

全学調 第3号

はぐくみ

発行者 全国学校調理師連合会

会長 山中 弓子

貝塚市三ヶ山662-1

TEL・fax 072-446-1667

第3回

全国学校調理師連合会

定期総会

平成20年8月24日

全国学校調理師連合会・定期総会が京都の嵯峨野コミュニティセンターで行われました。

会長挨拶

皆さんおはようございます。私達の学校給食・保育所給食は全国的に民営化が進んでおり、各職場で完全民営化されている所、或いは嘱託の人が入り正職・嘱託の間で大変苦勞されている話等色々聞きますが、そうした中で私達はどの様に毎日の仕事に対して真摯に取り組み、自分達の立場を生かしながら子ども達に対しどんな事が出来るのか、『今、自分達に出来る事をやって行

きましょう』という事で、各地のブロックの方達と話し合いをしながらやってまいりました。

去年は調理技術交流会として「三重大会」を行い、為後先生を講師として色々な調理方法を教えて頂きとても勉強になりました。近畿農政局からも後援を頂き、充実した三重大会でした。

今年4月に『山野草料理講習・研修会』を行いました。例年私達と奈良調理師会の先生に来て頂き色々行ってきたのですが、今回は食育という事を全面に出す為の勉強会としての意味も含めて地場産物を取り入れました。近畿農政局から「栄養バランスガイド」についての説明、地元の学校栄養士の方が紙芝居で子ども達に地場の竹の子の話や、「農の匠」と呼ばれる方を招いてお話をさせて頂きました。

専門調理師の資格を取って何に成るのかな？と皆さん色々思われると思いますが、待っている何もないです。何故かという『自分達の意識』だからです。兵庫県の方のボランティアへの取り組みや、岐阜の立花さんが色々な取り組みをされ表彰して頂いた事、貝塚市の公民館でボランティアにより行われている料理講習会等、学校給食調理員として地域に出て貢献し活躍してくれている人もいます。資格を取ったから何になるのだから、得た事で地域の子も達や市民の為に何が出来るかという事を併せ持ちながら前に進んで頂

きたいと思えます。



会員も100名を越えて、研修会や様々な取り組みをされていると聞くと、皆さん頑張っておられるという事でとても嬉しく思います。今年も研修会を研究部が案をたてておりますのでまたご協力して頂きたいと思えます。宜しくお願い致します。

※総会に関する議事は全て承認されました。詳しい事は総会議案書をお読み下さい。

夏期研修会

総会后、引き続き午後から夏期研修会が行われました。

【第1部】

講演『調理師に期待するもの』

講師 京都府立大学大学院

生命科学研究所 教授

大谷 貴美子氏（食事学）

現代の子ども達の絵から見る食卓の風景は西洋料理、肉料理、外食が好きでメニューは抱負でいっぱい描けるけれども、野菜等の付け合わせが描けない。寿司（回転寿司）以外の和食はあまり人氣が無い様子で、煮物等も殆ど出てこない。一緒に食べている人物や食器も登場しない。彩りのない茶色の食事・大皿盛り・ワンプレート等様々な実態や問題点が浮き彫りになって来ています。好きな物を中心に、バランスのとれていない食事を摂り続ける事で、体脂肪率の高い子ども、反対に太っていないくてもダイエットをしたりする痩せの子ども、また十代で増やすべき骨密度が少ない子ども。特に女子の場合は低体重児（2500g以下）の出産の可能性が高く、またその子どもも生活習慣病になる可能性が高いと懸念されています。



食事とはただ単におなかを満たす事ではなく、安定した家族の人間関係を築きながら楽しく食べる事により、心が癒され心身共に健康に育っていくものです。親子の関わり、愛着があり食事が楽しいものとなる事が大切です。

食育とは、自分の食を正しくデザインする力（意匠）を育むことです。五味・五色・五法を五感で味わい、食の世界を広げもつと知りたい、伝えたい、食べたいという面白がる気持ちを大切にしながら家庭・地域・専門家との連携を取りつつ食育に関わる側として、出来る事に声をあげて参加し、踏み込んで行く事が必要です。食育実践の取り組み（京料理の秘密を探そう、京料理体験・総合学習）を通して調理師の役割を考えたり、食事がいかに重要な事が改めて教えて頂き増した。

【第2部】

ディスカッション

第2部は大谷先生を交えて全員でディスカッションを行いました。

低体重児の問題・母体となる女性の低体重やダイエットで2500g以下の新生児が多い事や、離乳食の問題・ミルク中心で固形物が食べられない。瓶詰めの離乳食しか食べない。2〜3歳児で食事の時お茶でなく、ポカリスエットやコーラを飲む。朝ご飯を食べて来ない4歳児。親が子どもに食べさせていない、時間をつくらない問題点や、学童保育でおかず代を徴収し、一汁一菜・おやつを作っている所、子どもと一緒に作っている所の報告があり、私立保育園で「猫の日」をつくり好きな所で魚を一匹食べる日という事例。親が幸せでない家庭が安定しない。コンビニで1食500円の弁当があるが原価はいくらか？利益を上げる為どんな食材を使っているか？

対象によって行うテーマは違うが、食べる事は共通。人の尊厳を大切にしたい食の提供が必要で数回体に良い食事を摂ったからといって即効性がない。子どもにさせる事は大事で包丁や道具を使わせ、五感を通して現実味のある教育をする。いい食趣向を親が作っていく必要があると大谷先生から助言を頂きました。

報告事項

「食事バランスガイド活用勉強会」

『ピカピカの食事バランス』で健康食生活！

日時 平成20年10月5日

会場 ひと・まち交流館 京都

主催 農林水産省近畿農政局

後援 京都府・京都府教育委員会・社団法人
京都府栄養士会・京都市・京都市教育
委員会

内容

◇ 基調講演

伏木 亨氏 「健康な食生活と食嗜好」

東 あかね氏

「食事バランスガイドを用いた健康教育の実践」

◇ 実践報告

南 ゆう子氏

「「こんなふー」に使っています！」

◇ 意見交換

「バランスの取れた食ライフ」

※ 当会より山中他5名参加しました。

今後の予定

親子料理教室

日時 平成20年11月15日(土)
10:00~14:00

場所 奈良市三条本町8番1号
(ホテル日航奈良2F)

奈良市男女共同参画センター

「あすなら」調理実習室において

TEL 0742 34 1525

参加対象者

小学生以上の親子15組(30人)

男女は問いません

参加費 無料(材料費のみいただきます)

一組二名分1500円

講習内容

主に地元で取れる旬の食材を使用した献立例と実習

☆大和地鶏の照り焼き

☆柿を使ったデザート2種

☆旬の野菜サラダ

☆目張り寿司

☆奈良のつべ、又は里芋の豚汁☆

申込先 (社)奈良県調理師連合会

食育推進部

奈良市高畑町111の6の6

奈良土連会館3階

TEL・FAX 0742 26 2012

締め切り 先着順・定員に達し次第締め切り

講師 (社)奈良県調理師連合会役員・会員

全国学校調理師連合会役員・会員

主催 (社)奈良県調理師連合会

共催 全国学校調理師連合会

後援 近畿農政教区奈良事務所

※ 当日お手伝いして下さる方を募集して

ます。問い合わせ・申し込みは十一月八日

(土)・山中(会長)までご連絡下さい。

専門調理師調理技能士の為の
食育推進講座

日時 11月26日(水)

場所 福岡会場

特別講演 服部 幸應先生

※ 当会より10名参加予定

魚庭(なになわ)の海づくり大会
親子料理教室
OSAKANAで作る簡単料理

日時 平成20年11月22日(土)
11:00~14:00

会場 浪切ホール4F 食の交流室
(岸和田市)

対象者及び参加人数

親子15組30人

(子どもは小学4年生以上)

講師 為後 喜光氏(辻学園教授)

アシスタント

山中 弓子

(全国学校調理師連合会会長)

会員他

使用する魚介名 泉州蛸

メニュー

蛸どんぶり・うおぜの南蛮漬け

あさりと若布のすまし汁

鯛のかば焼き

主催 大阪府漁業協同組合連合会

後援 岸和田市・岸和田市教育委員会

協力 全漁連中央シーフードセンター

(につぼん食育推進事業に係わる魚介

料理教室)

協賛

油甚・キッコーマン・スーパーサンエー
COOP・いずみや・矢崎
別寅かまぼこ

実技実習・新年会

日時 平成21年1月25日(日)

受付 9:30~

開始 10:00~16:00

場所

辻学園調理技術専門学校中之島校
大阪市中央区北浜東6の9

内容

午前中・実習
午後・新年会・合格者紹介

熟練者講習会

平成21年2月21日・22日に奈良県猿沢荘
にて予定しています。詳しくは後日お知らせし
ます。

編集後記

総会も終え、深まる秋を感じ
るこの頃ですが皆さんお元
気ですか?
今後の行事予定を載せてい
ますので奮って御参加下さ
い。会報に載せる記事も募集
しています。広報担当まで送
って下さい。宜しくお願い致
します。

パソコンアドレス
kisaragi_kamui_gos5
@iris.eonet.ne.jp
〒596-0805
岸和田市田治米町
456-4
谷本 厚美

