



2学期が始まり、記録的な暑さはようやく少しずつ落ち着いてきたようですが、皆様におかれましてはますますご清栄のこととお喜び申し上げます。暑さによる疲れが残っている方もいると思われますので、十分な栄養と休養を取り、安全で安心な学校給食の提供には万全を期したいですね。

ホテルで開催の夏季研修会

学校給食センター所長研修会及び栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会が7月31日(木)ホテル青森に於いて開催されました。

今年度も、物資総合展示会は11時30分から開始し研修会は13時30分から開催しました。展示会は24のメーカーから出展があり、給食会で調理してから会場へ運び、それぞれ皆、展示方法にも工夫しながら、熱心にPRし、参加者も試食しながら、様々な質問をしていました。

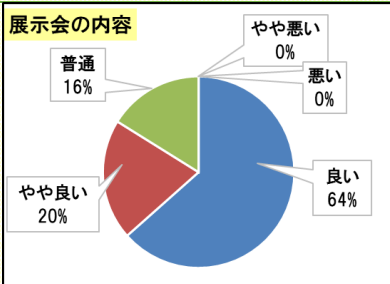
研修会の講演は、ウンログ株式会社 代表取締役 田口 敬 氏による『子どもの元気はおなかから！～今日からできる腸活×学校給食×食育のすすめ～』でした。



研修会について、アンケート調査の結果をお知らせします。

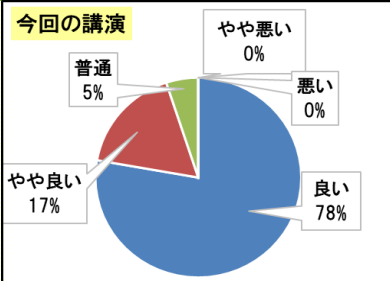
アンケートの質問事項は、①展示会の内容について、②今回の講演（テーマ、講師等）について、③今後の開催（テーマ、講師、ご意見、ご希望等）についての3項目です。参加者 106名のうち99名から回答がありました。集計結果と主な理由（一部抜粋）について掲載します。

展示会の内容



- ・気になっている商品や、最新の商品の試食ができてよかった。
- ・実際、見ながら食べてみて、メーカーのお話も聞けるとい企画は、とてもよいと思う。
- ・製品情報や生産地などを確認できた。
- ・展示の規模もちょうど良かった。
- ・他施設での使用方法などの情報交換ができてよい。
- ・持ち帰れるサンプルが多かったので、食べきれないことがなくよかった。
- ・レシピや献立の組み合わせ等があるとうれしい。
- ・展示会資料が講演会場にあったのに気づかずに回ってしまい、価格がわからないと思っていたので、アナウンスがあるとうれしい。

今回の講演



- ・講師の話がわかりやすくよかった。楽しかった。
- ・腸活の勉強が子ども達の給食、食育にもつながってくると思った。
- ・自分自身にもためになるし、子ども達にも伝えたい内容だった。
- ・腸活について深く知ることができた。
- ・ちょうど腸活が気になっていたので、良い機会だった。
- ・今までにない視点からのお話で新鮮であった。
- ・腸活は、子どもには少し難しいかな、と思った。
- ・推し活よりも腸活がんばります。

③今後の開催について

- ・駐車場がないので、違う会場がよい。駐車場探しが大変。
- ・会場としては良いと思うが、講演の会場が狭いと感じる。隣の人との距離がもう少し広い方が良いかと思う。
- ・これからも食事の大切さがわかる内容の講演をお願いします。
- ・災害時（地震、大火災等）の給食センター活用事例など、あれば知りたい。
- ・食の指導に取り入れられる内容だと嬉しい。
- ・業務に活用できる生成AIの使い方やヒントを教えてほしい。
- ・温暖化によるこれからの食料問題について知りたい。

水戸市に学校給食関係者等が集う

8月5日（火）・6日（水）茨城県水戸市に於いて第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が開催されました。全国から参加者約1300名のうち青森県からは当給食会からの派遣者等を含む13名が参加されました。

【1日目 全体会】文部科学省説明、文化庁説明の後、講演は文部科学省 齊藤るみ学校給食調査官による「栄養教諭に期待される職務と役割」で、令和7年4月30日付で文部科学省通知の「栄養教諭による食に関する指導等の充実について」の詳細説明がありました。講演の内容を受けてシンポジウムが行われ、栄養教諭・学校長・給食センター所長・文部科学省によるシンポジストで、「学校全体で食育を推進するために求められる栄養教諭の本来の職務」について話合われました。

【2日目 分科会】8つの研究主題に分かれて会場毎に3つの研究発表の後、質疑応答、協議内容に従って協議がありました。第4分科会では、「組織的に取り組む個別的な相談指導の在り方について」をテーマに、八戸市立学校東地区給食センター 中村 孝江栄養教諭が発表されました。肥満改善についての指導の途中段階で、児童のおやつに対する不満感が増してきたため、一週間単位で設定しているおやつのカロリーが上限に達しなかった分を「もぐもぐ貯金」と題して、貯金分からおやつをプラスしてもよい日を設け、効果を得られたとの発表内容に、質疑応答の際には質問者から「もぐもぐ貯金」を使用させてほしいとの希望のあり、多くの興味を持たれた発表でした。



祝! 文部科学大臣表彰

おめでとうございます

平内町立小湊小学校（平内町学校給食センター）

栄養教諭 工藤 勝子 氏が表彰されました。

表彰式は、学校の部、共同調理場の部、個人の部の順に行われ、個人の部の最初に名前が呼ばれました。



青森地区県立・下北部会がスチコンを学ぶ

青森県学校栄養士協議会員のうち、標記会員が7月28日（月）に当給食会2階調理室において、スチコンを使用した調理講習会を開催しました。

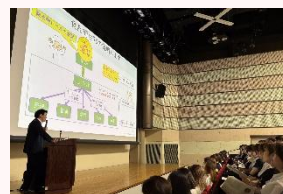
講師は、（公財）青森県学校給食会から 榎 未依主事と小林幸子室長が務め、＜焼きそば、鶏の揚げない唐揚げ、鮭のちゃんちゃん焼き風、かぼちゃのそぼろ煮、焼き夏野菜サラダ＞の5品を作りました。メニューについては、予め試作してみたい調理のリクエストを聴き、スチコン調理に合うようレシピ化物を作りました。



調理従事員 衛生管理を学ぶ

青森県教育委員会主催の学校給食調理従事員衛生管理講習会が7月29日（火）に県総合社会教育センターに於いて開催されました。

講義は、青森大学薬学部薬学科 川村 仁 教授による「学校給食における衛生管理について～HACCPの考え方を取り入れて～」で、帳票類の記録について具体例を示しながら詳しく話されました。県教育庁スポーツ健康課 矢古宇 由起指導主事からは、学校給食の衛生管理に関する調査研究の報告がありました。



◆お知らせ◆

【締め切り近づく】●「学校給食レシピコンテスト」は、県内の小学校・中学校・特別支援学校の児童生徒ならどなたでも応募可能で、栄養価計算は不要です。課題食材は毎年異なり、今年度は今年度は【ぶた肉、さば、ほたて、ごぼう、牛乳、りんご】のうち、1品以上使用することとしています。応募用紙は最新の様式を使用くださるようお願いいたします。
応募締め切り日は9月26日（金）必着です。たくさんのご応募お待ちしております。