



〔上左・右〕各班の発表では、嗜好を凝らした模造紙を元に発表が行われ、ベテランから若手、調理員が発表者になるグループもあった
 〔中〕30テーブルで200人が議論を重ねる。立場や環境は違えども、児童生徒のために集ったメンバーは、終始笑顔の絶えない和やかな雰囲気だった
 〔左上・下〕昨年実施した岡崎先生の所属校、仙台市立高砂小学校での給食の様子。この日は仙台市内の日本料理 おかざきの岡崎さんが訪れ、給食調理から食育授業、児童との喫食を行った。岡崎先生は地元のJAや鮮魚店と協力し、できる限り地産の食材を取り入れている

ことが一番」と言う給食の原点に戻ったもの。この発言があった後、会場からは賛同の声が沸き起こる。同じ目的で働いているからこそ、重なる考えも多い。このような参加者の一言が共感を生んでいくのもワークショップの醍醐味かもしれない。

各地域で活躍する栄養教諭・学校栄養職員は、一旦自分の町へ帰り現場へ入ってしまうと、なかなか他地域の仲間とコミュニケーションを取る機会が少ない。今回の研修会のように同じ悩みを持つ仲間が集まりアイデアを共有し合う場があると、給食をより向上していく糸口を見つけるきっかけになる。

最後に岡崎先生はこう話した。「おいしい和食給食。これを作っていくことが私たち栄養教諭・学校栄養職員がやらなければならないことですね。そうすれば児童生徒たちも和食に魅力を感じて、反応を返してくれませんか。各々の想いを共有し方向を見定めていくことで、明日への可能性も広がっていく。



「児童生徒に和食の魅力を伝える方法」がテーマのワークショップ。様々な視点からのアイデアに意見が尽きることにはなかった

想いを共有する

同じ課題、悩みを持つ仲間が集まったとき、共感が次の一歩を大きくする。意見を交わし、可能性を広げた一日。

仲間が集い、課題・悩みを共有し、和食給食の未来を考える

6月8日、宮城県全域から200名を超える栄養教諭・学校栄養職員が集い、和食給食について考える研修会が開かれた。「児童生徒が食べなくなる、そして和食の魅力を伝えられる和食給食を出したい」とは、この研修会を企画してきた仙台市立高砂小学校の栄養教諭 岡崎博子先生の言葉。岡崎先生は昨年も和食給食応援団に食育授業の実施を依頼した先生だ。今年には学校単位だけではなく、全県で和食給食に向き合おうと、仲間呼びかけ今回の研修会を企画した。

宮城県はササニシキやひとめぼれといった品種が栽培され、生産量は全国6位の米どころとして知られている。仙台市は政令指定都市の中でも突出して米飯給食回数が高く、和食給食も積極的に提供されている。しかし、宮城県全体で見ると、和食給食を出すうえで、献立のレパートリー不足や残

食増加という課題がある。課題を共有し、これからの和食給食を考えようと、栄養教諭・学校栄養職員と、行政の立場として教育委員会・農政局の職員が同じテーブルを囲み、6人1組で立場を超えて意見を共有するワークショップを行った。経験、環境は違うが、「給食」をテーマに話すと同じ目的に向かって意見が弾む。和食の魅力の伝え方の課題が上がると、ベテラン栄養教諭が「職員室でアンテナを張って、各授業との連携のチャンスを探ることが大切」と若手学校栄養職員にアドバイス。また参加していた方からは、「調理員さんに協力してもらい、家庭科の時間を使って、出汁の引き方や食材の扱い方、切り方を見せてはどうか」といった声が上がった。毎日食材を扱っている調理員さんだからこそ、児童たちにとっての内容を伝えられる。和食給食応援団のような存在は、身近な調理室にも存在している。

多くの意見が交わされる中、特に共感をよんだのは「おいしい給食を出す

講師



栄養教諭
岡崎博子

おかざきひろこ：昨年、所属校で和食給食応援団と連携しての授業を実施。今年は今県で和食給食に挑戦したいと、再び和食給食応援団に呼びかけを行った。各地域での課題を自分たちで解決できればとワークショップを企画



校長
佐藤博昭

さとうひろあき：所属する宮城県連合小中学校教育研究会で学校給食研究部会長として栄養教諭・学校栄養職員と連携している。今回はワークショップ実施のため岡崎先生に協力。石巻市にある小学校では校長を務めている

DATA

対象地：宮城県
対象校：宮城県全域
提供食数：178,681人
（平成28年度、児童生徒のみ）
米飯給食回数：3.39回（平成27年度）
炊飯方式：自校炊飯、委託炊飯
献立方式：独自献立、統一献立