

第1章 奈良県の取組

1 事業目標

社会状況の変化に伴い、子どもたちの食の乱れや健康への影響が見られ、学校、家庭、関係団体等が連携・協働した学校給食の充実や食育の推進が重要になっている。

学校給食を通して、食に関する課題を解決するには、栄養教諭等が中核となり、学校給食を「生きた教材」として活用しながら教職員と連携し、子どもの日常生活の基盤である家庭の理解を深めると共に、子どもの食に関する自己管理能力を育成するための取組が必要である。

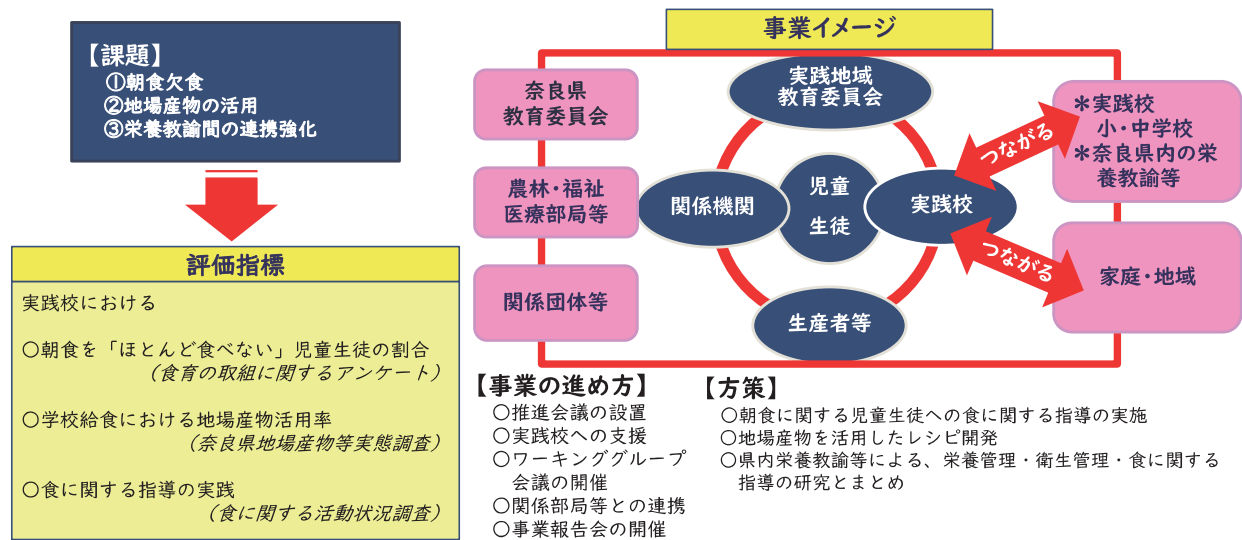
奈良県では、上記の課題への対応のため、実践校において、効果的な食育活動を展開し、ワーキンググループ会議の設置を通して県内の栄養教諭等が協力・連携する体制を強化することで、給食管理や食に関する指導のさらなる実践力の向上を図ることとする。

2 実施体制

奈良県つながる食育推進事業

【現状】 本県では、第3期奈良県食育推進計画の基本理念に基づき、健康長寿日本一を目指し、各学校においても様々な食育活動が展開されている。しかしながら、朝食を毎日食べていないと回答する児童生徒が全国平均より高く、依然として課題がある。子どもたちが正しい知識と望ましい生活習慣を身に付けるためには、学校・地域・家庭・関係機関が連携し、継続した取組が必要である。

【事業概要】 栄養教諭が中核となり、学校給食を「生きた教材」として活用しながら、学校・家庭・地域が連携した取組をとおして、児童生徒の自己管理能力の育成を目指す。また、実践事例や調査研究について情報発信することにより、県内の食育活動の充実につなげる。



評価指標

実践校における

- 朝食を「ほとんど食べない」児童生徒の割合
(食育の取組に関するアンケート)
- 学校給食における地場産物活用率
(奈良県地場産物等実態調査)
- 食に関する指導の実践
(食に関する活動状況調査)

成果、事業を実施して、期待される効果

- 児童生徒の食に関する自己管理能力の育成
- 栄養教諭の実践的な指導力の向上

3 推進会議の設置

【推進会議委員】

氏名	所属	役職
上地 加容子	畿央大学健康科学部	教授
吉田 浩子	広陵町教育委員会事務局教育総務課	課長
栗山 ゆかり	広陵町地域振興課	課長
寺村 真奈	広陵町教育委員会事務局教育総務課	管理栄養士
中山 眞一	広陵町立広陵北小学校	校長
富田 英明	広陵町立広陵中学校	校長
南岡 秀樹	奈良県農業協同組合営農販売部	次長
浦辻 利宏	公益財団法人奈良県学校給食会	常務理事
原 実	奈良県食と農の振興部豊かな食と農の振興課	部次長
辻本 智宏	奈良県福祉医療部医療政策局健康推進課	課長
稲葉 功	奈良県教育委員会事務局保健体育課	課長

【事務局】

山口 政胤	奈良県教育委員会事務局保健体育課	主幹
高田 大介	奈良県教育委員会事務局保健体育課	係長
大坪 昌子	奈良県教育委員会事務局保健体育課	指導主事
棚橋 恵美	奈良県教育委員会事務局保健体育課	指導主事

① 推進会議の開催

【第1回推進会議】

- 事業概要の説明
- 各部局における現状と課題について
- 事業計画について
- 実践校の取組について

【第2回推進会議】

- 事業報告と意見交換
 - ・奈良県の事業報告
 - ・実践地域、実践校の事業報告
- 事業の評価について



4 ワーキンググループ会議の設置

県内の栄養教諭・学校栄養職員は約半数が経験年数6年以下であり、県費職員が1名のみでの配置となっている市町村が多いことも本県の実態である。こうした現状の中、経験年数の浅い栄養教諭・学校栄養職員が専門性を発揮した給食管理と効果的な食に関する指導を行えるようなサポート体制を十分に確保することが課題である。

そこで、本県では、これまでから栄養教諭・学校栄養職員の主たる職務である、栄養管理、衛生管理、食に関する指導について3つのワーキンググループ会議を設置し、現状把握と課題解決に向けた研究をすすめながら県全体のスキルアップをめざしてきた。各班が作成した資料は1枚のCDに納め、県内の栄養教諭・学校栄養職員等に配付した。

【栄養管理班】

氏名	所属
吉田 寿子	川西町立川西小学校
横地 博子	橿原市立畝傍東小学校
宮川 直子	大和郡山市立郡山西中学校
大勝 千歌	山添村立やまぞえ小学校
山本 典子	橿原市立白檀中学校
辰巳 明子	宇陀市立榛原小学校
廣川 伊希子	香芝市立二上小学校



各班が作成した資料と配付したCD

【衛生管理班】

氏名	所属
島田 桜子	奈良市立伏見小学校
上村 庸江	奈良市立都南中学校
前川 千恵	河合町立河合第二小学校
二宮 美代子	大和高田市立片塩小学校
小倉 知子	県立明日香養護学校
本多 美久瑠	御所市立掖上小学校
鍵谷 千加	上牧町立上牧中学校

【食に関する指導班】

氏名	所属
西本 理恵子	奈良市立富雄第三小学校
中島 育子	広陵町立広陵北小学校
田中 幸子	生駒市立光明中学校
増田 奈穂	奈良市立飛鳥中学校
梅本 好美	天理市立前栽小学校
河崎 知子	県立奈良養護学校
山中 淳代	奈良市立大宮小学校

①ワーキンググループ会議の取組

栄養管理班

平成28年から実施している地場産物等実態調査の結果から、本県の課題が地場産物の活用と減塩であることが明らかになった。課題解決に向け、グループワークを取り入れた研修や調査結果から実態を把握し、改善につながる手立てをまとめた資料や、先進的な取組事例を紹介するパワーポイント資料を作成し県教育委員会主催の研修会等で活用できるようにした。

地場産物等実態調査結果

	平成28年度 (11月第3週目)	令和2年度 (11月第3週目)
地場産物+県内製造品	19.0%	26.5%

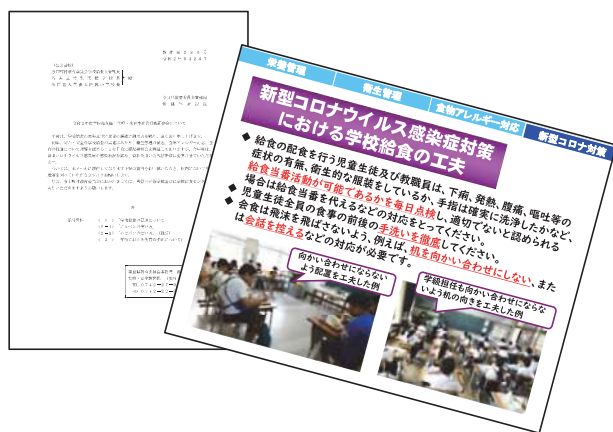


各市町村の地場産物活用品目や納品ルートについて情報共有したり、献立作成の工夫やポイントをまとめた資料を配付したことが結果につながったと考えられる。

衛生管理班

学校給食の調理場では、衛生管理の基準に基づいた作業が求められているが、施設設備の環境は様々であり、開設から年数が経っている施設では工夫が必要とされる場面がある。経験の浅い栄養教諭・学校栄養職員が衛生的な作業について指示をする時に不安を感じることもあり、各施設での改善におけた工夫点などをまとめた資料を作成した。

また、今年度は6月の学校再開に伴い、各学校における新型コロナウイルス感染症に対応した学校給食の実施にあたり、栄養教諭・学校栄養職員は専門的立場からの意見を求められることとなった。誰もがこれまで経験したことがない状況であり、不安を感じることも多くあった。そこで、保健体育課と衛生管理班が協力し、各学校での対応や工夫点について、参考となる事例をまとめた資料を、各学校の管理職及び県内の小中学校等に配付した。写真とともに具体例を示した資料は大変参考になったとの意見が多く寄せられた。今後も状況に応じた資料を迅速に提供できる活動を継続したいと考える。



令和2年度学校給食衛生管理・食育推進管理職研修会（紙面開催）

令和2年度栄養教諭・学校栄養職員等研修会（紙面開催）

食に関する指導班

食に関する指導班では、本県の課題でもある朝食摂取について、各学年の発達段階に応じた朝ごはん指導資料を作成し、本事業の実践校で実際に朝食指導と家庭に配付するパンフレットの作成に活用した。指導後はワーキンググループにフィードバックしながらよりよい指導資料となるよう研究協議を重ねた。継続的に指導を繰り返すことで食習慣の改善につなげられるよう9年間を見通した指導計画を作成した。



実践校での朝食指導の様子



実践地域で配付された
朝ごはん指導パンフレット

5 訪問研修

今年度は県主催の栄養教諭・学校栄養職員等研修会やスキルアップ研修会等も、集合型での開催ができなかったため、研修会を紙面での開催としたり、市町村に一人配置の栄養教諭・学校栄養職員を対象に職場を訪問したりしながら、ワーキンググループが作成した資料等を活用した研修を行った。



6 視察研修

①奈良県中央卸売市場訪問

平成28年度より実施している地場産物等実態調査結果を踏まえ、今後さらに地場産物の活用を推進するために、奈良県中央卸売市場を訪問し、奈良県の農産物の栽培、収穫、流通等の状況について、JAならけんや奈良中央青果株式会社等の関係職員から情報提供をしていただき、今後の学校給食の地産地消の進め方についての意見交換をおこなった。



②奈良県食肉センター・大和牛生産者訪問

新型コロナウイルス感染症の影響により消費が低迷している県産牛肉等及び大和肉鶏について、奈良県食と農の振興部畜産課では、「県産牛肉等の学校給食提供推進事業」を実施し、24市町村及び県立特別支援学校、学校法人等、267校の給食に取り入れられた。

これまで、学校給食では、価格面等の事情により県産の牛肉等を取り入れることは難しかったが、子どもたちに県内でも畜産が行われていることを知らせ、学校給食で提供できるよい機会となった。この事業を契機に、来年度以降も県産畜産物の使用と畜産に係る食育が継続できることを目指し、畜産に携わる関係者等と意見交流を実施した。



奈良県食肉センター
視察



大和牛を使用した
学校給食と掲示資料



大和牛の牧場見学



7 レシピ開発

学校での学習と関連づけながら、自分で調理する実践力を養うことを目的に、実践地域の特産物である、なすとイチゴを活用した五つのメニューの開発を行った。開発にあたっては、フードコーディネーターのアドバイスをいただきながら、子どもたちが自分でつくることができることをテーマとして、比較的簡単に短時間で作れるメニューを開発した。

【レシピ開発委員】

氏名	所属
松田 弘子	(株)StudioTeller フードコーディネーター
寺村 真奈	広陵町教育委員会事務局
中島 育子	広陵町立広陵北小学校
勝井 美陽	広陵町立真美ヶ丘第一小学校
柴田 優妃	広陵町立広陵中学校
金田 綾乃	広陵町立真美ヶ丘中学校
大坪 昌子	奈良県教育委員会事務局保健体育課
棚橋 恵美	奈良県教育委員会事務局保健体育課



① レシピ開発調理実習

【開発メニュー】

- *なすのガパオライス
- *電子レンジでカレー風味のラタトゥイユ
- *なすのゴマ豆乳麺風
- *～いちご香る～ポークチャップ炒め
- *いちごの米粉蒸しパン



レシピチラシ

地場産物を活用しよう！ ～広陵町のなす～

☆なすのガパオライス☆

材料 (4人分)
 なす 320g
 豚ひき肉 120g
 赤アフリカ 1/2個
 玉ねぎ 1/2個
 にんにく 1片
 しょうが 1片
 パセリ 2枝
 ☆オリーブオイル 大さじ2
 ☆トマトソース 大さじ2
 ☆チーズソース 大さじ1
 ☆醤油 大さじ1
 ☆コンブライ 大さじ1
 卵 4個
 サラダ油 適量
 こはんとん 煎餅 4枚分

作り方
 ①なす、赤アフリカ、玉ねぎは1cmの角切りにする。にんにく、しょうがはみじん切りにしておく。
 ②フライパンにサラダ油を熱し、にんにく、しょうがを炒める。香りがしたら玉ねぎ、なす、赤アフリカの順に炒める。鶏むね肉、パセリを加えて炒め合わせる。☆の調味料を加えて味付けする。
 ③別のフライパンにサラダ油を熱し、目玉焼きを焼いておく。
 ④器にこはんとんを盛り付けて、②のガパオをのせて目玉焼きを添える。

冷めても美味しいのでお弁当にも使えます。ピーマンやアフリカを加えても美味しいですよ。

☆いちご香る～ポークチャップ炒め☆ 広陵町ではいちごも作っています！

材料 (4人分)
 豚こま切れ肉 320g
 玉ねぎ 中2・3個
 いちご 60g
 ☆ケチャップ 大さじ3
 ☆マスタードソース 大さじ1
 ☆香辛料 小さじ2
 ☆醤油 大さじ1
 ☆ラー油 適量

作り方
 ①肉は1cmの角切りにする。いちごは1cmの角切りにする。
 ②フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎを炒める。しんなりしたら、豚肉を加えて炒める。
 ③鶏肉に火が通ったら、☆の調味料といちごを加えてさっと炒める。

☆いちごの米粉蒸しパン☆

材料 (4人分)
 いちご 100g
 米粉 100g
 ベーキングパウダー 小さじ1・1/2
 砂糖 40g
 牛乳 40cc
 卵 1個
 サラダ油 大さじ1
 バニラエッセンス 2～3滴

作り方
 ①いちごを小さく切っておく。
 ②①に米粉、ベーキングパウダー、砂糖の順に加えて混ぜ合わせる。
 ③②に卵、牛乳、サラダ油を加えてさらに混ぜる。バニラエッセンスを加える。
 ④プリンカップなどにベーキングカップをしい、③を流し入れる。
 ⑤蒸気の上で蒸し器で13分蒸す。

冷めても美味しいのでお弁当にも使えます。ピーマンやアフリカを加えても美味しいですよ。

☆なすのどぼろあんか☆ 小学校給食レシピより

材料 (4人分)
 なす 2本
 豚ひき肉 適量
 鶏むね肉 80g
 しょうが 2g
 ☆砂糖 小さじ2
 ☆醤油 小さじ1
 ☆片栗粉 小さじ1/2
 水 大さじ2

作り方
 ①なすは、大きめに輪切りにし、水につける。しょうがはおろしておく。
 ②なすの水分を拭き取り、攪拌する。
 ③別鍋で鶏むね肉をゆき、水を入れて煮る。ゆきで調味し、しょうがを入れる。
 ④片栗粉でとろみをつける。
 ⑤①～④を入れて仕上げする。

揚げなすの油基本は回収し、揚げ油は再使用のために目分量にとると、おいしく仕上がりますよ。

☆なすのゴマ豆乳麺風☆

材料 (4人分)
 なす 中2本
 片栗粉 適量
 ☆めんつゆ (2徳用) 60cc
 ☆醤油 大さじ2
 ☆ラー油 大さじ1/2
 ☆しょうが 少々
 オリーブオイル 大さじ2

作り方
 ①なすはピーラーなどで皮をむき、細切りにする。水につけてアクを取る。おろしおろし水気をペーパーなどで拭きとる。青じそもよく切混ぜておく。
 ②なすに片栗粉をまぶす。
 ③②を揚げた後、③～④分程度、茹で上がった後冷水に取る。水気を切っておく。
 ④③～⑤のなすを盛り付けて☆の調味料を混ぜ合わせ、めんつゆ、ラー油、しょうがを加える。

冷めても美味しいのでお弁当にも使えます。ピーマンやアフリカを加えても美味しいですよ。

☆麻婆なす☆ 中学校給食レシピより

材料 (4人分)
 なす 中3本
 豚ひき肉 大さじ2
 しょうが 1.2cm
 ピーマン 40g
 チーズ 中2個
 コーン 中12個
 片栗粉 1/4スプーン
 ☆めんつゆ (大さじ) 大さじ1/2
 ☆醤油 大さじ1
 ☆コンブライ 大さじ1
 ☆片栗粉 大さじ1
 ☆醤油 大さじ1
 ☆片栗粉 大さじ1
 ☆しょうが 少々
 水 1/2カップ

作り方
 ①なすは半切りに、玉ねぎは小口切りに、ピーマンは5mm幅のいちょう切りに、しょうが・にんにくはみじん切りにする。
 ②☆の調味料を混ぜ合わせておく。
 ③鍋に油を熱し、なすをさっと炒める。全体に油が回ったら一度取り出しておく。
 ④炒めれば、鍋に油を加え、にんにく・しょうがを炒めて香りを出し、豚ひき肉を炒める。
 ⑤にんにく、しょうが、☆の調味料を加え、炒める。
 ⑥水を加え、混ぜ合わせておいた片栗粉ととろみをつける。
 ⑦⑥に①～④を加え、⑦を加えて完成！

おいしくお召し上がりください！ にんにく・しょうがの代わりに、豆板醤を加えて、激辛が楽しめますよ。

8 啓発活動

地産地消を推進するためには、家庭でも消費されるようになることが大切であるため、地場産物を活用した朝ごはんの例や地産地消のメリットを掲載したクリアファイルを作成した。

本事業で開発したメニューのレシピを掲載したチラシとともに広陵町内の児童生徒及び教職員に配付し、子どもたちが家庭で調理に携わるきっかけとなるよう呼びかけた。

また、県内の各学校及び栄養教諭・学校栄養職員等にも配付し、本事業の取組内容を広げることに繋がった。



クリアファイル