

食育研修講座の活性化について

—栄養教諭・学校栄養職員の研修を中心として—

亀田佳子

要 旨

「学校における食育の推進」は、学習指導要領総則に位置付けられたが、教科や時間数の指定がないため、食育への取り組み方に学校間の格差が大きい現状を踏まえ、現在開設されている食育関連の研修講座を活性化し、学校における食育を一層推進するための研修を行った。

キーワード：学校における食育推進，栄養教諭研修，学校栄養職員研修，食育研修

I はじめに

平成 17 年に食育基本法が制定され、平成 18 年には「食育推進基本計画」が策定されて、国を挙げて食育の推進に取り組むこととなった。平成 20 年改訂の学習指導要領総則にも「学校における食育の推進」が明確に位置付けられ、食に関する指導は学校教育活動全体を通じて総合的に推進することとなった。

徳島県においては、平成 20 年 3 月に策定された「徳島県学校食育推進指導プラン」に基づき、幼・小・中・高・特の全ての校種で、学校長のリーダーシップの下、学校食育リーダーを中心に食育全体計画に沿って、全教職員による食育が進められている。

徳島県の学校食育指導プラン

• 校内食育推進委員会

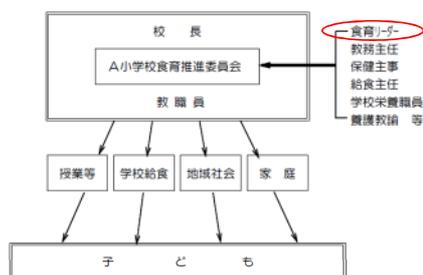


図 1：「徳島県学校食育推進指導プラン」による食育リーダーのイメージ図

徳島県の学校食育指導プラン

• 市町村学校食育推進委員会

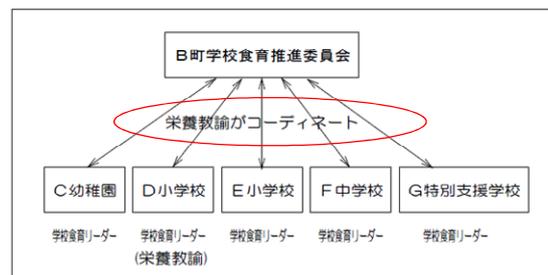


図 2：「徳島県学校食育推進指導プラン」による食育コーディネーターのイメージ図

平成 20 年度からは、本研修センターでは、【図 1】【図 2】に示したとおり、学校教育における職務研修として、食育リーダー研修（各校 1 名）、食育コーディネーター研修（栄養教諭研修）を設けている。

II 研究仮説

「学校における食育の推進」が平成 20 年改訂の学習指導要領総則に明確に位置付けられ、食に関する指導は学校教育活動全体を通じて総合的に推進することとなったが、教科や時間数の指定がないため、食育への取り組み方に学校間の格差が大きい現状では、徳島県として学校における食育が十分に推進されているとは言い難い状況である。そこで、現在開設している食育関連の研修講座を活性化し、学校における食育推進の原動力となるべき人材を育成するため、現在ある食育関連の研修講座を次のような方針を掲げて、研修を行うことにする。（【表 1】参照）

1 職務内容を明確にする

学校食育リーダー研修会における受講者アンケートには、「実践発表者の努力に感激した。」「栄養教諭・学校栄養職員が配置されていないので食育推進は無理である。」「食育は、学校全体・市全体で取り組まなければ難しいと感じた。」等の感想が寄せられ、学校の食育は、自分が推進する職務であるとの考えが乏しいと感じられた。

また、食育コーディネーター（栄養教諭）においては、置籍校において、熱心に授業実践を含む食に関する指導を実践していても、市町村内の学校食育推進や栄養士未配置校の学校食育推進には関心が低いことや、実践の手立てがないのが現状である。

【図 1】【図 2】に示した、「徳島県学校食育指導プラン」による学校食育リーダー、食育コーディネーターの職務内容が、学校食育リーダー、食育コーディネーター自身に十分に理解されていないことから、職務内容について改めて確認できる講座とする。

	概要	本研究に関わる講座
基本研修	○経験年数に応じて、職務遂行上必要な知識・技能等の習得を図るための研修講座 （初任者研修，授業力向上研修，教職 5 年次研修，10 年経験者研修等がある。）	●新規採用学校栄養職員研修（校内 15 日，校外 12 日） ●栄養教諭・学校栄養職員 10 年経験者研修（校内 5 日，校外 8 日）
職務研修	○職責・職能等に応じた知識・技能等を習得し、職務遂行上の能力の向上を図るための研修講座 （学校リーダー研修，主幹教諭研修，指導教諭研修，道徳教育推進教師研修会等がある。）	●栄養教諭・学校栄養職員研修会（年 1 回） ●学校食育リーダー研修会（各校種隔年 1 回） ●食育コーディネーター研修会（栄養教諭任用替え研修 3.5 日，2 年目以上 1.5 日）
希望研修	○自己の教育課題解決のために自由に選択して学ぶことができる研修講座	●楽しい食育研修講座（年 1 回） ●徳島県学校給食衛生管理推進研修会（年 1 回）

表 1：徳島県立総合教育センターにおける食育関連の研修講座

2 研修課題を提示し、実践した課題の検証を研修の中で実施する

平成 17 年に制定された食育基本法からスタートし、第一次食育推進計画の『周知』から第 2 次食育推進計画の『実践』へ進んだように、食育関連研修において、栄養教諭（食育コーディネーター）・学校栄養職員・学校食育リーダーの職務を明確にした上で、現状を分析し、学校における食育を推進するための様々な課題を提示し、実践した課題をさらに次の研修で検証をしていく研修の組立とする。

研修講座の中で、課題提示する際には、課題解決のための手段等も十分説明しておくようにする。

3 栄養教諭・学校栄養職員の資質を磨く

平成 17 年度より栄養教諭制度が導入され（徳島県では平成 18 年度より）、学校食育推進の要とされている。長年、学校給食運営管理が職務の中心であった学校栄養職員からの任用替で栄養教諭となった受講者に、前述の【図 1】【図 2】について理解を促すと共に、管内市町村の学校食育を、学校給食運営管理を含めてコーディネートできるよう、栄養教諭および今後栄養教諭となる学校栄養職員の資質を磨く研修とする。

また、徳島県の規模では、初任研・10 年研ともに、毎年受講者が 1～2 名で、共に学び合う機会の少ない研修講座に対して、少人数でも研修効果のある内容とする。

III 研究の実際

ここでは、具体的に研修講座の組立やその実践について記載する。

1 学校食育リーダー研修会について

平成 20 年度以降、学校食育リーダー研修会の講師には、谷川彰英筑波大学副学長、大塚貢食育アドバイザー、奈須正裕上智大学教授と、日本の食育をリードされる方々を招聘しており、「現在の日本には、食育が必要である。」「食育は素晴らしい。」等についての理解は深まってきているが、学校食育リーダー研修では、徳島県独自の学校食育リーダーという職務に触れることはなかった。

そこで、平成 24 年度からは、学校食育リーダー研修の中に、「徳島県の学校食育推進について」の講義の時間を設け、【図 1】【図 2】を示して徳島県独自の学校食育リーダーという職務を明確にし、さらに、徳島県の学校食育推進の課題を解決するための教育活動の実践について記載をした学校食育全体計画の提出を求めた。

また、課題を実践する手立てについても例示をした。（【図 3】参照）

これは、平成 24 年度に限らず、平成 25 年度以降も続けて実施している。栄養教諭は配属校の学校食育リーダーとなるように決められているが、栄養教諭が配置されていない学校においては、毎年学校食育リーダーが変わることも考えられ、学校食育リーダー研修会では、毎年職務について確認するようにしている

講演と同時に実施している実践発表は、平成 24 年度以降の研修会では、食育を推進している学校や学校食育リーダーの実践でなく、市町村学校食育推進委員会を設けて、学校における食育推進のための会議を計画的に開催している市町村の栄養教諭に依頼した。さらに、市町村の学校食育推進会議において、市町村の学校食育推進の課題を集約し、その解決策のための活動を、管内幼稚園・小学校・中学校・（市町村においては高等学校、特別支援学校）において、どのように実践している

かを発表するよう依頼している。

<p>平成24年度学校食育リーダー課題</p> <ol style="list-style-type: none"> 校内食育推進委員会を実施してください。 <small>企画委員会 委員会 学校保健委員会</small> 校内食育推進委員会で「STOP! the 野菜不足」活動を各学校でどのように展開するか協議してください。 平成25年度食育全体計画の裏に、どのような活動を実施したかを2~3行にまとめて記入してください。 	<p>「STOP! the野菜不足」活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 新聞記事から 社会科の授業の中で 体育科 保健体育科の授業の中で 家庭科の授業の中で 生活科の授業の中で 	<p>「STOP! the野菜不足」活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 学校給食の時間の活用 児童・生徒委員会活動の中で 保護者会 授業参観日の活用 学校保健委員会・学校給食委員会 食育月間の活動
<p>「STOP! the野菜不足」活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 毎月の食育の日の活用 学校給食週間の活動 野菜献立コンクールを実施 地域の野菜を活用した料理教室を開催 食の専門家を活用する <small>学校栄養職員 校内 栄養教諭・市町村 食の応援団・高校</small> 	<p>平成24年度 学校食育全体計画の提出について (小学校・中学校)</p> <ol style="list-style-type: none"> 提出先 各市町村教育委員会 締め切り 平成24年7月2日(月) 留意事項 A4縦 昨年度からの見直し点 創意工夫した点 	<p>平成25年度 学校食育全体計画の提出について</p> <ol style="list-style-type: none"> 提出先 各市町村教育委員会 特別支援学校は、 総合教育センター教職員研修課 締め切り 平成25年6月24日(月) 留意事項 A4縦 ・昨年度からの見直し点 ・創意工夫した点 ・平成24年度のSTOP! the野菜不足活動

図3：学校食育リーダー研修における課題を実践する手立てを明示したスライド

2 食育コーディネーター（栄養教諭）研修会について

(1) 栄養教諭任用替え（1年目）研修

現在、徳島県の栄養教諭は、学校栄養職員からの任用替えである。徳島県の栄養教諭任用替え研修は、食育コーディネーター研修3.5日間のうちの2日間で実施されている。

栄養教諭となって一番戸惑うのが、授業実践が職務に加わることである。

そこで1日目には、「教育公務員としての倫理とサービス」「栄養教諭の職務」「学習指導の方法」の講義と共に、「望ましい食習慣形成のための教科等における食に関する指導の授業実践と指導記録」を任用替えの研修課題として課している。

2日目には、研修課題解決のために、教科等の指導主事による教科等のねらいや指導案の書き方についての講義を行い、午後からは任用替え受講生による模擬授業と授業研究会を実施している。模擬授業における協力の仕方や、授業研究会の展開の仕方についても研修内容としている。

提出された指導案と実践記録について、本センターの教科等を担当する班長、指導主事に確認を依頼し、課題研究集録としてまとめている。

(2) 栄養教諭2年目以上研修

平成23・24年度は、市町村の食育コーディネーターとして、地場産物活用のための適切な人材についての情報や、食に関する指導実践のための知識を得ることを目的として講師を選定した。

- 「毎日農業記録賞を受賞して」 講師 あんちゃんふぁーむ 安崎 三代子
- 「スポーツ栄養の指導」 講師 徳島県スポーツ栄養士協会 古田 結花
- 「早寝、早起き、朝ごはんで3つのお得！さらに糖尿病予防にもなる！」

平成 25 年後以降は、後述の徳島県学校食育推進パワーアップ作戦のための研修となる。

3 栄養教諭・学校栄養職員の資質を磨くために

ここでは、少人数の研修のための工夫や、栄養教諭・学校栄養職員の学校給食運営管理に関する研修について記述する。

(1) 新規採用学校栄養職員研修

平成 25 年度は、初任者研修 219 名のうち、学校栄養職員は 4 名である。採用者がいない年度や 1 名採用の年度があることを考えると、少人数でも複数で研修を実施できることは、お互いに影響を与え合う研修が可能となる。

また、平成 23 年度以降の新規採用学校栄養職員は、すでに栄養教諭免許を大学で取得していて、徳島県では栄養教諭の新規採用がされていないことから、栄養教諭への任用替え試験を目指して、学校栄養職員からスタートをする場合が多い。

まず、研修の基本は学校給食運営管理である。ただし、大学の管理栄養士養成コースを履修しているからといって、学校給食の大量調理の運営管理がすぐできるわけでない。できるだけ具体的に献立作成、物資の流通、

衛生管理、調理技術等について演習や協議を交えた講義を実施している。さらに、学校給食の衛生管理は大変高度で難しいことと、受講生にもよるが、調理実習をするということが身に付いていないことが課題である。



① 衛生管理研修

衛生管理のための、作業工程表・作業動線図の

作成についての講義は実施しているが、調理場における調理作業についてどのように理解しているか、調理現場における衛生管理の基本であるドライ運用についてどの程度実践されているかの 2 点について知りたいと思い、「勤務調理場における衛生管理の課題 1 枚の写真」を持参させて、その写真を教材に衛生管理のポイントについての演習や協議を実施した。【写真 1】参照)



② 調理技術研修

自分自身が調理実習をすることに慣れていない受講生は、家庭科や小学校の正課クラブにおける調理実習の運営にも慣れていない。小学校5年生の家庭科の最初の調理実習である「お茶を入れる」と、「45分でできるおやつ作り」を課題として講座を実施した。（【写真2】参照）

「45分でできるおやつ作り」では、本センターの次長、課長をはじめ指導主事に試食に来ていただいた。試食に来ていただくということは、決められた時間までに案内してある料理を食べることができる状態に作らなければならないということであり、受講生に緊張感をもった研修講座を実施することができた。

（2）栄養教諭・学校栄養職員10年経験者研修

新規採用学校栄養職員研修と同様で、受講生が少なく、お互いに学び合うことが少ないことが毎年の課題である。

① 模擬授業研修

徳島県の10年経験者研修には、受講者全員に休業期間中に模擬授業を行い、その時に扱った授業を校内の研究授業として実践するという課題がある。

休業期間中研修の2日間の模擬授業研修では、教科等における食に関する指導の指導案を検討するが、各教科等の班長、指導主事は、小・中学校の各々の担当領域の指導に当たっており、栄養教諭・学校栄養職員の模擬授業研修に日程的に参加できない状況にある。

そこで、少人数でも意見を出しやすいKJ法による意見集約の方法で、食に関する指導の栄養教諭等が指導する部分の専門的事項について研修を実施して、指導案を検討し（【写真3】参照）、その後、授業期間中に研究授業を実践するまでに、指導案を各教科等の班長、指導主事に確認してもらっている。



写真3：KJ法による意見集約

② 衛生管理調理技術研修

課題料理を調理することにより、衛生管理と調理技術を同時に学ぶ研修を行っている。

複数で調理実習をすると、野菜を洗ったり切ったりすることや調理器具等の洗浄に終始する受講生も出てくるため、材料購入を含め、すべての調理を作業工程や作業動線を考えながら、2時間で6名分の料理を1人で仕上げることを課している。学校給食の運営管理には、パン業者への製品や衛生管理の指導があるので、課題料理には、パンを自分の手でこねて作るメニューを加えている。（【写真4】参照）

1人で6名分の調理は材料費もかかることから、新規採用学校栄養職員の調理技術研修同様、次長、課長をはじめ指導主事に試食を依頼し、試食代として材料費の補助もいただきながら、実施している。



写真4：衛生管理調理技術研修の課題料理

(3) 栄養教諭・学校栄養職員研修

平成20年度より、食育コーディネーター研修会が始まり、学校栄養職員・臨時補助員は、年1回のこの研修でのみ情報を得ることになり、年2回食育コーディネーター研修を受講する栄養教諭と情報量が大きく違ってきている。

平成24年度からは、研修の中には必ず協議を取り入れ、栄養教諭に食に関する指導の課題として課している内容をも含め、学校給食運営管理や食に関する指導についての課題を協議題とし、市町村の栄養教諭・学校栄養職員・臨時補助員等が全員で課題解決のための知識や方法を学ぶことができる研修としている。

協議題として取り組んだ内容は

- 学校給食の衛生管理について
- 学校給食への郷土料理導入のための工夫
- 徳島県学校食育推進パワーアップ作戦のための工夫

等である。また、協議にあたっては、発表者・司会者・記録者を、栄養教諭・学校栄養職員・臨時補助員の区別なく割り当て、協議の最初にアイスブレイキングを必ず入れるなどの指導をしてから実施している。臨時補助員も最近では30%程度含まれるので、協議をしやすいように、同じグループ内に同一市町村の栄養教諭・学校栄養職員が含まれるように配慮した。【写真5】参照



(4) より専門性を磨くために

① 徳島県学校給食衛生管理推進研修会

小・中学校においては、学校給食を『生きた教材』として各教科等で活用しながら、食に関する指導を展開している。そのためには、学校給食が安全安心であることが必要となる。本研修は、平成8年から続く学校給食の衛生管理推進研修会で、食中毒菌の知識を得るだけでなく、学校給食調理場のドライ運用や、ノロウイルス対策について既存の施設設備や調理作業をどのように工夫するかについても学ぶ研修である。

毎年、調理員による施設設備や調理作業の工夫の実践発表は好評で（【写真6】参照）、「学校給食の衛生管理等に関する調査研究」で訪問した調理場の中から発表調理場を選び、学校給食調理場のドライ運用やノロウイルス対策を実践するために、どのように調理従事者の意識改革に取り組んだかを発表してもらっている。栄養教諭等が自主的に研修を実施する「研究授業方式による衛生管理研究会」の講師として調理場を再訪問したり、作業工程表・作業動線図の書き方の相談に応じたりして、発表に至る過程を支援している。



② 楽しい食育研修講座

学校における食に関する指導を教職員が充実させるための研修講座で、学校食育全体計画作

成や食育の授業実践に役立つ講義や演習を実施している。毎年、制作実習を組み入れているのが特徴で、主なものは次のとおりである。

- 生活習慣病対策指導のための血管模型作成（【写真7】参照）
- 食を彩る小物作り（【写真8】参照）
- 徳島県の野菜摂取不足解消のため、1食で350gの野菜を食べる調理実習

③ 土曜セミナー

本センターでは、毎月第2・第4土曜日に、カリキュラムサポートセンターの施設を活用して、原則として県内の国公立学校の先生方を対象にした、自主参加型のわかる授業づくりをめざした「授業改善のための土曜セミナー」を開催している。【表1】には該当しない研修で、本センターの指導主事が年1回担当している。

栄養教諭になっても、学校給食の運営管理が職務にあることは変わりはない。食品についての研修や調理技術を磨く研修が少なくなっているため、調理実習の運営の仕方を含め、学校や地域で活用できる郷土料理の調理実習を実施している。（【写真9】参照）

- 平成24年度郷土料理実習献立
鯛飯・わかめ湯豆腐・ずきがし
・はすいもの酢のもの・出世芋
・芋の餅
- 平成25年度郷土料理実習献立
バラの花の巻き寿司・あんろく（*1）（【写真10】参照）と筍の煮物・伊達巻き・春のお吸い物・阿波ういろう

郷土料理を作るだけでなく、はすいもやずき、乾燥ずき、あんろく等の珍しい郷土の食材を材料として使い、購入先や価格、旬、他の使用方法等についても伝えるようにしている。

4 「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦」について

平成20年度より食育リーダー研修、食育コーディネーター研修を実施しているが、食育に積極的



写真7：生活習慣病対策指導のための血管模型の作成

写真8：食を彩る小物作り（箸置きづくり）



写真9：調理実習風景

写真10：珍しい郷土の食材
（左：乾燥あんろく 右：生あんろく）

に取り組んでいる学校はあっても、市町村学校食育推進員委員会が実施されていないのか、市町村としての学校食育の課題をとらえている学校が少ない。

また、栄養教諭を中核とした食育推進事業の「食育推進モデル地域」においても、小・中学校9年間を見通した食育推進の取組についての発表がほとんどされていない。

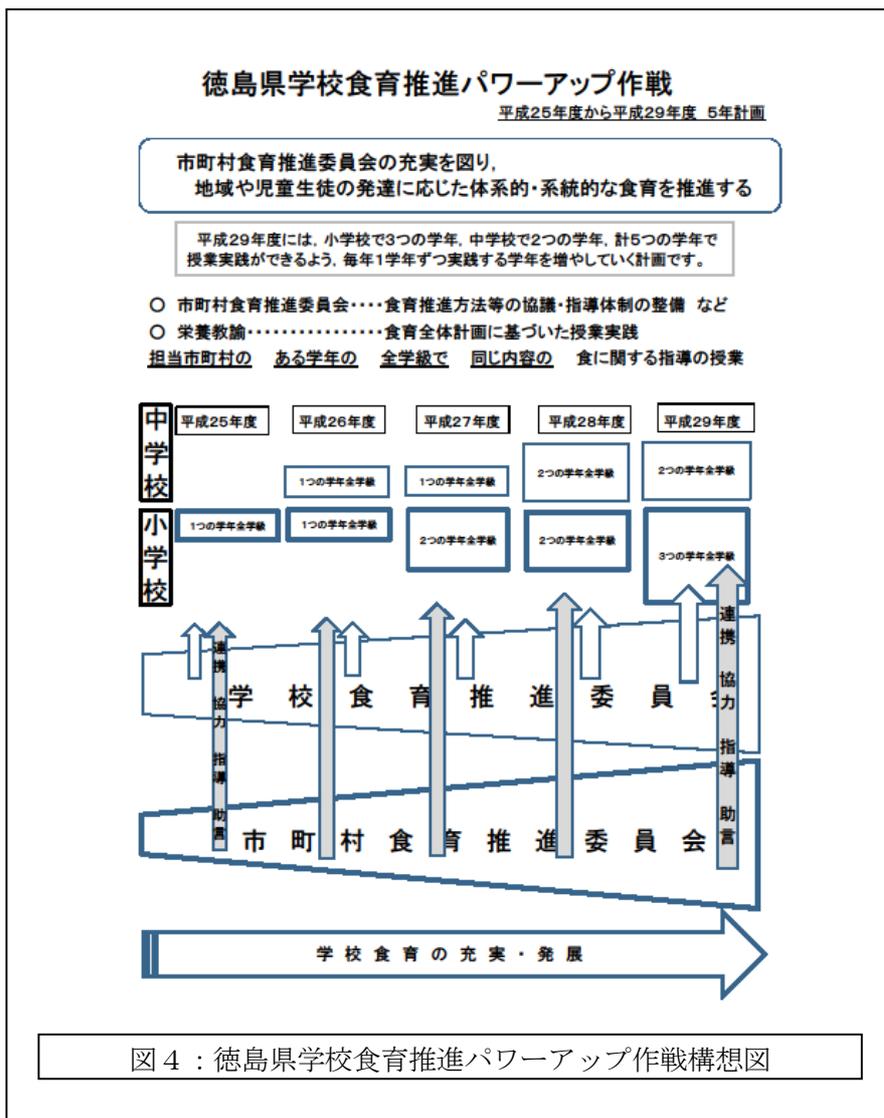
そこで、【図4】のように市町村食育推進委員会の充実を図り、地域や児童生徒の発達に応じた体系的・系統的な食育を推進するための、平成25年度から平成29年度までの5年間の授業実践を学校食育リーダー、食育コーディネーターの研修課題とすることにした。

また、「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦」の授業実践は、市町村の学校食育の課題解決を目的とし、T1を学級担任または教科担任、T2を栄養教諭・学校栄養職員等が担当することとし、小・中学校9年間を見通した学校食育の基盤となる授業を実践すると共に、今まで栄養教諭・学校栄養職員等と食に関する指導を実践してみたいと思っても機会がなかった学校や教職員への契機となることを意図している。

市町村学校食育推進委員会が十分に機能していない場合も懸念されることから、徳島県教育委員会体育学校安全課と共に、徳島県教育委員会教育長名で「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦について」という文書を出すことにした。

食育リーダー研修会では、「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦」の構想と、今年度から小学校で「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦」の1年目の授業実践が始まることを伝えた。市町村学校食育推進委員会において、授業実践について積極的な意見交換をしていただきたいことも伝えた。

平成25年4月の栄養教諭・学校栄養職員研修会では、「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦のための工夫」を協議し、平成25年度4回目の食育コーディネーター研修で、24市町村の内3市町



村の、「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦」の実践事例発表を行った。

実践事例発表では、市町村学校食育推進委員会としてどのように協議し、学校食育推進の課題をどのようにとらえているかと共に、授業実践に至る過程と授業内容の一部も発表してもらった。【写真 11】参照)



平成 26 年 4 月の栄養教諭・学校栄養職員研修会では、2 年目の中学校の授業実践の計画について、他の 3 市町村の栄養教諭から実践発表をしてもらうことにしている。

IV 研究の成果と今後の課題

「学校における食育の推進」は、学習指導要領総則に明確に位置付けられ、食育は学校教育活動全体で実践することとなったが、教科や時間数の指定がないため、一部の学校や栄養教諭においてのみ進められたり、校種によっては学校としての取組が見られなかったりする場合がある。

小・中学校の学校食育推進の要となる栄養教諭の資質を高めることで、学校における食育を推進していくという本研究であるが、新規採用学校栄養職員研修の授業研究会で食育の授業が公開されたり、自主参加型の土曜セミナーへの参加者が多かったりすることからも、栄養教諭・学校栄養職員の資質は磨かれつつあると思う。

「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦」の第 1 回の発表会を終えて、徳島県及び栄養教諭の学校食育推進上の課題が明確になってきた。

1 市町村学校食育推進委員会の一層の充実を図る

平成 20 年 3 月に「徳島県学校食育指導プラン」が策定されて 7 年、まだ、『実践』ではなく『周知』しなければいけない市町村があることである。第 1 回の発表をした 3 市町村のうちの 1 市町村で検討会が実施されていなかったが、他にも事例があるように感じる。栄養教諭の課題というよりは、市町村としての課題であり、体育学校安全課と連携しながら、市町村教育委員会へ働きかけていく必要がある。

2 栄養教諭が指導案を作成することへの支援をする

「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦」の 1 年目として実践した指導案を提出してもらったが、指導案の書き方を添付したにもかかわらず、教材観が記入されていない指導案や、教科等の評価規準が間違っていたり、評価方法が記載されていなかったりする指導案が多くあった。

記載ができていない指導案に対しては、書き直しをお願いしたが、何度も書き直しをしてもらった事例が多くある。T 1 を務める教諭ではなく、T 2 を務める栄養教諭が指導案を書くことになる

のであるが、学校食育を推進する者として、授業全体に責任をもつ必要があると思っている。

栄養教諭には、まだ、教材観や児童生徒観を記載するための視点ができていないこと、展開には栄養教諭が支援することや指導資料を書ければよいと思っていること、どの場面で児童生徒を変容させようかと十分考えていないこと等が分かってきた。

今後は、食育コーディネーター研修で指導案の書き方の演習をすること、栄養教諭・学校栄養職員は、本県では授業力向上研修、教職5年次研修を受講できるシステムではないので、早急に対応する必要がある。

また、提出された指導案は、1年目ということもあって、24市町村の内、17市町村が特別活動の1・2年の指導案であった。学校食育推進全般としては、小・中学校9年間を見通した食育推進の取組は見えていない。今後は、特別活動だけでなく家庭科・体育科・保健体育科等での市町村の食育の課題解決のための授業案が提出されるようになることと思う。

来年度から、中学校において学校食育推進の授業を展開することとなるが、中学校では、教科担任制のため栄養教諭が1人で食育の授業を実践すればよいという考え方があったり、学校教育全体で食育を実践するという意識が十分でなかったりする中、「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦」の食育推進のための授業実践が、学校全体の食育推進を担うことができるために、今後、管理職の理解と積極的な支援を得るよう為努力していきたい。

V おわりに

今年度実施した新規採用学校栄養職員研修の調理技術研修の、「お茶を入れる」課題に関して、受講生は湯飲みや急須等すべての準備が出来てから、やかんを探し始めた。改めて研修において、調理の基礎を確認しなければならないと感じている。また、栄養教諭・学校栄養職員10年経験者の衛生管理調理技術研修の、手間のかかる調理を1人で6名分を時間内に仕上げる研修では、受講生は「調理員さんの苦しさがあった。」と感想を記入している。

食育推進の時代にありながら、今一度、栄養教諭・学校栄養職員には、調理技術を基礎とした学校給食運営管理を軸に職務を考えてもらいたいと願って実施している研修は、栄養教諭・学校栄養職員の資質向上に役立っていると自負している。

指導主事の思いによって、研修の成否が決まるといっても過言でない。そのことをかみしめながら、学校食育リーダー研修、食育コーディネーター研修、栄養教諭・学校栄養職員研修を横断する形で始めた「徳島県学校食育推進パワーアップ作戦」の取組は、今年度始まったばかりである。この研修課題が終了する平成29年度には、徳島県の学校食育推進が一層発展を遂げていることを目指して、教職員の研修に取り組んでいきたい。

*1 あんろく

あんろくは「安徳布」ともいい、その名前は安徳天皇に由来するといわれ、広げると幅1mほどにもなる大きな布のような海藻で、広い布(め)で「ひろめ」とも呼ばれる。太平洋側の沿岸の限られた海にしか分布していない貴重な食材である。収穫時期も2月中旬から3月上旬までと短く、県南の浅川漁港に出荷されるあんろくは素潜りで採った天然もので肉厚である。磯の香りが強く、上品でしゃきしゃきする食感がたまらなくおいしい海藻である。