



プロフェッショナル 仕事の流儀 子供を鍛える、母の給食 管理栄養士 佐々木十美

放送日：2012年1月16日 放送時間：48分

対象校種 小学校 中学校

対象教科 道徳 学級活動 総合

この番組の良さ

● 手間をかけて本物を作る 「給食の鬼」

北海道置戸町の小中学校の管理栄養士・佐々木十美さん(現置戸町食のアドバイザー)は、全国で名高い“給食の鬼”。献立に基づき、地元の旬の食材を仕入れ、調理員を指揮し手間をかけて調理を行い、最後の味を決めるまで、そのすべての過程に責任を負います。番組では、佐々木さんが、単に栄養価を満たす食事ではなく、「本物の味」を出すことにこだわる様子が描かれます。決して妥協せず、手間をかけて給食を作る姿から、佐々木さんの仕事に対する熱意を感じると共に、働くことの大切さや意義について考えることができます。

● 子供の味覚を広げるために

佐々木さんは、子供たちが苦手なニンジン、ピーマンや、酢のものや骨付きの魚を、切り方や調理法、味付けを変えて何度も出し続けます。それは、「味覚を広げてほしい」という願いからです。子供にこびずに本物を出し続けることが、食生活を豊かにし、将来の食事を選ぶ基準となっていくの思いをこめて、献立や給食を作ります。番組を通して、食生活を振り返り、食の大切さや望ましい食習慣について考えることができます。

番組活用のポイント

● 給食作りの工夫や苦勞について考える

キャリア教育は、児童・生徒に将来の生活や社会、職業などとの関連を意識させる学習であることから、その実施に当たっては、職場見学や社会人講話などの機会の確保が不可欠だと言われています。そのため「社会に開かれた教育課程」の理念のもと、幅広い地域住民等の連携・協働が求められていますが、学校の実情として実施が厳しい場合もあります。そこで、本番組「プロフェッショナル仕事の流儀」の活用をお勧めします。

番組では、管理栄養士の佐々木さんが、子供たちの味覚を磨くため地元産の食材にこだわり、1年を通じて同じメニューは作らないことを自分のルールにして献立を考える様子や、手間をかけるがゆえに負担がかかる調理員を気遣いながら協力して給食を作る様子が描かれます。そんな佐々木さんの姿を通して、毎日の給食を提供する過程、工夫や苦勞、給食作りへの思いや願いについて、具体的に考えることができます。また、仕事に対して自分の役割を果たし、力を合わせて働くことの大切さ等についても考えることができます。

● 困難に立ち向かい、 努力して物事をやり抜くために

小学校道徳科の授業として、例えば「5 希望と勇気 努力と強い意志」、「14 勤労、公共の精神」等の項目としても本番組は活用できます。

佐々木さんは、調理したうどんが食べる頃には冷め切ってぶよぶよにのびていたことや、自信をもって出した手作りのパンが食べられずにたくさん返ってきた経験をします。しかし、その都度、どうすればおいしいと言ってもらえるか、何を子供たちに提供すべきかを真摯に考え、安全でおいしい献立を考え、妥協なき給食作りを目指しました。その姿から、希望をもつことの大切さや、希望をもつがゆえに直面する困難を乗り越える人間の強さについて考えることができます。



執筆者
うるま市立川崎小学校
教頭 甲斐 崇

管理栄養士の仕事とは？ 給食作りの工夫や苦労について考えよう

対象校種 小学校 対象教科 学級活動

[授業時間 45分] 部分視聴

児童生徒の思考と活動の流れ	教師の支援と評価						
<p>好き、おいしい!</p> <p>嫌いなものが出るからいやだ</p> <p>ファストフードみたいなものでいいのに</p> <p>給食を作ってくれるのは誰なんだろう。そこではどんな仕事をして、どんな工夫や苦労があるのだろうか？</p> <p>たくさん作るから大変そう</p> <p>毎日の献立ってどうやって作るのかな</p> <p>給食が残されたら嫌な気持ちになるかな</p> <p>どんな仕事をしているのだろうか。どんな工夫や苦労があるのかな。知りたいな。番組を見たい。</p> <p>番組部分視聴 (10分19秒:2分58秒~13分17秒)</p> <table border="1"> <tr> <th>仕事内容</th> <th>工夫や気をつけること</th> <th>大変なこと</th> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・献立を考える ・調理する ・全体を管理する </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・栄養バランスに気をつける ・地元の食材を使う </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・時間に追われる ・蒸し風呂の調理場 ・気を遣う </td> </tr> </table> <p>給食を作るために、毎日いろいろな工夫や努力をしているんだ!</p> <p>どうしてこのような工夫や努力をしているのだろうか？</p> <p>・子供たちにおいしい給食を提供したい</p> <p>・安全な給食を作りたい</p> <p>・栄養をつけてほしい</p> <p>・地域の食材や食文化を知ってほしい</p> <p>管理栄養士は、食べてくれる子供たちのために、地元の新鮮な食材を使う等、おいしくて安全な給食になるよう工夫して作っている</p> <p>事後の活動として、各学校で給食を提供している給食センター等の管理栄養士や調理員の工夫について調べたり、発表したりする</p>	仕事内容	工夫や気をつけること	大変なこと	<ul style="list-style-type: none"> ・献立を考える ・調理する ・全体を管理する 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養バランスに気をつける ・地元の食材を使う 	<ul style="list-style-type: none"> ・時間に追われる ・蒸し風呂の調理場 ・気を遣う 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふだん食べている給食の印象やイメージ、考えを聞く。 ・「給食」を提供してくれている栄養士や調理員がいることを改めて想起することで、その方々の工夫や苦労について学習問題を設定し、板書する。 ・当たり前にある給食の裏側や意外性を踏まえ、番組を見る必然性を持たせるようにする。 ・佐々木さんが、新人の梶原さんに献立の作り方について伝える場面までを部分視聴する。2時間設定できる場合は、給食づくりへの思いを語る場面まで (22分20秒) 見せたい。 ・視聴後、「仕事内容」「工夫や気をつけること」「大変なこと」の3つの視点から、佐々木さんの仕事について整理し、どのような仕事をしているのかまとめる。 ・佐々木さんの仕事の内容、工夫や気をつけていることを踏まえ、なぜ、何のためにそのようなことをしているのか、佐々木さんの給食を作る思いや願いに焦点を当てて話し合いを行なうようにする。 ・それぞれ考えたことを発表し、管理栄養士の仕事についてまとめていく。 ・学校の実情に応じて、給食を提供してくださる栄養士等の工夫についても着目するようにする。
仕事内容	工夫や気をつけること	大変なこと					
<ul style="list-style-type: none"> ・献立を考える ・調理する ・全体を管理する 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養バランスに気をつける ・地元の食材を使う 	<ul style="list-style-type: none"> ・時間に追われる ・蒸し風呂の調理場 ・気を遣う 					

キャリア

コラム プロフェッショナル仕事の流儀「曳家職人 石川憲太郎」

建物を解体せずに移動しなければならない時に用いられる、古くから伝わる土木工法「曳家」。曳家職人である石川憲太郎が、青森県にある国の重要文化財・弘前城天守の曳家を任せられます。100年に一度の大工事と言われ、世間から注目を集める中、老朽化が著しい天守を傷つけることなく移動するために奮闘する姿を描きます。本番組は、小学生でも内容がつかみやすく、勤労観を学ぶ資料として活用できます。既にティーチャーズ・ライブラリーにラインナップされている『プロフェッショナル 仕事の流儀』と併せて活用を検討してください。