

# 最優秀賞受賞にあたって

愛知県岡崎市立福岡中学校

なが た めう き  
永田 祐己



この度は「第40回東書教育賞最優秀賞」という名誉ある賞をいただき、大変光栄に思います。審査委員の先生方、東京書籍株式会社、中央教育研究所の皆様感謝申し上げます。

私は現在「栄養教諭」という立場で、中学校と大型の給食センターに勤務しております。給食センターでは日々7,000食、全11校分の給食の調理、配送が行われており、栄養教諭は献立作成をはじめとした給食管理を行っています。そのため、私自身は毎日学校と給食センターを何度も行き来しており、学校よりも給食センターにいる時間のほうが長いという勤務形態です。

給食時間には子供たちが給食を食べている様子を見て回りますが、生徒の食の嗜好や、それぞれが食べる量には大きな差があります。そのために「いただきます」の直後には、給食を減らしたり増やしたりする子の列ができます。最近では、好き嫌いで給食を残す生徒に対しても、強く言えないといいますか、行き過ぎた指導にならないように気を付けている先生方も多いだろうと思います。その現状については、私以上に、本日で参会の先生方や全国で学級担任をされている先生方のほうがより肌で感じていることと思います。

その裏で、栄養教諭は「エネルギーがあと何キロカロリー足りない」などと、栄養価の基準を満たせるように四苦八苦しながら献立を作成しています。しかし、一人一人が食べる量にこれだけ

の差があると、いくら適切な量や計算された栄養価の給食を提供していても、個人で見えていくと適切な量を食べられている子は意外と少ないのではないかと考えるようになりました。今回はその調査もかねて実践を行いました。

ただ、大人の我々でも同じように、どれだけ食と健康に対する知識を身に付けたところで、食べる量のコントロールをするというのは大変難しいことでもあります。今回の実践の中で、期間内に一定の効果が認められたことは成果ではありますが、子供たちにその意識が根付き、行動が習慣化されているかといえば、疑問が残ります。しっかりと定着させていけるように、今後も継続的な指導をしていけたらと思います。

また、子供たちにとって、食べる・食べないを決定する一番大きな要素は「好きか嫌いか」「おいしいかおいしくないか」です。正しい知識を身に付けさせること以上に、思わず食べたくなるような給食を提供することも重要になります。そこで、献立作成に関しても引き続き研鑽を重ねていきたいと思っています。

最後になりますが、平成17年に栄養教諭制度が始まって以来20年近く経ちますが、都道府県によっては栄養教諭の配置が十分に進んでおらず、全国的には認知度も不十分なのが現状です。今回このように評価をしていただいたことが、全国の先生方に栄養教諭という存在や、取組を知っていただく機会となれば幸いです。