

令和8年度 新潟県学校栄養士協議会 全体研修会報告

令和8年6月15日（於：新潟県自治会館）

開会の挨拶

新潟県教育庁保健体育課 課長 志田哲也 様
代読 新潟県教育庁保健体育課 学校給食係長 高橋香澄 様

第2期新潟県教育振興基本計画に基づき、地場産物を取り入れた給食や食育を推進することで、子どもたちが地域への愛着と誇りを持ち、未来を切り拓く力を育てていただきたい。昨年度の新潟県学校給食優良共同調理場を訪問し、現場での徹底した衛生管理や食物アレルギー対応を拝見して、その重要性を再認識した。今後も安全・安心な給食の提供に努めるとともに、地域の魅力を伝える食育の充実をお願いしたい。

講義 「安全安心な学校給食を実現するために ～食物アレルギー対応、異物混入事故防止、衛生管理の徹底等に向けた危機管理体制～」

新潟県教育庁保健体育課学校給食係 指導主事 久保尚子 様

令和7年度の保健体育課に報告された事故状況を踏まえ、危機管理の徹底を求めたい。食物アレルギー事故防止には、献立名による思い込みを排した「開始前の確認」や「複数人でのダブルチェック」に加え、児童生徒自身の自己管理能力を育てる指導が不可欠である。異物混入対策では、器具の使用前後の点検を徹底し、万が一の際は安全を第一に提供中止を判断できる体制を整えてほしい。学校給食衛生管理基準の改正も見据え、「全ては命を守るため」という強い決意を持ち、専門性を発揮していただきたい。

発表1 「佐渡から発信！イチオシ食材でつながる地場もん献立」

佐渡市立金井小学校 栄養教諭 佐々木あや子

佐渡市の学校給食では「朱鷺と暮らす郷」認証米や地元の発酵調味料を積極的に活用している。平成28年度から続く「佐渡イチオシ食材」の取組では、自ら生産者の元へ足を運び、その思いを食育だよりやSNS、地元テレビを通じて多角的に発信してきた。過去の取材資料を授業で再活用することで、情報の「点」を「線」へと繋げ、地域全体で食育を推進している。生産者の思いを繋ぐことが、子どもたちの郷土愛を育む一歩になると信じている。

発表2 「ジビエを学校給食に～Gibier を学ぶ～」

糸魚川市立糸魚川小学校 栄養教諭 石垣美千代

「ユネスコ世界ジオパーク」に認定されている糸魚川市では、農作物被害を解決する一環として、イノシシやシカの肉を用いた「ジビエ給食」を導入した。行政や地元のハンターと連携し、補助金の活用や安全な食肉処理ルートを確保することで実施に至った。子どもたちが食べやすいハンバーグ等での提供や啓発動画の視聴、ハンターの講話を通じて、地域の課題解決と「命をいただくこと」への感謝を学ぶ、生きた教材としての食育を実践している。

講演 「子どもたちの心に届く魚食教育 -学校現場で明日から活かせる実践のヒント-」

日本女子大学 名誉教授 高増雅子 様

日本の魚食文化は衰退傾向にあり、食料自給率向上や健康維持のために子どもへの教育が急務である。実践のあり方として、単に食べるだけでなく、実物に触れる、描く、内臓を観察するといった五感を通じた多角的なアプローチが重要である。子どもたちが学校で得た感動を家庭に持ち帰り、「家でも魚が食べたい」と発信することで、学校・家庭・地域が連携した理想的な魚食教育が実現する。命をいただくことへの感謝や環境保全の視点も、その根底に流れる大切な要素である。