

～食に関する指導の充実～ ＜令和5年度大島地区栄養教諭研修会＞

6月1日(木)に、名瀬公民館において、大島地区栄養教諭研修会が開催されました。本研修会では、学校給食における安全衛生管理の徹底や、食に関する指導の充実について理解を深めるとともに、各市町村の取組等についても情報交換をすることができました。

【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「地元の食材を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人の方を講師としてお招きし、「黒米ごはん」「チキンDEたんかん煮」「イェンシル（魚の味噌汁）」「島うりの酢みそ和え」「くじらもち」の5品を調理しました。調理後は全員で食し、地元の食材を使った郷土料理の素晴らしさを実感していました。



【 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】

「安全・安心で魅力ある学校給食を提供するために、栄養教諭としてどのように取り組めばよいか。」「食に関する指導上の課題とその充実を図るために、栄養教諭としてどのように取り組めばよいか。」をテーマに、これまでの実践の成果や課題、改善策等を話し合いました。

食育を推進するための給食指導の在り方等について、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。