

2025 年度名古屋学芸大学健康・栄養研究所 研究・実践報告

■研究・実践の課題（テーマ）

愛知県中堅栄養教諭資質向上研修の開催

■主任研究者 岸本 満

■共同研究者

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

目的：栄養教諭が学校給食における衛生管理責任者としての職務を果たすため、HACCPの基礎・基本を学び、適切にマネジメントできる能力を養う。また、安全な給食提供のための知識共有と、本学の教育資源を活用した地域貢献を目的とする。

方法：愛知県総合教育センターの依頼を受け、「中堅栄養教諭資質向上研修【前期】」として、本学の実習施設を活用した講義・施設見学・全体討論を実施した。

実施概要：日時：2025年8月8日（金）13:10～16:30

会場：名古屋学芸大学 611 給食経営管理実習室

テーマ：「HACCP の考え方に基づいた衛生管理の実践」

内容：講義：ウエルシュ菌食中毒のケーススタディ、HACCP の柔軟な運用方法、食品安全マネジメントレベルのチェックについて。

施設見学：ISO22000 の認証を取得している本学給食経営管理実習室の見学、および学生が調理したスイーツの試食。

全体討論：「衛生管理で不安に感じていること、もやもやしていること」をテーマに意見交換。

実施結果：参加者：愛知県栄養教諭 11 名（小学校 7 名、中学校 1 名、聾学校 1 名、特別支援学校等 2 名）

結果概要：本年度も継続して開催し、特に「ウエルシュ菌の芽胞の特徴」や「冷却・再加熱時の温度・時間管理」について深く学んだ。受講者アンケート（振り返りシート）では、「中心温度管理の根拠を科学的に理解できた」「他校の先生との討論で悩みを共有し、解決の糸口が見つかった」といった非常に肯定的な回答が得られた。理論と実践（施設見学）を組み合わせた研修形態は、現場での衛生管理体制の改善に直結する有意義な機会となった。