

食育 プロジェクト

名古屋支店

— 2023 —

参加メンバー

K小学校

入社3年目
Yさん



Y小学校

入社7年目
Nさん
(2023年度副主任)



食育実績で
学校プロポーザルを
勝ち抜く！

子どもたちへの食育業務を経験することで管理栄養士・栄養士の個々の力を伸ばすとともに、職務へのモチベーションUPも目的としています。

また、学校配属新卒社員の夏休み期間を、他の学校配属者との交流を図る場として活用しています。学生時代に学んだ最新の知識を活かした食育資料は、社内の宝となり蓄積されます。

「給食ができるまで」

■Yさん（K小学校・H小学校にて）

野菜は3回洗う事、肉を入れる人は調理する人ではない事、中心温度を測る事など、「安心安全でおいしい給食」を作るための知識を小学生にも理解できるように、言葉遣いを意識して給食ができるまでを短い動画にしました。



「考えよう食事の挨拶」

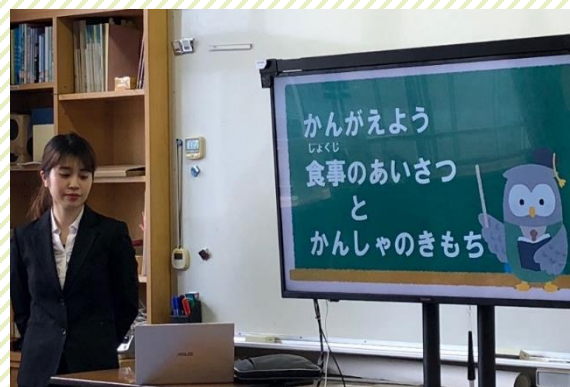
■Yさん（I小学校にて）

「食事に携わってくれた方々への感謝」「食材となった命への感謝」を理解してもらうという難しい内容でしたが、実際食べている給食、イラストや写真を使用し、分かりやすくなるよう準備しました。

本番は、小学生にも分かりやすいよう言葉遣いに注意し、ゆっくり話す事を心がけました。とても緊張しましたが、真剣に聞いている生徒たちの様子を見てほっとしました。

講義が終わった後、校長先生が「いただきますとごちそうさまの本当の意味がわかった人！」と質問されると、たくさんの生徒が手を上げてくれました。自分が説明した内容を理解してくれたことがとても嬉しく、栄養指導の楽しさ、やりがいを経験することができました。

またこのような機会があったらぜひ挑戦したいでと思います。



「地産地消」

■Nさん（K小学校・H小学校にて）

名古屋市の名産品を知り、食の知識を深めてもらうために「地産地消」をテーマとしました。

今回は1年生から6年生を対象にしているため、どのようにしたら伝わるのかを考えるのが大変でした。

高学年にはわかりやすい言葉で、低学年にはわかりやすい画像と動きを取り入れて興味を持ってもらえるよう工夫しました。また、音声を録音するのも難しかったです。ゆっくり話しているつもりでも聞き返してみると聞き取りづらく、自分が思っている以上に間を開けたり、抑揚をつけて話すことを意識し、一度で正確な情報を得てもらえるよう録音を繰り返しました。

見てくれた児童に新しい発見と学びがあれば嬉しいです、食育を通じて地元の食材に関心を持ち、さらに給食を好きになってほしいです。

