別添２

講演・発表要旨

内容	講演・発表テーマ	講演・発表要旨
講演 ①	**給食における炊飯の衛生管理等について** 一般財団法人東京顕微鏡院　学術顧問 関東学校給食サービス協会　名誉顧問 伊藤　武　氏	令和 5 年 9 月に青森県で発生した仕出し弁当による 554 名が発病する大規模食中毒では米飯が原因食品とされた。今回は炊飯の HACCP による衛生管理について紹介する。炊飯は高い温度で炊きあげることから食中毒を起こす病原微生物はすべてが死滅する。但し、耐熱性の高い芽胞を形成するセレウス菌は生残し、その後、米飯の保管や輸送中の温度管理不備によりセレウス菌が増殖する危険性がある。また、炊飯後に反転、ほぐし、計量あるいは配缶時に手指からの黄色ブドウ球菌やノロウイルスなどの病原微生物の汚染を受ける危険性があり、炊飯による食中毒防止のためには調理工程ごとに危害分析と危害を制御する重要管理点を明確にしなければならない。さらに最近の学校給食による食中毒の問題点についてもふれる。
講演 ②	**児童生徒の健康管理上の見逃しがちなサインにアンテナを張る** **－ 子どもたちの見えない声に耳を傾け取り組むために －** 昭和大学 副学長、保健管理センター所長・教授 田中　大介　氏（小児科専門医）	児童生徒の見逃しがちなサインにアンテナを張る上では、成長曲線、肥満度判定曲線、何となく元気がない、不定愁訴、多動、忘れものが多い、気が散る、こだわり、感覚過敏、成績、遅刻･欠席などがヒントになる。今回は、低身長、肥満、抑うつ状態、神経発達症、起立性調節障害、いじめ問題を中心にまとめ、学校に通えない状況が続くと生じる可能性がある「学習性無力感」や「デコンディショニング」にも触れる。 対応については、担い手、ハードルの設定、ありがとうの力、OK サイン、エンパワーメント、困っている子どもや保護者との向き合い方、アドボカシー、専門医への紹介についてお話する。
発表 ①	**心も体も強い子の育成を目指して** 北区立八幡小学校 （令和５年度東京都教育委員会表彰（健康づくり功労）学校保健・学校安全分野受賞校）	＜児童の健康づくりに関する取組＞ 基本的な生活習慣の確立とともに、基礎体力・運動能力の向上を目指し、過程と地域との連携を通して、児童が楽しく意欲的に取り組めるよう工夫を行った。平成 29 年度からは『いのちプロジェクト』を通し、様々な学習・特別活動などでいのちについて考え、生きる喜びや楽しさを感じつつ、いのちを大切にすることを目標として取り組みを行った。 また、体育領域では、週に一度『運動タイム』を設け、季節に合わせた内容の運動に全校で取り組んでいる。マラソンや鉄棒、大縄などを通して、運動をする機会が増えたと感じる。 今後も継続的に指導を行い、心も体も強い子の育成を目指して、積極的に行動できる児童の育成に努めている。

内容	講演・発表テーマ	講演・発表要旨
発表 ②	**自分や他の人々の命を大切にし、健康を土台によりよく生きる生徒の育成を目指して** 八王子市立横山中学校 （令和５年度東京都教育委員会表彰（健康づくり功労）学校保健・学校安全分野受賞校）	〈ネットワークの構築を図り、生徒の健やかな心身を育む取組〉 （１）組織的な教育相談活動・・・学校医（小児科医師）に、生徒を対象とした健康相談を年６回実施している。 （２）生徒保健委員会の啓発活動・・・生徒会保健委員会が主体となり、タブレット端末を活用した委員会報告、応急手当、熱中症予防、救命救急と年３回の学習会が行われている。 （３）小学校等との連携・・・小中連携した縦割り班を作り、朝の「小中一貫あいさつ運動」や「小中合同避難訓練」等は、生徒の豊かな心の育成に役立っている。地域防災フェスタへボランティア派遣、保健体育科による普通救命講習の受講は、災害安全への意識を高める機会となっている。
発表 ③	**給食は食育の授業時間です** 調布市立深大寺小学校 （令和５年度東京都教育委員会表彰（健康づくり功労）学校給食分野受賞校）	食育は子供たちの健やかな成長と生涯にわたる健康の保持増進の礎である。しかも、法規法令に「知徳体の基礎」と明確に位置付けられている。しかし、教育課題山積する学校において、その価値はまるで永久凍土の中に閉じ込められているようで、優先順位は高くはない。そのような中、本校では子供たちの健康で豊かな人生のために、全ての担任が「給食は食育の授業時間である」ととらえるに至った。しかも、子供たちと楽しんで給食の授業に取り組んでいる。結果、子供たちは給食で学んだことを家庭でもよく話すようになり、家庭の食の在り方にも刺激を与えた。我々はこれを称して「話食」と名付けた。そしてそれは、結果的に保護者から高評価を受けるに至った。今回の発表を通して、「給食の食育授業化」についてお伝えしたい。
発表 ④	**健康でたくましい子の育成を目指した食育の推進** 板橋区立緑小学校 （令和５年度東京都教育委員会表彰（健康づくり功労）学校給食分野受賞校）	＜給食と地域環境・地域交流を生かした食育の取組＞ 給食では、教科に関連した献立や日本の郷土料理献立、世界各国の料理献立などを取り入れて、「生きた教材」となるような献立を実施している。献立の説明やクイズを記載した給食メモは、紙媒体から電子黒板に映す方式に移行し、児童の関心を高められるような調理中の写真も載せている。 また、学校近くにある地域の農園との交流を始め、地産地消に取り組んでいる。給食で地場野菜を使用するほか、農家の方が給食で出る野菜の端材を回収し、コンポストで肥料にする活動にも協力している。 給食や地域の環境、地域との交流を通して、食を身近に捉えて学び、自らの食生活や健康の向上に取り組む児童の育成を目指している。