

### (3) 栄養教諭として採用

#### ① 栄養教諭として子どもの育成に当たる

## 子どもたちに、食を通して、生きる力の種をまく先生

【教師像】○ 自己の資質向上に努め、学び続ける教師

○ 食に関する専門性を生かしながら、児童生徒の個性や願いを理解し、個に応じた指導ができる教師

年齢

身に付けた力等

エピソード

### 20歳代

- ・子どもを理解し、ともに学ぶことができる。
- ・学校給食を通して食に興味・関心をもたせることができる。
- ・他の教職員と連携し、専門職として食に関する指導ができる。

- 初めての授業は、自分の力不足を痛感し落ち込んでいました。しかし、授業後「先生、これすごいね！」と教材に興味を示したり「楽しかった！」と言ってくれたりした子どもたちのおかげで、次の授業への意欲がわきました。
- 子どもたちに「何を伝えたいのか」、「何を身に付けてほしいのか」を明確にし、発問の仕方、教材の工夫、授業の構成など必死に悩み考え、多くの先生方からアドバイスをもらい、指導技術を学んだ時期でした。
- 給食委員会や料理クラブなど、いろいろな活動を通して子どもたちを理解していくことが、自分の指導にもつながっていくことが分かりました。

### 30歳代

- ・県内外の研修会等に積極的に参加し、授業力を高めることができる。
- ・地域・関係機関等と連携を図り、食のコーディネーターとしての役割を担うことができる。

- 栄養教諭の教育実習生を受け入れ、後輩を育てられるように力を付けたいと思いました。県内外の様々な分野の研修会・講演会に参加し、専門職としてだけでなく社会人としての視野を広げることもつながりました。
- へき地校勤務では、保護者・地域・関係機関と連携した教育活動を学ぶことができました。地域の方を招き、茶摘みから加工までの体験活動を行ったり、摘んだお茶を給食に「生きた教材」として取り入れたりするなど、食に関する指導と給食を関連づけて実施することができました。
- 食のコーディネーターとしての取組には「報告・連絡・相談」やコミュニケーション能力等が重要となることを実感しました。



## 40歳代

- ・ 所属校以外や地域においても、食育推進に貢献することができる。
- ・ 全体及び個に応じた指導の工夫により、行動変容から習慣化へと導くことができる。
- ・ 広い視野をもって職務を再認識し、遂行することができる。

- 小学校から中学校勤務になり、9年間を見通した食に関する指導計画の重要性を再認識しました。職員研修や食育だより等を活用して、学校・家庭・地域が連携した取組ができるよう努めました。
- 保健体育部内で連携し、個別的な相談指導に取り組みました。個人への関わり方、行動変容のためのアプローチ方法、組織として継続的に指導する体制作りなどよい経験となりました。
- 様々な役を引き受けたことで、今まで引き継がれてきた先輩方の思いを感じるとともに、組織の大切さを理解することができました。また、国や県、市町村等の動向を意識しながら仕事をする事の大切さもより強く感じるようになりました。

## 50～60歳代

- ・ 豊富な経験を生かして、後進に指導することができる。
- ・ 地域や保護者のニーズに柔軟に対応することができる。
- ・ 専門分野に留まらず、広い知識習得に意欲的に取り組むことができる。

- 退職を意識し始めた頃、学校栄養職員から栄養教諭の制度開始までの歩みや自分自身の経験等を若手職員に伝えたことを契機に、次の世代を育てていくことの必要性を感じるようになりました。それからは、できるだけ各種研修会等で、栄養教諭の必要性や食育の重要性、食育推進の方法等について話すように努めました。
- 食物アレルギーについて、学校と関係機関とが連携した組織をつくりました。「学校給食での対応ができる・できない」の見極めをきちんと行い、個別に対応したことで保護者の理解を得ることができました。
- 現状に甘んじることなく、栄養学・生化学などを勉強し続けました。また、子どもたちの生活環境などの情報収集に努め、日常生活に生かせる内容での個別的な相談指導、食に関する指導の充実に努めました。

## ② 栄養教諭として給食の充実を図る

### 学校給食を通して、未来を担う子どもたちの健康を支えるM先生

- 【教師像】
- 自己の資質向上に努め、高い専門性を子どもたちに還元できる教師
  - 学校給食の充実・発展のために努力し続ける教師

年齢

#### 20歳代

- ・安全で安心な学校給食を提供することができる。
- ・子どもを理解し、ともに学ぶことができる。
- ・学校給食を通して、食に興味・関心をもたせることができる。

身に付けた力等

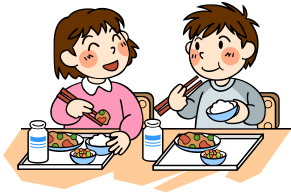
エピソード

- 理論と現実とのギャップにとまどい、調理員の要望に対処できず辛い思いもしました。しかし、注文書の確認のほか、大量調理のポイントを教えてくださいなど、経験不足の私を支え育てようとしてくださっていたことに気づき、コミュニケーションの大切さを学びました。
- 給食時間は、子どもたちの食べる様子をできる限り見に行きました。子どもたちが苦手な献立の時には、使われている食材や、調理作業の様子を放送で伝えるなど、食べたと思う方法を模索する日々でした。「先生、全部食べられたよ！」と笑顔で話す子どもたちの成長をとともうれしく感じました。

#### 30歳代

- ・関係機関等と連携を図り、衛生的な調理環境を整備することができる。
- ・県内外の研修会等に積極的に参加し、学校給食に関する専門性を高めることができる。

- 異動により調理場が変わると施設設備等も違い、それに伴ってできない献立もでてきます。そこで、スチームコンベクションオープンの必要性を強く感じました。それから数年かかりましたが、レンタルで導入してもらうことができ、献立の幅が広がったことで、学校給食を「生きた教材」としてさらに活用することができるようになりました。
- 県内外での研修会や調理講習会に参加し、新しい給食のメニューや味付けを学び、献立のバリエーションを増やしました。子どもたちの興味・関心も高まり、給食を通して、子どもたちの食の世界を広げることができ、この仕事のやりがいを感じました。



## 40歳代

- ・校務分掌において、食育推進に貢献することができる。
- ・地域の特色を生かした安全な学校給食用の物資調達について、計画的な運営、連絡・調整を行うことができる。

- 給食委員会を中心に給食献立総選挙の実施やデザート投票を実施しました。そのことにより、子どもたちも給食や食に関して、興味・関心が高まったように感じました。
- 症状の重い食物アレルギーのある児童への対応のために、学校・保護者及び関係機関等が連絡を密に取り、弁当持参から少しずつ給食を提供できるようになりました。組織全体で係わる大切さと、学校給食の責任の重さを改めて感じました。
- 毎月、地域の農家の方に生育状況や納入可能品目・数量を確認し、地場産物の活用を計画的に進めることができました。また、学校給食が生産者と子どもたちとの橋渡しとなるよう、食材を納入するまでの苦労や子どもたちへの想いを直接伝えていただきたいと考え、生産者との交流給食を企画・運営しました。

## 50～60歳代

- ・豊富な経験を生かして、後進に指導することができる。
- ・給食を取り巻く環境の変化に、柔軟に対応することができる。
- ・知識習得に意欲的に取り組むとともに、関係者への指導ができる。

- 若手の先生から献立作成や衛生管理等についての相談を受けることが多くなり、これまで身に付けた知識や経験を伝え、次の世代の先生方を育てる立場になったことを実感しました。
- 調理業務の民営化が進み、調理員等との関わり方に最初は戸惑いました。しかし、栄養教諭は学校と調理員をつなぐ役割があると考え、給食室ではできる限り子どもたちの給食時間の様子や感想を伝えるようにしました。調理員が子どもたちをより身近に感じるようになり、「子どもたちのために」という視点で話し合う機会が増えました。
- 衛生管理の研修会等で栄養教諭の専門性を高めるだけでなく、学んだことを調理員に伝え、施設の衛生管理を見直したり、作業工程について話し合ったりするなど、調理員の意識の向上に取り組みました。