



仕事紹介

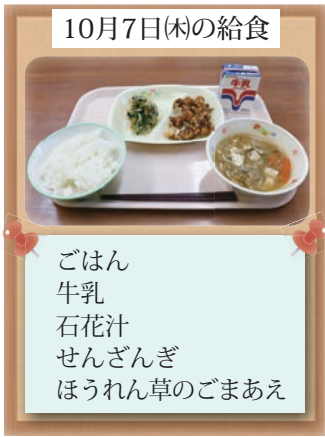
あいなん仕事紹介 その①

【町内で生き生きと仕事をしている方を紹介します】

愛南町学校給食センター 栄養教諭 原田光香さん

給食を通してさまざまなことを学んでほしい

管理栄養士を目指し、大学で管理栄養士養成課程を専攻した原田光香さん。平成17年から学校栄養職員として働き始め、



10月7日(木)の給食

ごはん
牛乳
石花汁
せんざんぎ
ほうれん草のごまあえ

平成22年に栄養教諭として任用されました。

栄養教諭は学校栄養職員と違い、授業の一環として栄養や食事について直接児童や生徒に指導をすることになります。給食管理や食に関する指導と合わせて、子どもたちが望ましい食習慣を身に付けられるように食育指導を行っています。

また、町内の小中学校で食育の授業をしたり、学校保健委員会に出向き保護者への講話も行ったりにしています。

栄養教諭としての業務

午前中は調理員の調理指導や衛生管理を行います。

現在の学校給食は、国から出されている「学校給食衛生管理基準」にのっとり衛生的に調理を行っています。例えば、食材を加熱するときには、中心温度が75度で1分以上加熱されていることを確認します。「理想とする歯ごたえや、子どもたちの食べやすさを考え、加熱の時間や食材のカットの仕方などを調理員さんたちと相談し、おいしさと安全面を保って調理をしている」と話

すように、日々の給食が安心安全に、おいしく提供できるように調理中の衛生管理には特に気を使います。

午後からは献立や資料の作成、調理員への衛生管理研修やミーティングも行います。時間が許すときには給食の様子を見に行き、献立に沿った話をしたり、掲示物や便りを作成したりして、食に興味を持ってもらえるよう創意工夫を凝らしています。

給食は生きた教材

現在は給食管理に重きを置いていると話す原田さん。献立の作成や食育の授業は食育推進計画などに沿って行います。

また、地域の郷土料理や世界の料理を献立に取り入れることで、食文化やマナー、感謝の気持ちを伝えることを学び、給食を通して食に関する力を育てることを目標にしています。「どんなに魅力のある新しい献立を取り入れても、子どもたちが食べやすいことが一番の重要点」と話すように、子どもたちの生の声や教職員、調理員の意見を次に生かし、子どもたちが給食の時間を楽し

みにできるよう改善に努めています。

愛がこもった愛南町産の おいしい給食

調理員や給食を配送する運転手だけではなく、生産者や納品業者といった多くの方々の支えがあり、おいしい給食を子どもたちに届けることができます。

今後について原田さんは、「先輩栄養士たちが築いてきたおいしい給食を受け継ぐとともに、より充実した給食管理を行っていききたい。そして、子どもたちが健康で健やかに成長していくためのお手伝いをしていきたい」と笑顔で話しました。



▲食育の授業を行う原田さん