

<b>学校名</b>	鳥取県立鳥取養護学校
<b>研究主題</b>	「たくましく生きる力を育む」ために～安心安全な給食の提供と食に関する指導の取組～
<b>1 本校の概要</b>	
<p>本校は、鳥取県東部、県立中央病院に隣接して昭和50年4月病弱虚弱児を対象とする養護学校として創立された。その後、平成10年には高等部を新設、平成15年4月より病弱・肢体不自由を併設する特別支援学校として現在に至っている。学校給食は、平成15年11月に外部委託調理方式で開始され、現在も同様の方式で給食が搬入されている。</p>	
<b>2 児童生徒の実態</b>	
<p>本校児童生徒は、単一障がい学級16名、重複障がい学級46名、計62名の児童生徒が在籍している。約7割、43名の児童生徒が給食を喫食しており、そのうち11名は、再調理を必要とする児童生徒で、食形態としては刻み食、粒ありペースト食、ペースト食、ゼリー食（3段階）がある。また、障がい特性によるこだわりや感覚過敏、生活経験の少なさなどから、食生活に偏りが見られる。</p>	
<b>3 主題設定の理由</b>	
<p>本校の学校教育目標は、「夢や希望に向かい 自分らしく輝いて たくましく生きる力を育む」である。児童生徒の「たくましく生きる力を育む」ための一つとして、個に応じた給食・摂食指導が挙げられる。児童生徒が学校給食を安心して食べられることはもちろん、教職員も安心して給食・摂食指導ができるように衛生管理の見直し、安定した食形態での給食の提供が重要である。あわせて、栄養教諭・学校栄養職員が専門性を生かした食に関する指導を継続的に実施することで、児童生徒の食への興味関心を高め、卒業後に向けて「たくましく生きる力を育む」ことができると考えた。</p>	
<b>4 具体的な取組内容</b>	
<b>(1) 安心安全な給食の提供</b>	
<b>①食形態の安定化に向けた取組</b>	
<p><b>ア ゼリー食用とろみ剤の配合量の調整</b></p> <p>再調理のうち、ゼリー食は2～3段階の食形態で提供している。コロケやポテトサラダなど、でんぷん質が多いおかずについてはべたつきが残ったり、ゆるめの仕上がりになったりしていた。そこで、食形態を維持したままべたつきを抑えた仕上がりになるようにゼリー食用とろみ剤の配合を変えて試作を重ねた。また、新メニュー導入にあたっては試作をし、保護者からの申請に沿った安心して食べられる食形態になるようにした。</p>	
<p style="text-align: center;">＜試作品と粉の配合記録＞</p>	
<p><b>イ 搬入時の状態の確認や食材量の調整</b></p> <p>搬入時の汁物の温度と塩分濃度を計測し、仕上がり具合とともに記録している。これをもとに、汁物の温度が85℃未満だとゼリー食がゆるめになりがちであることがわかった。そこで、搬入時の温度によっては汁物を温め直してから再調理することで形態が安定した。さらに、汁物のゼリー食は、ミキサーにかける具材に偏りがあると仕上がりに差が出てくることもあり、栄養価をもとにして指示書に一人分豆腐4個、じゃがいも3個など具体的な数量を記載し、担当者によって仕上がりが変わらないようにした。</p>	
<p style="text-align: center;">＜ラップケースの拭き取り＞</p>	
<b>②衛生管理の見直し</b>	
<p><b>ア ATP拭き取り検査の実施</b></p> <p>本校は、食器にラップをして温冷配膳車で提供している。毎日使用するラップの紙箱の汚れ具合を検査したところ、とても高い数値であった。そこで、洗浄消毒のできるプラスチックケースを導入し、衛生的に管理することができるようになった。ほかにも、使い捨て手袋ケースやボールペンなども</p>	

洗浄消毒しやすいものに変更した。また、汚れ具合が数値で分かることから、調理員の衛生管理意識も高まり、作業中の「触れる→手洗い→消毒」の流れが定着した。

## イ 学校薬剤師との連携

再調理に伴う加熱作業を行う際、担当者の背面に照明があることで手元が暗くなっていた。実際の照度を学校薬剤師に計測してもらおうと、「学校環境衛生基準」の厨房の値と比べてずいぶん低い値であることがわかった。その結果を受け、照明を増設し明るさを保持できるようになったことで、ペースト状にしたものの中から粒の残りや異物を発見しやすくなった。また、学校薬剤師による食器の残留物検査を実施し、ご飯茶碗やカレー皿などでんぷんが残りやすい食器の洗い方についての助言をもとに、作業の見直しを行った。

## ウ 手洗い研修の実施

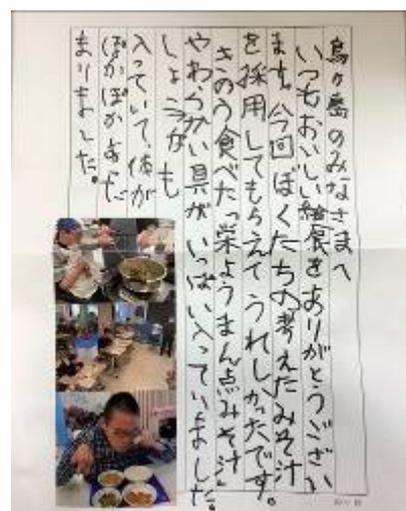
毎年、給食開始までの準備期間を利用して、調理員の手洗い研修を実施している。定期的に手洗い研修を行うことで、汚れの残りやすい箇所や手洗いの流れを再確認できている。



<手洗い確認の様子>

## ③ヒヤリハット事例の共有

栄養教諭等が所属する分掌、保健安全部のヒヤリハット事例様式に合わせて、給食室内でおきたヒヤリハット事例をまとめた。「アクシデントにつながる可能性に気づいたが、児童生徒には直接の影響はなかった」をレベル0としている。例えば、ミキサーに汚れが残っていた、職員用トレーが3枚濡れていた、使い捨て手袋が破損したなどがこれにあたる。給食室内では、毎日のミーティングで状況を伝え、記録を残し、月末に再度確認することになっている。このヒヤリハット事例を他の教職員と共有することで、異なる視点からの助言があり、より丈夫な素材の器具の導入や機器の更新にもつながっている。



<調理業務委託業者へ  
感謝の手紙の一部>

## (2) 食に関する指導の充実

### ①調理業務委託業者との連携

外部委託方式で調理を委託しているため、児童生徒にとって給食を身近に感じられる環境ではなかった。そこで、調理業務委託業者から調理作業後に出た廃油や野菜くずなどを提供してもらい学習に活用したり、生徒が考えたメニューを実際に給食で提供してもらったりすることで、児童生徒と委託業者とのつながりができた。また、調理の様子を動画で紹介することで、児童生徒が給食について考える機会が増えた。

### ②児童生徒会委員会との連携



<12月の食育掲示板>

児童生徒会委員会（ハッピーランチグループ）の活動で、給食放送や掲示板作成を行っている。給食放送は、毎月の食育の日、9月のとっとり県民の日、1月の全国学校給食週間に行った。個に応じて生放送したり、収録したものを流したりと児童生徒が責任をもって活動に取り組むことができている。また、食育掲示板は、旬の食材の模型をはじめ、クイズも登場し、バラエティ豊かな掲示板になった。これらの様子は食育の日にあわせて本校ホームページで紹介している。

### ③学校図書館との連携

本校では毎年10月下旬から読書月間を設けている。それに合わせて、本にちなんだメニューを給食で提供した。また、司書教諭や図書館司書と連携し、テーマにちなんだ食に関するクイズ「しょくクイズ」やかぼちゃなどの食材模型の展示をしたり、レシピを印刷したしおりを配付したりした。児童生徒だけでなく教職員も楽しめる読書月間となった。



#### ④各学部での取組

年間指導計画に基づき、各学部で米や野菜などの栽培活動、季節を感じる月見や餅つきといった行事体験など、さまざまな食に関する学習を行っている。小学部では学級活動、家庭科、中学部では家庭科、生活単元学習、高等部では家庭総合、フードデザイン、チャレンジ、生活単元学習、作業学習などの食に関する場面で栄養教諭等が担任とTTで授業を行ったり、資料や教材を提供したりした。また、給食主任や調理員協力のもと作成した「梨ができるまで」、「郷土料理『どんどろけ飯』」、「バランスよく食べよう」などのミニ動画は、Google Classroomなどで共有できるようにし、各クラスの給食時間や学習で活用した。

<しおりとかぼちゃの食材模型>



<ミニ動画の一部>

## 5 成果

食形態の安定化に向けて試作を重ねることで、担任からは「コロッケのべたつきがよくなった」と好評であった。また、粘りが出やすいかき揚げや春巻きなどの主菜を新たに組み入れることができた。今年度初めて実施した調理員アンケートでは、ATP拭き取り検査の結果やヒヤリハット事例を活用した作業改善が「できた」「おおむねできた」で100%であった。ヒヤリハットは、誰もが起こしうることを前提に、今後起こさないための体制を作る目的で事例を集め、それぞれの対策を検討している。そのため、自分のこととして捉えられることで、調理員のさらなる衛生管理・危機管理意識の向上につながっている。

教職員アンケートでは、栄養教諭等が給食時間に各教室を訪問することで、「メニュー等についての紙芝居や絵本、ぬいぐるみなどを使った話がわかりやすい」、「好きなメニューを食べられることを励みにして、苦手なものを食べたり飲んだりしようとする意欲が大きく育った」、「食べることに意欲的になった」との声があり、継続して食に関する指導をしていくことの大切さを実感している。

## 6 課題

本校では、給食の衛生管理については保健安全部、摂食指導は自立活動部、給食指導・食に関する指導は給食（食形態検討）委員会、学校図書館教育や児童生徒会は文化部、と学校給食は複数の分掌をまたいでいる。安心安全な給食の提供や食に関する指導を継続的に進めていくためには、さまざまな立場での教職員の協力が不可欠である。その一端を担うのが栄養教諭等であるが、教職員アンケートで栄養教諭等と連携して給食時の指導に取り組めたのは57%、教科等の指導に取り組めたのは31%であった。このことから、栄養教諭等の専門性を生かし、より効果的な食に関する指導を充実させることが今後の課題である。

## 7 おわりに

近年の食品価格の高騰、新型コロナウイルス感染対策など、給食現場ではいろいろな対応に迫られている。しかし、児童生徒の「たくましく生きる力を育む」ために安心安全な給食の提供、そして食に関する指導について、全教職員で実態や課題を共有し、計画的かつ継続的に実施していきたい。