

全学調 第31号

はぐくみ

発行者 全国学校調理師連合会

令和4年11月13日発行

新型コロナウイルス感染症による影響を受け、皆様におかれましても未曾有の災禍の中、大変なご苦労をされておられることと案じております。

2022年度

全国学校調理師連合会
第17回定期総会

【日時】

2022年5月21日(土)

【場所】

大阪市青少年センター

【参加者】 13名

会長挨拶

全国学校調理師連合会の総会も第17回目をむかえました。現在

全国で60名近くの会員が多岐に渡る調理専門職の調理師として集まり、それぞれ各自の調理技術・技能向上を図り、意欲の高揚を目

指してきました。また、当会の志に賛同して頂いた法人様より賛助会員としての多大なご協力を頂いております。

新型コロナウイルスが国内で発生して2年以上が経ち、第1波、第6波と回を重ねる毎に発症力が強くなり感染者も増えています。ワクチン接種は第3回目を迎え高齢者の死者数は減っていますが、第6波では子供の感染者が急増し保育所・幼稚園・小中学校・高校と学校閉鎖・学級閉鎖が相次ぎ社会問題となりました。私たちの各職場でも家庭内における感染・濃厚接触者による休職での人員不足等により様々な問題が続いております。

また、コロナにより世界の物流の停滞・物価上昇が問題になるなか、ロシア軍によるウクライナへの軍事進攻で多くの市民が犠牲となる痛ましい惨事が起こっており、終焉の目処がたつていません。ロシアへの経済制裁をNATOやG7で行っていますが、長引く戦争で更に経済に暗い影を落としています。早く戦争が終わる事を願うばかりです。

近年、自然災害やコロナでの自宅療養等で、災害時における自宅での食糧の備蓄(ローリングストック)・非常持ち出し物の喚起が以前より増している様に感じられます。私たち食に関わる者として日頃から「食品ロス」にも目を向けなければいけないと思います。食品ロスとは、本

来食べられるのに捨てられてしまう食品の事です。令和元年度の統計では、日本の食品ロスは約570万トン、事業系では309万トン、家庭では261万トンで、国民1人当たりの食品ロス量は、1日約124g、年間にすれば約45kg、この量は1人あたり毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てている量に近いです。「食品ロス削減推進法」が令和元年5月31日に公布され、令和元年10月1日に施行されております。その前文では、

・世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食糧を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であることを明示

・食品ロスを削減していく為の基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していく様、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていく事、②まだ食べることが出来る食品については、廃棄することなく、出来るだけ食品として活用していくことを明記してあります。

まず私たち個人として取り組むことが大事ですが、事業者にも責務が課せられています。食品リサイクル法も制定され、再生利用の促進として例えば、食品の製造・加工過程・流通過程・販売過程・調理や食事の提供過程にも工夫する様あり、指導や勧告などの措置もとられております。個人・生産者・企業・国が取り組み、それが世界への食品ロスに繋がる様に努め、継続していくこと

が大事だと思います。

本来「食べる事」は生きる為に不可欠なものでありますが、人間社会では文化までもにも影響を及ぼす行為である事は、改めて申すまでもございません。子供の成長発達途上においても食生活の影響は無視出来ないもので、それは私達大人の日常生活とも深く関係している事は言うまでもありません。

私達は、直接には学校・保育所・あるいは施設で、調理作業を通して健康的な食生活の一端を担っています。「食」を担当する調理師がどの様な形で社会的責任を担えば良いかしつかり認識し、この会を皆さんの協力の下一緒に発展させていきたいと思います。

現在、関東地方から広島・四国地方まで全国広範囲に会員を要し、コロナ禍ではありますが横の繋がりと縦の繋がりを密にして組織の強化を図っております。

前年度から続くコロナ禍において感染拡大防止の為、冬期・夏期研修会は中止とさせて頂き、多くの行事を見送るしかございませんでした。今年度も様子をみながら検討していきたいと思っております。この様な状況ではございますが、引き続き多くの会員の皆さんが参加し情報交換できる様に努め、会報誌「はぐくみ」の発行・会員間のIT活用などで、情報力の強化にも努めてまいります。

昨今の厳しい社会情勢に負けない組織として、会員皆様の志をひとつにして取り組まなければならない時期になってきた事を改めて認識し、新しい期に向かって更なるご協力のほど、宜しくお願い致します。



谷本厚美会長

●資格審査

出席者 13名 委任状出席者 24名
計 37名

本会規約第15条1項4号により、総会が成立したことを認めます。



広島ブロック 活動報告

平野 あゆみ

「私がちよっちゃん♡に変身するまで」

「ちよっちゃん」の主な活動

- ・ひろしま給食まつり
- ・土砂災害の炊き出し
- ・フェイスブック
- ・雑誌『学校の食事』への連載（1年間）
- ・食育活動等

“ちよっちゃん♡”とは？調理員（ちよっちゃん）から生まれたキャラクター。調理員みんなのことだと思っております。その主な活動は…

●「ひろしま給食まつり」

ひろしま給食まつり実行委員会が主催。当会（全調）は後援団体として参加。第回を数え、約3,000人の市民が参加するおまつりです。

市内中心部の商店街で開催していましたが、コロナの影響で2年ほど開催が見送られています。コロナ前とは違った形でのまつりを計画中です。

●「土砂災害炊き出し」

2014年（平成26年）8月20日、広島市北部の安佐北区や安佐南区の住宅地などで大規模な土砂災害が発生しました。ちよっちゃん達は、教育委員会と直談判して炊き出しを行いました。“公務労働者としての調理員の在り方”について深く考えるきっかけとなりました。

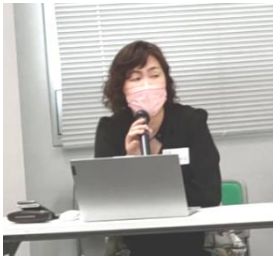
●「フェイスブック」

ちよっちゃん♡たちの日々の奮闘や、子どもたちとのふれあいを、給食の写真と一緒に綴りました。

● 食育活動など

食育を意識したのは、栄養士不在校に異動した8年前。あまりの残食の多さに驚愕。調理員は作ることで手一杯。子どもたちや職員室との距離を感じました。まずは、子どもたちが給食を取りに来る時間に外に立ち、挨拶からスタート。徐々に反応が始めました。校長先生も巻き込んで、ピカピカプロジェクトや教室訪問を考案。はじめは一人で始めた取組でしたが、他の調理員も一緒に教室を訪問するようになり、残食はぐんぐん減っていきました。

栄養士と調理員の関係は、建築士と大工の関係と似ていると思います。上下ではなく、対等の立場でありたい。いくら素晴らしい図面でも、それを形に作り上げる腕がなければただの紙切れ。栄養教諭が素晴らしい献立を立て、調理員がそれを基に想像を超えた美味しいものを作る。私達調理員は腕のいい大工のようにありたいと思います。



「愛知ブロックの取り組み」

長谷川 良美

日 2021年8月21日

場所 東邦ガス(株)業務用厨房ショールーム

愛知県「プロ厨房オアシス」

※名古屋市の小学校にスチコンの導入を目指す仲間が、市議会議員さんの仲介で「ママの会」のお母さん達に出会い、小学校給食とスチコンの理解を深めてもらう為に試食会を行いました。

【当日のメニュー】

- ・三食サラダ(ジャガイモ・人参・ブロッコリー)
- ・豚肉と野菜の塩だれ炒め (鍋作成・スチコン作成)
- ・まぜまぜチキンライス
- ・鶏肉の照り焼き
- ・さばの塩焼き
- ・かぼちゃのプリン風(卵不使用・豆乳使用)
- ・鬼まんじゅう(名古屋の和菓子)

コロナ禍でしたが、きちんと感染対策をした中で試食会を行う事が出来、「ママの会」のお母さんやお父さんからも高評価を頂きました。



～交流会にて～

総会後の交流会では、会員の方々とあまり顔を合わせる機会が無い中、職場の様子等が聞け、質問や意見交換が出来ました。

学校の先生をされている方（調理関係）・学校（自校やセンター）・老健施設・保育所。総会に参加出来なかった方々も色々な職種があると思います。職種・職場は違っても、どの様にしたら今より安心・安全な食事の提供が出来るか。又、人材を育てていく事が出来るか。雑談も交えながら、楽しく実りの有る交流会でした。



◆冬期研修会
日時 2023年2月11日(土・祝)
場所 広島県

今後の予定

編集後記

今年も、あとわずかとなってしまいました。会報もなかなか発行出来なかったこと、申し訳なく思っております。少しずつではありますが、コロナと共存した生活に慣れてきてしまったのかなと感じております。その中で、今年久しぶりの定期総会、各ブロックの活動を報告する事が出来ました。

以前のように行かないこと、不安なこと、たくさんありますが、やはり会って顔を見て話すのって元気でますよね。最近、私の職場では人事について調理師免許がない人(全く調理経験のない)でも、採用されています。調理師として誇りを持ってやっている中、そうでない人と同じ立場なのに少し寂しさを感じ、どうしたら育成できるのか…もっと頑張らないといけないと、つくづく思う今日この頃。少し愚痴っぽくなってしまいましたが、いろんな考えを持った人がいる世の中、同じ志を持った会は、これからも大事な存在だと思います。

今シーズンは、コロナとインフルエンザが同時に流行すると言われています。皆さん、気をつけていきましょうね。