

平成 26 年度

スキルアップ研修会Ⅱ-①、Ⅱ-②

子どもの栄養食事指導・支援プログラム 報告書



公益社団法人 日本栄養士会

学校健康教育事業部

## 目 次

はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

### 平成 26 年度子どもの栄養食事指導・支援プログラム 活用報告書

---

子どもの栄養食事指導・支援プログラム 活用報告書の集計及びその考察 ・・ 2

### 子どもの栄養食事指導・支援プログラム 活用例

---

徳島県 「子どもの食事指導・支援プログラム活用報告書」 ・・・・・・ 12

愛媛県 「今治市における学校ごとの食事摂取基準算出について」 ・・・・ 13

新潟県 「食事摂取基準を活用した食育授業について」 ・・・・・・ 16

愛知県 『子どもの食事指導・支援プログラム活用報告書』  
から広がる学校における食育の推進」 ・・・・ 19

愛知県 「食事支援プログラム食事処方の活用」 ・・・・・・ 22

今後の展開・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 24

## はじめに

平成 20 年に学校給食法の改正が行われ、栄養所要量から学校給食摂取基準に変わり、7 年が経過しました。

学校給食摂取基準の運用にあたっては、児童及び生徒の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用することが求められています。

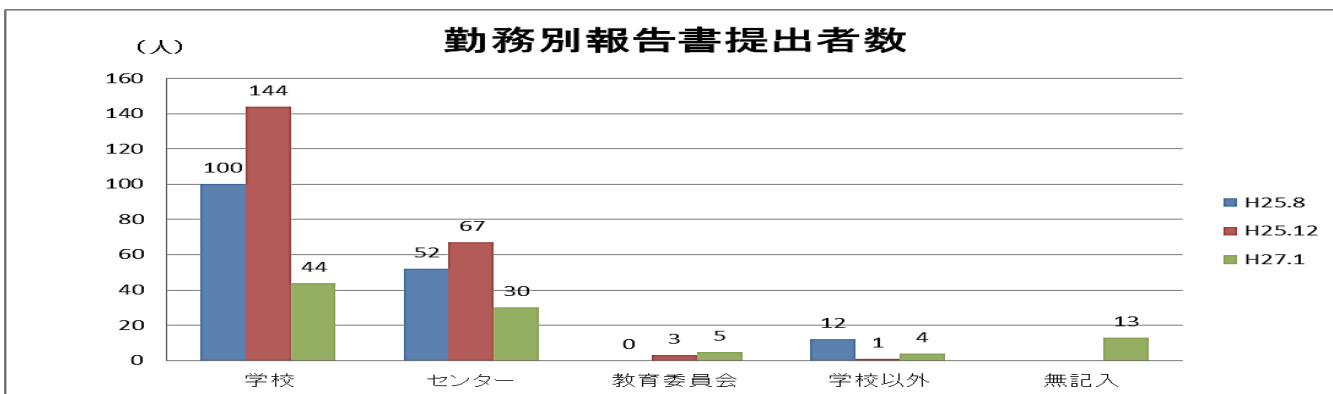
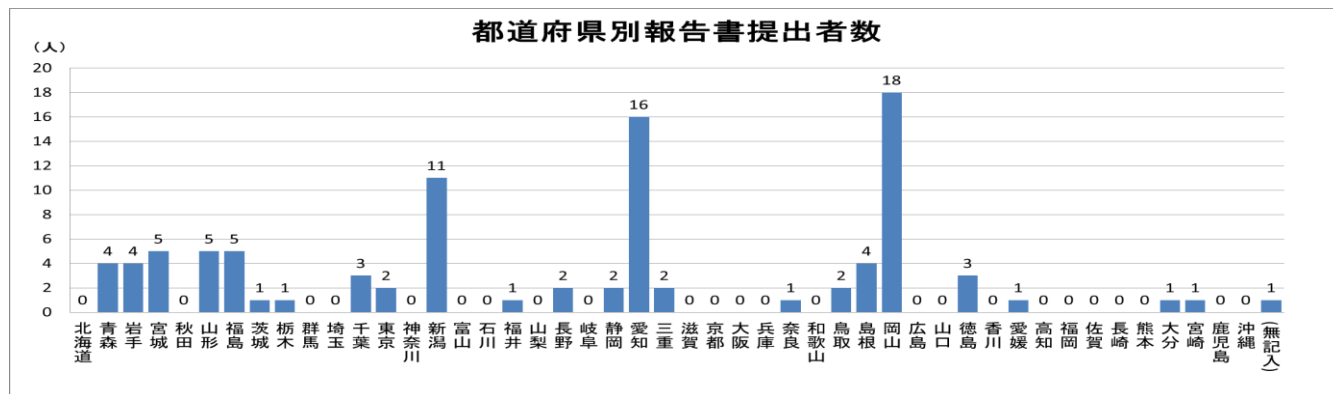
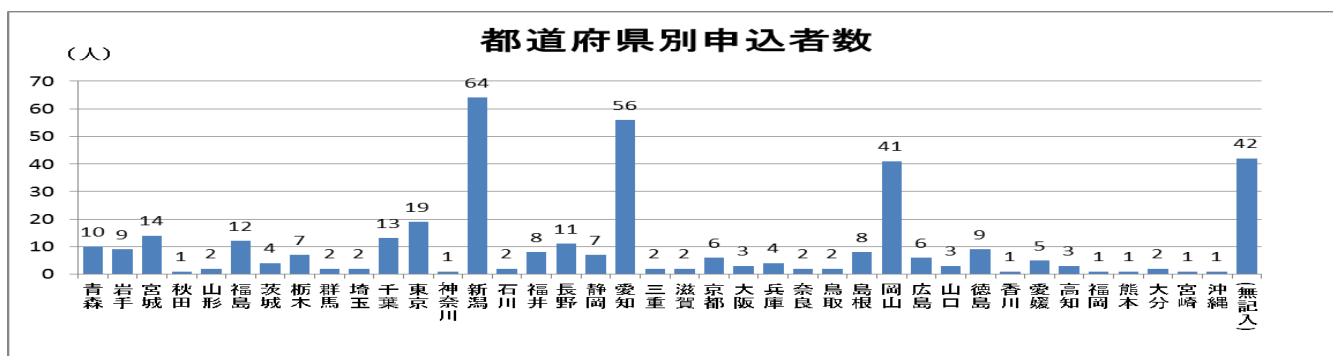
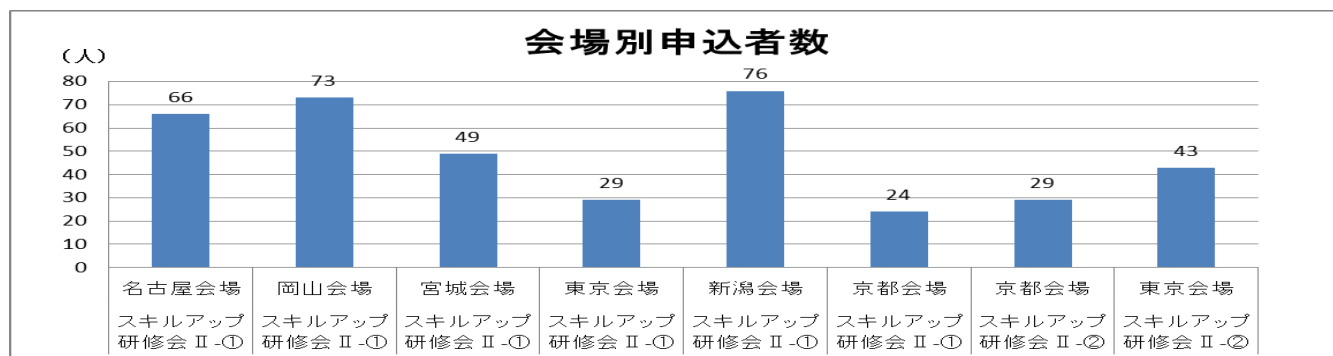
学校健康教育事業部では、平成 24 年度より「食事摂取基準の活用の仕方」について、平成 25 年度には、「食事摂取基準の解説」と「食事摂取基準計算ソフトと子どもの栄養食事指導・支援プログラムソフトの活用実践報告及び活用方法について」の研修会を全国で開催してきました。

平成 26 年度は、「子どもの健康管理プログラム」と「子どもの栄養食事指導・支援プログラム」を活用することで子どもの健康管理に役立ち、個別指導の充実を図ることを目的として研修会を実施しました。そして、研修会参加者の協力を得て、研修会参加後の取り組みについてこの報告書をまとめました。

栄養教諭・栄養職員は、学校給食摂取基準を十分に活用した適切な栄養管理を行うことが重要です。また、児童生徒の健全な成長及び生涯を通じた健康の保持増進のための個別指導の一層の充実を図ることが求められています。

最後に、活用報告書を作成するにあたり、日ごろから多大なご協力やご指導・ご支援くださいました村田光範先生、田中延子先生、由田克士先生、杉浦令子先生、北出宏予先生に感謝申し上げます。

# 給食管理のためのスキルアップ研修会申込者状況等について



平成 26 年度「スキルアップ研修会 II - ①(6 会場)」の申込者数は 317 人(うち受講者数は 299 人)でした。「スキルアップ研修会 II - ②(2 会場)」の申込者数は 72 人(うち受講者数は 67 人)でした。そのうち両研修会の受講者は 32 人でした。

報告書提出者数については、1 月末日到着分迄の 96 人で、提出率は 29%でした。(昨年度の提出率は 34%でした。)

都道府県別報告書提出者数は、研修会開催地の申し込み者数に比例する傾向がみられました。勤務別報告者数は、教育委員会・学校以外に勤務の方の提出率が若干伸びました。

※ 報告書用紙は、データとしてCDに入れて配付

いただいた報告書をもとに、今後の改善等の参考といたします。メールまたはFAXで送信してください  
送付先: 日本栄養士会 ←送信表は不要

期日: 平成27年1月末日迄  
色つきセルに入力下さい

送付先: [jda-gakkou@dietitian.or.jp](mailto:jda-gakkou@dietitian.or.jp) ←こちらをクリックしてください  
FAX可: 03-5425-6554

## 〈子どもの食事指導・支援プログラム 活用報告書〉

都道府県名  勤務区分  勤務先

名前  勤務先 電話番号

1. このプログラムを活用しましたか? ○印をつけてください。

はい	<input type="checkbox"/>	→ 2. の設問に続けてお答えください。
いいえ	<input type="checkbox"/>	→ 5. の設問にお答えください。

2. データ数はどのくらいですか?

センター及び複数校勤務の方は、入力した児童・生徒数の合計でお答えください。  
また、内訳の該当するものに○印をつけてください。

入力した児童・生徒数 およそ  名

内訳	全学年	<input type="checkbox"/>
	1部の学年	<input type="checkbox"/>
	抽出児童生徒のみ	<input type="checkbox"/>

3. 使用したプログラムと活用内容についてお聞きします。○印をつけてください。(複数回答可)

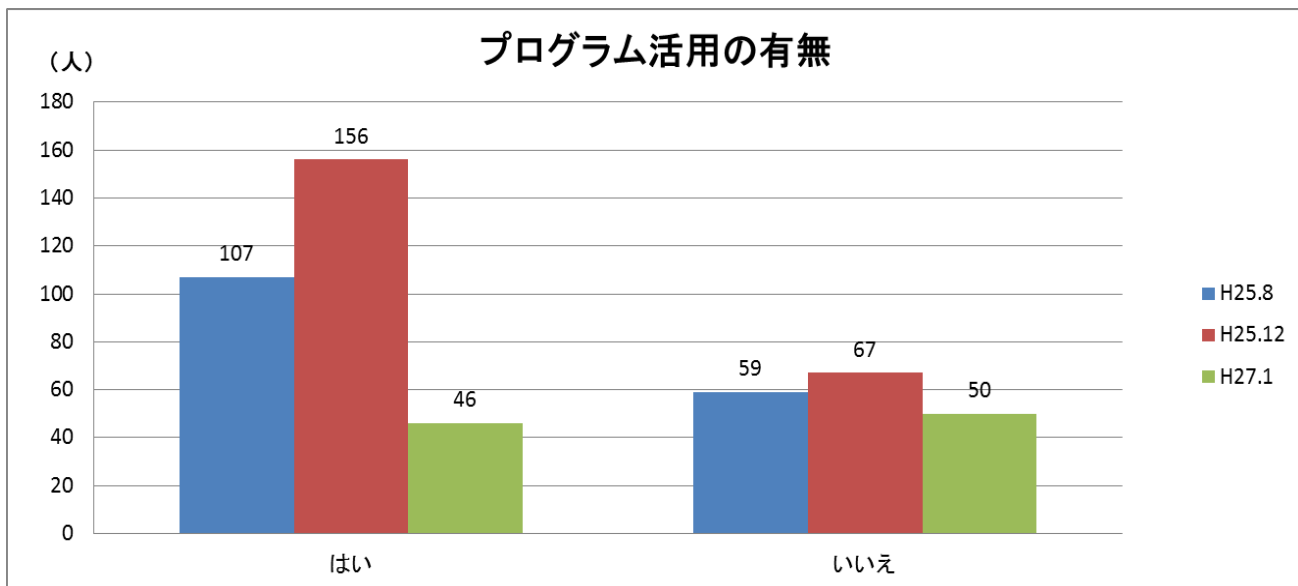
活用内容 プログラム	摂取基準を 求めた	給食管理に 反映させた	給食時間 の指導に活 用した	児童・生徒 の個別指 導を行った	家庭との連携とし て食事指導を 行った	その他 (ご記入ください)
A 摂取基準算出	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B 子どもの 健康管理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C 食事処方	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

4. プログラムを活用して、どのような給食管理・栄養指導を行いましたか。(具体的に)

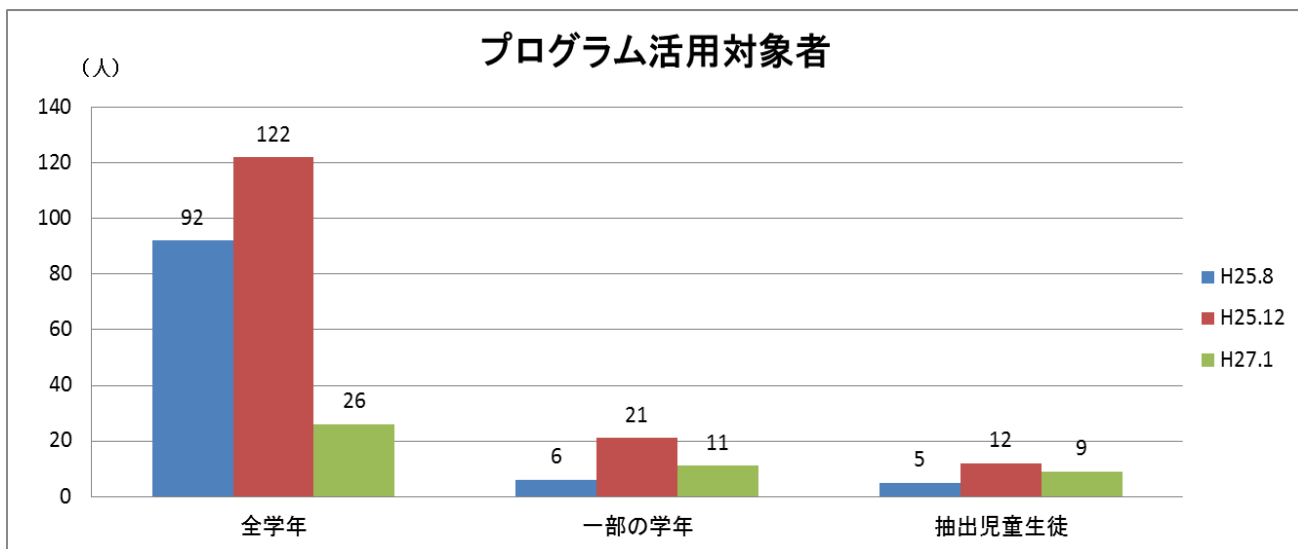
5. 感想をご記入ください。

\*ご協力ありがとうございました。

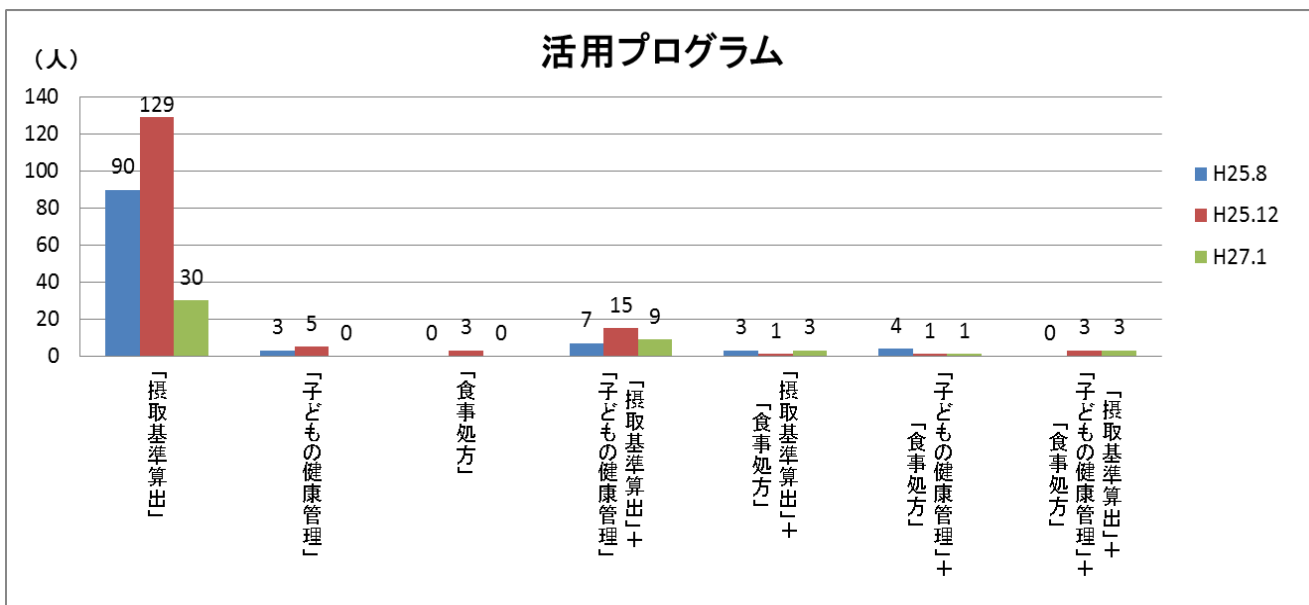
1. このプログラムを活用しましたか？



2. 入力した児童生徒の内訳(プログラム活用対象者)

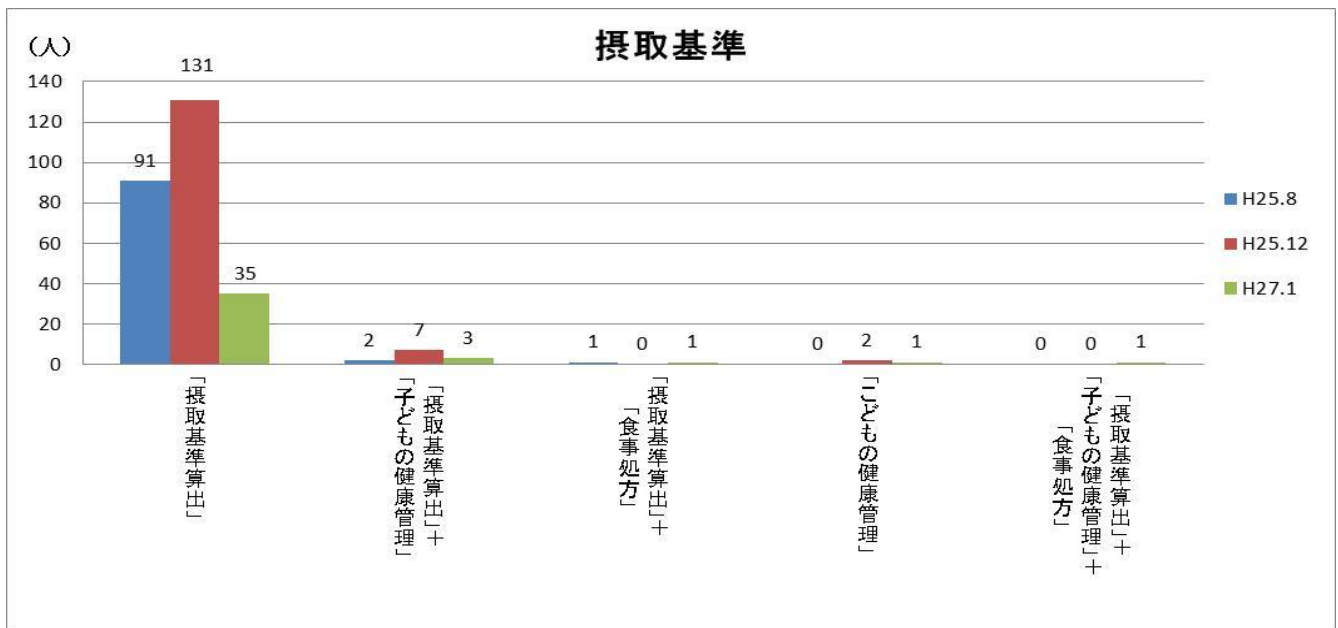


3. 活用したプログラムの内訳



#### 4. 活用内容について

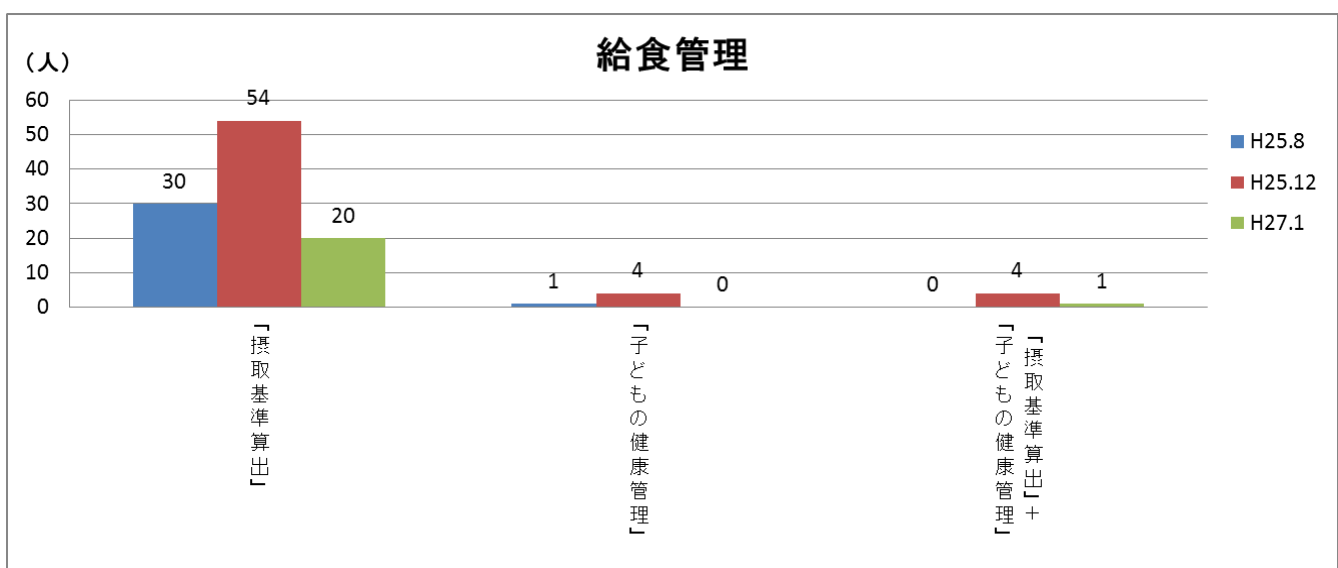
##### ① 摂取基準を求めた



**具体例** 報告書より抽出

- 4月の身体状況を入力して摂取基準を算出してみた。9月、1月の計測結果も入力し児童の変化を見たいと思っている。〔自校〕
- 昨年度と今年度の年3回の全校児童のデータを入力し、学年別・学年団別の給与エネルギー目標量、タンパク質、脂質、糖質、一部のビタミンを算出した。過去の提供量と残食率をふまえて、今後具体的な食品構成(献立)にどうつなげていくか検討中である。〔自校〕
- 一部の学年を対象に摂取基準を求め、学校給食摂取基準との比較・検討を行った。また、肥満傾向のあるハイリスク者についての把握をするとともに、担任にデータを示し、児童の喫食状況の把握に努めることの共通理解をした。個別の指導については検討中である。〔センター〕

##### ② 給食管理に反映させた



**具体例** 報告書より抽出

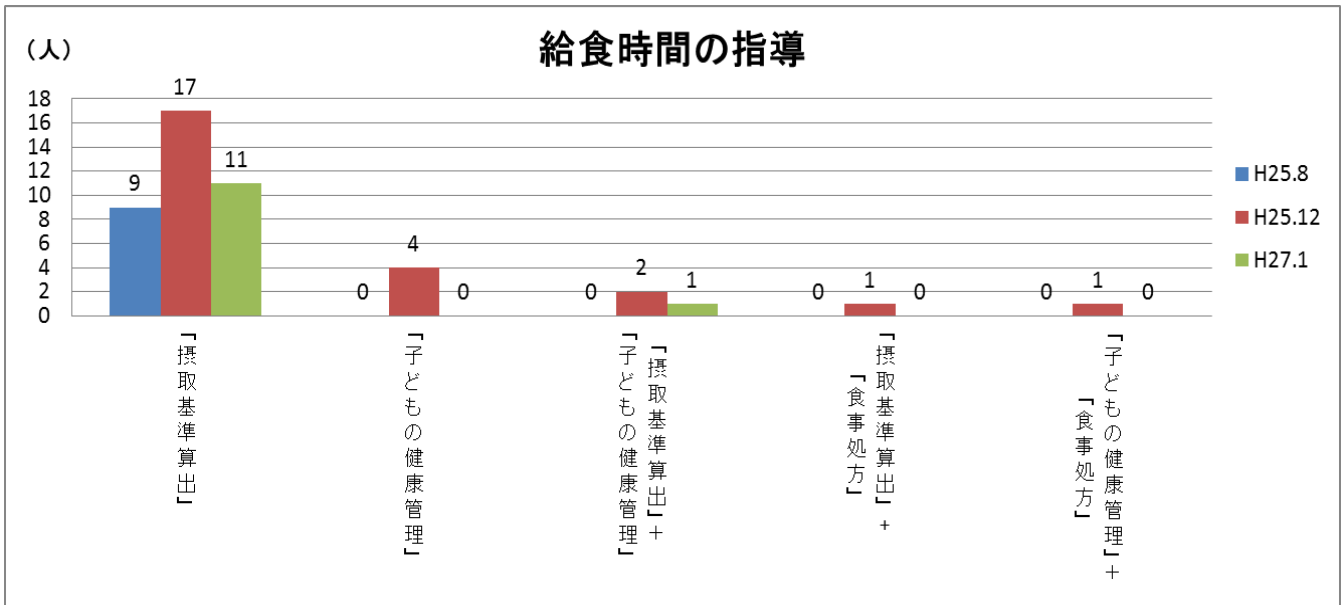
- 養護教諭から児童の身体測定結果をいただき、個別の推定エネルギー量やクラス毎の給与エネルギー目標量を確認した。主食の量は例年学年で食べている量で配食していたので、今回クラス単位での食事摂取

基準にあわせ調整し、児童の実態にあった量へ直すことができた。また、肥満傾向のある児童への健康指導では、推定エネルギー量をつたえることにより、より具体的に指導することができた。夏休み前、冬休み前と2回行なったが、夏休み前に行った児童の多くに肥満度の低下が見られ、養護教諭とともに手応えを感じている。〔自校〕

- 給食管理では今まで低・中・高学年別に分けていた主食量・汁量を学年ごとに細かく分けて対応するようになった。10月から主食量を成長に合わせて見直した。〔センター〕
- 昨年度からプログラムを活用して調理場の基準を作成して給食管理をおこなっている。4月の身体計測→6月に反映・9月→11月に反映・1月は4月という感じで行い学級別にシートを作って担任の先生にもお知らせしている。〔自校〕
- 求めた摂取基準に基づいて各学年の給食の配食等を変更した。  
本校の摂取基準を職員会議で話し、職員の共通理解を図った。(学年ごとにごはんの量を変更した。)

〔自校〕

### ③ 給食時間の指導に活用した

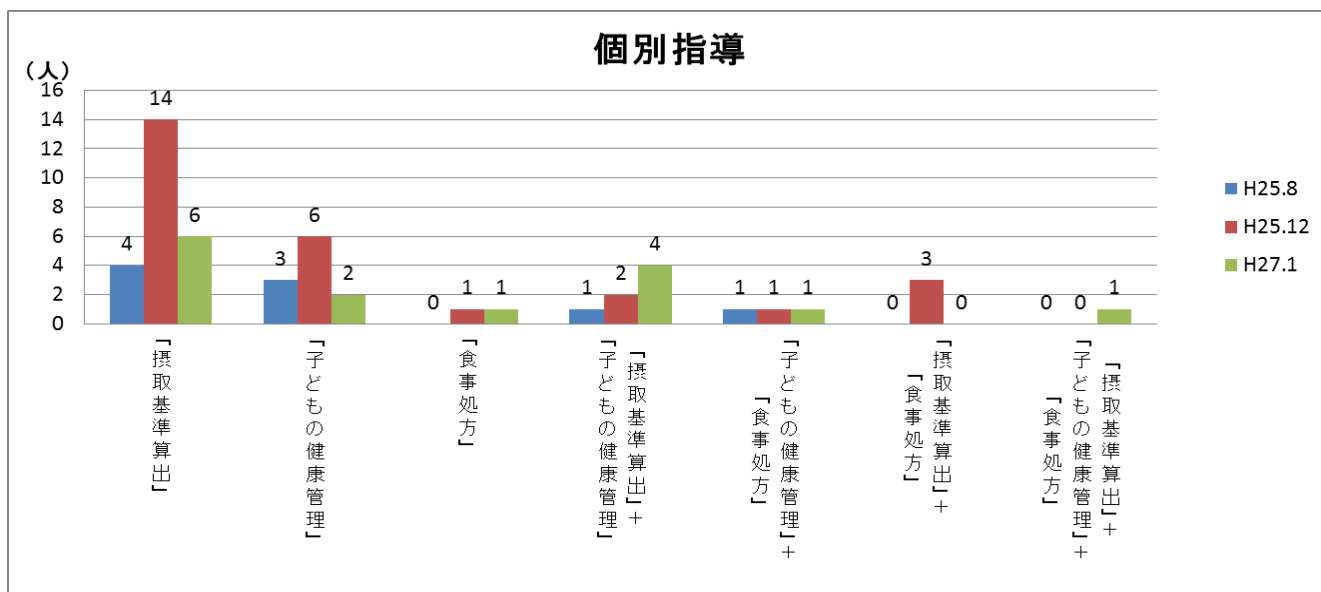


#### 具体例 報告書より抽出

- 少食の児童がいる学年の EER を求めて、担任に示し、盛り付け量の参考にしてもらった。  
少食の児童個人の摂取基準を求めて、担任に示し、どれだけ食べればよいのか、日々の給食指導に生かしてもらった。〔センター〕
- 給食時間の主食の量の調整の指標とした。〔センター〕
- 小学校においては、学校ごとに学年、男女別の平均の身長・体重から摂取基準を求めて給食管理に反映させている。  
所属の中学校においては生徒全員分のデータを入力し摂取基準を求め、給食管理に反映させている。  
肥満傾向の児童生徒が多いことから、残ったごはんを一部の児童生徒がたくさんおかわりすることのないよう学級ごとにご飯の量を調整し、指導しているところである。〔センター〕
- 摂取基準を求めて、これまで行ってきた給食管理が、あまり生徒の実態からずれていないことがわかった。個々の EER が特に高い生徒、特に低い生徒の、日々の食事量を見て回り、必要量に見合っていない生徒には、声をかけて改善を図るように指導をしているところである。〔センター〕



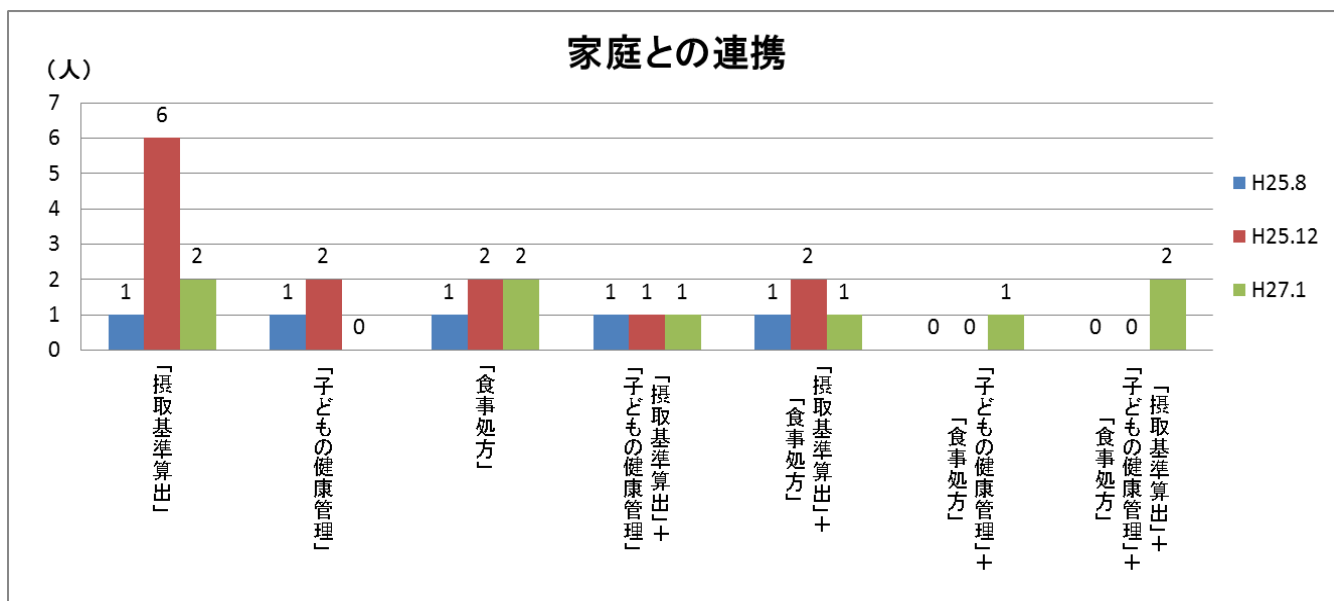
④ 児童生徒の個別指導を行った



【具体例】 報告書より抽出

- 個別指導のための対象を抽出し、摂取基準を算出する。対象児童の食事の記録から摂取カロリーを推定し、摂取基準と照らし合わせて、自分の食事の見直しができるよう指導した。〔自校〕
- 肥満生徒への個別指導に活用した。〔センター〕
- 摂取基準を基にクラスの摂取状況の評価に使用した。  
太っていると思いこみ、主食を減らす女子児童の成長曲線を描き自分の成長を客観的な形で確認させた。プログラムにある食事処方をを用いた指導までには至っていない。〔自校〕
- 生徒の個別指導に用いるために成長曲線をかき、エネルギー量の摂取基準を個別に算出した。食べる量の目安として説明するとき用いた。〔自校〕

⑤ 家庭との連携として食事指導を行った

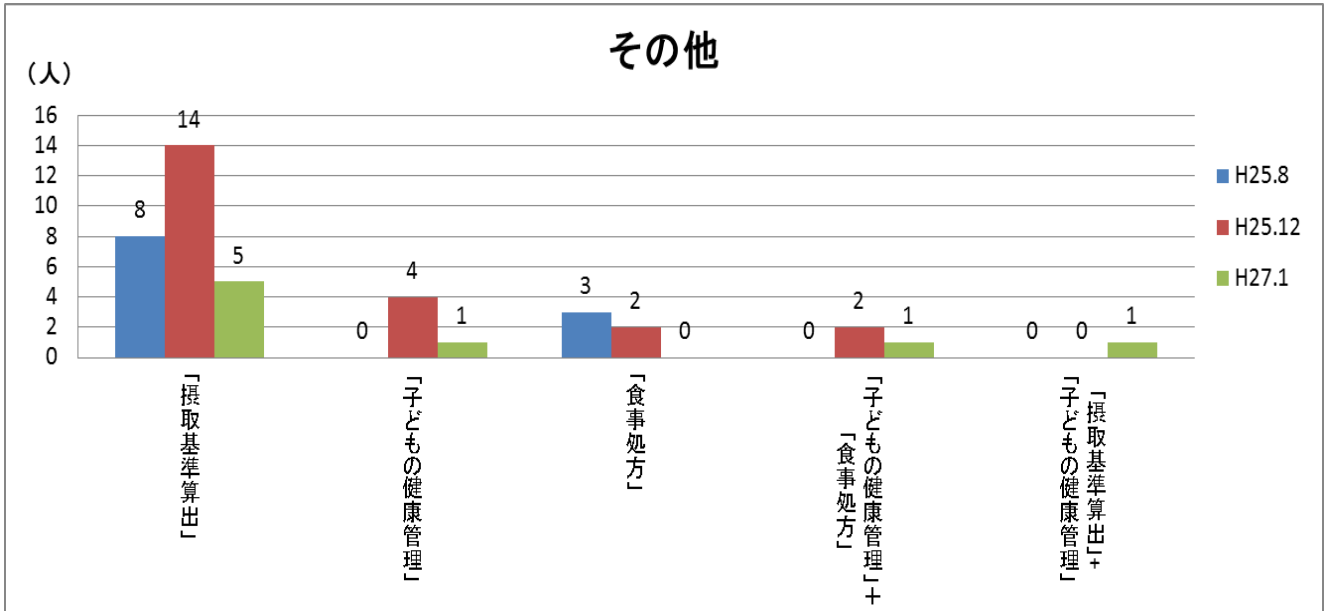


【具体例】 報告書より抽出

- 養護教諭と連携した生活習慣病予防教室（肥満指導）
  - ・ 食事摂取基準
  - ・ 成長曲線
  - ・ 食事処方
  - ・ 食事カウンセリング〔センター〕

- 食事指導を希望した肥満児の保護者に対して成長曲線グラフ、食事処方を使用して個別指導を行った。  
〔自校〕
- 2学期末の期末面談時に、肥満度 30 パーセント以上の児童の保護者との面談を実施。その際の食事指導のデータとして活用した。「大人よりも食べるので、食事量をへらそうと思っている」と考えている保護者に、成長期としての必要な栄養量をデータで示し、大人よりも多くても構わないことや、炭水化物に偏りがちな食事内容の偏りを指摘して、食事バランスの取り方や、間食の注意点などを指導した。  
〔センター〕

⑥ その他



具体例 報告書より抽出

- 中学 2 年生学級活動において、個別の EER を算出し、それをもとに個別の食事バランスガイドを作成する際の基礎資料とした。肥満度やエネルギー必要量を見ながら、授業後のコメントを書く際の参考にした。クラス別の摂取基準を算出した。〔自校〕
- 町全体の実態及び課題の把握。個別資料の参考資料。〔自校〕
- エネルギー量を、1 学期と 2、3 学期で変更した。  
6 年生のお弁当の授業で、お弁当箱の大きさを体格に合わせて示すことができた。〔センター〕

〈 考 察 〉

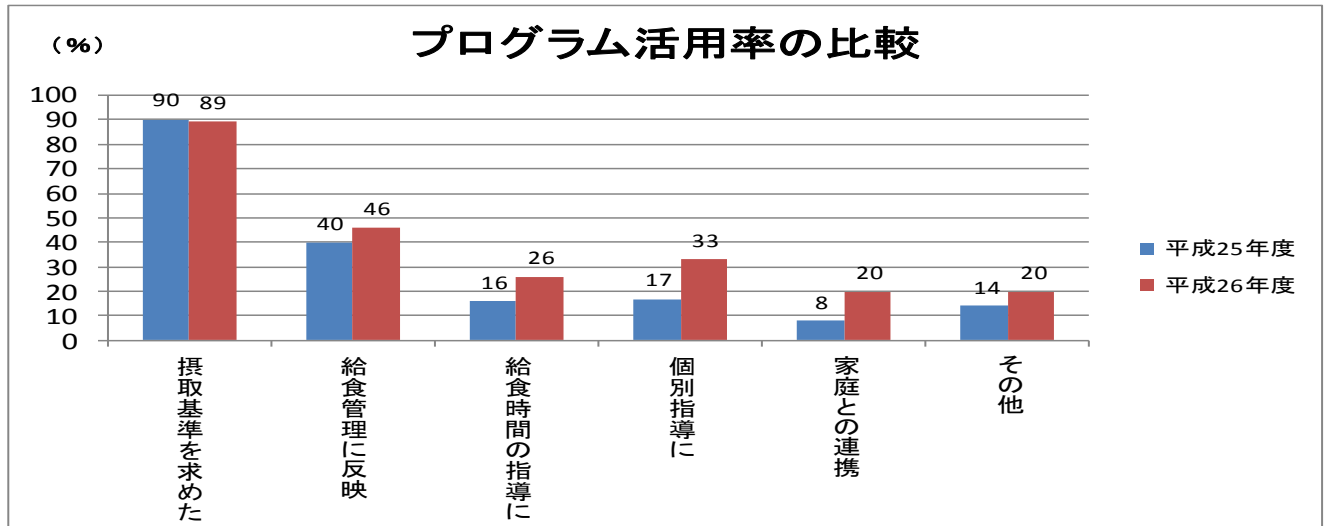
◎プログラム活用報告書について昨年度と今年度を比較すると、

- ・プログラムの活用率が低下した。昨年度 70% (223 人中 156 人) ・今年度 48% (96 人中 46 人)

具体例の記述から、個人情報等の関係で全児童生徒の健康管理データが入手しにくいことが一因であると考えられる。

- ・対象者は、全学年 78% (156 人中 122 人) から 57% (46 人中 26 人) に低下したが、その反面一部の学年が 13% (156 人中 21 人) から 24% (46 人中 11 人) に増加した。この背景には、個人情報の関係で全児童生徒の健康管理データが入手できないことから、対象を絞って「子どもの健康管理プログラム」と「子どもの栄養食事指導・支援プログラム」を活用する等の工夫をしながら子どもの健康管理を行っていこうと考える人が増加したと推察する。また、抽出児童生徒が 8% (156 人中 12 人) から 20% (46 人中 9 人) に増加した。これは、健康管理をするうえで課題のある児童生徒について個別指導を行うケースが増えたと推測する。

◎使用したプログラムと活用内容について昨年度と今年度を比較すると、



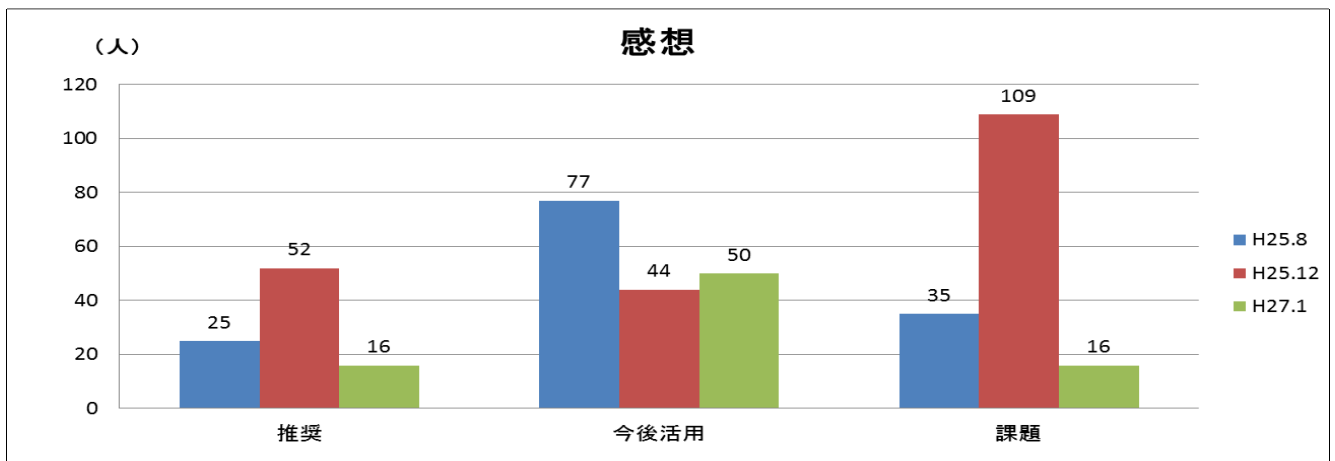
- ・摂取基準を求めた人は、昨年度 90% (156 人中 140 人) ・今年度 89% (46 人中 41 人) とほぼ変わらなかった。(P. 8)
- ・給食管理に反映させた人は、昨年度 40% (156 人中 62 人) ・今年度 46% (46 人中 21 人) と活用率が増加した。(P. 9)
- ・給食時間の指導に活用した人は、昨年度 16% (156 人中 25 人) ・今年度 26% (46 人中 12 人) と活用率が増加した。(P. 10)
- ・児童生徒の個人指導を行った人は、昨年度 17% (156 人中 27 人) ・今年度 33% (46 人中 15 人) と活用率が増加した。(P. 11)
- ・家庭と連携して食事指導を行った人は、昨年度 8% (156 人中 13 人) ・今年度 20% (46 人中 9 人) と活用率が約 2 倍に増加した。(P. 12)
- ・その他で活用した人は、昨年度 14% (156 人中 22 人) ・今年度 20% (46 人中 9 人) と活用率が増加した。(P. 13)

このことから、「子どもの健康管理プログラム」と「子どもの栄養食事指導・支援プログラム」を活用することで、栄養教諭・栄養職員の職務内容の充実が図られ業務の幅が広がり、栄養教諭・栄養職員と学校教職員の連携がさらに密になるとともに、児童生徒及びその保護者との関わりも深くなることが考えられる。

学校給食摂取基準を算出して、その基準値を給食管理に活用することで、給食時間の指導において、一人ひとりの適量を理解させることができると推測される。学校給食摂取基準を算出することが、集団の給食管理の根拠となることもわかった。しかし、一人ひとりの成長にあわせた給食とするためには、学校給食摂取基準を算出するだけでなく、成長曲線なども活用して、科学的根拠に基づいた給食を提供することが大切である。そのためには、「子どもの健康管理プログラム」と「子どもの栄養食事指導・支援プログラム」も活用しながら子どもの成長に適した指導を継続的に行う必要がある。

しかし、プログラムを十分活用できなかった人の割合が多かったという課題を受け、要因を明確にして、その解決に向けての方策を検討する必要があると考える。

## 5. 感想



**具体例** 報告書より抽出

①推奨（プログラムの使用を積極的に勧める意見）16人

- 各種研修会において、学校給食献立作成・個別指導等の栄養士業務を遂行する上で、摂取基準算出が基礎になることを説明し、まだの栄養教諭・学校栄養職員には算出を求めている。〔学校以外〕
- 大変便利である。年度当初に入れて、給食管理に役立てたい。養護教諭と献立作成委員会で給食量(供給)を検討するよい資料となった。〔センター〕
- 成長曲線、肥満曲線をデータ入力するだけで作成でき、個別指導を行う際とても便利だった。〔自校〕
- このソフトがあり、肥満指導資料が簡単に作成することができ、親の食事の偏りを理解していただきやすくとても助かっている。グラフ、食事処方などがカラーなのも良い点だと感じている。〔センター〕
- 肥満傾向の生徒にとって成長曲線・肥満度のグラフは大変分かりやすいようであった。特に体重が増えることは悪くない、必要なことだが、増えすぎてはいけないということは数字だけでは分かりにくいのが、グラフで見せてあげると理解しやすくモチベーションの維持につながると感じた。〔自校〕

② 今後活用(プログラムを今後活用していきたいとする意見) 50人

- 本校は自校給食で養護教諭とも連携がとりやすいので、1月の身体測定後に入力してみようと思っている。摂取基準が楽に作成できるし、個別指導時にも大変重宝すると思う。今後活用する。〔自校〕
- 今後センター学校と連携し、個別指導実施に向け、支援プログラムを活用していきたい。〔学校以外〕
- 体格での(変化)管理を平成27年度に向けてどのように行うか市で統一していきたいと思う。〔自校〕
- まだ活用できていないが、このプログラムがきっかけとなり校内食育推進委員会を開催する予定。その中で、来年度からこのプログラムを活用し、個別指導をしていく計画である。〔センター〕
- 新年度、養護教諭と連携し活用しようとして計画している。今後とも実態に合わせたプログラムの紹介を希望。〔自校〕
- 前年度に比べ、EERの再評価表示が分かりやすくなった。各学校の身体測定結果をもとに、学期毎に摂取基準見直しを図っていきたい。〔自校〕
- ほしいデータが計算され、また目標エネルギーを入力すると、食品の目安が即座に示されるので、とても実践的なプログラムであると思う。個別指導の頼りになる存在となりそうである。コンピュータをもっと使いこなし、有意義に活用していきたいと思う。〔センター〕

③ 課題（プログラムを運用する上での課題とする意見） 16人

- このプログラムや取り組みは素晴らしいと思うが、児童生徒の健康教育は養護教諭と連携できないと、困難が多いと思う。特に個別指導となると尚更と思う。〔自校〕
- 当初摂取基準を算出し給食管理に生かしたいと考えデータの提出を求めたが、ある受配校担当者より「個人情報」ということでデータをいただくことができなかった。このことから、運営会議(管理職出席)での説明をし、データの提出をお願いしてからの活用がいいのではないかと考えている。中学校給食センターの運営の難しさを感じている。給食担当者、管理職の意識改革が必要である。〔センター〕
- データの入力が一クラス分しかできなかったが、4月分と9月分のデータの比較ができて分かりやすかった。たった一クラス分でもこんなに違うんだと参考になった。全員分入力できれば活用できるのだが。養護教諭と所属が違うので(市の職員・都の職員)パソコンもシステムも違うし、セキュリティが厳しいのでデータのやり取りが難しい。紙ベースでデータをもらって全員分を手入力する余裕は全くない。とても素晴らしいCDだと思うので、なんとか活用したいと思う。〔自校〕

## 〈 考 察 〉

報告書に記載のあった感想を、推奨・今後活用・課題に分類し、その比率を昨年度と今年度で比較した。推奨は、昨年度 23%・今年度 17%と減少したが、推奨に分類できる感想には、「わかりやすい」「便利」のキーワードがあり、献立作成、個別指導の資料が簡単に作成できるという感想もあった。

今後活用は、昨年度 20%・今年度 52%と約 3 倍に増加した。今後活用に分類できる感想には、勤務先の現状を考慮して今後の方向性を模索する記述が多数あった。このことから、このプログラムの必要性を理解し、課題もあるが今後使いこなしたいと思う人が増加傾向であることが分かった。

プログラムを運用する上での課題は、昨年度 49%・今年度 17%と約 1/3 になった。このことは食事摂取基準の正しい運用方法を理解したうえで活用できた人が増えていると考えられる。一方、課題と分類できる感想の中には「養護教諭との連携」のキーワードが多数あり、子どもの身長・体重等の基礎資料を教職員で共有することの難しさを感じている人が多い。個人情報共有のためのプロセスを校内で確立することも大切であるとする。そのためには、文部科学省の事務連絡(平成 25 年 9 月 6 日付)「特定給食施設における利用管理に関する指導及び支援について」を引用して、関係職員から理解を得ていくことが必要である。

総括すると、栄養教諭・栄養職員が食事摂取基準を算出して給食管理に活用することで、養護教諭・担任や家庭と連携して子どもの成長をサポートすることができるという感想から読み取れる。また、「子どもの健康管理プログラム」と「子どもの栄養食事指導・支援プログラム」を活用したいという意見が多数あった。今後、個別指導を効果的に行うためには、食事摂取基準の算出に留まらず「子どもの健康管理プログラム」と「子どもの栄養食事指導・支援プログラム」を活用して、科学的根拠に基づいた資料を作成することでさらに個別指導の充実を図ることができると考える。

## 〈 ま と め 〉

昨年度に引き続き、スキルアップ研修会を開催した。今年度の参加者数は昨年度に比較すると少ないが、昨年度の参加者数とあわせると延べ 949 人、プログラムを活用した人は延べ 202 人となった。プログラム活用報告書から見たプログラム活用率は、昨年度 70%・今年度 48%となった。その減少した理由としては、参加した研修会の開催時期やプログラム活用報告書の締切日までの期間によるのではないと思われる。

また、健康教育を進めていくうえで養護教諭との連携は不可欠であるが、一方で個人情報という観点で児童生徒の健康管理情報を共有することの難しさを感じている人も多い。

さらに、栄養教諭・栄養職員として栄養管理の基礎となる学校給食摂取基準の運用について、関係職員の理解が深まっていないことも原因のひとつとしてあげられるかもしれない。現場の栄養教諭・栄養職員や学校関係者を指導する立場である行政からのさらなる支援の充実が必要ではないかと考える。

「子どもの健康管理プログラム」と「子どもの栄養食事指導・支援プログラム」の操作方に戸惑うことで活用が進まないようであったので「実際のパソコン操作を学ぶ研修会(演習)」の開催を予定していたが、開催会場が東京都のみだったためか参加希望者が少なく開催できなかった。平成 27 年度には操作方法の研修会を各地で開催する計画を立てている。参加希望者の方は、事前に今回配布した CD の中に簡易マニュアルがあるので、ぜひカラー印刷をして手元に置き、サンプルデータを使ってまずトライしていただきたい。

「子どもの健康管理プログラム」と「子どもの栄養食事指導・支援プログラム」を活用することで、職務内容の充実を図ることができる。プログラム操作の演習の研修会に積極的に参加して、子どもの健康管理に役立てていただきたい。

### 1 徳島県の学校ごとの食事摂取基準算出への取組

- ・平成 25 年 5 月 食育コーディネーター研修会(栄養教諭対象)において講師を招いて「学校給食摂取基準の考え方に基づいた栄養管理のあり方」の講演を実施
- ・平成 25 年 8 月 徳島県栄養教諭・学校栄養職員研究会夏季研修会において栄養管理(食事摂取基準)担当ブロックから、食事摂取基準の研究の経緯の報告
- ・平成 25 年 12 月 徳島県栄養教諭・学校栄養職員研究会季研修会において栄養管理(食事摂取基準)担当ブロックから、食事摂取基準の研究の経緯の再報告と、個別指導(肥満痩身)担当ブロックから、身長・体重成長曲線を活用して成長の評価についての研究の報告
- ・平成 26 年 12 月 徳島県栄養教諭・学校栄養職員研究会冬季研修会で個別指導(肥満痩身)担当ブロックから、身長・体重成長曲線を活用して成長の評価についての研究の再報告と別の個別指導(肥満痩身)担当ブロックからも身長・体重成長曲線を活用して成長の評価の報告があった。

### 2 学校ごとの食事摂取基準算出への具体的な働きかけ

徳島県では、6月11日に各学校給食調理場の栄養月報提出を義務づけている。

食事摂取基準算出は、平成 27 年度の栄養教諭・学校栄養職員研究大会で発表予定である栄養管理(食事摂取基準)担当ブロックと個別指導(肥満痩身傾向)担当ブロックがすればよいように、栄養教諭・学校栄養職員が感じているように思われることから、平成 27 年 6 月栄養月報の裏面に、左の様式で、EERについて報告をしてもらうことにし、先日の栄養教諭・学校栄養職員研究会の役員会で依頼をした。

学校給食栄養管理に反映することを目的としたものではなく、まず算出して、文部科学省の学校給食摂取基準と比べてみることを目的としている。

学校給食調理場名	単独・共同	
	小学校	中学校
1 学校給食の推定エネルギー必要量 (estimated energy requirement : EER)	Kcal	Kcal
2 対象者	小学校 3・4年生 (名) (校)	中学校 年生 (名) (校)
3 調査時期	平成 年 月	平成 年 月
4 1~3が未記入の理由		
5 学校給食摂取基準改定の有無	<ul style="list-style-type: none"> <li>・改訂済み (平成 年 月より)</li> <li>・改訂の予定 (平成 年 月より)</li> <li>・検討中</li> <li>・改訂しない理由</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・改訂済み (平成 年 月より)</li> <li>・改訂の予定 (平成 年 月より)</li> <li>・検討中</li> <li>・改訂しない理由</li> </ul>

### 3 食事摂取基準に合わせた個別の給食の提供をするために

担当指導主事としては、上記の様式に全栄養教諭・学校栄養職員が記入することができるよう、徳島県教委主催の研修や栄養教諭・学校栄養職員研究会の研修を活用して、食事摂取基準に対して理解が深まるように支援していきたい。また、徳島県学校食育推進講演会等を活用して、栄養管理(食事摂取基準)担当ブロックの実践発表等も計画したいと思っている。

個別の給食の提供のためには、徳島県では学校食育推進委員会が各市町村にあることから、食育推進委員会を活用として、栄養教諭・学校栄養職員が学校や担任教諭との連携を深めてほしいと思っている。

個別の給食の提供の推進のポイントは、何よりも栄養教諭が、市町村教委・学校、そして同僚の教職員から、児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる教員として信頼されることだと考えている。

今治市における学校ごとの食事摂取基準算出について

愛媛県 今治市立立花小学校

1 給食を提供する児童生徒の実態の把握について

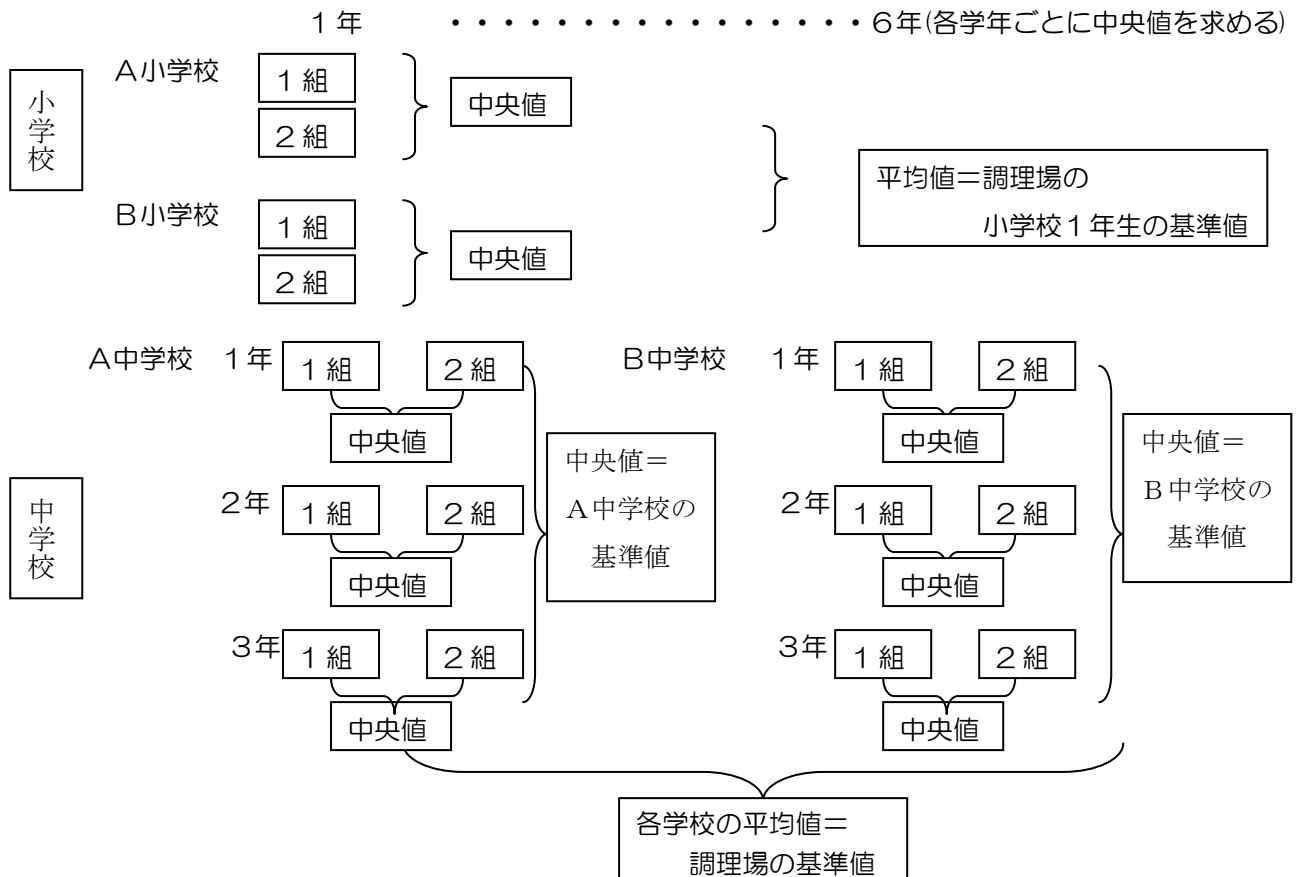
各調理場で食事摂取基準を設定するには、児童生徒の身長・体重、年齢、性別、食事状況、活動量の把握が必要である。児童生徒の身長・体重、年齢、性別については、今治市教育委員会学校給食課が、小学校年3回、中学校年1回行われる身体計測の結果を市内の全学校から集め、各調理場が担当学校のデータを活用できるようにした。

平成26年度は、市内6調理場が給食を提供するための基準値の算出に、このデータを活用した。

家庭での食事については、平成22年に日本スポーツ振興センターが行った児童生徒の食事状況等調査を、活動量については文部科学省が示す値を参考にした。

2 学校ごとの基準値の算出方法について

各調理場では、各学校の基準値を、クラス→学年→学校→調理場の順に中央値を使って算出している。成長期の児童生徒に適切な量の給食を提供するため、小学校においては、学期ごとに行われる身体計測実施後に基準値を見直し、主食を中心に提供量の変更を行った。中学校については、年1回しか身体計測を実施していないので、学校保健統計調査から各学年の1年間の身長・体重の伸び率の1/3ずつを加算した値を使用し、主食(ご飯)を中心に提供量の変更を行った。中学校では主食(ご飯)の量だけの変更では、ご飯の量が極端に多くなる例もあったため、必要に応じて副食の量も変更した。なお、クラス間に基準値の差がある場合は、クラスごとに主食(ご飯)の量も変更した。パンについては、小学校低・中・高学年、中学校の4段階の提供しか行っていないので、対応方法については検討中である。



### 3 学校用資料等の作成について

実施にあたっては、職員会議などで学校給食摂取基準や配膳方法の説明、肥満等で配慮が必要な児童生徒についての説明を行った。また、主食の配膳の参考にしてもらうための写真カードの作成、個人が実際に食べた主食の量の計量、提供した給食を食べた満足度などの調査、料理ごとの残食調査等を行い、提供した給食が児童生徒にとって適正な量であったかについて把握に努めた。

### 4 不足しがちな栄養素を補うための取組について

平成22年愛媛県民健康調査の食品群ごとの摂取状況では、平成16年に比べ、いも類、油脂類、豆類、果物類、魚介類、卵類、乳類の摂取量が減少している。そこで、これらの食品群の中から、給食で不足しがちな鉄や食物繊維を積極的にとるために、豆料理の日「ピースの日」の実施を全調理場で行った。嫌われがちな豆をおいしく食べるためのレシピを市内の全調理場で共有することで、豆類の使用量を増やすことに努めた。

### 5 今後の取組について

平成27年度は、市内全調理場で食事摂取基準の考え方をもとに、調理場ごとに基準値を算出して活用を行う。(平成27年4月の基準については、小学校2年～中学校3年までは、平成27年1月の身体計測の結果を参考に算出し、小学校1年生は、平成26年度の1年生の値を参考値として活用する。)

今後、給食主任等に学校給食摂取基準について説明を行い、個別の対応が必要な児童生徒については、養護教諭、担任の先生を中心に、食事の量、成長の様子を確認していただく予定である。

また、全調理場で実施する豆料理の日「ピースの日」の実施日を増やすとともに、献立表に作り方を掲載することで、家庭でも豆料理を食べられるよう啓発していきたい。

全調理場で基準を算出してみると、各学校の体格の違いが分かり、これまでの残食が体格によるものと推察されたり、反対に体格は小さくても残食がなく、もっと給食の量が多いほうがよいと望んでいる学校もあった。今後は、更に学校と協力しながら現状を把握し、1食分の食事として望ましい給食を提供できるようにしていきたい。



由田克士先生より、共同調理場方式の食事摂取基準値の算出方法についてご指導・ご助言をいただきました。

### 「今治市における学校ごとの食事摂取基準の算出について」を拝見しての感想・意見

大阪市立大学大学院 生活科学研究科 食・健康科学講座

由田 克士

#### 1 評価できる点

今治市教育委員会学校給食課が中心となって、市内の小・中学校で実施されている身体計測のデータを集約し、各調理場で適宜活用できる仕組みを構築したことは、とても望ましいことだと評価致します。さらに平成26年度においては、これらのデータと日本スポーツ振興センターの調査結果を用いて、独自の食事摂取基準の策定を試み、児童・生徒の実態に応じた栄養・給食管理を目指されたことは、現行の学校給食摂取基準に示された考え方を取り入れた、適切な取り組みであることは間違いありません。

おそらく、文部科学省が示している区分別の基準値に一致していない期間が長く存在することに気づかれたと思います。

#### 2 今後の課題

今回の活用例では、クラス→学年→調理場の順に中央値を求め、最終的にこの値を基にしてエネルギーや栄養素量の基準を設定しています。取り組みの初期段階としては、良いと思いますが、少し心配な点もあります。例えば、学校単位や学年単位で見えていくと、人数の違い、男女比率の違い、誕生月の違いなどにより、市内全体のデータから性・学年別による中央値を求めた場合と異なる値が出てくる場合が考えられます。極端な場合、規模の小さい学校と大きい学校の中央値が同じ重みで取り扱われるため、偏りが生じる場合もあるかも知れません。

今後の課題としては、各学校の学年ごと、できれば各学級ごとで食事摂取基準を算出し、できるだけそれらに応じて、主食や副食の配食量を調整することが望ましいと思われます。

#### 3 是非とも検討していただきたい点

現在の方法で求めた中央値と市内全体のデータから求めた中央値の両者に明らかな差は認められるのか否か、また、この両値と各学校の学年ごと、もしくは、各学級ごとで食事摂取基準を算出した場合のバラツキ具合を検討していただくと、貴重な知見が得られると思われます。

## 食事摂取基準を活用した食育授業について

新潟県 胎内市東学校給食センター

### 1 始めに

胎内市は、新潟県の北部に位置する米粉発祥の町である。東学校給食センターは平成21年度から26年度までの6年間、「受配校と連携して取り組む食に関する指導の実践校」の指定を受けて、栄養教諭が受配校での食育授業を実施している。受配校は、小学校2校、中学校1校の計3校、食数は約1,350食である。食育授業を実施する学年は、小学校は全学年、中学校は1年を対象としており、年度始めに実施日と内容を調査し決定している。

### 2 食事摂取基準を算出して

平成25年度に受講した研修会後、受配校から児童生徒の性別・身長・体重のデータを提出していただき、当給食センターの対象にあわせた食事摂取基準を算出した。算出をする中で驚いたことは、同じ学年であっても体格によって一食当たりの推定必要エネルギー量がかなり違ったことである。小学校中学年から中学生では、最小と最大では一食当たりのエネルギー量が300kcalの差があり、やはり給食では盛り付け量の配慮が必要であることが分かった。また、自分の体に合ったエネルギー量を子どもたちに伝えたいと考えた。

### 3 6年生の食育授業での実践

毎年6年生は、家庭科の一食分の献立を考える単元で栄養教諭による食育授業を実施している。お弁当をもとに指導することでバランスだけでなく、量についても考えてもらう機会になった。24年度は高学年の一食分のエネルギー量(700kcal=700ml)にあった弁当箱を示した。25年度は、おおまかな身長別に必要なエネルギー量を示した。(身長140cmの場合は700kcal、150cmの場合は800kcal、160cmの場合は900kcal)そして、今年度は昨年度の授業の様子から家庭科担当の教諭が、児童が普段使っている弁当箱を持参させた。身長別に示された容量の弁当箱と自分の弁当箱を比較し、驚く子どもたちだったが、自分の体格にあった容量だった児童は少なく、小さいお弁当箱だった児童がほとんどであった。中には低学年の頃から使っているような弁当箱もあり、「だから弁当の日はおなかすすくのか」というつぶやきが聞かれた。授業後半に行ったお弁当カードを使用した献立作成では、エネルギーに注目し、主食・主菜・副菜を組み合わせる児童が多くいた。

### 4 授業のその後

授業後は調理実習のための献立を作成し、お弁当のおかずを調理した。調理実習で調理への関心や自信を高めた子どもたちへは、冬休みに家庭でのお弁当作りに挑戦した。家庭からは、お弁当作りということで冷凍食品のおかずを購入し準備したところ、「子どもに『そんなものは使わないよ』と怒られた。」という声が寄せられた。

## 第6学年 家庭科学習指導案(略案)

平成26年11月26日(金)1校時

授業者 担任(T1)

栄養教諭(T2)

1 大題材 楽しい食事をくふうしよう

2 題材 お弁当作りをしよう ～栄養バランスのよいお弁当を考えよう～

3 ねらい

- (1) 食事は、主食、主菜、副菜を組み合わせることにより、栄養をバランスよくとることができることを知る。
- (2) お弁当作りのポイントを理解する。
- (3) 栄養バランスを考えて、お弁当作りの計画を立てる意欲をもつ。
- (4) 食品を組み合わせ、食事をバランスよくとることができる。

<食育の視点>

- ・栄養バランスを考えて、献立の組み合わせを考えることができる。(食品を選択する能力)
- ・自分の食生活を見直し、今後に生かそうとする意欲をもつ。(心身の健康)

4 本時の展開

過程	学習活動	教師の働きかけと子どもの反応	教材・資料
導入 7分	1 バランスのよい食事について振り返る。	<p>○今日は、<b>栄養のバランスのよいお弁当について学習をします。(T1)</b></p> <p>○<b>栄養バランスのよい食事の組み合わせについて振り返ってみましょう。(T2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食では、栄養バランスをよくするために「主食」「主菜」「副菜」「汁物・飲み物」を組み合わせ、考えていることを知らせる。</li> <li>・主食(ごはん、パン、麺類など)</li> <li>・主菜(肉、魚、卵、大豆製品などのおかず)</li> <li>・副菜(野菜などのおかず)</li> <li>・汁物・飲み物(みそ汁、スープ、牛乳など)</li> </ul>	給食写真
展開 33分	2 市販のお弁当の写真を見て、気付いたことを発表する。	<p>○<b>市販のお弁当と手作りのお弁当を比べて、気付いたことを発表しましょう。(T2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主食・主菜・副菜のバランスの違いに注目させ、3つが揃っているだけではバランスのよい弁当にはならないことを確認する。</li> <li>・市販の弁当に、赤や緑、黄色のおかずを加えることで、いろどりがよくなることに気付かせる。</li> </ul>	市販弁当の写真 バランスのよい弁当の写真

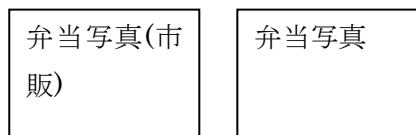
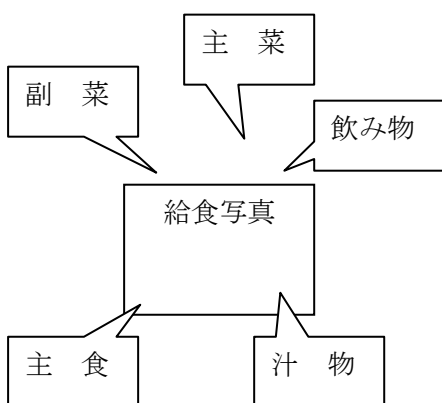
	3 栄養バランスのよい弁当について知る。	<p><b>○栄養バランスのよいお弁当のポイントを確認しましょう。(T2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主食・主菜・副菜が3：1：2の割合</li> <li>・お弁当箱の大きさで摂取できるエネルギー量が決まる</li> <li>・いろどりがよいこと</li> <li>・味付け(いろいろな味付け、冷めてもおいしいもの)</li> <li>・衛生面(手洗い、器具の衛生、火を通す、冷めてから詰める)</li> </ul>	ワークシート
	4 料理カードを使って、自分のお弁当を考える。	<p><b>○料理カードを使って、栄養バランスのよいお弁当を考えてみましょう。(T2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・班になり、料理カードを見て考えさせる。</li> <li>・好きなものを選ぶのではなく、いろどりや味付けなどを考えて選ばせる。</li> <li>・考えたお弁当と、気を付けたことを発表させる。</li> </ul>	料理カード ワークシート
ま と め 5 分	5 本時の学習のまとめをする。	<p><b>○今日の感想やまとめを記入しましょう。(T1)</b> <b>*時間あれば発表させる。</b></p>	

## 5 評価

主食、主菜、副菜の組み合わせを理解し、お弁当作りの献立を立てるために栄養のバランスを考えようとする意欲がもてたか。

## 6 板書計画

栄養バランスのよいお弁当を考えよう



○栄養バランス

主食：主菜：副菜  
3：1：2

○弁当箱の大きさ

○お弁当作りのポイント

- ・いろどり
- ・味付け
- ・衛生面

## 1 本校の実態

本校は全校生徒815名、教職員52名25学級の大規模校で、共同調理場方式で給食を実施している。給食の残食量は学年により差があるが、全体で見ると市平均より多く、さらに過食生徒と少食生徒の差が大きい点が問題にあった。

その中でも、脂肪や糖分が多い献立は残食が少ないこと、運動部所属でエネルギー消費量が多いにも関わらず、給食を惜しげもなく残す女子がいること、体調不良やケガで保健室に来室する生徒の朝食のほとんどが簡単な食事であることなど、成長期である中学生がどの食べ物をどのくらい食べたらいいか知識として得ていない、また、知識として得たとしても自分のこととしてとらえず、実践に繋がっていないことが現状の問題点としてあった。

## 2 指導の計画

### (1) 全体計画の作成

食に関する指導の全体計画を学校保健指導計画と連携させるため、養護教諭とともに作成した。1年生は「食べられない」、2年生は「食べたくない」、3年生は「食べすぎない」を特別活動における重点目標とし、生涯に渡り自分で健康を考えながら食品を選択したり、調理をしたりすることができる「食の自立」に向け、給食を生きた教材として、自分の体に合った栄養量や食事量などを知らせることとなった。

### (2) 食育推進委員会の開催

校内学校保健委員会、アレルギー対策検討委員会との合同会議だったが、食育推進委員会を開催することができた。教務主任、校務主任、保健主事、栄養教諭、養護教諭、給食主任、各学年給食担当の先生が構成メンバーである。本校の食に関する実態、来年度の指導方針、個別指導などについて確認し承認をいただいた。

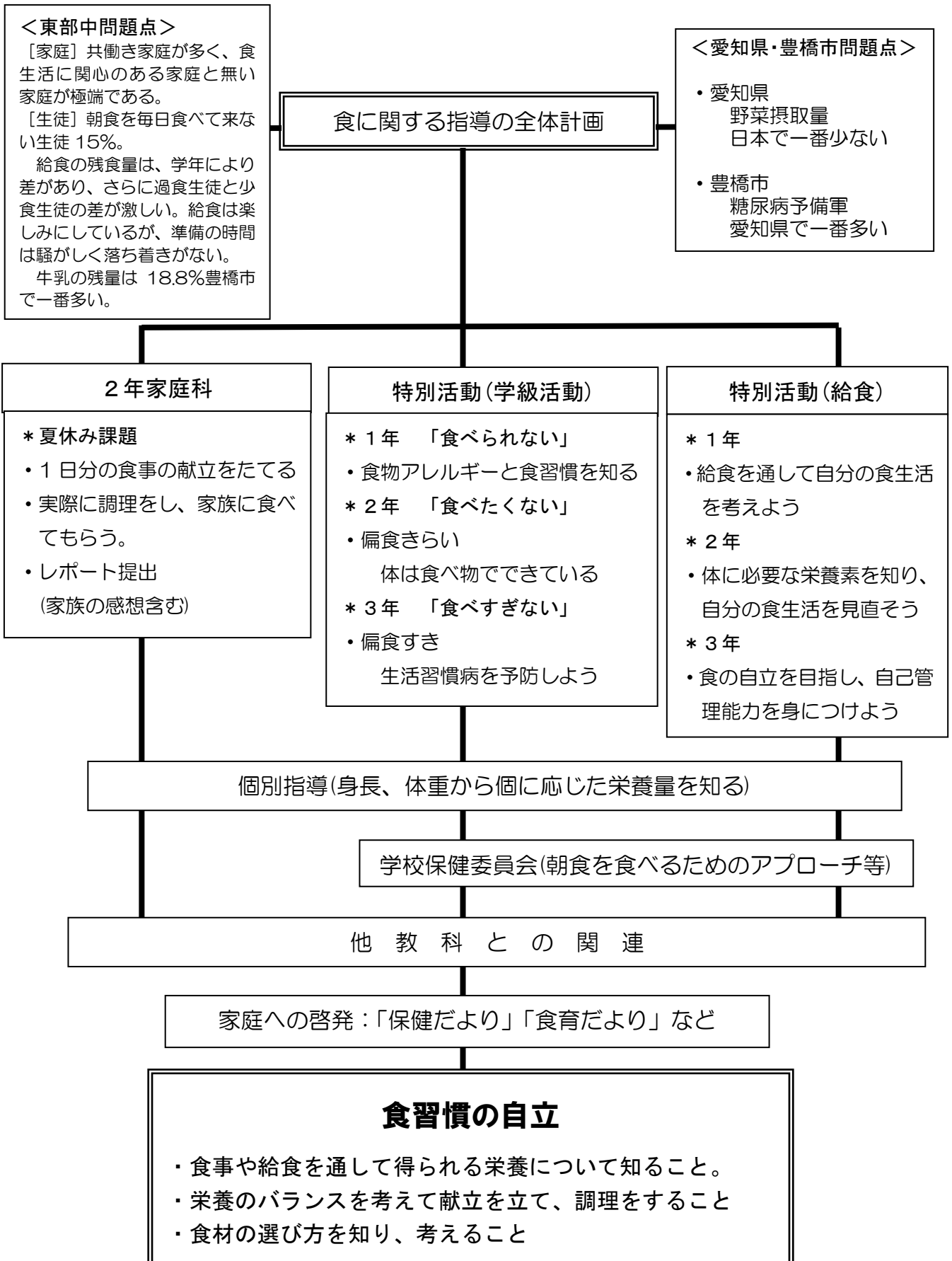
### (3) 「子どもの食事指導・支援プログラム」の活用

- ・ このプログラムでは、個人の身長、体重から栄養量を計算できるため、養護教諭とともに活用していくことになった。また、身長、体重データなどを一括管理できる学校保健総合管理ソフト「えがお」を養護教諭が用意することとなった。
- ・ 養護教諭と連携し、家庭科や学級活動、給食の時間などで食に関する指導をした上で、個別指導に繋げていく計画である。
- ・ 「子どもの食事指導・支援プログラム」を活用し、自分に必要な栄養量を知るためには、身長と体重から計算されることなどを知らせたい。

## 3 おわりに

体は食べ物でできていて、何をどれだけ食べたらいいか、まずは知識として習得していくために、家庭科などの教科等の指導や学級活動、給食時指導など多角的な面から、繰り返し指導することが大切である。そこから「子どもの食事指導・支援プログラム」を活用した個別指導で、個人としての栄養量、食事量の過不足を知ることにより、さらに自分の問題点としてアプローチされ、健康的な食生活を実践できる「食の自立」に繋がると考えている。食の自己管理能力育成の一助となる「子どもの食事指導・支援プログラム」のおかげで、養護教諭と連携して、学年で系統立った食に関する指導の全体計画が作成でき、具体的な手立ての幅を広げることができた。

# 平成27年度 食に関する指導の取り組み



**生徒の実態**

〔家庭〕 共働き家庭が多く、食生活に関心のある家庭と無い家庭が極端である。  
 〔生徒〕 朝食を毎日食べて来ない生徒15%。給食の残食量献立や学年により差があり、さらに過食生徒と少食生徒の差が激しい。給食は楽しみにしているが、準備の時間は騒がしく落ち着きがない。  
 牛乳の残量は18.8%豊橋一多い。

**食に関する指導全体計画**

豊橋市立東部中学校

**学校教育目標**

- 自ら学ぶ生徒の育成(知)    ○心豊かな生徒の育成(徳)    ○たくましい生徒の育成(体)

食育基本法  
食育推進計画  
学習指導要領

**食に関する指導目標**

- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。(食事の重要性)
- 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。(心身の健康)
- 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。(食品を選択する能力)
- 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。(感謝の心)
- 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。(社会性)
- 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。(食文化)

**小学校**  
(岩西、飯村、つつじが丘)  
 ・食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせることで食べることの大切さを知ることができる。  
 ・規則正しい食生活と健康について理解する。

**各学年の食に関する指導の目標**

1年 食習慣の基盤づくり期	2年 食習慣の完成期	3年 食習慣の自立期
・生活の中で食事が果たす役割や、健康とのかかわりを理解する。 ・毎日規則正しく食事をとることができる。	・身体の発達に伴う必要な栄養素や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。	・自分の生活や将来の課題を見つけ、望ましい食事のしかたや生活習慣を理解し、食の自己管理能力を身に付ける。

特 別 活 動	学校行事等											
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
学級活動及び給食の時間	1年 (食べられない) 食物アレルギーと食習慣を知る ◎給食を通して自分の食生活を考えよう ●日常点検(手洗い、身支度、アレルギーチェック、異物混入)、正しい手洗い、配膳方法 2年 (食べたくない) 偏食きらい・体は食べ物でできている ◎体に必要な栄養素を知り、自分の食生活を見直そう ●日常点検(手洗い、身支度、アレルギーチェック、異物混入)、箸の使い方 3年 (食べすぎない) ・偏食すき・生活習慣病を予防しよう ◎食の自立を目指し、自己管理能力を身につける ●日常点検(手洗い、身支度、アレルギーチェック、異物混入)、食事のマナー											
●食に関する指導 ●給食指導												
生徒給食委員会	・残食調査 ・給食当番チェック ・給食に使用されている食品の品目数放送						・学校給食週間について(全校集会発表) ・給食当番チェック ・給食に使用されている食品の品目数放送 ・残食調査					
生徒保健委員会	朝の生活を充実させよう 東部ヘルスプロジェクト(生活点検・歯みがき指導)						朝食を食べるためのアプローチ (登校1時間前起床)					

教科との関連	1年			2年			3年		
	技術家庭	(技術) ・わたしたちの生活と生物育成 ・作物の栽培 ・動物の飼育 ・水産生物の栽培 ・生物育成に関する技術とわたしたち			(家庭科) ・健康と食生活 ・食品の選択と保存 ・調理の基礎 ・調理をしよう ・地域の食材と食文化を学ぼう ・身近な消費生活と環境				
保健体育							・健康な生活と病気の予防		
国語	・ダイコンは大きな根? ・言葉を集めよう (好きな食べ物を紹介する推薦文を書くことを通して、言葉がもつ豊かさを確認する) ・大人になれなかった弟たちに……			・盆土産			・温かいスープ		
社会(地理)	・世界各地の人々の生活と環境 ・世界の諸地域 ・世界のさまざまな地域の調査 ・日本のすがた ・世界から見た日本のすがた			・世界からみた日本のすがた ・日本の諸地域 ・身近な地域の調査					
社会(歴史)	・古代までの日本(奈良時代の人々とくらし) (室町時代の生活文化と現代)			・近世の日本(江戸のエコ社会) ・開国と近代日本の歩み(世界とつながる日本と文明開化) (開国と「横浜もののはじめ」)			・二度の世界大戦と日本 ・現代の日本と世界(現代の環境問題)		
理科(第2分野)				・生命を維持するはたらき ・動物のなま ・生物の進化					
英語	・世界の朝食			・キウイについて			・文化紹介 ・食事の会話		
道徳(学習指導要領より)	1 主として自分自身に関すること ・望ましい生活習慣を身に付け、心身の健康の増進を図り、節度を守り節制に心掛け調和のある生活をする。 2 主として他の人とのかかわりに関すること ・多くの人々の善意や支えにより、日々の生活や現在の自分があることに感謝し、それにこたえる。 3 主として自然や崇高なものとのかかわりに関すること ・生命の尊さを理解し、かけがえのない自他の生命を尊重する。 4 主として集団や社会とのかかわりに関すること								
総合的な学習の時間	地域の方との交流～TCCを通して～			進路を見つめよう私たちの未来 ～働くことから学ぶ～			自分探しの旅へ ～自分の夢をみせよう～		
個別指導	食物アレルギー個別対応、運動選手のための食事指導など 保健室来室者と生活点検より個別の対応								
家庭・地域社会との関連	学校だより 食育だより 保健だより 学級通信 保護者会 学校保健委員会 調理場だより								

## 食事支援プログラム食事処方の活用

愛知県 美浜町立上野間小学校

### 1 はじめに

A校は肥満度20%以上の児童が7.6%いる。肥満傾向児童が少しでも標準体重に近づけられるように、食事や運動などの生活習慣と健康との関わりについて理解させ、改善を心がけながら生活ができるようにするために、養護教諭と栄養教諭が連携した取組が必要と考えた。

### 2 ねらい

児童とその保護者に「生活習慣病予防教室」を実施して、生活改善を促せば、児童がよりよい生活を送ることができ、標準体重に近づけるであろう。

### 3 養護教諭と連携した実践

#### (1) 対象児童の抽出

小学校では5・6年生から運動する活動が増える。前年の4年生に於いて生活習慣の改善ができれば、この先、肥満度が高くなりにくいであろうと考えた。そのため体重を無理に減らすのではなく、現状を維持し、身長が伸びるのを待つ指導とした。そこで、肥満度25%以上の4年生児童を対象とし、保護者や担任が指導の必要なしと判断した場合は除くことにした。

#### (2) 取組の分担

養護教諭が身体測定より肥満度25%の児童を抽出し、栄養教諭と相談して対象児童を決定した。A校は栄養教諭の所属校でないため、指導部や職員会議の提案、担任を通じた保護者への連絡・日程取り等は養護教諭が行った。

養護教諭・・・保健指導部会・職員会議用資料、事前家庭配布資料(実施日程案内・栄養摂取状況調査資料・食生活調査資料)、運動や生活面指導資料(運動のカロリー換算表・飲み物お菓子エネルギー一覧表・夏休みがんばりカード)

栄養教諭・・・「子どもの栄養食事指導・支援プログラム」を使用した栄養計算、同使用した栄養指導資料(栄養価算定グラフ、栄養素別食品構成表、食品群別充足状況)、料理紹介、食事バランスチェック、食生活指導資料

#### (3) 生活習慣病予防教室の計画

- ① 1・2学期末の学級担任との個人懇談会日に保健室で実施
- ② 保護者の懇談中・・・児童と養護教諭による懇談(栄養教諭も参加)
- ③ 保護者が懇談後・・・保護者がさらに加わり、保護者向けの内容で養護教諭による生活指導・懇談、栄養教諭による栄養指導
- ④ 児童が長期休みに向けての食事・運動・生活目標を決め、夏・冬休みがんばりカードに記載



#### 4 成果と課題

A児・・・ 食事量やエネルギー量は多くなかったが、家庭の食事において野菜料理の出現が少なく野菜不足の傾向が見られた。野菜摂取を促すために、積極的に家庭で野菜料理が食べられるよう、簡単野菜料理の紹介を多く取り入れる必要がある。冬休みに外遊びを心掛けたり、児童が野菜料理を作り食べたりして、さらに身長も伸びたことから4月肥満度35.1%が1月31.3%に下がった。

B児・・・ 主食のご飯が好きで、食事時間でなくてもご飯を食べる傾向。指導後の夏休みにご飯の量を食べすぎないように生活改善を心掛け、4月には肥満度38.5%だったが9月には29.1%になり、さらに1月には20.9%と下がった。

#### 5 おわりに

食事支援プログラム食事処方の活用は児童や保護者に栄養教諭の専門性を生かした指導をするための資料が簡単にでき、とても有効であった。次年度は、他学年の高度肥満児も対象に入れることを計画しているため継続して活用したい。

## 今後の展開

日本栄養士会学校健康教育事業部では、平成 26 年度『スキルアップ研修会Ⅱ－①、Ⅱ－②』～子どもの栄養食事指導・支援プログラムを活用して～」を全国 8 回実施した。

「日本人の食事摂取基準」(2005 年版)が提示され、その後、2010 年・2015 年と 2 回にわたって改定された。個に応じた給食の提供を行う必要が出てきたことから「学校給食における食事摂取基準」の活用について理解を深めたいという声が多く、研修会への参加者は全国で延べ 366 人だった。

研修会参加者には、配付プログラムの活用状況について報告の提出をお願いした。報告書から、このプログラムを活用し児童生徒の健康課題を明らかにすると共に学校関係者や保護者と共通理解を持つことで、子どもの健康・保持増進を図ることが重要であることを実証することができた。

また、報告書の中から、このプログラムの活用実践例として、5 人の方に、状況や実情を報告いただくと共に、由田先生にご指導いただいた。

平成 27 年度も引き続き、『スキルアップ研修会Ⅱ』～子どもの栄養食事指導・支援プログラムを活用して(復習編)～」を予定している。

加えて、下記の研修も計画している。

- ・個別指導と「子どもの栄養食事指導・支援プログラム」について

個別指導についての講義とパソコン操作マニュアルを活用しての実技・演習

今後は、全栄養教諭・栄養職員が、児童生徒の健全な成長及び生涯を通じた健康の保持増進のため、「子どもの栄養食事指導・支援プログラム」を活用した個別指導の一層の充実を図ることを願っている。そのために、文部科学省はじめ、村田光範先生、田中延子先生、由田克士先生、杉浦令子先生、北出宏子先生のご協力を得て、研修会の計画を進めているところである。平成 27 年度の研修会も、多くの栄養教諭・栄養職員が参加することを期待したい。

当研修会で配付した『子どもの栄養食事指導・支援プログラム』資料 CD は、研修中にご案内したとおり複製禁止です。なお、当資料 CD に不具合が生じた場合は、  
学校健康教育事業部担当 (Tel 03-5425-6555/FAX 03-5425-6554) へご相談ください。

---

平成 26 年度学校健康教育事業部

給食管理のためのスキルアップ研修会

<子どもの栄養食事指導・支援プログラム 活用報告書>

発行：公益社団法人 日本栄養士会 学校健康教育事業部  
〒105-0004 東京都港区新橋 5-13-5 新橋 MCV ビル 6 階  
TEL. 03-5425-6555 FAX. 03-5425-6554  
URL. <http://www.dietitian.or.jp/>

発行日：平成 27 年 3 月 31 日

---