

## 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! 嫌いなものが出るからいやだ 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 毎日の献立ってどうやって作るのかな 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"> <li>献立を考える</li> <li>調理する</li> <li>全体を管理する</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>栄養バランスに気をつける</li> <li>地元の食材を使う</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>時間に追われる</li> <li>蒸し風呂の調理場</li> <li>気を遣う</li> </ul> </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 安全な給食を作りたい・栄養をつけてほしい 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"> <li>献立を考える</li> <li>調理する</li> <li>全体を管理する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養バランスに気をつける</li> <li>地元の食材を使う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>時間に追われる</li> <li>蒸し風呂の調理場</li> <li>気を遣う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ふだん食べている給食の印象やイメージ、考えを聞く。</li> <li>「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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
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"> <li>献立を考える</li> <li>調理する</li> <li>全体を管理する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養バランスに気をつける</li> <li>地元の食材を使う</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>時間に追われる</li> <li>蒸し風呂の調理場</li> <li>気を遣う</li> </ul>					

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。