

船橋市立薬円台小学校

富田 侑

平成24年度入庁

栄養士



### 異動経歴

H24年採用 船橋市立大穴小学校  
H30年 船橋市立薬円台小学校

## Q1 仕事の内容を教えてください。また、現在の仕事の魅力や、やりがいを感じる瞬間について教えてください。

学校給食の管理と食育のサポートが主な仕事になります。具体的には「給食の献立作成」「食材の選定、購入」「調理作業」「配食の管理」「調理室の衛生管理」です。地場産物を活用した行事食や郷土料理の考案にも力を入れています。近隣の学校や地域と連携しながら食育の推進も積極的に行います。

学校給食を通して、子供たちの生涯にわたる健康づくりに貢献できることにやりがいを感じています。

## Q2 千葉県を選んだ理由を教えてください。

学生時代から、食事づくりを通して健康をサポートする職に興味がありました。病院勤務を経て、幼少期からの食習慣の大切さを改めて感じ、公立小中学校の「完全給食」実施率が100%の千葉県を選びました。また、海と山に囲まれた自然豊かな土地で採れる新鮮な海産物や農作物を使用した給食提供ができることも、千葉県の魅力です。

## Q3 職場の雰囲気について教えてください。

勤務地が小学校のため、大人が子供たちの手本となるような行動を職員一人一人が意識しています。相手の言葉に耳を傾け、互いの違いを認めて、受け入れる雰囲気があります。学校給食で子供たちのために何ができるのかを先生方と日々考え、授業や委員会活動などで食に関する指導を進めています。調理員は経験豊富な方たちばかりなので、「安全でおいしい給食」を大量調理の技術で支えてくれる心強い存在です。

## Q4 仕事をする上で心掛けていることを教えてください。

安全・安心でおいしい給食作りを心掛け、事故が起こらないよう衛生管理には特に気をつけています。午前中の調理作業は時間との闘いです。作業工程通りに進むよう、前日までに準備や確認作業をしっかりと行います。また、学校栄養士は子供を中心にたくさんの人と人をつなぐ仕事です。コミュニケーションをとりやすい雰囲気作りも大切にしています。

## Q 5 仕事の中で難しく感じていることや苦勞したこと、大変だったことを教えてください。

学校給食の献立作成には様々なルールがあります。「学校給食摂取基準」では、年齢別に摂取すべき各栄養素の基準量が決められています。また肉、魚、野菜などバランスよくとり入れながら、食物アレルギーがある子供たちも安全でおいしい給食を食べられるよう使用する食材に配慮しています。これらのことを限られた予算、人員、調理設備の中で考えなくてははいけません。日々試行錯誤しています。

## Q 6 あなたが採用された職種の魅力について教えてください。

豊かな自然が育む地元の食材を使って、「食」の大切さを次世代を担う子供たちに伝えられることです。

## Q 7 あなたの考える千葉県の魅力を教えてください。

公立小中学校「完全給食」実施率100%のため、給食を通じて、食に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を9年間かけて実践できることです。

## Q 8 休日や退庁後などのリフレッシュ方法を教えてください。

おいしい食材を取り寄せてシンプルに調理したり、パンを作ったりしています。自宅でのんびり過ごすことが好きです。

## Q 9 今後の目標や挑戦してみたいことなどを教えてください。

目標は栄養教諭の資格をとり、家族や社会が抱える現実を踏まえた上で、大人も子供も笑顔になれる、「子供主体の食育」を進めていくことです。

## Q 10 受験者へのメッセージをお願いします。

「食」の土台づくりとなる大切な時期に、学校給食を通じて、食べることの大切さや栄養の知識を伝えることができる仕事です。子供たちの未来と一緒に「食」で支えましょう。



### Schedule~わたしの一日~

8:15~8:30	13:00~13:45
出勤・当日作業の打合せ	休憩
8:30~9:00	13:45~14:00
食材検収	残菜調べ・翌日作業の打合せ
9:00~11:45	14:00~16:45
検収記録作成・給食メモ作成	献立作成
11:45~12:15	委員会活動や職員会議等参加
検食	業務報告書作成
12:15~13:00	16:45
教室巡回	退勤