

～食に関する指導の充実～

＜平成 29 年度大島地区栄養教諭研修会＞

7月5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。奄美地区生活研究グループ連絡協議会から4名の方を講師として招き、大島支庁農政普及課の協力もいただきながら、準備されたレシピを基に「黒米ごはん」「イェンシル（魚の味噌汁）」「チキンDＥたんかん煮」「島うりの酢みそ和え」「くじらもち」の5品を調理しました。レシピは次ページに掲載してあります。



【調理実習】



【研究協議】

【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】

「学校における食育を推進するための栄養教諭としての取組」「学校給食を安全・安心に提供するための栄養教諭としての取組」をテーマに、成果や課題、改善策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、教科等におけるＴＴ等での授業の進め方、地元の食材を使った給食の工夫、除去食等確実な対応のための連携の工夫など、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。