



清秋の候、日夜の気温差が大きく服装にも気を遣いますが、皆様には、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。新型コロナウイルス感染症は全国的にようやく減少傾向になり、緊急事態宣言及びまん延防止等重点措置も解かれましたが、今後のリバウンドが心配されます。さらに、インフルエンザの流行も危惧されており、感染拡大を起こさないためにも、これまで通り感染防止対策はしっかり行い、この状況を乗り越えていきたいですね。

## 第62回 全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

8月5日(木)・6日(金) 群馬県高崎市に於いてオンライン開催されました。

『栄養教諭を中核とした学校における食育の推進』～つなげよう ひろげよう 心にググっとぐんまの食育～を主題に、青森県からは22名の参加がありました。

1日目は全体会でした。文科省説明では、栄養教諭に期待することは、給食管理と食に関する指導の一体的な取組であり、給食管理はデジタル化により効率化し、食に関する指導には、栄養教諭であると共に、管理栄養士としての見識に基づいた個別指導を行って欲しいと話されました。

文化庁の説明では、身近な食文化を登録しようという情報を集めているが、地元の人が貴重さに気付いていないことが多いので、情報提供や発信に協力して欲しい等と話されました。

基調講演は、お茶の水女子大学教授 赤松利恵氏による「栄養教諭に期待される資質・能力」の演題で、これからの栄養教諭は、アドボカシー能力（社会を変えて行く（声を上げて）能力）が必要とされるので、資格を再認識し、自分の業務を周囲の人にも理解してもらうことと、常に資質・能力を高めることを意識し、努めてほしい等の内容でした。

シンポジウムは「これからの栄養教諭に求められる資質・能力」を主題に、栄養教諭・教育委員会指導主事・学校長の3名のシンポジストから実践発表後、ディスカッションが行われ、栄養教諭という資格の前提には、管理栄養士・栄養士であるということであり、学校では、病気になってからではなく健康なうちから食に関する指導を受けることが出来るというメリットがある。その専門性を生かし、コミュニケーション力を養って、効果を上げることが大切であるとまとめました。

2日目は分科会で、8つの協議が行われました。見逃し配信期間は既に終了しています。

来年度は、8月4日・5日に大分県で開催されます。会場での参加が出来るようになると良いですね。

## 物資細菌検査結果について

◆9月に入庫した物資の細菌検査結果は、一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・黄色ブドウ球菌について検査したところ、いずれも問題ありませんでした。なお、検査した製品は次の10品です。

野菜とわかめの豆腐寄せ	ほうれん草入りギョーザ	大豆ミート(ミンチ)	カミカミタコメンチ
豚生姜焼	ごぼう餃子	あおもりの鮫煮付け	ほたて入り厚焼玉子
甘口しなたけ	かぼちゃとさつまいものコロッケ		

## ◆おしらせ◆

●「学校給食レシピコンテスト」は募集を締め切り、応募総数524通となりました。予想を超える多くの応募に感謝します。これから一次審査（書類審査）の後、二次審査で試作試食を行い、年内中に結果が決まる予定です。