

# 第 69 回全国学校給研究協議大会 兵庫大会報告

日時：平成 30 年 11 月 29 日、30 日  
場所：神戸芸術ホール・神戸商工会議所  
報告書：中村光宏

## 【1 日目：全体会】

### ① 文部科学省説明

第 3 次食育推進基本計画の進捗状況について

- ・朝食を欠食する子の割合（現状 5.5%⇒目標 0%）
- ・地場産物の活用（現状 26.9%⇒目標 30%以上）
- ・国産食材の使用割合（現状 76.7%⇒目標 80%以上）
- ・中学校における学校給食実施率（現状 90.2%⇒90%以上）達成済み

食育の進め方についての提案

食育を各教科の教材として使用する。

例) 兵庫県の取り組みとして、兵庫五国のそれぞれの特徴的な食文化から歴史教育につなげる。

食に関する指導の充実

新たに昨年度より 300 人の栄養教諭を配置した。

学校給食費の公会計化の進め

学校における働き方改革の一環として学校徴収金の管理を学校・教師がするのではなく教育委員会等が行う仕組みを構築する。

衛生管理について

昨今、風水害等の報告が多くある。給食施設の再開には学校薬剤師の衛生検査、保健所等の助言を得る。疎かにならないように。

学校給食の実施基準一部改正

栄養素の摂取基準見直しあり

### ② シンポジウム

社会的課題に対応するための学校給食の活用

～「地産地消の推進」と「伝統的食文化の継承」の取組を通して～

コーディネーター 文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

学校給食調査官 齋藤 るみ

- |        |              |             |       |
|--------|--------------|-------------|-------|
| シンポジスト | ① 芦屋市立山手中学校  | 主幹教諭（栄養担当）  | 奥 瑞恵  |
|        | ② 生産農家       |             | 島中 佳紀 |
|        | ③ 南あわじ市教育委員会 | 主幹兼学校給食指導主事 | 木場 直子 |
|        | ④ 武庫川女子大学    | 教授          | 高橋 享子 |

①取組：芦屋市の現状⇒住宅街が多く農家の数が4戸のみ⇒県産県消に切り替えて進める。JAの青年部と共同で「大根WEEK」のイベントを開催⇒この1週間で地場産物の使用量が80～90%に増加した（前年は20%程度）。

このイベントをきっかけとして献立等の工夫を通じて平均でも50%程度は確保できるようになった。

課題：地場産物がない地域では地産地消は難しい。県産品の確保が難しい（もともと仕入れていないためパイプがない）納入業者と連携する事が大切。給食従事者でも作物を育てた経験が無い方が多い、ぜひ種から育て大変さを理解すべき。子供たちへ地場産物を理解させるためには⇒例）人参の場合 今日豚汁に入っている人参は地場産物ですよりも「にんじんサラダ」などで提供し人参が主体となるメニューを考える。

②生産農家として「大根WEEK」を通して旬を子どもたちへ指導する。また地元のレストランのシェフ・パティシエと協力し調理実習を行ってもらい食に対する興味を引き出す。栽培からご馳走様までを一貫して指導する。生産者と調理師のチームで継続的に指導をしていきたい。

③栄養士が地場産物を取り入れた献立を作成する為には安定した供給が必要となります。そこで各部署と連携し生産量と消費量の見える化を進めた⇒地場産物使用料UP 学校給食での消費量がUPすればそれだけ地場生産が活発となる。子どもの意見を献立に盛り込む⇒子ども献立の日を作る。加工・保存方法を検討する事で安定供給につなげるようにしている。

④食の伝統と継承について。食事を作成することを通じて子供たちへの指導を進めていく。伝統料理を作り続けることで地域の食文化を継承する事ができる。

### ③ 特別講演

「生きる力・生き抜く力を食育で」

作家 玉岡 かおる氏

人は食を通じておなかだけでなく心も満たされている。少量の食事でもその時に会話や状況によって満腹（満足度）は異なります。また心の病によって人間は食事が摂取できなくなったりすることがある。それだけ食事は精神へ影響を及ぼしています。

人は食べてきたから文明として発展してきた。文明が発展する場所には必ず食事が関与している。

#### 【2日目：分科会】

①安全・安心でおいしい学校給食を目指して

～提供する側と受け取る側の衛生管理の意識向上～

山梨県甲斐市立敷島小学校 栄養教諭 雨宮 禎子

提供する側の給食施設だけで気をつけていても、実際、納入業者から納められたものから異物が発見されることもありまた、学校で混入した可能性があるものもある。それぞれの立場で意識改革が必要と考えられる。

・調理場での取り組み

毛髪対策：調理着を着る際にマスク⇒ネット⇒帽子⇒白衣の順に着用するようにした。

衛生検査の実施：A T P検査、フードスタンプ、手洗いチェッカーを使用した指導

・学校での取り組み

衛生検査の実施：教室の机等のA T Pを測定して示した。フードスタンプ、手洗いチェッカーを使用した指導。

給食センター見学：小学校1年生を対象に給食ができるまでの過程を見学し意識改革。成果として学校側にも異物混入のリスクが有ることを理解してもらえた。

②衛生管理のための教育委員会と栄養教諭・学校栄養士の連携による活動について

～より衛生的な作業をめざして～

大阪府大東市立住道北小学校 栄養教諭 齋藤 三佳

学校給食施設の民間委託が進む中、各学校での衛生管理についての取組もまばらになっているため、共通認識を進めるためにマニュアルを作成した。

- ・全校統一の作業動線図に変更する⇒モデル校で1週間実施し、調理員へ記入してもらい問題点を把握した。
- ・給食室の巡回強化⇒各給食室へ訪問し記録表のチェック漏れがないかの確認を行った。
- ・A T P検査の実施⇒配膳カウンターがどの学校も非常に高い数値を示していた為洗浄方法の変更を検討（タオルでの拭きあげからスポンジでの洗浄に変更）

民間委託業者にも継続的に指導⇒人事変更が多く常に指導が必要となる。

③姫路市として取り組んだ衛生管理

～市全体での共通理解を目指して～

兵庫県姫路市立安室中学校 栄養教諭 花畑 英子

元々姫路市には単独調理場のみが存在していた。この単独調理場はそれぞれの学校の実情に合わせて衛生管理を進めており、各学校での衛生管理の考え方も異なっていたが、姫路市より「学校給食衛生管理マニュアル」が通知されたことを機に姫路市で統一したマニュアルを作成し共通理解を図ることとした。

- ・各学校で日常生じる疑問について話し合い、個人での衛生管理関する考え方の違いや、各学校での作業の違いについて話し合った。異動等により混乱しないように市内で統一した考え方にするようにした。
- ・各学校で判断に困ったときの為に姫路市に担当部署を設置して一律の対応をとれるように整備した。