



立春の候 皆様には益々ご清祥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が発生してから4年目になろうとしており、感染症対策については見直しされてきています。昨年の今頃は第6波で休校や学級閉鎖等の対応に苦慮されたことを思い返すと、今年は緊張感が薄くなりつつあるようにも思えますが、もう少しの間、基本的な感染防止対策を行い、免疫力を上げるため栄養・睡眠・休息は十分にとりましょう。

## 令和4年度青森県栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会

『ナッジを食に関する指導に活かしたい!』

1月6日(金) 青森県総合社会教育センターに於いて、青森大学 客員教授 竹林 正樹 氏による



「ナッジで人を動かす」の講演がありました。

ナッジとは「そっと後押しする」の意味の英語で、自発的に行動しなくなるように背中を後押しする設計のことで、世界中で注目されている理論です。人が行動するときには直感で動きますが、直感だけでは手に負えない時に理性が働き、正しい方向へ導こうとします。しかし、理性が毎回発動すると脳が疲弊し、認知バイアスに影響されて「分かっているけど出来ない」ということになります。それに対して直感の癖(バイアス)に沿って動かす設計がナッジで、ナッジを用いた効果の実例を挙げながらわかりやすく話されました。また、子ども達にナッジを使う際

のバイアスについての質問に対し、人生経験が少ないので現在バイアスが強くリスクを好む、逆に大人になると現状維持バイアスと楽観性バイアスが強いと話されました。参加者は、入室時のシルクハットの姿に驚き、マスクを外した際の髭に更には驚きながらも講演はじめての竹林氏のナッジによって、終始笑顔で聞いていました。ナッジは最近では管理栄養士の国家試験問題にも出ていますが、ナッジ理論を学ぶ機会が無かった人も多く、良い機会だったようです。

研究発表では、青森市小学校給食センター 栄養教諭 鳴海 祐子さんより「安全・安心な食品の選定と衛生管理の徹底」がありました。第72回全国学校給食研究協議大会分科会で発表されたもので、異物混入防止の取組、安全・安心な食材料の選定体制、大規模給食センターでの衛生管理、食物アレルギー対応食の安全管理等について具体的に興味深いものでした。



## 令和4年度青森県学校給食センター所長会議

『12年振りのお天気講座の開催』

お天気会社「アップルウェザー」代表取締役 気象予報士・防災士 工藤 淳氏による、「最新の気象情報と災害への備え〜かきこい気象情報活用で 減災と予防!〜」の講演が1月12日(木) 青森県総合社会教育センターに於いて行われました。気象に関する情報が年々増えており、また、温暖化が進む影響で気象現象は一層激しくなっている現状に、気象情報を正しく理解し活用することが重要で、さらに防災から減災・予防のための備えも大切である旨のお話をされました。また、大切な人を守るため「防災士」になる人が増えて欲しいとも話されました。なお、アップルウェザーのホームページに工藤氏による当日の感想が掲載されています。

その後、給食費についての情報交換が行われました。物価上昇が進む中、給食費を値上げする施設は僅かで、来年度はさらに困窮が予想されそうです。

## 学校給食週間のメニュー紹介

### 『ウクライナに因んだ給食を提供（南部町）』

1月24日～30日は全国学校給食週間でした。学校給食の意義や役割について、多くの人の理解と関心を深めるための機会とし、食育活動を推進するため、それぞれの施設に於いて郷土料理や世界の料理など、様々な学校給食を提供しています。

今回は、南部町立学校給食センターの給食を紹介します。南部町では昨年10月からウクライナ人家族が避難していることを受け、25日にウクライナに因んだメニューを提供しました。献立は『アップルパン、牛乳、ウクライナ風餃子、サラダ、ボルシチ風スープ』です。ウクライナ風餃子はワレニキ（またはヴァレニクス等）と呼ばれる水餃子やラヴィオリに似た料理で、栄養教諭の柴田 雅代さんは探すのに苦労されたそうで、じゃがいも入り餃子を見立てて使用しました。ボルシチ風スープには県産牛肉、ピーツをふんだんに使用しています。冬休み中に調理員さんらと共に試作を行い、サワークリームを使用できなかったのが残念でしたが、ピーツの量を改良して美味しく提供出来たそうです。



## おしらせ

◆様々な物価上昇に伴い価格の変更が多くなっています。また、昨年末の大規模な鳥インフルエンザの影響によって卵製品や、天候や世界情勢によって輸入製品等の供給にも影響が出てきています。安定供給に努めており、変更は商品案内でお知らせしておりますが、急な変更に対応することもありますので、御理解をお願いします。