

栄養職員部ニュース No.186

2015.9.16 発行

全教栄養職員部

TEL : 03(5211)0123

FAX : 03(5211)0124

〒102-0084

東京都千代田区二番町 12-1 全国教育文化会館

第1回委員会は、【京都】
11月28日(土)
午後1時～です。
場所は京都府教育会館
別館会議室です。

第25回全教栄養職員部定期大会が開催されました。

8月1日(土)午後1時より、大阪たかつガーデンで第25回大会が開催されました。すべての議案は満場一致で採択され、1年間の総括と方針が確認されました。今年は、11の組織から36名の代議員が出席し、20の発言で活発な意見交流ができ、元気をいっぱい頂くことができました。



各 県 の 発 言

北海道高

- ・給食での異物混入対応では健康被害がなくても給食を止め、髪の毛1本でも報告するなど行きすぎた指導や通達があり現場が混乱している。
- ・調理員の任用方法や寄宿舎業務、実態に合わない被服貸与等、問題課題がたくさんある。

埼玉

- ・新規加入があった。異動希望の相談に組合として力になり、加入に結びついた。
- ・狭山市でPFI方式の施設が9月から稼働。設備面の問題がみえてきた。
- ・坂戸市では、新規委託をやめるためにパート職員を正規職員に任用替えしようとした。

埼玉高

- ・特別支援学校の給食委託会社の契約更新時の入札が成立しない事案がある。2学期からの給食スタートが心配。
- ・寄宿舎併設校の栄養教諭の労働条件、職務内容に課題がある。

東京

- ・栄養教諭の労働条件が悪い。食育リーダーの支援が義務なのでそれにかかわる負担が大きく、多忙のため病欠や中途退職者が出ている。
- ・免許更新講座の内容が今後の職務に参考にならない。
- ・春の交流学习会を新年度始まった4月に設定し若者の声を聞くことを中心にとりくんでいる。学習会後の交流会で若者の悩みを聞くことや教研などですぐに役立つものを伝えるとりくみの中で多くの組合員を増やしている。

京都

- ・今年で35年続いている「より豊かな給食をめざす連絡会」では、中学校給食の在り方について学習をすすめている。また、若い組合員が学習内容を考えてくれ、頼もしい。
- ・京都市では、組織拡大にむけて新採や講師の若い人に「はじめの一步」や教研への参加を勧め、学ぶ場を保障している。
- ・アレルギー対応では京都市として試行実施。今後課題を整理し、より良い本格実施をめざしている。
- ・「なごみ和献立」での加熱漬け物、既製品和菓子提供など求められ課題山積。

大阪

- ・「和泉市の学校給食をよくする会」では、市民集会の開催や「学校給食自校直営を願う要請署名」ハガキ行動にとりくみ、民間委託導入を1年遅らせることができた。現在も市民学習会や署名活動を継続している。



- ・大阪では「豊かで安全な学校給食をめざす大阪連絡会」に結集し、学校給食の改善についてシンポジウムや学習会、交渉等の取り組みをしている。
- ・支援学校 4 校新設にあたり、栄養教諭の業務を理解してもらうために実状を訴え続けている。立ち上げからプロジェクトチームへ参加できるようにさせたことは成果。
- ・支援学校の民間委託導入から 10 年経ち、受託業者の質の低下が著しく、業務評価の導入を働きかけている。

奈良

- ・中学校給食の実施がすすんでいるが、年度途中開始のところでは正規栄養士の配置がなく講師採用になっている。
- ・3年に一度の委託業者契約更新時、継続契約になった場合でも試し炊きを3回しなくてはならないため、食材の無駄が多い。新規業者時だけの試し炊きになるよう交渉している。

兵庫

- ・教員免許更新講習の選択 3 科目について同一大学での実施がない。栄養教諭対象の講習を実施する大学も 5 大学のみです。免許更新講習実施大学の拡充を要求している。

和歌山

- ・和教組栄養職員部が結成 20 周年レセプションを開催。新任栄養士があらゆる試練に耐え成長していくDVDを作成し自画自賛している。
- ・専門部交渉では、栄養教諭の速やかな任用替えを訴えた。
- ・前任の勤務地で悩んでいたとき、組合の働きかけのおかげで異動もでき、今は楽しく仕事ができている。

<役員紹介>

部長	猪瀬 里美	(埼玉)
副部長	高宮三枝子	(東京)
	高雄 尚子	(和歌山)
常任委員	高田 康子	(大阪)
	松本 恭子	(東京)
	中屋 千世	(高知)
	澤島 博子	(京都)
担当執行委員	中村 尚史	
担当書記	峯田日登美	

高知

- ・学習会などで若い人の要求や先輩から後輩へ伝えたいことなど、個々の要求をひろい、みんなで力量を高め、真に豊かな給食をめざしてとりくんでいる。
- ・県内5市で中学校給食が実施されようとしているが、ほぼセンター方式。豊かな内容となるべくみんなと力を合わせていきたい。

佐賀

- ・特別支援学校では、今年度で調理員の任用替えが終了したので来年度以降民間委託がすすんでいくのではと危惧している。県教委交渉で情報を収集し阻止していきたいと思っている。

夕食交流会

夕食交流会は、あべのハルカス 13 階・中国料理“桃谷樓”でした。今年は大阪の皆さんが、参加者のみなさんの身体の事も考えた薬膳料理を含む特別料理を企画してくれました。



交流会感想

- ・おいしかったです
 - ・駅近くでよかった。
 - ・薬膳入りということでしたが、どれにどのようなものが入ってるのかを知りたかった。
- 「会場」や「金額」については「よかった。」という声がほとんどでしたが、採用されて数年の若い人からは「もう少し安い方が・・・」という声もありました。交流会では、一年に一度だから、ちょっと素敵なところで・・・ということで、毎年担当になった県でいろいろ検討してくれています。



そうすると・・・価格は少し高めになってしまいます。せっかくの機会に普段は食べない料理を味わうのも栄養職員部ならではの？と、思ったりもしますが・・・いかがでしょうか？

学習会報告

大会に引き続いて8月2日に学習会が開かれました。午前中は全体会での実践報告、その後、グループトーク&ランチタイム、午後は全体での実践講座を開催しました。



全体会 実践報告 司会 猪瀬 (参加者66名)

「中学生が喜ぶできたて給食」 大阪 林 恵子

大阪南部に位置する熊取町では、1960年から中学校給食が始まっています。現在では3つの中学校で、七分づき米を取り入れた米飯給食や、当日焼きのパン(卵・乳は使用していない)給食が実施されています。おかずも自校で調理しているのので、給食時間に合わせた「できたて給食」を提供しています。安全・安心な食材を使用し、特に「だし」は、和・洋・中とも手づくりです。中学校給食で心配される残食も少なく、保護者からも好評です。また、熊取町のパンフレットには「できたて給食だから、とにかくうまい!」と掲載され、地元でとれた旬の野菜を使った「地産地消」の取り組みも紹介されています。まさに町ぐるみの子育て支援と結びついた、「学校給食」の実践が報告されました。

「センターの食教育実践」 東京 田中 律子

長年、自校方式で仕事をしてきた田中さんが、初めて給食センターに勤務する中で、給食の施設の違いや、調理可能な時間、12,750食という膨大な食数などによる様々な現実を受け止めながら「顔の見える給食」をめざして実践したとりくみの報告でした。その実践のひとつに、多くの人の心を動かし主体的に子どもたちと関わる調理員さんの様子が語られました。具体的には、調理員さんの顔写真入りの紹介掲示、数少ない学校訪問を生かすための大きな名札の活用、一口メモ、興味をもたせる献立の工夫、印象の強い教材の工夫と活動のある授業などがあげられました。大きな給食センターにおける食教育の可能性を、強く感じさせてくれる報告でした。

グループトーク&ランチタイム

給食センターグループ (参加者13名)

参加者は、センター勤務の人やこれからセンターが新設させる地域の人などでした。実践報告をいただいた東京の田中律子さんを中心にグループトークを行い、より具体的な取り組みなどを聞かせていただきました。大規模センター勤務であってもいきいきと働かれている様子に、みんなが前向きにがんばろうと思える場となりました。

「乾物料理」グループ (参加者12名)

参加者の中からレシピの紹介をしてもらい、他の方からの質問等に答えてもらった。「今度作ってみよう」「こんな風にアレンジしてもいいかも」など意見交流できた。どんな乾物の料理が知りたいかを出してもらおうと豆類や高野豆腐、切干大根等が多く、どの学校も豆類は目標量をクリアするのに苦心している。

伝統食はそのままにしつつ、いろいろな料理に工夫してバリエーション広げていくことが大事だと話し合いました。

特別支援グループ (参加者7名)

児童・生徒の増加に伴い、給食施設の改善や設備が間に合わない、新設校ができて過密化が解消されないなど、過密化の話題が多く出されました。

調理内容の話では、焼きガラの利用や冷凍の鶏ガラに昆布を足して旨味アップする方法やアガーを使って作るみかんゼリー、アップルパイ、抹茶ミルクゼリーなど、時間いっぱい情報交換をしました。

中学校グループ (参加者6名)

中学校グループは、京都、和歌山、大阪、東京から6人で行いました。中学校給食が行われているところでは、給食を通しての生徒の関わりの話、今年度導入された給食時間の様子、3年後に給食が導入される場所の不安などが話し合いました。中学校給食の必要性を確認しました。

試食会グループ (参加者12名)

「より魅力的な内容にする方法」について意見を出し合いました。土曜参観に合わせてお父さんのための試食会をしている、給食室の様子や子どもたちの会食の様子のDVDを流す、様々な体験(みそ汁の味くらべ・お箸の使い方・授業で使う献立カードを使って一汁二菜を学ぶ等)をとり入れていること等が出され、次回のヒントになる話が聞けて満足できる時間となりました。

世界の料理グループ (参加者12名)

日頃の取り組みを出し合う中、世界の料理を献立に入れる時には、その国の紹介や親しみがわくような味の話など、放送原稿等にしてアピールすることが大切だと話し合いました。また、和食献立の導入枠があったり、共同献立だったり、なかなか自由に取り入れられないという声もありました。

すぐに役立つ実践講座

司会 中屋・猪瀬

～秋から楽しく使える教材や掲示物を作ろう！～ 講師 堀井（京都）・猪瀬（埼玉）



食の指導に使える様々な紙芝居「まほうのたべかた」「おはしのはなし」「きゅうしょくとなかよくなるう」や、授業にも使えて、ランチルームや配膳室等にも使える調理の方法の掲示物の作り方と使い方を学びました。データは各県に一枚配布してあります。

教材作りは「さんまグループ」「コスモスグループ」「茹でる・蒸すグループ」「炒める・炒るグループ」に分かれて作成しました。みんなで作ると楽しく、おしゃべりしながら教材作りができました。



参加者の声

実践報告とグループトークの分け方については、2つの報告で良かった（38人）、グループトークの分け方は良かった（22人）その他では（アレルギーブロックが良かった）という声が寄せられました。

昼のグループトークについて

- ・ベテランの方々のアドバイス、他県での特徴的な内容を聞いて良かった。
- ・みんな一斉に話したので隣の声しか聞こえなかったが、日頃の事が話せてよかった。
- ・試食会について、体験活動の方法も聞いたので勉強になった。
- ・来年度からセンターになるので、センターの事が聞いて良かった。
- ・困っていることが聞け、解決の糸口がつかめました。
- ・世界の料理が聞いてよかった。部屋が1つだったので声が聞き取りにくかった。

教材作りについて

- ・いろいろな教材がもらえてうれしい。途中から切るのに必死であり交流できなかった。
- ・自分では作れない発想がいっぱいでうれしい。
- ・時間が足らなかったけど、楽しかった。
- ・実践を聞いてもなかなか自分で作るまでできないので、作れて良かった。
- ・みんなで作ると何種類もある教材が短時間でできるんだなあ～と思った。
- ・作業しながら話もできてよかった。

学習会全体について

- ・盛りだくさんの内容で大変参考になった。
- ・指導の実践報告、教材作り楽しかった。
- ・お弁当もバランスがよくてうれしかった。
- ・堀井先生の感性が素晴らしい！うらやましい。
- ・今後、アレルギーの事など対応の実際を聞きたい
- ・おしみなく、いろいろ教えてくれるみなさんが素敵です。

レシピの交流

次回ほしいメニューは…センターでもできる手作りメニュー、手作りデザート、ご飯がすすむ和食献立、魚の献立、カルシウム、鉄、食物繊維をとりやすい献立、スチコンレシピ、豆腐・豆料理、子どもに苦手な食材を使った人気メニューなど。