

# 食育・学校給食

## 豊かな献立を

## 2023学校給食セミナー

# 給食の課題を冷凍食品で改善

〔社〕日本冷凍食品協会と(財)教育家庭新聞社は共催で「2023 学校給食セミナー」を8月22日、「栄養教諭の資質向上と冷凍食品の活用でより豊かな献立を」をテーマに静岡県静岡市の静岡県男女共同参画センター・あざれあを会場に、オンラインを含めたハイブリッドで開催した。(公社)全学校給食栄養士協議会会長・長島美保子氏の基調講演、栄養教諭に求められる職務と役割「冷凍食品の活用が課題解決の一助に」、隣接市中野学校給食センター栄養教諭・池谷綾子氏の実践報告、冷凍食品メーカー8社のプレゼンテーションと試食、質疑応答などの内容で、会場とオンライン合わせ約100人が参加した。



基調講演は「栄養教諭に求められる職務と役割」

### 基調講演

公益社団法人全国学校給食栄養士協議会  
会長 長島美保子 氏

学校内における栄養教諭の認知度も低く、児童生徒から頼られる存在となっていないと指摘。こうした状況を改善するため、栄養教諭の職務の重要性や任用・配置による効果などが認知されることとが不可欠。児童生徒から頼られる存在となった。講演の要旨は以下の通り。

重要性の認識浸透や栄養教諭の個別指導力の向上が喫緊の課題だ。栄養教諭の職務には、食に関する指導と学校給食の管理を一体として行うことで高い相乗効果が期待される。食に関する指導では、給食の時間に教室で行うほか、教科に

## 指導と管理で相乗効果に期待

2022年に文部科学省は「栄養教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議」を立ち上げ、全5回の議論を経て23年1月に取りまとめた。それを踏まえ、これからの栄養教諭のあり方が示された。同会議で、栄養教諭は学校給食の管理に関する業務に比重が置かれ、本来の役割が果たせていないと指摘された。

栄養教諭を配置した効果が周知から認知される取組が大事だ。課題として、職務内容や伸ばすべき能力についての認識が統一されていないこと、個別指導への力の入れ方にバラつきがあり十分な個別指導が行えていない現状がある。食物アレルギーをはじめ児童生徒の食の課題が多様化する中、個別指導の

おける指導にも参画し、健康課題のある児童生徒の個別的な相談にも対応する。学校給食の管理で学校給食実施基準に基づいて給食を教材とするための献立作成を進めるほか、同基準に基づく衛生管理を進めること。

文科省は「食に対する課題対策支援事業」を23年にスタート。この事業は各都道府県の実践校で

向にあるため、栄養教諭は児童生徒の食に関する課題に責任を有する立場として、専門性を活かして課題の改善を進めるとともに計画的・継続的な関わりが求められる。食育基本法に伝統的な食文化が明記されたことを受け、冷凍食品が教材として果たす役割が目玉される。学校給食で活用するうえで、①豊かな

材のロスを防ぐことや豊かな食文化や行事食への対応も考えられる。冷凍食品に対する正しい理解を、栄養管理者だけでなく給食関係者が共有することが重要で、教員や保護者の周知と理解を図り活用のメリットを広く知らせることが大切。メーカー担当者とのコミュニケーションを図り、給食現場の希望を伝えることも必要である。

## 質疑と意見交換

### アレルギー対応の食品が増えている



講師に質問する会場の参加者

午後からの質疑応答・総括では長島会長、池谷栄養教諭が登壇。日本冷凍食品協会・三浦佳子広報部長が進行しWebで全国から寄せられた質問にも答えた。

Q・実践報告で紹介されたヒスタミン検査は、どのような品目・頻度で実施していますか。  
池谷：カツオや肉など日ごち心配な品目について、改めて確認することも大切と考え、市の衛生管理に関する予算の範囲内で行っている。事前に「検査の結果が欲しい」と伝えれば、検査費用も含めた見積を出し納入業者もある。

Q・食物アレルギー対応に関して、冷凍食品であれば、小ロットで提供できますか。  
長島：今回の試食会場でもアレルギー対応食品の紹介があった。小袋の120gや、1キロ袋といったのを見せて頂いた。

三浦：ロットの問題は卸業者に、納入の個数など購入の際の条件などを相談してほしい。アレルギー除去食品はとも種類が増えている、メーカーが3大アレルギーを使わず、小麦粉の代わりに米粉を使う、卵を使わずに豆や卵のような風味をつける等の工夫をして、さまざまな冷凍食品で提供されている。子供たちがみんな一緒にデザートが食べられる、といったことも可能になっていくのではないかと。

Q：冷凍食品の適切な解凍方法や、解凍してからのお味期限がわからないことがあります。  
三浦：適切な解凍方法は製品の袋の裏に記載されており、調理の仕方でも変わることがあるので参考にしてほしい。冷凍食品は加熱調理が基本。パッケージを開けたら凍結は絶対に避けて頂きたい。

質疑応答では長島会長、池谷栄養教諭が登壇。日本冷凍食品協会・三浦佳子広報部長が進行しWebで全国から寄せられた質問にも答えた。

Q・実践報告で紹介されたヒスタミン検査は、どのような品目・頻度で実施していますか。  
池谷：カツオや肉など日ごち心配な品目について、改めて確認することも大切と考え、市の衛生管理に関する予算の範囲内で行っている。事前に「検査の結果が欲しい」と伝えれば、検査費用も含めた見積を出し納入業者もある。

Q・食物アレルギー対応に関して、冷凍食品であれば、小ロットで提供できますか。  
長島：今回の試食会場でもアレルギー対応食品の紹介があった。小袋の120gや、1キロ袋といったのを見せて頂いた。

三浦：ロットの問題は卸業者に、納入の個数など購入の際の条件などを相談してほしい。アレルギー除去食品はとも種類が増えている、メーカーが3大アレルギーを使わず、小麦粉の代わりに米粉を使う、卵を使わずに豆や卵のような風味をつける等の工夫をして、さまざまな冷凍食品で提供されている。子供たちがみんな一緒にデザートが食べられる、といったことも可能になっていくのではないかと。

Q：冷凍食品の適切な解凍方法や、解凍してからのお味期限がわからないことがあります。  
三浦：適切な解凍方法は製品の袋の裏に記載されており、調理の仕方でも変わることがあるので参考にしてほしい。冷凍食品は加熱調理が基本。パッケージを開けたら凍結は絶対に避けて頂きたい。