



連日の大雪に苦慮されているかと思いますが、皆様には益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。
冬のオリンピックが開催されますが、青森県では国スポが始まり、冬のスポーツの話題が楽しみです。また、青森市では40年振りの記録的な大雪で、渋滞による物資の輸送に大きな影響が出ております。コロナやインフルエンザのほかノロウイルスによる感染症や食中毒も心配な時期でもありますので、体調管理は万全にして乗り切りたいですね。

心と食べ方の関係を学ぶ

青森県学校栄養士協議会冬季研修会が12月25日（木）青森県総合社会教育センター第一研修室で行われました。午前中は、青森県教育委員会スクールカウンセラー 公認心理師 竹内 由加子 氏による「自己理解・他者理解から、その先へ解決の手立て～学校という所属集団のなかで、準拠集団（人の価値観、信念、態度、行動などに強い影響を与える集団）の一員となるために～」の講義がありました。



栄養教諭及び学校栄養職員は、学校給食の栄養管理、衛生管理、食に関する指導など、多くの職務を抱えているが、職場では一人職になりやすいことから、孤立しないためには「つながり」と「発信」がカギと話されました。そのために、自分を知ることの手立ての一つとして「実習シート わたしのかかわり方」を参加者が実際に使用し、結果を確認しました。また、食に関する指導や個別的指導の際に役立つカウンセリングの基礎と事例についても話されました。さらに、

弱さは、健康の一部で、つらい、しんどい、疲れたと感じていいのであって、「不完全な自分を、そのままOKと認めること」は自己信頼と言え、精神の成熟のことです。とも話されました。一人職で抱え込まずに、時には弱さを認め、周りに伝えて、栄養教諭等の仕事が輝くための手立てが盛り込まれた講義でした。

午後は、株式会社日本教育資料 代表取締役 山口 健太 氏による「偏食・好き嫌いが多い子にどう対応したらいい？」の講義がありました。会食恐怖症について、原因と克服するまでを、様々な事例と講師自身の体験を交えながら話されました。好き嫌いや偏食の多い子ども達にやりがちな声かけが、場合によっては克服につながらないこともあるなど、食に関する指導の際にとっても役立ち、多くの事を考えさせられる内容でした。



その後、伝達講習として、「第2回全国給食・栄養教諭等研究協議大会」及び「全国学校栄養士協議会第61回学校給食夏季講習会」に参加した3名による発表と、県教育庁スポーツ健康課から令和8年度の業務説明、公益財団法人青森県学校給食会から物資の説明があり、学びの多い一日となりました。

有機農産物の導入を学ぶ

青森県学校給食センター所長会議が1月9日（金）青森県総合社会教育センターに於いて行われました。講演は国立大学法人弘前大学 農学生命科学部国際園芸農学科食農経済コース 教授 石塚 哉史 氏による「学校給食における有機農産物導入の現状と課題 ―いすみ市の実践事例を中心に―」でした。国の食料・農業・農村基本計画（令和7年4月）によると、学校等での食育の強化が挙げられており、その中に有機農産物の活用について重要性が示されています。千葉県いすみ市は、温暖な気候と肥沃な耕地に恵まれ、代表的な農産物として梨、ブルーベリー、いすみ米が豊かに実る田園都市で、平成24年に生物多様性と（有機）稲作に関わる協議会が設立されましたが、当時、有機栽培に取り組む農家は市内に皆無であったそうです。そこから、市とJA等が連携し、平成27年に学校給食へ有機米4トンを導入することになり、平成29年には学校給食の全量にあたる42トンの有機米が導入されるようになりました。その後、有機野菜も徐々に取り入れられるようになり、市の農林課職員がコーディネーターの役割を担い、給食センターが無理なく使用可能な品目を優先して選択できるようにシステム化しているそうです。有機農産物が学校給食へ導入されたことに伴い、いすみ市への波及効果をして、令和5年に保育園・こども園への提供も始まりました。新たな担い手の育成も行われるようになりました。学校給食に導入されたことで、短期間に産地形成が実現されました。子どもたちへは、健全な環境が自身の健康と健全な社会を保障することへの理解を醸成するために「食農環境教育」の推進に取り組み、学校給食の残食の減少にもつながっているそうです。今後の発展に向けて課題はあるものの、有機農産物導入での効果はみられるとの内容でした。

研究協議では、令和8年度の給食費の動向について等の報告がありました。



物資の自主検査等の結果について

◆1月に入庫した物資の細菌検査結果は、一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・黄色ブドウ球菌について検査したところ、いずれも問題ありませんでした。なお、検査した製品は次の12品です。

カールわかめさざ波	乾塩法ベーコン(スティックカット)	まあるいパン
徳用ミートボールたれ付き	彩りたけのこしゅうまい 26	ラ・フランスゼリー
味付おかか	スイートポテト	ぶどうゼリー
チーズインハンバーグ(デミソース)	かぼちゃチーズフライ	にしん照煮

◆当給食会は、取り扱い物資のうち県産農産物について、毎年、外部機関に残留農薬スクリーニング検査を依頼しております。今年度は「冷凍小松菜（IQF）」を検査し、236項目何れも不検出でした。