愛知県栄養教諭５年経験者研修　　2019.8.1　名古屋学芸大学

受講生感想まとめ

2019 栄養教諭５年経験者研修において「ＨＡＣＣＰの考え方に基づいた衛生管理の実際」について御講義いただきありがとうございました。

受講者の記録から、

現状に対して「仕方ないよね」といってしまったら、それはマネジメントの放棄であると言う言葉が印象に残った。
私たちはマネージャーであり、マネージャーとして何が必要か考えなければいけないと感じた。組織力を高めることが今の施設に必要だと感じたので、施設長と話し合いをしていきたい。
問題が起きたときに、原因や解決策について考えることはもちろんであるが、原因の分析がいかにできていないかということがよく分かった。マネジメントのできる栄養教諭でありたい。
マネジメントする力について、自分に足りていない部分が分かった。現状を嘆いているだけでは前に進めないため、一人一人を理解した上で、その人に有効な手立てを見つけられるようになりたいと思った。まずは苦手な調理員さんとしっかりコミュニケーションをとりたい。今はたくさんのことを諦めている状態であることがわっかったので、コミュニケーションから始めていきたい。
人の意識によるリスクについて、なぜできないかの意見を出し合っていくと、調理員さんの立場で考えることも大切だと気付いた。よく話し合い、同じ目的をもった集団づくりをしたいと思った。
安全安心な学校給食を提供するためのリスクソースを分析して管理することが不慣れであることを再認識した。自校の食品安全マネジメントを実施するためにも、より深く学び、情報収集をしてきたい。
調理員さんの意欲を高め、異物混入や食中毒を防ぐために心配りをし、コミュニケーションをしっかりととり、気持ちよく頑張って働こうと思える雰囲気づくりをしていきたい。
調理員を班分けする・主役にするというアイデアは、よいと思った。
ＨＡＣＣＰについて等勉強になった。グループワークで、リスクに対してどう突き詰めたらよいのか、どのようにしたら以後発生しないのか、考えを出し合いながら話をしたことが勉強になった。
トラブルが発生したとき、原因追及がしっかりできていないことに気付いた。調理員さんが「できない」と言われたことを「できないではなくやって」と言わず、できない理由をしっ

かり追求したい。
学校給食の安全安心のリスク分析をし、解決案までは考えられても、それを運用し、管理していくことが重要であることが分かった。人の管理が品質管理であるという言葉に納得した。人を動かすことは、とても難しいと常に感じる。人がついてくるような魅力的な人材になりたいと思うが、簡単ではなく、子どものための安心な給食を作る志を調理員さんに伝えていきたい。
食品安全マネジメントについて、最新の情報や、最近の調理器具などを見学でき、とても勉強になった。食品安全マネジメントレベルのチェックで、まだまだ弱い部分を確認できたので、学校に持ち帰って検討したい。食品安全マネジメントは、人の管理だという言葉が心に残っている。調理員の意識を変えるのは難しいかもしれないが、栄養教諭が黒子になり、調理員自ら意識の向上を図れるように工夫したい。
などとありました。

栄養教諭として身に付けておかなければならない知識や視点について理解し、
実践していこうと決意したようです。
今回の講義で得たものを各自生かしていけることと思います。
充実した研修を行うことができ、感謝申し上げます。