

～平成 28 年度南丹地区食育・学校給食研究協議会を開催しました！～

平成 28 年 7 月 27 日（水）南丹市日吉町生涯学習センターで、平成 28 年度南丹地区食育・学校給食研究協議会を開催しました。当日は、幼稚園、小学校、中学校、府立学校の教職員をはじめ、府の保健所の職員、学校給食調理場等から 100 名を超える方々の参加がありました。

○実践発表①「共同調理場と連携した学校における給食管理の在り方」

南丹市立園部小学校 小副川 翠 講師、南丹市立園部第二小学校 木村 悠香里 教諭
南丹市立園部中学校 野中 明子 栄養教諭



3校の先生方からは、園部学校給食共同調理場での衛生管理とともに、各校の配膳室の様子や給食当番、教室待機の指導まで、安全で衛生的な給食が実施される連携体制について発表いただきました。

○実践発表②「教科横断的な指導を通じた食育」

亀岡市立本梅小学校 松村 正美 教諭



松村先生からは、食に関する年間計画に基づき、家庭科や国語科、社会科、総合的な学習の時間等、教科領域を横断的につないだ指導と、地域との関わりを大切にしたい体験的な指導について発表いただきました。

○講演「適塩和食のすすめ ～京丹波町塩分調査の結果より～」

京都府立大学大学院生命環境科学研究科応用生命科学専攻 東 あかね 教授



東先生からは、京丹波町での塩分調査結果を基に適塩の重要性とバランスの取れた食事を摂るためには、母親と朝食を共食することや果物を多く摂ることが有効である等、塩分調査結果から望ましい食習慣について御紹介いただきました。

和食の唯一の欠点は「塩分過多になりがち」ということから、汁物を具たくさんにする等簡単に減塩できる食実践についてお話をいただきました。

～参加者の声～

○たくさんの児童、生徒たちによる配膳は、短い時間の中で忙しく大変であろうと思われる中、指導が行き渡り素晴らしいと思いました。待ち時間の読書もよく考えられていると思いました。

○教科横断的な食育が参考になりました。食育だけを考えると「どうしよう？」と思いますが、教科全体で見ていくと食育と関わっていることがよく分かりました。教科と食育を結び付けながら指導していきたいと思いません。

○データに基づいて、現在の京丹波町及び国内の状況の課題を知ることができて大変勉強になりました。自分自身の健康保持・増進に関わることを意識・実践することにより、子どもにも健康教育を実施したいと思いません。

○塩分の取り過ぎは良くないこと、カリウム摂取とのバランスが重要なことが今日のお話でより良く分かりました。