

平成30年度奈良市特定給食施設等研修会報告書

日時	平成30年9月13日（木） 13：30～16：00
場所	奈良市保健所・教育総合センター（はぐくみセンター）3階 大会議室
事業名	平成30年度 奈良市特定給食施設等研修会
目的	特定給食施設の管理者及び給食担当者が、栄養・食育や食品衛生に関する正しい知識を身につけることにより、食中毒を予防し施設利用者の栄養管理の充実をはかり食育を推進する。
参加者	42施設、41名（うち1施設は1人が2施設担当）
概要	<p>1、医療政策課長あいさつ</p> <p>2. 講義・情報提供</p> <p>（1）「平成29年度個別指導結果及び食育施策について」 講師 医療政策課 栄養指導員</p> <p>肥満・やせが5%以上増加した施設に対し、個別指導を実施した結果のフィードバックを行った。具体的には、基本的な給食管理・栄養管理はこども園推進課が立入や書面での監査を実施しているので、当課は栄養管理上、特別な支援が必要な児童・生徒の把握状況や支援状況の確認と、それに応じた指導を実施している。日本小児内分泌学会によると、幼児期肥満の25%、学童期肥満の40%、思春期肥満の70～80%が成人肥満に移行することがわかっており、生活習慣病予防の観点から早い時期の介入が重要である。</p> <p>（2）「食品衛生行政に係るお知らせ」 講師 生活衛生課 食品衛生監視員</p> <p>食品衛生法改正の概要、大量調理施設衛生管理マニュアル改正、食中毒の発生状況について説明した。特定給食施設の皆様には、基本的にこれまでどおり大量調理施設衛生管理マニュアルを着実に実施いただき、そのうえでHACCPの考え方を取り入れていただくのがよい。今後何か必要となれば生活衛生課からホームページ等で情報を発信していくので国の動きも含めてそのような動きがあることを知っておいていただきたい。食中毒発生状況は資料で確認いただきたい。</p> <p>（3）児童福祉施設・学校における食育計画と評価のポイントについて」 講師 国立大学法人上越教育大学大学院 学校教育研究科 臨床・健康教育学系 教授 野口 孝則氏</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食育基本法が平成17年にはじまる前から、保育所における食育に関する指針はあった。食育の基本は保育にあると言って過言でない。 ・栄養の基本的な概念や栄養素の働き、食育の目標である「5つの子ども像」を確認したうえで、平成30年改正指針における食育について説明された。 ・改正指針では、乳幼児一人ひとりの健康状態や発育の状態に応じて、子どもの健康支援や食育の推進に取り組むことが求められている。 ・日々の給食、おやつ提供そのものが食育の中心であり、日々の生活に密

	<p>着した食育を大切に考える必要がある。そのための計画と評価をどの程度行っているか、他の施設の計画を知ることで振り返る機会になる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 1回の食事に目標をもつこと、それが子どもにとってどうだったのか評価を行うことが重要。調理担当者が子どもたちの給食風景を見に行く機会があれば、目的をもっていくこと。その日の献立を苦手とする子どもに声をかけ、働きかけることが必要。 ・ 同じことをするのにも、目的をもって行うかどうかで結果が異なる。 ・ 食育計画もたてるだけで実行が伴わなければ評価もできない。例えば個別指導をするのであれば記録をとること。記録があればその結果をまとめ、分析し、次につなげることができる。 ・ 「記憶」と「記録」は違う。子どもたちに何を伝え、どうだったのか客観的にはかれるものにする。 <p>3. 情報交換・質疑応答</p> <p>講演を受けて、各園の平成30年度の食育年間計画を各グループで確認しながら課題について話し合い情報交換を行った。「調理担当者レベルまで計画の内容が伝わっていない」「そもそも自園に計画があるのか、見たことがない」「評価ができているのか」「まわりの環境に応じた食育計画になっている」「わかりやすい言葉でかくと共有しやすい」「計画の枚数や文字量が多いものより一枚で見られる方が計画として見やすい」などの意見が挙がった。</p>
<p>結果及び 評価</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理師・調理員、栄養士、管理栄養士、施設長、保育士、食育ネット参加団体と多職種が参加された。 ・ 参加者アンケートではわかりやすかったという意見が多く、講師が様々な事例を用いながら現場の実情に応じて話されたことで理解が深まった。 ・ 今回初めて他園の計画を見比べてもらったことで、多種多様な計画があることや、改善が必要な点について気づきを得られた。 ・ 特に調理員の方で、計画を初めて見たという方が多く、給食を通じた食育を推進するにあたり必要な情報として初めて認識されるきっかけになった。 ・ 献立の意図が調理員にまで伝わっていないことがあることが明らかとなり、日々の献立のねらいを調理する者が知ることによって調理の際に気をつける点や子どもに対する必要なフォローが明確になる。アンケート結果から、そういったことについて参加者らが具体的にイメージできた。 ・ 計画の重要性に改めて気づき普段の給食を通じた取組の重要性に改めて気づくことができた。 ・ 個別指導の結果や市の食育施策、食中毒の計画と対策について概ね理解できた。 ・ 参加者満足度が高い結果であったが周知方法に改善の余地がある。次回企画の際に改善を要する。



食中毒の傾向と対策の説明

個別指導結果及び食育施策の説明

情報交換の様子



食育に関する情報提供

補助食器の紹介（奈良市食育ネット 株式会社ミサラピア）

