

～食に関する指導の充実～

＜令和元年度大島地区栄養教諭研修会＞

6月13日、奄美市名瀬公民館金久分館において、大島地区栄養教諭研修会が開催され、地域の食材を使った郷土料理や食に関する指導の充実、安全・安心な学校給食の工夫等について理解を深めました。

【調理実習…「地域食材を使った郷土料理について」】

地場産物を活用した学校給食を「生きた教材」として指導に活用するために「地元食材を使った郷土料理の調理実習」を実施しました。食生活改善推進委員連絡協議会から4人の方を講師として招き、準備されたレシピを基に奄美の伝統的な料理の一つである「鶏飯」と「モズク酢」「麦菓子」「つわの佃煮」の4品を調理しました。



【 調理実習の様子 】



【 研究協議の様子 】

【講義】

県及び大島地区教育行政の重点施策等に基づき、食に関する指導の充実に向けて、栄養教諭による授業への参加の在り方や給食指導の充実、アレルギー対応等について、共通理解を図りました。

【研究協議】

「食に関する指導の充実を図るために、栄養教諭としてどのような取組を行えばよいか」「食中毒や異物混入等の事故を未然に防ぐために栄養教諭としてどのような取組を行えばよいか」をテーマに、成果や課題と改善策、予想される事故や未然に防ぐ取組等を話し合いました。

児童生徒の食生活の実態把握と分析、TT授業等の進め方、また、給食指導の充実や危機管理マニュアルの見直しなど、各栄養教諭の取組や課題について意見交換し、充実した話し合いが行われました。