

# 全教栄養職員部ニュース

No.181

2014. 9. 10 発行

全教栄養職員部

〒102-0084 東京都千代田区二番町 12-1

全国教育文化会館

Tel 03-5211-0123 Fax 03-5211-0124

第1回委員会は、【大阪】  
11月15日(土)  
JR西九条より徒歩3分  
クレオ大阪西で午後1時～  
です。



## 第24回 全教栄養職員部定期大会が 開催されました

7月26日(土)午後1時より、全国教育文化会館で第24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38名の代議員が出席し、16の発言で活発な意見交流ができました。新しい組合加入の報告も多く、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

- ・栄養教諭制度は、職務の明確さが重要だと思ふ。病休の取得や教員評価制度の改悪が実行されようとしている。

#### 埼玉

- ・栄養教諭アンケートを実施した内容から県交渉で成果があった。新任栄養教諭が相談できる場にしていきたい。
- ・採用前からのつながりが有り、新任の栄養教諭が加入した。その新組合員の希望を聞き、献立作成のコツの学習会をした。

#### 埼玉高

- ・今年度は任用替えて栄養教諭が二名特別支援学校にも配置された。そのうち一名が組合加入した。寄宿舍の複数配置や、今の責任の重さのままでの再任用の困難さが専門部の課題となっている。

#### 東京

- ・栄養職員の育休代替制度の改善が実現。栄養教諭免許取得のための認定講習が夏休みに全単位無償、職免で実施される。栄養職員の採用年齢制限25歳撤廃の運動すすめる。
- ・江戸川区の区費栄養士の民間委託問題について、問題点が見えてこないことが問題。1校1名のとりくみと教育としての学校給食に！

#### 京都

- ・特別支援学校(寄宿舍併設)の複数配置については1校だけ実績があるが、なかなか広がらないのが現状。
- ・組合加入の報告：育休制度導入と学習活動。  
評価制度：アンケート実施して実態把握と要望を集めとりくみを検討中。



## 大阪

- ・課題山積でスタートした中学校給食。デリバリー弁当方式だが生徒・保護者・教職員で協力して安全でおいしい給食をめざしたい。
- ・府障教では、大規模校併置校に栄養教諭の複数配置を要求。新しく開校する場合には、新任を配置しないことや異動にあたっての配慮を要望している。

## 奈良

- ・栄養教諭制度創設10周年を迎えたものの、任用替えはなく、定数減による栄養教諭の採用のみとなっている。今後も粘り強く、交渉を続けていく。

## 兵庫

- ・ついに、加古川市の中学校給食検討委員会が発足した。他市の現状等を知らせ、自校方式に向け運動をすすめる。

## 和歌山

- ・今年、和教組栄養職員部が結成20周年。教職員にもわかるような職務内容や日頃の苦勞、喜びを伝えられるような媒体を作成する。

## 高知

- ・今年も新しい仲間と参加できた。豊かな給食作りのために、逆行する施策、国の在り方に怒りながらも声を上げ続け子どもたちのために頑張る。

## 佐賀

- ・特別支援学校では、調理の民間委託が年次計画で進められている。現場が混乱せず実施できるような学校からも要求していきたい。

＜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	内藤 百合子

## 夕食交流会

夕食交流会は、南青山のイタリアンレストラン「HATAKE 青山」で、無農薬野菜や江戸野菜など、素材の持ち味を活かした心と体にやさしい料理でした。

今年は東京の皆さんが、いろいろ考えてとても素敵なお店を探してくれましたが、大好評でした。



### 交流会感想

- ・野菜中心の料理、おいしかったです。
- ・ゆっくり食事ができ、体に良い手の込んだ料理をごちそうさま。
- ・味もボリュームも、雰囲気もよかったです。
- ・江戸野菜って知らなかったのが食べられてよかった。
- ・毎回、いろいろなところでご馳走をいただき、楽しみです。
- ・表参道なので価格は相場だと思いますが、若い人には負担では？

- ・すてきな空間、すてきなシェフ、すてきな料理、すてきな仲間、心が癒やされました。



## 学習会報告

大会に引き続いて7月27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と講演、午後は全体会で実践報告者から質問回答、その後分科会で交流を深めて再度全体会で各分科会からの報告をしました。



全体会 実践報告 司会 猪瀬 (参加者49名)

### 「食の自立をめざして ～おいしく味わい、感性豊かに～」 京都 金井多恵子



一人ひとりの子ども・保護者・教員と向き合って、じっくり取り組まれた実践報告でした。金井さんの日々のとりくみが、子どもへのおたよりの文面からもよくわかり、まさに、集大成とも言える報告でした。簡単に真似できることではない内容ですが、私たちが何を大切にすれば良いのかを示してくれた内容でした。

### 「私たちの地産地消、これまでとこれから」

高知 北村 真知子



直販店を活用した地産地消のとりくみは、どこでもできるというものではないですが、それぞれの職場での購入のヒントをつかめる報告でした。北村さんのお話は聞いている人が“ホッとできる”不思議なパワーがあり、元気をもらえました。

「音が聞こえる、においが届くなど、五感で感じる事が大切」と言われていた言葉が印象的で、季節を感じる献立作りの大切さを改めて考えさせられました。

小学校 第1分科会 参加者 17名) 司会 高雄・記録 松本

第一に、給食指導の在り方について、給食指導の積み上げには学校全体でのある程度の統一性や系統性を持つ方が良いが、その実現のためには年度当初の指導の提案と、学校栄養職員・栄養教諭の粘り強い声かけや柔軟性が必要だと共有されました。また、時程としては給食後に掃除ではなく休み時間であることも効果的であると意見が多数ありました。また、センター給食で育った場合、時間厳守を優先する傾向があることも課題に挙げられました。第二には、調理の民間委託が進む中で教育としての給食の中で、民間の調理員さんをどのような立場に位置付ければいいのかという葛藤が浮き彫りになりました。様々な意見が交わされ、今後さらに深めていく必要があるとまとめられました。



小学校 第2分科会 参加者 17名) 司会 川添・記録 高田

全体会で討議のテーマとなった「給食指導のルール」については、みんなで意見を出し合って決めるプロセスが大切なので、校内で組織的にとりくみ、時間をかけて改善していくこと、守れなかった場合はその原因を話し合うようにする等のアドバイスがありました。また、毎日の給食指導で奮闘している若手の参加者からは、残食が多い学級への声のかけ方は？給食訪問でどんな話をすれば？など、職場ではなかなか相談できない悩みが次々と出され、驚きあり・笑いあり・励ましありの、なごやかな交流の場となりました。



特別支援学校 第3分科会 (参加者 9名) 司会 佐賀井 記録 関



自己紹介を兼ねて各学校の現状と問題点について交流しました。寄宿舍併設校で、アレルギー対応、形態食(やわらか食・ペースト食)対応などで複雑な児童・生徒がいて、多忙を極めているという現状がだされました。また、寄宿舍併設校の栄養士の複数配置を要求すると、「民間に委託したらどうか」というような回答が出されたなど、寄宿舍併設校で頑張っている栄養士の実態を理解されていない状況があります。寄宿舍給食の職務についてどう取り組むか、

各県で現状が違うのも課題。アレルギー対応では、重篤な症状がでる児童生徒への対応について交流しました。

## 講演

# 「食を意識する教育 フードコンシャスネス」 ～食といのちと環境 あじな味の話～

講師 学習院女子大学 品川 明教授

「フードコンシャスネス」とは食べること、食べるもの、食べ方、日常の行為をきちんと意識する食に対する自覚的かつ積極的な姿勢を呼びます。五感や心で食を味わい、自分の感じ方に自信をもち、自分を鍛えることで日々の生活を味わい、人生を楽しむことができるという考え方についてのお話を伺い、途中に味覚実験もありました。



このような意識のある子どもや大人を育てるために学校栄養職員・栄養教諭は一人で頑張りすぎないように、回りを巻き込んでその中心となっていかなければならないとの言葉に学校給食の可能性を再確認し、新学期からも子どもたちのために頑張ろうと気合が入りました。

## 参加者の声

### 報告・分科会について・・・

- ・悩みを出し合う中で、ヒントももらえる楽しい分科会でした。
- ・若い人の悩みを聞いて、自分もそうだったなーと思った。日々の積み重ねが大事だと思った。
- ・いろいろな地方の給食指導の実態や調理レシピの内容に驚いた。民間委託の食育など、あらたな問題が現れてきている。
- ・二人の提案発表はどちらも素晴らしく、あっという間の時間でした。金井先生の資料は以前頂いたのを何度も何度も読み直しています。
- ・勤務年数関係なくいろいろ交流できてよかった。
- ・毎年、有意義です。時間が不足してしまう。

### 講演会について・・・

- ・目からうろこのお話で楽しく聞く事ができました。もっともっと聞きたい感じでした。
- ・「五感を使って食べよう」の授業をすることがありますが、耳・鼻での感じ方をとても有効にする実験する方法を学びました。楽しかったです。
- ・栄養があるから食べなさいといっても食べられない。食べたい意欲をわかせるような話をして情景が思い浮かぶような働きかけを心がけたい。
- ・何度聞いても聞き漏らしていることが有り、理解が到達していないので、今日あらたにわかったことがありました。楽しかったです。
- ・教え込むことになりがちで・・・答えを言ってしまうこともあるので、ここで学んだ「子どもの力をひきだす」ことを実践したい。
- ・こんなアプローチのしかたがあるのだと目からウロコでした。金井さんの実践報告ともつながっていて、子どもたちとどんな時間を過ごすか、もう一度考えたいと思った。

## レシピの交流

次回ほしいメニューは・・・体力をつけるメニュー ・子どもに伝えたい和食

- ・野菜の加熱献立 ・冬の献立 ・センターで作れる献立 ・鉄分カルシウム献立
- ・行事食 海藻、乾物、野菜、豆料理のメニュー ・外国の料理 ・魚料理
- ・保存食、発酵食品を使った和食