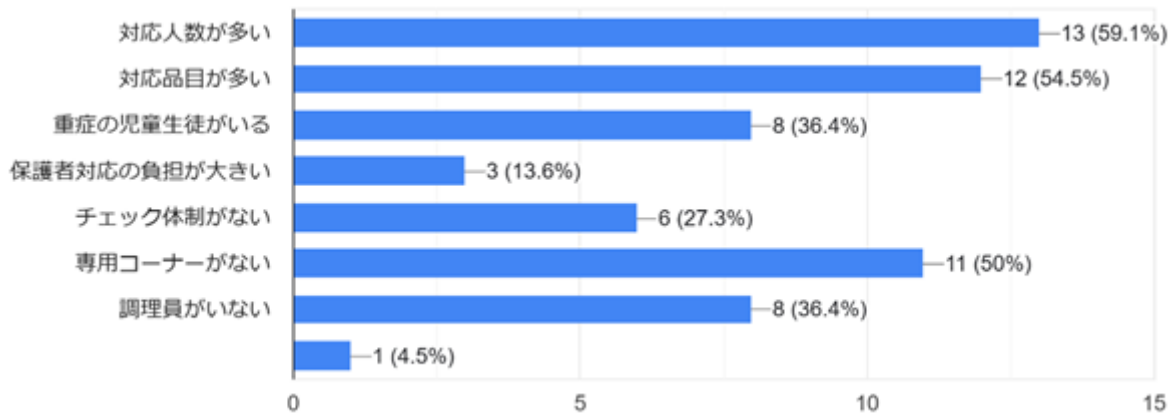
① 栄養士の加配	回答数
ある	18
ない	52

② 調理員の加配	回答数
ある	13
ない	57



加配が「ない」と答えた施設のうち、加配が必要と答えたのは 16 施設

15. アレルギー対応のための加配が必要な理由



(7) 新型コロナウイルスの対応で困ったこと

① 食材・献立、勤務について

- 急な給食停止に苦労した。(多数)
- 個人欠食対応を行ったこと。
- 急な学級閉鎖、学校閉鎖による給食停止や返金の対応、欠席による食材や配食の調整など、日々対応に追われてしまい、他の活動まで手が回らない時期があって大変でした。
- 自分自身が雇った際に調理員への感染がないか、給食を停止するのかなど具合が悪いなか対応するのが対応でした。
- 発注量の調整をしていただくなど業者さんにご迷惑をおかけしてしまう。
- 行事の直前に延期、中止が判断される。その対応について調理場に連絡がない。
- 委託炊飯のため、学級閉鎖の連絡が当日朝の時は、米飯が届いてしまい、処分が大変。
- 小規模校なのに分散登校対応させられた。
- 家族が感染した場合など急に休まなければならないときは、代替者が見つからず、栄養士が調理作業に入りなんとか、給食提供した。
- 昨年調理場で感染が広がり、急遽給食を止めることになった。濃厚接触者が勤務していいか心配。教育長より、何事があっても給食を止めないとの話を受けたが、現在欠員があり人手不足で、非常食の確保もない中で、有事の場合どうしていけばいいのか困る。現場に丸投げするのではなく、市としての危機管理として考えて欲しい。
- 調理員やその家族が感染した場合、代替調理員が見つかるかが不安であった。調理員が足りない場合は、献立変更を余儀なくされた。

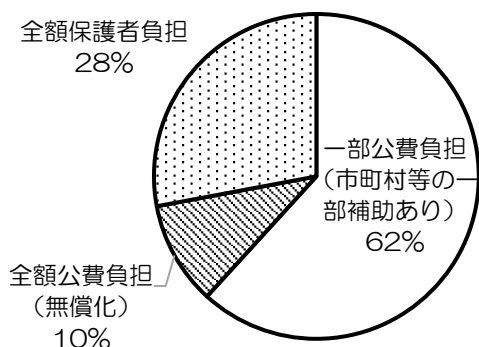
② 給食指導、その他について

- 給食の時間の指導をどのように充実させていくか悩んでいる。
- 給食時間の給食指導などどこまで介入しているのかわからない。
- 黙食がクラスによって続いているが、第9波もありどのように給食時の訪問また黙食の緩和を進めていくとよいのか疑問がある。
- 学校から、コロナ禍の給食指導について、方針を出して欲しいと言われ、困りました。
- 黙食中、給食時の指導に悩みます。レベルが下がったら再開と校長先生とも確認したが、レベルが下がらず、工夫しなくてはと思う。
- 黙食が暗黙の了解になっていたので、クラスの前に出て指導を行うなどの形はやりづらい。
- 養護教諭と話し合っただけで消毒を止めたが、他からの指導では消毒は必要とあり、どこを信じればいいのか分からない。
- 消耗品費 カットの中での薬剤の購入

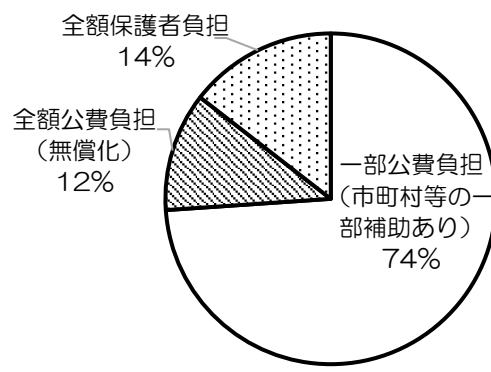
(8) ICT を活用した食育の推進にあたり、問題点

- 栄養教諭にタブレットの支給がないのと、給食室にはWi-Fiがない。職員室のサーバーと給食室のパソコンが繋がっていない。(多数)
- 栄養教諭には貸与の端末がない。個人で購入した端末で動画撮影や編集などやっている。好きなアプリを入れられるのでありがたいが、こんな状況なのは栄養教職員だけだと思う。
- パソコンにパワーポイントが入っていない。
- 調理場の電波状況が悪く、場内からの調理の様子をオンライン配信ができない。
- センターのPCは、市役所と同じセキュリティで、使えない機能が多く、ICTを使うことで、家への持ち帰りが増えてしまった。
- C4th がセンターのパソコンでも使えるようになるといいなと思います。
- リモート授業等、他のICTに詳しい先生がつかいてくれないとできない。
- 自分自身の勉強の場の確保が大変である。
- 栄養教職員が使いこなせているとは言えないこと。
- 食育のオンラインでの実施についての理解。
- なかなか使いこなせていなく、またどのように指導したら効果的かわからない。
- どんな食育ができるか、模索状態。仲間の実践例などを、学習する場があると嬉しい。
- 積極的に進めたいが、時間がなくて取りかかれずにいる。
- 資料作成の時間がとれない。技量がない。学習する研修の場がほしい。
- 環境整備に栄養教諭が置いていかれないように声をあげていくと共に、私たち自身が実践に活かせるよう、学んでいく必要がある。
- 昨年度校内の研修に参加しづらい状況があり、どう進めればよいかわからなかった。学校に常駐していないということが大きなハンデのように思う。栄養教諭は、他の教員に比べて、自分から積極的に情報をとりに行かなければならないと思う。
- 児童がタブレット等の操作に慣れていない。

18. 昨年度の給食費について (2022年度)



19. 今年度の給食費について (2023年度)



20. 給食費に関わり、問題点等ありましたらお書きください。

- 物価高で給食費を上げたいが、保護者負担も考えて、思ったように上げることができない。補助金の配当もあるが、会計が非常に煩雑でかなりの業務負担があった。
- 村の補助はありがたいが、阿智村は、阿智中に平谷村からも来ていて、給食費が、阿智村児童生徒、教職員、平谷村生徒と金額が複雑。しかも公会計なので、実際の給食費の収入と、食料の支払いが連動しておらず、複雑。
- 全額公費負担になってありがたかったが、村教委から事前の相談もなく、年度末に急にそのような話になった。公会計化ではないので、事務職員の負担が大きい。また、給食会計の口座に入金される職員分の給食費の扱いをどうするのか、今の時点でよく分からない。
- 一部を市より負担していただいているが、その計算が複雑で大変。
- 5月現在、まだ補助額が提示されていない。ほぼ特別食を出していないのに、物価高騰の煽りを受け、4月は赤字。これからが心配。
- 給食費値上げのタイミングが難しい。物価高騰のなか、保護者負担が増えるため給食費値上げに前向きではない。国の助成金を物価上昇分に充ててもらえたが、助成金もいつまであるか分からず、来年度どうするのか不透明。
- 物価高騰により、給食費の負担額自体は上げなければ経営が益々厳しいものとなる。一部公費負担の状態を続けるのか、保護者負担額を増額してもらうのかはその時々によって判断しなければならないだろう。
- 未納の対応を PTA で行っており、役員、教員の負担になっている。
- 保護者負担の軽減はあるが、物価高に対する給食費への補助は一切ない。
- 年度途中から無償化になる見込み。一部公費負担されていた分も無償化になるのかが一番の懸念材料。
- 保護者負担が大きいので公費負担とすべき。
- 補助金がいくらくるのか早めに知りたい。補助金が保護者負担を減らすという名目のため、教職員からは追加徴収しなければならない。負担に感じる職員もいると思う。
- 給食費を値上げしたが、牛乳の値上がりが大きく、今年度も節約給食が続いてしまう。牛乳の予定価格がわかるようになると、その分を含めて検討することができると思う。
- (18、19に関わって) 一食当たりの給食費以外に、物価高のための補助はあり。
- 昨年度から給食費+12 円の負担あり。市内統一の給食費なので実情に合っていない。
- 1 食単価を値上げしたが、物価上昇に追いついていかない。
- 主食、牛乳が値上がりし、副食にかけられる費用が減ってしまい、非常に厳しい状況。
- 急激な高騰でやりくりに限度を感じている。牛乳アレルギーの返金額が牛乳値上げにより上昇している。
- 食材の高騰化に歯止めが効かない中で、市町村からの補助がないと思うと厳しい。
- 国の給食費無償化政策により、給食の質の低下や調理員の非正規、委託、大型センター化を招いてしまわないかが心配です。自治体の判断で無償化する場合と異なり、一斉実施となると、体力の無い自治体での財源確保は厳しいかと思えます。その財源確保のために、施設修繕や人件費、その他給食に関わる費用

を削られては困ります。どうなるか分かりま

せんが不安です。

【個人用】 回答76名

1 妊娠時業務軽減加配についてどのような制度を求めるか

- 本人が必要な時間に代替に入ってもらえるような制度。勤務体制を柔軟に行使できる制度。
- 妊娠時は誰でも加配をしてもらえるような制度。1日4時間でも、ありがたいと思う。
- 加配が必要になったらすぐに補充者が見つかるような仕組みづくりと、教育事務所、学校長の理解。
- 悪阻など長引く時期に業務が軽減されるといいと思いました
- 妊娠者がいつでも休めるような体制を。産休に入るまでは2人体制でもいいと思う。
- 検診等で休む時に助けてもらえる。
- それぞれで状況がかなり異なるのが妊娠なので、状況に応じて加配の実績をまず重ねて、いくつかのパターンができてくると良い。
ex)朝〇:〇〇~〇:〇〇、AM〇h とか
- 食材の検収で早出をする施設もあるので、朝の加配をつけてもらえるとありがたいです。
- 午前中の給食に関わって、検収、味見、調理補助など立ち仕事を中心に補助に入ってもらえると助かるのではないかなと思う。
- 妊娠初期から(初期こそ)入れるように、人員確保をして欲しい 並行して一緒に仕事をしながら、ゆっくりしっかり引継ぎができる体制に。短期の加配ではなく、できればそのまま産育休代替に繋がれるように。
- 一人職のため、早めの人員確保、引き継ぎの時間を確保してほしい。
- 代替者に事前に加配に入ってもらい一定期間、引継ぎも含めて業務を支援してもらおう(多数)
- 産育休代替に入っていていただくことを前提に、妊娠がわかった早い時点から、半日程度、勤務していただくと、かなり助かると思います。引き継ぎもじっくり行えてよいのでは。
- 妊娠初期から複数体制で業務を行い、急な欠勤にも対応できる、かつスムーズに引き継ぎを行えるように代替者を手配するような制度。
- 加配の先生がそのまま産育休代替となるようなシステムをお願いしたい。(本人の希望があれば)。引き継ぎも時間をかけて出来るし、雇用期間も長くなるので探しやすいと思う。
- 大町市で実施されたような、産休前から、2人体制で働ける制度。教員で実施された、先読み加配が栄養教職員にもできれば良い。
- 全期間配置。
- 加配ではなく、代替を求めます。
- 代替教職員を入れていただく事。
- 繁忙期等に補助していただけるような補助員がいるとありがたい。
- 校務分掌を減らすなど。
- とてもありがたい制度で実現を心待ちにしていますが、産育休の臨任者も見つかりにくい地域柄、加配者が確保できるのかがとても心配です。仕事と自分の身体どちらも大切にできるような制度を求めます。

2 超過勤務手当について問題

- 急な欠食など食数に対する対応時の時にはどうしても超過勤務になりやすいので食数変更時のマニュアルなどがあればありがたい。

3 勤務時間や休日出勤など、勤務について困っていること

- センターだが、所属校の日直、係主任、時間外のPTA役員会などの担当がある。センターの業務時間を割いている分は自分の超勤。
- 朝、通勤道路が混雑する為、早く家を出ると早く学校に着くが、事務室に仕事机があるため、欠席連絡対応に追われる。早く行っても自分の仕事が出来るとは限らない。
- 毎日早出がありますが、夕方野菜検収があるため回復が1日も取れていません。(多数)
- 業者の納品時間が早く、どうしても勤務時間より早く勤務しなければいけないのが辛い。
- 調理員に欠員が出た際、調理作業に入ること

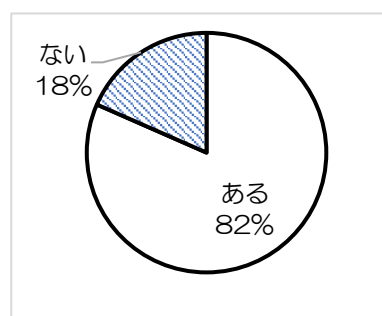
があり休日出勤が増えてしまう。

- P T A活動のための休日出勤が負担です。
 - 通勤に 30 分かかり、朝は 8 時までに出勤しないといけないので、子どもを保育園に送っていくことができません。(保育園の受け入れは 7 時半なので)
 - 育児時間を利用して毎日 16 時までが、勤務時間になっているのだが、職員会議や研究部会など他の先生方との兼ね合いもあり 16 時以降に会が設けられることが多い。必ずしも毎日 16 時退勤とはいかない。
 - 献立作成ソフトが地域によって違うことで、慣れるまでに時間がかかるため、日々の業務一つ一つに時間がかかる。アレルギー対応も多く、毎日の超過勤務、休日勤務、持ち帰り仕事が多い。異動の度にソフトが違うのはかなりのストレス。
 - 会計年度の方と働く場合、係などはふらないようにと言われて、こちらの負担が増えてしまう。業務の精選は行っているが、バランスよくできるようにするにはどうしたらいいかと悩みます。
- 勤務時間内に仕事が終わらない。
 - いくら仕事をしてもし終わらない…業務の効率化をしていかないとと思うがどれも大事。
 - 職員室にあるタイムカードを押してからも調理場に戻って仕事をするが多々ある。申告している残業時間より残業している。
 - 残業も休出もしたいが、子どもがいるとできない。仕事はたまる一方です。
 - 仕事が間に合わず、毎日 2 時間は超勤しているが、まだ忙しいので土日にやることもある。来年度改築工事に向けての打ち合わせもあり、事務仕事が間に合わなくなっています。
 - 調理員欠員でほぼ毎日野菜の下処理から入っていて本来の仕事がまわっていかない。必然的に超過勤務、休日に仕事をしている。
 - 毎日、残業&持ち帰りをしている。
 - 仕事量が多い。
 - 小規模の学校で、職員の人数が少なく、一人一人が持つ分掌が多く重い。頼りあって仕事を進めているが、マンパワーでは限界があり、勤務時間が超過してしまう。

4 体調について

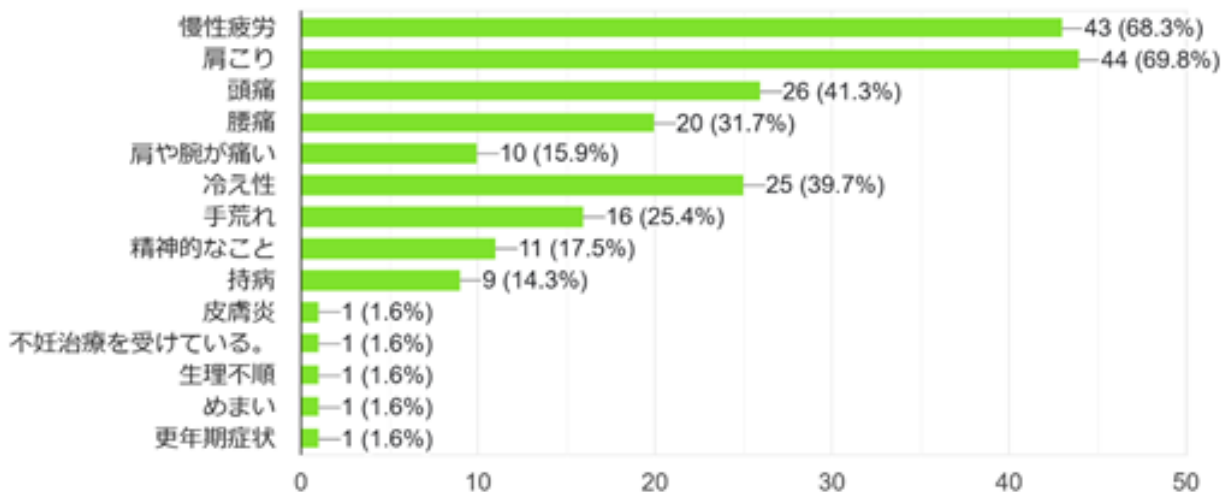
①現在、体調について不安に感じることがありますか

- ある 62名
- ない 14名



③ どのような症状がありますか

(人)



④ 体調不安や健康面にかかわって交渉で取り上げてほしいこと

- 出産を経て片頭痛が悪化し、医者には薬も用いながらうまく付き合っていくしかないと言われていたが、今後頻繁に症状が出たり、悪化していく場合に業務に支障がでないか、子育てと両立ができるかなど不安がある。
- 療養休暇取得時の代替者の確保。
- 不妊治療制度ができたのは有り難いが、今度は休みやすい環境作りに配慮してもらえると有り難いです。
- ストレスが多く、定年まで元気に働ける自信がない。
- 急な体調不良などで長期に休む場合など、代替者がいなくて、探すのにとっても苦労する。前任校の代替者が見つからず、教育事務所から代わりにしばらく前任校の仕事してもらえないか？と言われたことがあった。異動したばかりで自分1人では難しかった事があった。この時は地域の栄養教諭、学校栄養職員が前任校の仕事を手伝ってくださり、とてもありがたかった。施設長も探して下さるのだが、代替者探しは結局栄養士も色々なところに声をかけて探す事もある。安心して休める環境だとありがたい。
- 年々栄養教諭や学校栄養職員の仕事が増えているように感じるし、調査などが多すぎる。特に一人職場の場合は、一日があっという間に過ぎてしまう。体調を崩して休んだとしても、代わりがないので、ただただ事務仕事が増え続けている。
- パソコン業務が多く、肩こり、腰痛、目の疲れなどが年々気になっている。給食室は冬場冷えるため、妊娠時も含め冷えには気を付けたいと思っている。
- 昨年度娘が精神疾患で学校に行かれず、私も精神不安定になり、介護休暇を2ヶ月もらいましたが、大変ありがたかったです。
- 現在更年期障害で婦人科に通っている。症状のつらさは個人差もあるので周りの同僚や上司に伝わりにくく、つらさを抱えている。年齢特有の体調不良があることも知っていただき理解があるとありがたいと思います。
- 病院に行く時間がなかなか取れないので、サプリメントを飲み、体調を整える様になっています。年齢に応じてその辺の「措置」も付けていただける様になるとありがたいです。

⑤ 5 給食会計や食育指導、施設・設備、アレルギー対応について困っていること

① 給食会計

- 昨年度は補助金をいただけてとてもありがたかったが、会計処理が煩雑で大変だった。委託先の主食業者がどこもいっぱいいっぱい、この先続けてもらえるのか非常に不安。
- 度重なる物価高で、会計が非常にシビアになっている。牛乳価格が10円上がったのには驚いた。
- 給食費の無償化が進むと良いです。
- 物価高騰により、給食費の調整がとても大変。
- 消耗品の予算が少ない。

- 食材の値上げがありすぎて、給食費内に収めるために、計算する時間が増えている。せっかく給食費を値上げしてもらったのに、牛乳の値上げ幅が大きく、料理に使える金額が、昨年度と殆ど変わらなくなってしまった。給

食費の値上げを考える時期には、牛乳の価格が分かるようにできないのか。

- 年度当初の確認事項や提出書類が多くかなり時間がかかった。
- 学校数が多く、対応が大変。

② 食育指導

- 給食施設にしか定数がないため、大型センターになると子ども達と関わるのに、組織(給食センター長や課長)の理解が欠かせない。今はそれをするのも栄養教諭本人の資質次第のように捉えられているように感じる。
- 指導したいが、日々の給食管理が大変でなかなか手がつけられない。
- 子どもたちにとって必要なことだが、教科に関わるとなると、個人の力では難しいところがある。栄養教職員も教員も異動があるので、人が変わっても継続してできるよう、食育は市町村ごとに組織的に進める必要がある。
- ICT の環境が整っておらず、授業に取り入れにくい。教育委員会にも働きかけて、ICT を推進できるようにしていきたい。
- 育休中で ICT のことがわからず不安。Weet で事例を聞いたことはとても良かった。
- ICT の活用を、と言われているが、それについていられない自分がいます。研修会があれば参加したいです。
- 給食技師の人員不足による現場の不安定感、栄養士本人の仕事の多さなどから、給食管理にかかる時間の割合が多く、食育指導まで手が回りきれしていない。そのため、未だ先生方からの認識が、栄養教諭＝給食のみの認識になってしまっている部分がある。
- 各学年との打ち合わせや進め方。
- 資料作成の時間がとれない。
- もっと食育をやらなくてはならないことはわかっているが、食育をやると勤務時間内に仕事が終わらない。残業もできないので、結局

持ち帰りとなっている。減らせる仕事がない。配置人数を変えるか、雑務を引き受けてくれる方を配置してほしい。

- ここに一番時間をさきたいが、外から舞い込む仕事が多く、後回しになってしまう。栄養教諭の身分を守る、成果を出す、も大事だが、本当に目の前の子どもたちの豊かな育ちに繋がっているのか、という視点を忘れたくない。
- 栄養教諭が1人でどたばたしないよう、巻き込み力を身に付けたい。
- 困っていることではないですが、コロナ禍が落ち着いてきて、少しずつ給食指導や試食会、交流給食を再開しはじめています。
- コロナウイルス感染症が5類に移行したことで、以前のような対面式の食育が段々とできていけると思うが、そのきっかけ作り。
- 担当校数が多く食育を推進すればするほど自分の首を絞めている気がする。
- 学校行事の準備等が多く、食育指導の準備時間が確保できない。
- 食育を進めて、ということだが、教科と違い時間数が補償されない中で、栄養士が自分から授業がしたいと声をかけていくのは負担に思う。(毎日授業をする先生に比べてどうしても未熟な授業になるのに、という負い目もある)ICT を用いた、子どもたちが自分たちで進めていく新しい授業のスタイルに、食育授業はどう変わっていけるのか、変わる必要はないのか?と日々迷っています。
- 県内の他の学校ではどのような取り組みを行っているのか知りたい。

⑥ 施設設備

- 栄養・給食管理システムが異動のたびに違って大変。
- 施設設備の老朽化。(多数)
- 築40年以上。施設・設備が古く、空調もない。夏は温室、冬は冷蔵庫で調理しているような状況です。

施設が古く水道管も錆が進んでいる。以前から教育委員会へ伝えているようだが、大きな工事になるからと改修はしてくれない。それなら衛生面を考えて同じ自治体内にあるセンターへの統合も検討してもらいたいが、そういう話もない。この施設で安全な給食を作る

ことができるのかと不安を感じている。

- 市内1、2校を重点的に改修ということで、予算がない。衛生管理上、問題がある。
- 施設が築50年と古いのが、近くの調理場との統合の話があり、なかなか予算がつかない。
- 建て替えが予定されているため、施設内にエアコンの設置をしてもらえなかった。夏は暑いので、調理員さんが体調を崩さないか心配。
- 調理室全体が各部屋として区切られている。現在、洗浄室にエアコンが付いていない。異物混入防止の観点から、出入り口の扉を閉め

て作業を行いたいのが、洗浄機の熱気がこもって、(特に夏場)労働安全上、熱中症リスクが上がる。そのため、扉を開けて作業をせざるを得ない状態である。設置者である教育委員会にエアコン設置の旨を3年ほど伝えているが、予算の都合上一向に取付け困難な状態が続いている。ヒトの安全を優先するため扉を開放して作業を行なっているが、暑いものは暑いので、いずれは作業的にもどんどん厳しくなってくると思われる。

⑦ 食物アレルギー対応

- アレルギー対応専用の部屋やスペースがないので、対応食を作る時に不安に思う。
- 人数、食品数が多く作成する書類が全て転記のためミスが怖い。
- 学校生活管理指導票の新様式での運用について、どのように行なっていくべきか。
- アレルギー対応の品目が増えて、負担に感じる。事故が起きてからでは遅いが、品目が増えるのを止める手立てがない。
- 苦手等の安易な理由での対応を防ぐため、アレルギーで、生活管理指導票での対応をしているが、牛乳不耐症、自閉症により、食べられない児童生徒にも除去、代替えの必要があるのではと最近思う。
- 食物アレルギーの保護者への知識理解の、ための学習の場があれば、不必要な対応、過度な対応が減る。子供の将来の暮らしやすさでなく、生活管理指導票で、サービスを買って今の自分の暮らしやすさを求めているように感じてしまう。
- アレルギー対応に関わり、管理指導表の提出について昨年度、年度途中で急な変更があり、

現場は非常に混乱した。医師の中でも認識に差があり、それを学校がフォローするのはおかしい。医師への周知が完全にできてから現場におろしていただきたかった。

- 宗教(ハラール)対応も行っているが、行える対応以上の対応を期待されている。現在欠員もあるので、できる所までと説明し理解してもらっているが、今後このようなニーズは多くなってくると思う。このニーズを市町村はどうして行くか、教育委員会は考えていって欲しいと思う。ピン牛乳を飲ませたくない保護者が、乳糖不耐症やアレルギーなどの診断をお医者さんに書いてもらってくるが多くなってきた。このような個人の信念に対する給食対応は今後どうしていけばいいのかとも思う。現場だけで決められることでないと思うので、教育委員会としてどうしていくか考えていってほしい。合理的配慮について、どこまで行えばいいのかと思う。出来得ないことまで求められることもあり、断ると「どうにかできないか」と言われる。堂々巡りになる。

6 県教委交渉で取り上げてほしい内容、組合への要望等

- 一般教諭と同じように、栄養教職員の働き方改革も進めてほしい。例えば、アレルギー対応について、自校だと栄養教職員が一人で担当が多いと思うが、アレルギー専任の栄養士を配置することはできないのか、など。
- 栄養職員全員の任用替え。
- 施設老朽化による自校給食の統廃合、給食センター化。
- 研修の機会があることはありがたいことですが、市町村ごとに動員数を求められると、会計年度の先生にはお願いができず、こちらで引き受けることが多く、負担に感じてしまうことがあります。

全国の研修会への参加など、見直していただきたいです。(夏休み中など)

- 要望 大規模センターを希望してくれる人が少ない。デメリットもあるが、メリットもある職場であることを知って欲しい。教員の一度は山間地へと同じように、全員が一度は大規模ができるとうれしい。
- 定数内臨採が多い。新規採用者を増やしてほしい。佐久管内4名（内 佐久市内3名）多すぎます。

2023 年

第 22 分科会 学校給食と食教育

研究テーマ

「コロナ禍における仲間づくりの取り組み シャベリ場 Weet の活動と成果」

栄養教職員部 給食教育実践研究委員会

1 テーマ設定の理由

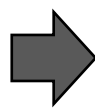
給食教育実践研究委員会（以下、実践研）では、給食を通して五感豊かな子どもたちを育てるためにはどのようにしたらよいのか、長年にわたり実践研究を積み重ね、仲間を広める活動をしてきた。給食を食べた子どもたちの「おいしかった」という声の裏側にある“育ち”をとらえるために、子どもたちとのやり取りやつぶやきなどの記録から検証したり、子どもたちの様子を互いに報告し合ったりするなど、食教育の実践を交流してきた。また、少数職種である栄養教職員は、日々はたらく中でわからないこと、困ったこと、誰かに相談したいこと等が多くある。そんな時、私たちは組合の機会（定期大会や学習会、県教研等）や様々な研修会の場を通して仲間に気軽にきくことができる「横のつながり」を大事にしてきた。ところがコロナ禍に入り、私たちが集まって共に学んだり、情報交換をしたりする場が極端に減ってしまった。

コロナ禍でも学びと仲間づくりを止めないために、実践研ではざっくばらんに話したり学んだりすることができるオンライン交流の場「シャベリ場 Weet」を、2021 年 4 月から企画運営している。今までの取組や成果を振り返るために、計 9 回の「シャベリ場 Weet」で話題が上がった内容等をまとめる。



Weet（ウィート）の由来

- ① 私たち (we) が会える (meet) 場所
- ② weet = 古英語で「to know(～を知ること)」という意味



みんなで集まって
楽しく学び合う
井戸端会議！

2 活動内容

コロナ禍で集まる機会が減った中、少数職種の栄養教職員が日々働く中で困ったこと、誰かに相談したいことなどを、気軽に仲間と話ができるオンライン交流の場として「シャベリ場 Weet」を企画し、2021 年 4 月に第 1 回を開催してから毎年 3 回程度、それぞれにテーマを決めて休日に 2 時間のシャベリ場を開催してきた。開催にあたっては Zoom を利用し、参加者が話しやすいようにブレイクアウトルームなどを用いながら行ってきた。現在までに実施してきたシャベリ場の内容について、主に話題になったことと参加者の声をまとめた。

- (1) 2021年5月1日(土) 第1回「ざっくばらんに語り合おう！」 参加者26名
- ① 話題になったこと
- ・ コロナウイルス対応の中でどのように食教育をすすめていくのか、日頃の仕事で困っていること、育休明けに仕事復帰するにあたり不安に思っていることなどを話し合った。
- ② 参加者の声より
- ・ コロナで通常の栄養士会や研修がなくなり、こうしてお話しできる場を設けていただき楽しかったです。
 - ・ 参加する前は緊張しましたが、始めてみたら楽しかったです。実践発表もあり、とても勉強になりました。
- (2) 2021年6月26日(土) 第2回「楽しい食教育♪」 参加者12名
- ① 話題になったこと
- ・ 調理員さんと子どもたちの「交換ノート」
 - ・ 給食指導時に活用できる「実物大の魚」の指導媒体
 - ・ 作成した媒体が長く活用できるラミネートでの保管方法
 - ・ 給食委員会で企画する「全校一斉給食テスト」
 - ・ ICTを取り入れた食教育
- など、「やってみたい！」と思う楽しそうな食教育の実践の共有を行った。
- ② 参加者の声より
- ・ それぞれの先生方の大切な財産を、惜しげなく教えていただけてありがたいです。中学校の「給食テスト」、斬新で素晴らしい企画でした。
 - ・ 実践発表がたくさんあり、その都度質問等詳しく聞けて勉強になった。資料データもいただけてありがたかった。
- (3) 2021年9月4日(土) 第3回「追及！おいしい給食のヒミツ」 参加者16名
- ① 話題になったこと
- ・ 献立表を見せ合っのレシピ交換、減塩や八訂食品成分表でエネルギー量が摂れない中での工夫や研修で学んだことなどの情報交換を行った。
- ② 参加者の声より
- 1ヶ月の献立表を見せてもらいながら「この献立のレシピがほしい！」という声がたくさん上がりました。新しメニューへの子どもたちの反応が楽しみです。また、八訂食品成分表でなかなかエネルギー量が摂れない中、皆さんが工夫していることや研修で学んだことなどの情報交換ができました。
- (4) 2021年11月6日(土) シャベリ場 Weet 拡大版(県教研)
- ・ 実態調査の結果から
 - ・ 献立作成のあれこれ
- (5) 2022年4月29日(金) 第4回「ちょっと誰かに話したいこと、ありませんか？」
参加者12名

① 話題になったこと

- ・ コロナ禍の給食欠食と給食費、返金の対応
- ・ 初任の先生方で困っていること、悩んでいること（公務分掌、食物アレルギー対応など）、会議が多くてやりたい仕事ができないという悩みなど
- ・ 給食費の無償をしている自治体の話。
- ・ アレルギー対応献立の情報（レシピの共有）

② 参加者の声より

- ・ 若い先生方も参加してくれてうれしかった。初任の先生方の困り感、すごくよくわかります。誰にとっても「話せる場」「聞いてもらえる場」として、同じ職業だから分かり合えることを、これからもざっくばらんに話せたらいいなと思いました
- ・ 1か月が終わって、このタイミングで一息つける場があってありがたいと思った。新しい環境で不安が多かったが、栄養教職員の先生方との情報交換できる場があることで、気持ちが楽になった。

(6) 2022年6月25日（土）第5回「コロナ禍でもできる食教育」 参加者19名

① 話題になったこと

- ・ ICTを活用した食教育の具体的な実践紹介
- ・ コロナ禍で、子どもの声や育ちをどうみるか

② 参加者の声より

- ・ コロナやICT教育の普及で給食や食教育に関わるのが数年で大幅に様変わりし、ついていくのが大変ですが、みんなが同じ課題を持ち、それぞれに頑張っている話を聞いて、元気が出ました。
- ・ ICTが未知の世界でしたが、具体的なやり方や活用事例まで聞くことができたので、ぜひ活用していきたいと思います。

(7) 2022年10月2日（日）第6回「学校の先生たちとの連携」 参加者8名

① 話題になったこと

- ・ 教室での“塩” やめて欲しいが子どもたちにとって当たり前になっている。
- ・ TTとしての授業のかかわり方
- ・ 先生方との連携、先生方と打ち合わせをする時間がなかなかとれないという悩み相談
- ・ 大型センターでは、どのように食育で扱う内容を決めていけばよいか

② 参加者の声より

- ・ 少人数で深い話ができよかった。コロナ禍で研修もオンラインがほとんどで、栄養士の先生と直接話をする機会がなくなってしまったので、今回、ざっくばらんに話ができうれしかった。
- ・ 普段もんもんとしていることを話せて、みなさんも同じような悩みを抱えていることも実感して心強かったしスッキリしました。

(8) 2023年4月30日（日）第7回「ちょっと誰かと話したいこと、ありませんか？」

参加者 16 名

① 話題になったこと

- ・ 調理員との関係、伝え方について
- ・ 手作りカレーの紹介
- ・ ICT 機器の活用や給食の時間における指導について

② 参加者の声より

- ・ 初参加でしたが、とても勉強になり、刺激になりました。
- ・ センターにいと、ICT を活用したほうがやりやすい、というお話が興味深かったです。もっと具体的に聞きたいなあと思いました。給食センターにいと、なかなか子どもたちの反応をじかに聞けないことが多いです。センターならではの工夫や、学校とのつながりについてなど、他の施設の状況も聞く機会があれば参考にしたいです。

(9) 2023 年 6 月 24 日 (土) 第 8 回 現地版「灰くべ焼き餅作り体験」 参加者 18 名

① 内容

しゃべり場 Weet 初の参集開催、鬼無里の古民家で郷土料理の「灰くべ焼き餅（おやき）」作りを体験しながら、囲炉裏を囲んでみんなで話をした。

② 参加者の声より

- ・ 灰くべおやきのルーツや生活に根付いた食文化であることが、お話を聞いて理解できました。作って食べる経験もさせていただき、本当に充実した内容の研修でした。
- ・ おやきが郷土料理であることは知っていましたが、実際に受け継いできた方々のお話を聞くことができ、より実感することができました。
- ・ オンラインの便利さも分かりつつ、でもオンラインでは得られないものがたくさんあると、改めて感じたひと時でした。
- ・ 最近はオンライン形式が多かったので、久しぶりに直接、組合員の先生方とお話できて、繋がりを感じられました。

3 成果・まとめ

少数職種である栄養教職員にとって、研修などで集まる場は栄養教職員同士で情報交換や日頃の悩み、不安を話し合える大切な場であった。コロナ禍で集まる機会が持てない中、オンラインで話ができる「しゃべり場 Weet」を企画したことにより、抱えている悩みや不安を誰かに相談することができ、また、献立のレシピや実践の共有にも繋がった。参加者についても、オンライン形式で自宅から参加できるという事もあって、初めて栄養教職員となった先生やベテランの先生、産育休中の先生など、地域も南から北まで、多くの栄養教職員がしゃべり場に参加し、交流を深めることができた。コロナ禍でも横のつながりを大切にして仲間づくりを進め、みんなで学びを深めるために、オンライン形式で気軽に話ができる「しゃべり場 Weet」の開催は効果的であったと考えられる。今後は直接集まれる機会も増えてくるが、オンライン形式によるしゃべり場にも良さがあるため、定期的で開催していきたい。

2023年度 長野県教育研究集会
第22分科会〈学校給食と食文化〉研究報告書

研究テーマ

「給食を通し、食の大切さや生坂村の魅力を多くの方に伝えるにはどうしたらよいか」
～SNSを活用し、校内で協力して進める学校給食PR活動の紹介～

生坂村立生坂小学校

主事 金井 大温

学校司書 木村 祐子

一 テーマ設定の理由

生坂村は、自然が豊か、農業がさかんな地域で、給食も地元の食材、四季折々の農産物を取り入れたバラエティ豊かなメニューが特色である。生坂村では子育て支援の一環で、学校給食費を全額負担しており、それも給食の魅力の一つとなっている。毎日のおいしい給食を生坂村内外へ発信し、給食を通して日々の食の大切さ、生坂村の魅力などを伝え、生坂村の明るい未来に繋げていきたいと考え、本テーマを設定した。

二 活動内容

1 方法

- ①配膳した給食の写真を撮る。
 - ②給食後の空き時間で、献立内容の説明原稿を作成（食育通信“ランチタイム”から引用）。
 - ③専用アカウントから写真と献立紹介文を投稿。
 - ④投稿後、配信した内容を再度確認して完了。
- ※コメント等、リアクションは返しません。

2 作成時のポイント

①写真について

基本的に写真は2枚添付する。

1枚目は席に座って給食を見たと視線を意識して撮影。2枚目は全体が見れるように真上から撮影。

②献立紹介について

日付、献立、生坂産食材は必ず文面に入れるようにしています。

また、「#」を利用して様々なキーワードから生坂村の給食を見つけてもらえるように工夫しています。

3 その他

- ・投稿する時間帯不定期ですが、13時～15時がベスト。
- ・投稿する担当は、月・水・金が学校司書、火・木が事務職員。
- ・PR方法：①QRコード ②知り合い・中3卒業生に声がけ ③保護者試食会で紹介
④村の広報等 ⑤年度初めに配布する献立表で紹介

三 事業開始にあたる経緯

- 1 学校司書、発起人。SNSでの給食PR活動の趣旨を、教育長、調理場長に直接説明を行い、了解を得る。「ぜひ、積極的に行ってください」というありがたいお言葉をいただき、生坂村教育委員会「公認」のSNSを開始することが決定する。
- 2 職員会において、小学校、中学校職員への周知を行う。
- 3 R3年1月14日より、非公開モードで投稿、関係者のみ閲覧可能（試運転）
- 4 R3年2月より、公開モードで、投稿スタート

四 活動の成果や課題、今後について

○毎日、保護者や卒業生と思われる方を中心に、30～40件の「いいね」があり、毎日の給食に興味を持っていただいている。

○卒業生については、栄養バランスのよい食事の大切さを再確認できる機会になってくれると嬉しい。

○学校給食を通して、家庭での話題が盛り上がり、食への関心が高まってくれることを期待したい。

○生坂村の給食の魅力を伝えることがメインですが、移住希望者や子育て世代へのアピール・若年者定住促進にも貢献できていると嬉しい。

○村の特産品、農産物をアピールできる場ともなっており、後継者の育成、さらなる農産物の発展に期待したい。

○給食センター調理員にとっても、SNS発信が、励みになっているとお聞きしている。給食調理員としてのやりがいを感じながら、調理技術の向上、よりおいしい給食作りのために、意欲的に取り組んでいただけないかと感じている。

△写真に不備がある状態で気が付かず投稿してしまった場合、時間が経過して修正が難しいことがある。ミスのないように行っていくことが課題である。

△発信している担当者が異動となった場合、継続して行うことができるかが課題である。

★今後も、特別な事情がない限り、毎日、投稿を続けていきます！卒業しても、生坂村を離れても、給食がいつまでも身近な存在となっていてくれることを願っています。

第 2 2 分科会 学校給食と食教育

支部名 諏訪
職場名 富士見町立本郷小学校
氏名 小林 幸也

研究テーマ ICT を活用して郷土食をもっと知ろう

発表の要旨

昨年、現 6 年生に向けて長野県や富士見町の郷土食の認知度についてアンケートを行った。その結果をもとに、郷土食の認知度を向上させるために今年度実践した、または実践予定の、給食の時間に ICT を活用した指導方法を紹介する。

富士見町立本郷小学校 研究者氏名 学校栄養職員 小林 幸也

一、テーマ設定の理由

今年度本校の食に関する指導の全体計画では、6 年生までに、自分の住んでいる地域の郷土食を認知している児童を 95% にすることを目標としている。しかし昨年、現 6 年生を対象にした食に関する実態調査において、自分の住んでいる地域の郷土食を知っている児童は 50% であった。目標値を下回っている理由としては、毎月第三月曜日は郷土食の日として給食で郷土食を出しているが、それを郷土食と認識しないで食べていることが考えられる。郷土食を知り、そしてなぜその食材が郷土食として根付いているかを知ることは、先人の暮らしの様子や生きるための工夫、当時の食生活を知ることにつながる。そして今の児童が親になった時、郷土食を食卓に取り入れることによって、次世代の子どもたちに受け継ぐといったことも期待できる。日々の給食を題材にし、画像や動画を使って視覚的に訴えることができ、かつ楽しく学習できる ICT を活用した指導を行うことで、郷土食の認知度を高めていきたいと思い、本テーマを設定した。

二、内容と方法

方法としては、Google スライドを使ってスライドショーを作成する。強調したいところ、重要な点はアニメーションをつけて印象づけるようにする。給食時の食育放送が 12 時 45 分から始まることから 12 時 35 分から 45 分の約 10 分間、電子黒板にスライドショーを写して、指導していく。

内容として、スライドは低学年・中学年・高学年向けの 3 種類を作成する。スライドは、導入（給食で郷土食を取り入れた日の写真や、調理中の写真を見せる）問い（郷土食とはいったいどんなものか、自分が住んでいる地域にはどんな郷土食があるのか、なぜ郷土食として根付いたのか）解説・まとめという流れで作成する。低学年は難しい表現を避け、イラストや写真を多めに使用することで、興味を持たせるようにする。説明ばかりだと児童が飽きてしまわないように、ヒント付きのクイズを多めに取り入れた。中学年と高学年には、導入は低学年と同じように給食で郷土食を取り入れた日の写真を掲示する。そこから自分たちが住んでいる地域の先人の知恵や工夫を知ってもらうために、給食でもなじみのある寒天・凍り豆腐といった保存食がなぜ、諏訪地域で根付いたのかに焦点を当ててスライドを作る。諏訪地域の冬の寒さは厳しく、昔は畑が凍ってしまうほどであり、作物を育てる

ことができなかつたため、長い冬を乗り切るために、諏訪の寒さと晴天率の高さを利用して、水分を抜いて腐らせないようにした、凍り豆腐や寒天が根付いたことを、クイズを交えて解説していく。

1

三、結果と反省

9月中旬に、全ての学年に指導を行うことができた。模造紙などの紙媒体を指導資料として用いる場合、持ち運びが大変で、作成に時間がかかるが、ICT機器を用いることで、指導の際は、教室にタブレットさえ持っていけばよく、資料作りも時間がかからず出来たので、郷土食のこのみならず、他のテーマで指導する際も、ICT機器を積極的に使用していきたい。内容としては、クイズや写真を多く取り入れたことで、児童は興味を持って話を聞いていた。

また、給食時の指導だけではこちらが一方的に郷土食のことについて伝えるだけになってしまい、児童の深い学びに繋がらない。そこで12月に、諏訪地域の郷土食である寒天を使用したレシピコンテストを全校向けに実施する。冬休み中にじっくりと考える時間を設けたいので、べ切りは冬休み明けとする。応募されたレシピの中から給食で提供できそうなものを選び、2月の給食に登場させる。

指導の効果については、12月に行われる健康・生活アンケートで明らかになるが、前年度よりも郷土食を認知している児童が増えるよう、そして6年生に関しては認知度を95%まで高められるようにしたい。

ある理由とは・・・

諏訪の冬が寒すぎて
〇〇がおおってしまった、作物を育てることが
できなかったから！

★クイズ★

★ヒント①★
〇〇は漢字一文字、ひらがな三文字だよ

〇〇に入る言葉は
なんでしょうか??

★ヒント②★



2

学校給食における有機野菜使用について

四賀学校給食センター
栄養教諭 神戸美穂

四賀給食センターでは、四賀地区の5件の生産者の方々から野菜を納品してもらっています。そのうち2件が有機農法で栽培をしている生産者の方です。今回は、ご都合がつかず、出席できませんが、ぜひホームページ等をご覧ください。「四賀梶原農園」と「たべくら農園」さんです。ほか、3件の生産者の方も有機野菜ではありませんが、子どもたちにできるだけ安全なものを、と考えて栽培してくださっています。

令和4年度 有機野菜納入品目

にんにく、水菜、ラディッシュ、葉ねぎ、モロッコインゲン、じゃがいも、ピーマン、パプリカ、トマト、オクラ、きゅうり、ゴーヤ、ズッキーニ、なす、キャベツ、にんじん、だいこん、かぶ、チンゲン菜、小松菜、ほうれん草、白菜、長ねぎ

2件とも、少量多品目で栽培されているため、年間通してさまざまな野菜が納品可能です。赤水菜、あやめ雪かぶ、じゃがいものグウェン、シェリーといった、あまり見かけない、珍しい品種も納品していただき、子どもたちの知識の幅も広がると感じています。

献立作成から納品までの流れ（やりとりはメール）

- 1 前月の発注の際に、翌月に納品可能な野菜の種類を確認する。
- 2 献立作成をする。
- 3 発注の前に、仮の発注書を送り、納品可能な野菜を知らせてもらう。
- 4 割り振り担当（1年交代）から、2件の名前を記載した仮の発注書の返信がくる。
- 5 調理員と相談する。
下処理にかかる時間や献立の組み合わせ等を思案し、実際に発注する野菜を決める。（“納品可能”で返信がきたものは、発注することが多いです。）
- 6 正式な発注書を送る。
- 7 生産者が直接納品する。

課題

- 1 他の業者や有機ではない地元の生産者よりも高い。時期や酒類によるが、3倍近い差が出る時がある。
- 2 特に葉物野菜は虫がつきやすく、下処理に時間と人数が必要。四賀は食数が少ないことと調理員の理解と協力体制が整っているため使用で来ている。