

新型コロナ禍での学校給食

～新しい動きと見えてきた課題～

健学社『月刊 食育フォーラム』編集長
吉田 賢一

新型コロナ禍に苦しんだ 2020

令和 2（2020）年 2 月 28 日の全国一斉臨時休校の要請、そして 4 月の緊急事態宣言の発出。学校給食や学校での食育を取り巻く状況は大きく変わりました。その後、「新しい生活様式」に沿い、感染対策を重視した給食が行われています。学校再開時の「分散登校」を経て、現在も給食時の「前向き食べ」「会話の自粛（黙食）」は続いています。そのため、学校での「食に関する指導」の中心であった「給食時間の食に関する指導」は、今、非常に行いづらくなっています。食育に関わる教科等の授業についても、家庭科の調理実習で制限がかかっています。被服学習などを先に進め、3 学期からの再開を予定されていた学校も、この 1 月の都市圏を中心にした緊急事態宣言の再発出で、なかなか先が見えにくい状況です。

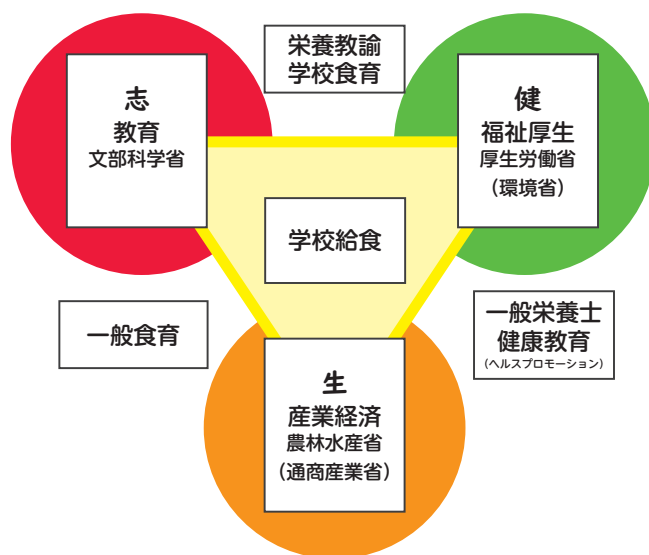
このレポートでは、この 1 年、学校給食とそれに基づく学校の食育が直面した課題をまとめ、またそれを乗り越えるために各地の学校で行われた工夫などを『月刊 食育フォーラム』の取材等で見聞きした範囲になりますが、ご紹介します。実践のお役に立てただけでしたら幸いです。

学校給食を考えるための「見取り図」

さて、学校給食についてのさまざまな事柄を考えていくとき、私は次の 3 つの視点から捉えていくと、いろいろなことがよく整理されて議論が

進みやすくなると感じています。それは「教育」「福祉（厚生）」「産業（経済）」という視点です。これは京都大学・藤原辰史先生の『給食の歴史』（岩波新書、2018）から着想を得たもので、以後、取材や編集で大変有効に用いています。

このレポートでも、今回の新型コロナ禍によって直面した課題、またその解決のためのさまざまな動きを、この 3 つの視点から整理して紹介していきます。なお、図の各要素の詳しい説明については、この後の記述の中で適宜説明します。



元来変化のはじまる年だった 2020

そもそも令和 2（2020）年度は、新型コロナ禍がなくても、学校の食育にとって大きな変化が始まることが見通されていた年でした。

教育面では、何といても小学校で新学習指導

要領が全面実施です。本来ならば、新学習指導要領が掲げる「主体的対話的で深い学び」を食育でどう実現するかが大きなテーマになっていたはずですが、また、これに先立つ形で、平成 31（令和元・2019）年には『食に関する手引 - 第二次改訂版』が出ており、とくに「食に関する指導」と「カリキュラム・マネジメント（全体計画）」、そして学校における食育の「評価」が大きな研究課題になっていたように思います。また小学校全学年での 35 人学級の実施が決定されました。食器・食缶等の準備も必要になってきます。

厚生（福祉）面では、2019 年末に『日本人の食事摂取基準 2020 年版』、そしてコロナ禍最中の 2020 年 3 月には『学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（令和元年度改訂）』が出て、新しい書式の「学校生活管理指導表」が発表されました。さらに 12 月には『日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）』も公表され、とくに炭水化物・たんぱく質・脂質について、より精緻に扱うための土台も整いつつあります。

さらに 2020 年度は、農林水産省が主管官庁である、国の「第 3 次食育推進基本計画」の最終年でした。現在は「第 4 次」の審議がほぼ終わり、今春に発表の予定です。この内容に、当初は考えもしなかった新型コロナからの復興という要素が加味されてくることは、ほぼ確実です。

ところで、「2020」は、アメリカでは「視力良好（20/20）※日本の視力で 1.0 相当」という意味もあるといい、英語の“Tokyo 2020”には、何か明るい未来が待ち受けているような、よい響きもあったそうです。世界的なパンデミックで、逆に何とも先の見通せない年になってしまったのは皮肉なことです。しかしながら、新型コロナ禍に対応するため、もともと取り組むはずだったこれらの大きな変化への対応も踏まえ、現在、各地で果敢に取り組まれている食育実践や模索、そしてこの間、浮かび上がってきたさまざまな課題への対応は、「新型コロナ」収束後の食育の充実のためにきっと大きな資産になると思っています。

子どもたちの「食事観」を形成する場としての学校給食

今回、給食や食育にさまざまな制約が課せられたことで、「そもそも学校給食で何？」「食育って何のためにある？」と、“そもそも論”を考えざるを得なかった方は多かったのではないのでしょうか。ここで少し、その“そもそも”の学校給食や食育の意義について少し考えてみたいと思います。

戦後、新しくスタートを切った、日本の学校給食の最大の特徴は「教育の一環」として位置づけられてきたことです。今なお、世界の多くの国々が、給食を主として「福祉（厚生）」面から捉えている中にあって、日本の学校給食、そしてそれをベースに行われる「食育」が、近年、世界から注目を集めている点もここに 있습니다。

では、なぜ「食」を教育で扱うのでしょうか。私はそこに子どもたちの「食事観の形成」という要素が大きく期待されているからだと思います。

2013（平成 25）年、厚生労働省は「日本人の長寿を支える『健康的な食事』のあり方」の検討会を開き、翌年（2016）10 月に最終報告書をまとめました。この会議が画期的だったのは、単に医療・栄養・公衆衛生の専門家に留まらず、広く農学者や歴史学者や料理人なども委員に迎え、「健康的な食事」とは何かを一から議論して整理したことです。残念ながら、最後は「主食を玄米や雑穀入りにするか」といった部分がマスコミでの主な話題になり、コンビニ弁当などに認証マークを入れる当初の構想も頓挫して、現在はやや“忘れられてしまった感”の強いものです。しかし、今の状況下で改めて読み直してみると、とても大切なことが示されていたことがわかります。

この報告書では教育に期待される大きな役割として、「望ましい食習慣の形成」「豊かな食体験、学習」「食嗜好の形成」、そして、この「食事観の形成」があげられています（次ページ上図赤枠）。食事観とは「適切な食事の実践、継続」にかかわる価値観のことです。家庭の食事だけでなく、学

●「健康な食事」の構成要因●



厚生労働省(2014)『日本人の長寿を支える「健康な食事」のあり方に関する検討会 報告書』図26

校給食を通して、じつは私たちはこの価値観を子どもたちに伝えているのです。つまり、給食時間は、給食という「食事」に対して、私たち大人の「向き合い方」や「態度」に表れてくる「価値観」を子どもたちに有言無言で伝えている時間にほかなりません。厄介なことに、ここには中立的な立場はありません。昔の流行語でいうと「Show the Flag!」。つまり「たかが給食…」「給食ってこんなもの」と、学校給食に関わる大人たちが、心の中でもしそう思っていたとしたら、それはそのままそうした「価値観」として子どもたちに伝わってしまうのです。その意味で、今回の新型コロナ禍という状況は、平時にも増して、私たち学校給

食関係者が、日頃から給食にどう向き合ってきたか、また今後どう向き合っていくかが試される場になったと言えます。

「志」という漢字は、「心」と「士」から成り、「心が向かう方向(士)」を表します。学校給食や食育はその意味で、子どもたち自身の食への「志」を育む時間にもなっていると思うのです。

食育へのICT機器活用

やや抽象的な話が続きましたので、ここからは、この間、学校で行われた具体的な実践例を紹介したいと思います。まず主に「教育面」での実践で、そ

ここに共通する要素は「ICT 機器」の活用です。

まず、電子黒板やプロジェクターの活用です。東京都調布市立深大寺小学校（校長：濱松章洋先生）では、毎日の給食メモをそれまでのプリント配布から、新型コロナ対応を機にプロジェクター投影に切り替えました。以前から、食育に熱心に取り組んでこられた同校では、給食メモを学級担任が読み上げ、さらに裏に印刷された指示書（納入業者名などは伏せられている）から、使用食材について、各学年学級の子どもたちの発達段階や関心に合わせ、担任が話題を広げて子どもたちに話しかける「話食」（「教師が話す、子ども同士が話す、おうちのひとと話す」という濱松校長先生の造語）」の取組が行われていました。指示書のコピーによる使用食材の確認は、もともとは食物アレルギー対応への教職員の関心も高める目的もあって導入されたそうです。

新型コロナ感染対策としての「前向き・黙食」という喫食形態を逆にとり、それまでは読み上げられるだけだったメモがプロジェクターで投影されたことで、子どもたちの関心はより高まりました。従来は白黒印刷だったメモもカラーで投影され、同校栄養士の安齋亨先生によると、食材や産地写真などが、いきいきと伝わるようになったそうです。もともとメモの原稿はカラーで作成されており、栄養士の手間はそれほど変わらず、むしろ印刷する時間や紙の節減にもなりました。

また安齋先生のアイディアで、生産者支援の補助で行われた「和牛給食」を行った際に、使用肉の「個体識別番号」をこの給食メモに

明記し、(独) 家畜改良センターが運営するトレーサビリティのサイトに誘導するしかけ（パワポのハイパーリンク機能）にしました。先生方が、早速、教室でそのサイトにつなぎ、給食で使用した牛肉の番号を入力すると、牛の性別、出生地、そして「と畜」された日の情報が立ち所に出てきました。

この「個体識別情報検索サービス」を食育に生かす安齋先生のアイディアは、その後、実践の輪が広がっているようです。次ページ上の写真は埼玉県の中学校で、栄養教諭の川原ゆう子先生が発行された給食メモです。個体識別番号を記載することで、地元産の肉であることがわかり、肉となった牛の命についても自然に思いが向かいます。「自分で番号を入力して検索する」という、「ひと手間」が入ることで、情報も受け身になりません。

新型コロナ禍で生産者支援として行われた「和牛給食」については、マスコミでは「豪華でラッキーな給食」といった扱われ方が目立ちましたが、給食の中できちんと「教材」として取り上げることで、大変貴重なものを提供してくださった生産者や関係者の思いに応え、また日本の畜産業の現状や課題について子どもたちが身近に考えるきっかけになったと思います。

また、こうした毎日の給食メモの紹介では、「書画カメラ」もかなり重宝に活用されているというお話も伺います。こちらは電子黒板や校内 LAN



東京都調布市立深大寺小学校、給食時間の指導の様子。左：プロジェクターによる「給食メモ」の紹介。
右：国産牛「個体識別情報検索サービス」サイトにつなぎ、使用肉の来歴を子どもたちに知らせる。

といった“大がかり”な装置が不要で、従来のメモを投影するだけなので、比較的どの学校でも始めやすい取組だと思います。

動画資料

また、新型コロナ禍の食に関する指導で、にわかに関心を抱いたのが動画資料でした。「前向き・黙食」、教室で直接子どもたちあまり話せないといった制約を軽々乗り越える利点動画にはあります。

実際に、動画を指導に活用されている東京都目黒区立五本木小学校を取材しました。給食時間の動画視聴には「ながら食べ」を助長するのではないかと懸念もあったそうですが、五本木小では担任の先生方からのアドバイスで、2分程度という長さの目安もつくりました。また給食指導での動画資料の活用は担任に一任されています。しくみとしては、栄養教諭が資料を校内LANに上げ、その日の給食に資料があることを担任に事前に伝え、担任の先生がその日の学級の状態を見て活用します。

動画の中には産地の生産者が自ら撮影して送ってくださったものもあるそうです。2分という時間の目安をあらかじめ伝え、食材の紹介動画をLINEで送ってもらいました。栄養教諭の松本恭子先生が、以前から産地訪問を続けていて、生産者さんたちと培ってきた信頼関係や友情がここで生かされました。

さらに五本木小では、委員会活動に関連させ、給

日・曜日	盛り付け図	献立名	主な食品
18 (月)		広東風 ジャンボ揚げ餃子	中華麺、菜油、しょうが、にんにく、玉ねぎ、たけのこ
19 (火)		新選中のロコモコ丼 野菜スープ〜コンソメtaste〜	鶏肉、菜油、しょうが、にんにく、玉ねぎ、たけのこ
20 (水)		さいたまビーフカレー 海苔サラダ ジョア	牛肉、菜油、しょうが、にんにく、玉ねぎ、たけのこ

★中国では春節(旧正月)などの祝いの席に作られる料理のひとつを作り、新年を祝うそうです。また、餃子の中に硬貨をひとつ入れてあります。昔の貨幣の形に似ていることも、餃子がめでた

★昨年初登場した「ロコモコ丼」が再登場!「給食のハンパニューです。初めて食べた生徒が多かったです。ロコモコはハンバーグ・キャベツ・ご飯と一緒に食べてください。

★新型コロナウイルスによって消費が落ちている国産牛肉を食感と味をより楽しんでもらえるように、お肉屋さんで大きめの大きな釜でじっくり煮込んだビーフカレーは、こころよく食べ

献立表と牛肉個体識別番号を紹介した給食メモ(右)。提供: 埼玉県栄養教諭 川原ゆう子先生(中学校勤務)。

今日の牛肉は、埼玉県果里町生まれ。
A5ランク
個体識別番号: 1585730528

用発に、この牛肉は、肉の風味、

食集会での発表する動画も子どもたちと栄養教諭が作っています。内容や取材・素材集めは子どもたちが相談して決め、撮影・編集を松本先生がタブレット端末で行いました。ただ、こちらは今後「1人1台」のタブレット・パソコンの配布が進んでいけば、表現活動に関連させる形で子どもたち自身による撮影・編集、発表という形態に変わっていくように思います。しかし、栄養教諭・学校栄養職員自身が、動画資料の制作スキルを持つことは、今後の食育の幅を大きく広げます。その観点から『月刊 食育フォーラム』でも、スマホ・タブレットを使った動画制作ノウハウの特集記事を組みました(2020年1月号)。

また興味深いのは、新1年生への給食指導での動画活用です。身支度や配膳をする上級生の様子を撮影して教材化することができます。こちらは「4回見せる」という担任の先生ならではの視点からの指導法が『給食指導 完ペキマニュアル』(明治図



調布市深大寺小学校の安齋先生が作った動画資料(左上)と、目黒区立五本木小学校で委員会の子もたちと栄養教諭の先生で作成した、給食集会発表用の動画(編集作業中の画面)。



さらにテレワークで広く普及した、Zoom や Google Meet などのビデオ会議ソフトを使った指導や授業の実践もよく耳にするようになりました。こちらは「生放送」「生中継」的な臨場感が魅力で、関係者以外は入れない給食室の様子をリアルタイムで伝えることができます。とくにセンター方式では積年の課題である受配校とセンターの間の“心の距離感”の克服につながるツールになりえます。担任の先生とも連携し、生活科や社会科、総合的な学習の時間などで活用することもできそうです。

もちろん、いきなり全学年・全クラスで取り組むの

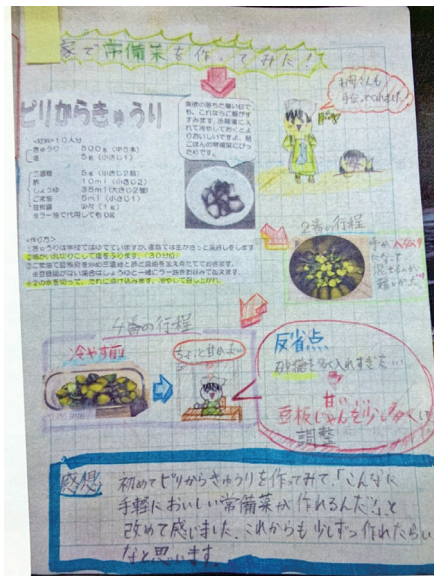
こうした『味わいカード』や『給食日記』の取組を続け、学年が終わる頃になると、「給食がおいしくなった!」という感想をもつ子どもたちが増えてくるといいます。佐藤先生によると、これは給食に興味をもつようになり、食と向き合う態度が子どもたちの中にできてきた表れといえます。食を通した子どもの、とくに心の成長が実感できる取組で、とくに担任の先生方にとっては魅力的な取組になりますし、学校ならではの食育にもなります。

さらに冬休みに行った家庭での調理の課題では、

[illegible]



給食コーナーに、子どもたちが取りやすい高さにずらりと並べられた給食レシピカードの『そくほう』。右は志木小で冬休みに児童が取り組んだ調理課題。『そくほう』のレシピが活かされていることがわかる。提供：埼玉県栄養教諭 猪瀬里美先生



猪瀬先生が子どもたちのリクエストに応じて、こまめに発行を続けてきた、『そくほう』という給食レシピカードを活用して課題に取り組む児童がたくさんいたそうです。こちらは新型コロナ禍以前から、食育の掲示コーナーを通して猪瀬先生が配布されてきたもので、平時のこうした活動の積み重ねが、新型コロナ禍という非常時にあっても、いや非常時であるからこそ、その真価が発揮されたものだといえます。

なお、新型コロナ禍での調理の学習の不足を補い、また収束後のタブレット配信等による家庭との連携も視野に入れた副教材として、同志社女子大学の小切間美保先生と研究室の学生さんが開発されたワークブックを『わくわくクッキングBOOK-楽しく作る家族ごはん-』を2月に健学社より上梓します。こちらは京都府下の協力校で実際に使用され、そのフィードバックも得て改良を加えたもので、基本的に1～2ページのワークシートからなり、単に料理の作り方を教える本ではなく、社会、理科、道徳、外国

語、保健などの教科等に関する知識も幅広く学べるように工夫されています。

EER 活用と適量スキル

最後は「福祉・厚生」面からの動きと取組です。この側面では、とくに「EER（推定エネルギー必要量）」を用いた栄養管理と適量スキル指導を紹介したいと思います。EERについては（公社）日本栄養士会が、Excelによる『EER 算出表』をHPで公開されたことで格段に使いやすくなりました。計算表に児童・生徒の生年月日、身長・体重を入力することで、担当校の集団におけるエネルギー摂取基準が算出され、より地域や学校の実態に合った値を出すことができます。また個別指導にも応用でき、とくに個人間の成長差が表れやすい小学校高学年や中学校で、その児童・生徒が本来摂取すべき食事量についての指導に有効です。

ご存じのように、2005（平成17）年に、それまでの『栄養所要量』から『食事摂取基準』に変わったわけですが、学校給食では、まだまだ「学校給食摂取基準」を旧来の「所要量」的に受け止め、一律の値による「点による栄養管理」が続いてきました。もちろん、これには1日3食のうちの1食という学校給食ならではの制約もあるからですが、この「EER 算出表」などにより、「幅としての栄養管理」を行う基盤が整いつつあります。言われてみれば



小切間美保 監修・同志社女子大学生生活科学部実践栄養学研究室 著
『わくわく クッキングBOOK-楽しく作る家族ごはん-』 健学社
(2021)、定価：2200円（税込）

ば当たり前のことですが、体の大きな子と小さな子では食べる（べき）量は異なります。さらに中学校で部活動などが盛んになると活動量も異なりますし、激しいスポーツ系の部活動では、中学校段階では「増量」とまではいかなくても、エネルギー不足による成長の阻害だけは避けなければなりません。この観点から、『食育フォーラム』では元食育調査官で、学校給食での EER 活用にも力を入れていらっしゃる田中延子先生へのインタビュー記事を掲載しました。

来春には、新しい「学校給食摂取基準」が公表される予定です。試案では食塩が低学年と高学年において0.5gずつ減る見込みですが、これなども基準を「点」として捉え、「もうパンは出せない」となってしまうのではなく、あるスパンの中で調整していく栄養士としての技量がさらに求められてくるように思います。同時に、減塩の取組を単に栄養教諭・学校栄養職員だけに押しつけてしまうのではなく、社会全体、とくに食品メーカーに減塩の必要性を粘り強く訴えていかなければなりません。さらに減塩では不可欠のだし素材（昆布、かつお節、煮干し、干ししいたけ）使用への補助金制度も真摯に検討されてよいのではないのでしょうか。聞けば、日本各地の伝統的なだし素材の生産者さんも後継者不足や地球温暖化の影響を受け、経営がかなり厳しくなっているそうです。「より安く、より効率的に」という経済原則一辺倒ではなく、持続可能な日本の食産業の構築を目指して学校給食がリーダーシップをとり、牽引していくことも今後は必要となるのではないのでしょうか。

「食育のカルテ」とPHR

最後に厚生福祉面で注目している動きが、現在、文部科学省が進める「教育データ標準」です。これは教育データを効率的に活用するための、データの標準化の整備で、すでに「学習指導要領コード」と「学校コード」が発表されています。この構想には学校健康診断のデータの標準化も含まれています。具体的には健康診断のデータを、PHR（パー

特集 EER を活用した給食管理と食育

個に応じた指導を支えるEER

滋慶大学看護栄養学部、東京家政学院大学 客員教授
元・文部科学省学校給食調査官
田中延子（たなか のぶこ）

EER (Estimated Energy Requirement) の値は「推定エネルギー必要量」のこと。②「エネルギー必要量」は「ある身長体重と性別の成人が、通常に良好な健康状態を維持する平均必要レベルのこと。エネルギー必要量の均値が取られるエネルギー摂取量」と定義され、子どもの場合は、その成長に伴い量も変化がされます。もともと男女別や体質などとは個人差が大きい、その適量も年齢と体重などによって異なるのですが、その目安として決まっているというEERという、③日本の食事摂取基準(2015年版)で、子どもの場合、④「日本の食生活改善・生活習慣病予防のための政策」の推定エネルギー必要量として、このEERを用いて学校給食における栄養管理、食生活指導の目安・意見の元としていた。たぶん、文部科学省と学校給食食育の担当の先生が先にお話を伺いました。 (取材 2020年9月・10月)

「点ではなく幅」の栄養管理

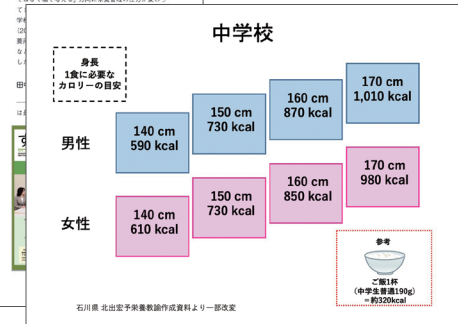
—今、新型コロナウイルスの影響で、地域を越えたオンラインでの栄養教諭・学校栄養職員との先生方の交流や勉強会が盛んになっていますが、その中で一つ大きなテーマとなっているのが EER を活用した学校給食管理です。そこでこの方面で以料より積極的に啓発と普及活動をしてこられた田中先生にこの話を聞こうと思って、本日は御参りました。どうぞよろしくお願い致します。

田中先生（以下、田中） よろしくお願ひします。

8 食育フォーラム 2020-12

——学校給食の栄養管理については「学校給食法第18条第1項」に基づいて行われるわけですが、これは従来から強要されていたことでもありますが、これは「栄養所要量」の、つまり、一律に決まった一定の人数を満したことを念頭に栄養管理を行う考え方がなかなか抜けきれないでいます。しかし、他の給食や栄養管理の現場では、1999（平成11年）から「食事摂取基準」の考え方が導入され、栄養管理に関しては、国中學生がよりよく利用されていると聞かれます。

『食育フォーラム』2020年12月号特集。下は身長のカテゴリごと摂取カロリーの目安を示した表。盛り付け時の主食量（ご飯）の調整に使用する。



ソナル・ヘルス・レコード：個人健康情報）として個人の生涯にわたる健康管理に役立てていくことが視野に入れているのです。母子手帳、学校健康診断、職場での健診データ、医療データ等が1つに集約され、将来的には「健康ビッグデータ」として疫学研究にも資するものにもできそうです。

「健康診断」というと、学校では養護教諭の専管事項のように感じている方が多いのですが、先ほどのEERや食物アレルギー対応のことなど、管理栄養士としての国家資格をもつ栄養教諭も、やはりこのしくみづくりに積極的に関与していくべきだと考えます。この観点もふまえ、『食育フォーラム』2021年3月号では上越教育大大学院の野口孝則先生にお話を伺いました。野口先生は、まず食育の授業・指導記録の共通様式化による、栄養教諭同士のノウハウや経験、そして評価の共有を推奨されています。

また個人への食の指導の記録をとり、残し、共有することの大切さも指摘されています。ぜひ、ご一読いただけたら幸いです。

特集 食育をつなぐ、深める

記憶から記録へ ～「食育のカルテ」構想～



国立大学法人 上越教育大学大学院 学校教育研究科 養護
野口 孝利 (のぐち・たかひり)

新型コロナウイルス対応で明け残した令和2（2020）年度も度々度々見えます。日本のシステムでは、6月、2学期制の切り。そして秋学期の授業等が4月。それと秋学期の学校生活が始まって、5月、食育実践の場にも引き続き実施されてあることで、とても大変な時期には、これまでの仕事にも1つ区切りつつある時期。日々、食育実践、食育実習委員として働いている中で、まだ2学期の授業の準備や、テーマ等について、「最終の授業を待たない」「学習計画に課せなかった」と考えている先生方が多いのではないうち。おそわて「食育のなかで、健康実習の場にも、『や』」とにわかに、食育実践の経験者や、教師の年代が少なくなったと食育実践大学大学院の先生方のやり取りから、食育実践大学大学院に所属した先生方。食育実践大学で食育実践の学び直しや教育について、その経験も、お話しを聞かされた。（昭和20年11月～2021年1月）

シライン組織になりましたが、熊本大会に参加させていただきました。3回連続で第1分科会の助言者のご指名をいただいた中で、特に今年の岐阜大会の第1分科会での私の講演の中で、「この『食育のカルテ』についてもお話しして、配用紙も会場でお配りします。さらに、ここ数年の各都道府県の研修会などでも紹介しています。講演を聞いて考え方を理解していただいた後に、「自分の掌控で取り組んでみたい」と申し出てくださった先生方を中心に、「食育のカルテ」の実践の場が広がってきていると伺っています。

——「カルテ」は、もともとはお医者さんが患者さんごとに作成する診療記録のことで、保存も義務づけられています。それに類した文書を学校での食育実践でも採り入れたらよいのではというお考えは、

日々の活動を記録することの大切さ

——現在、武庫川女子大学准教授の藤本勇二先生に
主宰されているオンライン学習会「学校における
育実践を考える研究会」の研修会で、ゲストとして
参加された野口先生の「食育のカルテ」のお話を
き、とても関心を持ちました。以前から全国栄養
論・学校栄養職員研究大会でも提案されてきたお
話ですからね。

野口先生（以下、野口） 全国学校栄養教諭・栄養教諭・栄養職員研究大会には、平成 30（2018）年度の広島大会、令和元年度の岐阜大会、今年度は