栄養職員部ニュース　　No.177
２０１４．１．２９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

2月末までに
一校一名の
署名を集めましょう！

全教栄養職員部　第一回委員会が開かれました

１１月２日栄養職員部の委員会が、大阪で開かれました。全教あいさつとして、担当の中村副委員長から情勢報告がありました。来年度予算要求については、「食育スーパースクール事業」という新しい事業について、栄養教諭を中心に外部の専門家等を活用しながら食育の推進をはかることを目的としていることなど、詳しい説明がありました。また、「学校給食における食物アレルギー対策推進事業」について、ガイドラインを分かりやすく示した資料を作成・配布し、教職員の理解を図り、対応の充実を目的としていることなど、詳しく話されました。

協議事項

（１）第２３回全教栄養職員部定期大会について

７月２７日（土）に開催され、１３組織５５名の参加がありました。参加者からの発言より、「小・中一貫校」「組織拡大」「中学校給食」「一校一名配置」「民間委託」「食物アレルギー対応」「栄養教諭制度」「支援学校」「再任用問題」「栄養士民間委託」など、幅広い内容で、熱い思いが語られた。と提案されました。

参加者からは、「大会に参加したいという希望が多かった。」「初めて参加した人から、同じ仲間の発言を聞くことができ、励みになった。という感想が寄せられた。」など、勉強になったという声が多く出されました。

（２）学習会・講演会について

７月２８日（日）に開催され、参加 62 名でした。午前中は２本の実践報告と、「声にならないアレルギー患者」と題した講演を聞き、午後からは、各分科会に分かれ、食物アレルギーのマニュアルや対応の現状など、話し合った。と提案されました。

講演については、「栄養士とは違う視点からの話でよかった。」という感想がありました。委員会の中でもさらに交流が深まり、学校の備蓄食材の有無が地域によって差があることが分かりました。非常食の使用については、「クラッカー・カンパン・アルファ化米は、県の備蓄米給食としてだされるため、管理が難しい。」「乾物、缶詰など使った台風対策で、それをガス・水を使って給食を作った。」「備蓄米を炊いた。給食に出したら、味が濃くて、残った。自分も口にすることを考えて出すべきだった。」など、実践した報告を聞くこともできました。

分科会は、「報告がある後に協議する場があって良かった。」「自校の問題を取り上げるところが多く、参考になった。」「タイムリーなアレルギーについて、聞けたのでよかった。」など感想が寄せられました。

（３）教育のつどいについて

教育のつどいが、８月 16 日～18 日に名古屋市で開催されました。今回のフォーラムは、「子どもたちに豊かな食環境を一食の安全、生産・消費を考える」という内容で、栄養職員部からはパネラーとして、都教組の吉田孝子が参加しました。吉田さんからは、アレルギー児の増加や、地産地消の推進など、取り組まれていることを報告があり、おかれている現状を改めて考えました。「フォーラムのテーマは、TPP もよいが、食育のテーマにすれば、いろいろな参加者にきてもらえるのではないか。」という意見もありました。

食教育分科会については、レポート発表者である金井さんから「今までのまとめができたが、良かった。若い人の集まる機会になって、誰でも参加できるつどいになっている。お互いに学び合いながら、何を目指すのか、じっくり話ができる場になった。」と報告されました。

２日目の夜の栄養職員部交流会は、コーディネーターの新村先生と農民連の上山さんも一緒に交流できる会となりました。

（４）今年度の重点課題のとりくみ

①１校１名の署名のとりくみ

６月２８日の文科省交渉時に、6,０８５筆を提出しました。１月１８日現在では、11657 筆集まっています。最終集約は、３月末です。再度、各県での取り組みをお願いします。

「地域の独自署名とセットで取り組んだ」という組織からの報告もありました。資料の活用について、署名と一緒に回すか、裏面に印刷して回すよう再度お願いしました。

②栄養教諭制度に対するとりくみ

栄養教諭配置状況や免許申請について、各県の状況が出されました。「大会発言とアンケートを生かし、各県で具体的に頑張ってとりくみをしてほしい。」「特に若い人が多い東京に頑張ってほしい。まだ栄養教諭になっていないうちから、免許を更新する人が出てくる。免許がなくなると、受けられないので受けるように声をかけている。」などありました。制度の充実と、希望するすべての栄養職員の任用替えがスムーズに進むよう、今後も国や自治体へ働きかけが必要です。

③学校給食を守り発展させるとりくみ（合理化・放射性物質・アレルギー・給食費含む）

各県の問題点の実態把握のため、アンケートを実施しました。放射性物質検査は、国の予算が減らされたため、やめていくところが多くなっているところもあるようです。一般の食品は流通しているので、学校給食の独自基準を決められないのではないか、という意見もありました。継続しているところもあるが、産地を気にしすぎるあまり、入れたいのに入れたれなくなる食材が出てきてしまうので、給食のあるべき姿をくずさないようにしたいと、実態から見える悩みがありました。意識は、常に向けておきたいものです。

④日本の農業を守るとりくみ

ＴＰＰの参加反対について各地での取り組みをお願いします。全教としても、１２月のグリーンウエーブ中央決起集会に参加しました。埼玉県は、埼玉食健連と一緒に集会をした。京都府は集会で学習会「猿でもわかる TPP」、東京都ではがきによる議員への反対要請を行った。

⑤組織強化のとりくみ

大　阪　１名組合加入がありました

京　都　若い人対象にクリスマスメニューの料理教室を開き、未組４名参加があった。交流になり、良かった。

東　京　１名拡大あり　スチコンメニューの調理実習を行い、２７名の参加があった。

和歌山　今回は「チーズとワインの学習会」を実施した。未組の人の参加があり、入ってもらえたらうれしいな。という気持ちで取り組んでいる。

高　知　夏の学習会で、未組の人を招待できた。

（5）各県交流

埼　玉　１２月７日に「民間委託について」の学習会を行う。栄養教諭のアンケートを行っている。

奈　良　任用替えがなくなった。交渉をして、はじめは３９歳までだったので、対象者がかなり少なかった。44 歳まで引き上げてもらえた。免許更新が一斉になるので、混乱が起きないように要請している。

京　都　９月に府教委交渉をした。栄養教諭１校１名配置は難しいと言われた。栄養教諭の配置について質問した。栄養教諭の教育委員会兼務がある。免許更新の時期に近づき、養成機関との交渉が始まっている様子。アレルギーに関することは、マニュアルを府が作ることはできないと回答があった。若い人向けの学習会も持っていて、期待している。

東　京　栄養教諭は、勤務経験１２年以上で５８歳未満しか受けられない。また学校栄養職員の試験は、25 歳までしか受けられない。

東京教研：・フードマイレージについて　・新しい食物アレルギーマニュアルについて

高　知　８月２２日教育講座に、「ワクワクしよう！食を通した人間教育」と題して、埼玉県の猪瀬里美栄養教諭を講師に招いた学習会を行った。全教委員会での告知の結果、神戸からの参加があった。猪瀬さんの元同僚の先生もきていたので、先生の視点があって実情が感じられて楽しかった。普段授業で使われている食育教材の実物や活用方法を、詳しく惜しみなく伝授してもらった。

大　阪　任用替えの希望者がなかった。免許更新は、地教委に申請し忘れて失効した人がいる。周知徹底をしてほしい。１０月２１日の教育のつどいで、教員による食のレポーターがあった。食物アレルギーの交流は、たくさんの実態が出された。１２月８日に、全国給食シンポジウムが大阪で開かれる。

和歌山　免許更新に関する講座開設について教委が動き始めた様子。

“仲間の輪”リレー　Vol.３

～各県から全国へ！先輩から後輩へ！～
魅力ある学びあいの活動の輪を広げ、子どもたちの豊かな育ちにつなげましょう！

記事の詳しい内容についてのお問い合わせ　→　全教栄養職員部担当 中村尚史

集まれば勇気！語れば元気！“笑って、泣いて、励まし合って”

和教組
キャッチフレーズ
「しゃべって、食べて。笑って、語って。」

和歌山県はとても広いので、会議を開くのも大変です。２時間ぐらいかけて集まらなければいけなかったり…。だから、会議はできるだけスムースにすすめたいと思うのですが、会えばしゃべりすぎて、会議がなかなか進みません。

私たちの担当をしてくれている和教組委員長の琴浦先生が「会議中、食べ物を広げ、よく食べる、よく喋る。そして、仕事の事で悩んだり困ったりしてる人がいたら、『それはね・・こうやったらできるよ。あーやって、こーやって…』と仕事のやり方までズケズケと遠慮なく言う。他の専門部では見られないやり取りが栄養職員部の特徴やね・・・」と、褒めてくれているのか、呆れてるのか…。

楽しい！おいしい！学習会のとりくみ

みんなで集まった時、若い栄養士の先生が「今度、バイキングをするのですが、みなさんはどんな果物をどんな切り方で盛りつけるのですか？」という質問から、『フルーツカットの学習会をしよう！』という話になり、すぐに実行しました。すると、「今回はいつもと違う切り方で果物を出せました。」と、子どもたちのバイキング給食に、学習の成果を活かせたと嬉しい声が戻ってきました。
思いついた楽しい事を、すぐに実行できるのが和教組の素敵なところです。

他にも、和歌山の梅酒とチーズを合わせ、和歌山の食材を活かしたチーズの食べ方などを紹介してくれるチーズプロフェッショナルの宮本喜臣さんが身近にいることを新聞で知り、イタリアンレストランを貸し切って【チーズとワインの学習会】を開催したり、本場の味を知ろうと【韓国料理研究ツアー】を実施したりもしました。

フルーツカット講座

観光 PR シンボルキャラクター
わかぱん

チーズとワインの学習会

韓国料理ツアー

食べることが多いのが和歌山のとりくみの特徴ですが、それだけじゃないですよ！

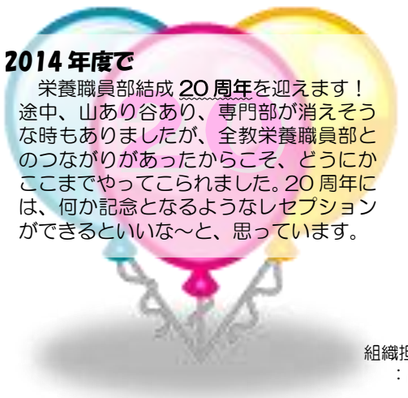
総会には、大阪の石川友美さんを講師に招き食教育の取り組みについて学習し、おしゃべり以外の力量を高める努力もしています。

“組合加入”は、みんなの力で！

「栄養職員にも採用試験対策講座を開催してほしい」という、講師（臨任）の先生からの要望に和教組がすばやく応え開講してくれたことから、組合員以外の人からの講座申し込みがあり組合加入がすすんだり、和歌山市の自校民託導入が増える中で市費の臨時栄養士が多くなり、業者や学校の要望に不安をかかえている人たちの悩みを出し合える会や市教委交渉を実施するなど、市教組の働きかけにより組織拡大につながっています。和歌山は、専門部だけでなく、本部・支部執行部の協力があるからこそ、ジワジワと組織拡大をすすめていくことができています。

2014 年度で

栄養職員部結成 20 周年を迎えます！途中、山あり谷あり、専門部が消えそうな時もありましたが、全教栄養職員部とのつながりがあったからこそ、どうにかここまでやってこられました。20 周年には、何か記念となるようなレセプションができるといいな～と、思っています。



組織担当
：高雄