

仕事のゲンバ紹介 子どもの食を健やかに**「栄養教諭(秋田市) 御所野小 泉山花菜さん」**

栄養教諭は、国が 2005 年度に制度化した比較的新しい職業。従来学校栄養士が担ってきた給食の献立作りや衛生管理に加え、給食や授業を通じ、食の大切さを学ぶ「食育」を行うのが仕事である。

秋田市御所野の御所野小学校で栄養教諭を務める泉山花菜さん(32)は、子どもたちに栄養バランスが取れた安全安心な給食を提供し、健康な食習慣を身に付けてもらおうと日々奮闘している。

ブラジルの肉料理「シュラスコ」、スペインの煮込み料理「チリンドロン」、ブルガリア版ミートボールの「キュフテ」……。いずれも今年給食に登場したメニューである。東京五輪・パラリンピックの開催に合わせて用意した。

泉山教諭は、「食と健康についてはもちろん、世界の食文化についても関心をもってほしい」とねらいを語る。

御所野小の給食室では、御所野学院中学校と合わせて、一日計 970 食分を作っている。食材の状況や手順について泉山教諭と打ち合わせた調理員 8 人が、早朝から作業を開始。食中毒を防ぐため、衛生面に細心の注意を払いながら、手際よく調理する。

泉山教諭は、「調理員はベテランが多く、少しでも出来立てを食べてもらおうと、日々手順を工夫してくれる。毎日おいしい給食を食べられるのは調理員の人たちのおかげ」と感謝する。

食物アレルギーがある児童への対応も、栄養教諭の大切な仕事。該当する児童の保護者に確認しながら、代わりのおかずとなる「代替食」やアレルギーの原因となる食品を取り除いた「除去食」を用意する。

いよいよ給食の時間。泉山教諭は各教室を回り、当日の献立を説明する。ただ、現在は新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、会話を控えて食べるのが原則。泉山教諭はホワイトボードを活用して給食に関するクイズを出したり、手作りしたイラストカードを児童に示して食事のマナーを指導したり、無言でもコミュニケーションできるよう工夫している。「おしゃべりできない分、少しでも楽しんでほしい」

給食数の管理や食材の発注、児童に配布する給食だよりの作成など、事務作業も多く、日々の仕事は給食を中心に回っているが、各クラスの担任と連携し、普段の授業を通じてバランスよく食べる大切さや、食材が流通する仕組みなどについて教える機会もある。

泉山教諭は「食は健康に直結する。生涯にわたり健康な食生活を送ることができる子どもを育てることが、私たちの役割」と思いを語った。(秋田魁 三戸忠広)

(令和 3 年 9 月 12 日(日)の秋田さきがけ新聞の記事より、一部抜粋)