

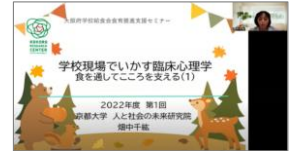
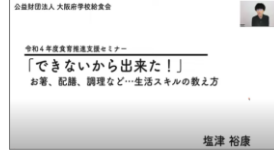
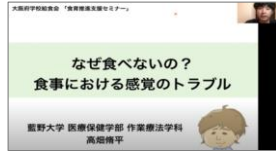
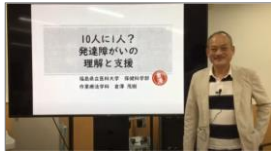
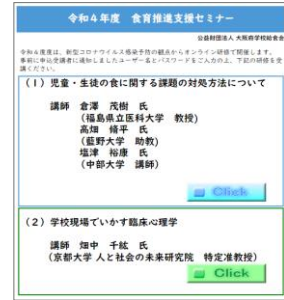
令和4年度 学校給食普及充実及び食育推進支援事業の報告

1. 食育推進支援セミナー（Web研修）

当給食会のホームページの食育推進支援セミナー受講者専用ページにてオンデマンド配信で実施しました。

日時 第1回目：令和4年 6月20日～令和4年 9月 9日
第2回目：令和4年10月 4日～令和5年 1月13日

- ・「児童・生徒の食に関する課題の対処方法についての研修」 全5回
福島県立医科大学 教授 倉澤 茂樹 氏 3回
藍野大学 助教 高畑 脩平 氏 1回
中部大学 講師 塩津 裕康 氏 1回
学校数：57校 受講者数：197名
- ・「学校現場でいかに臨床心理学についての研修」 全2回
京都大学 人と社会の未来研究院 特定准教授 畑中 千紘 氏
学校数：53校 受講者数：79名



2. 食育授業作りグループ別指導

日時 令和4年6月～令和5年3月
会場 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室
講習回数 17回【(指導7回+公開授業1回)×2市+合同研修会】
受講者 19名

令和4年度は申込された寝屋川市、堺市の2つの研究グループが講師の先生の指導を受け、授業実践に向け、「教科と関連した食に関する指導」の授業作りに取り組みました。

寝屋川市グループ
道徳科 小学3年
「マサラップ」

堺市グループ
保健体育科 小学6年
「病気の予防」



3. ICTを活用した食育推進支援セミナー

日時 令和4年12月27日(火) 9:30～16:00
会場 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室
講師 いただきますinfo事務局 三信化工株式会社
海老原 誠治 氏
受講者 20名(申込者数:78名)

第4次食育推進基本計画の重点事項にある「新たな日常」やデジタル化に対応した効果的な情報発信を行い食育の推進に取り組むことができるように研修を実施しました。

申込多数であったため、抽選を行い、受講いただいた方に市町村内での伝達をお願いしました。また、申込をしたが受講できなかった方には後日、講習内容の情報提供を行いました。



4. 食育講演会

日時 令和4年12月23日(金) 15:20～16:45
会場 ホテルアウィーナ大阪
講師 エムサービス株式会社 スポーツ&エンターテインメント事業部
管理栄養士・公認スポーツ栄養士・食物アレルギー栄養士
勝又 暉 氏
講演テーマ 『成長期のスポーツ栄養、基本の「き」』
～個別的な相談指導を進めるために～
参加者数 197名



5. 第76回大阪府学校給食大会

令和4年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため講演会は中止、表彰式のみ実施しました。

日時 令和4年7月25日(月) 12:30～14:00
会場 大阪市中央公会堂



6. 大阪府学校給食用パン実技講習会

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止しました。
申込時の事前アンケート(学校給食パンについての質問等)については、ホームページで回答しました。

7. 大阪府学校給食献立講習会

日時 令和5年2月3日(金) 14:00～17:00
会場 大阪ガスミュージアム(業務用厨房フロア)
内容 「立体炊飯器・業務用回転かまど・スチームコンベクションオープンを使用した献立」について
受講者 7名(物資運営委員・品質小委員)

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、一般公募は行わず、物資運営委員(品質小委員)のご協力のもと講習会を実施し、当給食会のホームページで講習会実施内容の情報発信を行いました。
令和4年度の講習会で実施したメニューについては、事前の検討会で物資運営委員(品質小委員会)の皆様のご協力を得て、各市町村学校で実施されているおすすめメニューを提案いただき、その中から決定しました。

【献立講習会メニュー】

- ・野菜おこわ(立体炊飯器)
- ・アドボ(回転釜)
- ・船場汁(回転釜)
- ・あじの香味フライ(スチームコンベクションオープン)
- ・鮭の塩こうじ焼き(スチームコンベクションオープン)
- ・ソース焼きそば(スチームコンベクションオープン)

当給食会ホームページに掲載
講習会メニューレシピ
講習会メニュー調理動画
※動画については、当給食会
YouTubeチャンネルに公開



8. 食育推進講演会

「教科と関連した食に関する指導実践集の活用についての講演会」
 日時 令和5年3月27日(月)
 会場 大阪赤十字会館4階 401会議室
 講師 大阪公立大学 非常勤講師 日下 豊子 氏
 対象 新任栄養教諭(令和2年~4年度採用)
 受講者数 33名



令和3年4月配布の「教科と関連した食に関する指導実践集」の活用について専門の講師が指導することにより、食育指導の充実を図ることを目的として実施しました。

9. おおさか学校給食献立コンテスト

テーマ こんな給食たべたいなあ! 「おいしくたべよう! 大阪産(もん)や地場産物」
 応募資格 大阪府内の小学校(5年生、6年生)
 支援学校小学部(5年生、6年生)
 応募数 作品数 2,021点(5年生の部:579点、6年生の部:1,442点)
 人数 2,558人
 学校数 80校
 審査等 一次・二次・三次・献立調理
 表彰式 令和4年12月23日(金)14:00~15:15 ホテルアウィーナ大阪(最優秀賞のみ)

【5年生の部】
 最優秀賞1点、優秀賞1点
 大阪府教育委員会賞2点、入選2点、アイデア賞2

最優秀作品
「大阪は野菜の宝箱!!」

優秀作品
「中華のシェフが作る学校給食!!」

【6年生の部】
 最優秀賞1点、優秀賞1点
 大阪府教育委員会賞2点、入選2点、アイデア賞2

最優秀作品
「大阪産(もん)でカラフル栄養給食」

優秀作品
「大阪産(もん)をたくさん使った献立!」

※入選作品については、「おおさかの学校給食だより」「当給食会ホームページ(レシピ、調理動画)」で紹介しました。



10. フォトコンテスト

テーマ こんな朝食たべたいなあ! 「我家(うち)のホリデイモーニング」
 応募資格 大阪府内の中学校
 支援学校中学部
 応募数 作品数 2,820点
 人数 2,820人
 学校数 43校
 審査等 一次・二次・三次
 表彰式 令和4年12月23日(金)14:00~15:15 ホテルアウィーナ大阪(最優秀賞のみ)
 【最優秀賞2点、優秀賞2点、大阪府教育委員会賞2点、入選4点、審査員特別賞1点】



審査の様子



最優秀作品
「まごわやさしい朝ごはん」

優秀作品
「栄養たっぷりおぼん朝ごはん」

優秀作品
「お花のパンカッパ 彩りワンプレート」

優秀作品
「朝食で世界旅行」

※入選作品については、「おおさかの学校給食だより」「当給食会ホームページ」で紹介しました。

11. 大阪府学校給食出前パン作り教室

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

12. 大阪府学校給食会食育推進助成事業

令和4年度は中止

13. 大阪府学校給食会食育・衛生教材等貸出事業

各市町村教育委員会、学校給食実施校、学校給食調理場及びその関係者に対し、「食育」や「学校給食の普及充実」に関する書籍・DVD・紙芝居・フードモデル・食育エプロンなどの各種教材、また「衛生管理の推進」に役立つ教材や簡易検査器具、並びに「栄養価計算や献立作成等」を行える学校給食管理システム(栄養管理ソフト)を無償で貸与しました。
 教材・検査器具等236アイテム 件数104件、栄養管理ソフト貸出21市町村団体



14. 「ハケツ稲づくり」もみ種の配布

児童・生徒の米作り体験を支援することを目的に、令和3年度産学校給食専用銘柄米のもみ種を申込があった学校へ配布しました。

青森県産のつがるロマン、まっしぐら、岩手県産の銀河のしずく、滋賀県産のキヌヒカリ、鳥取県産のきぬむすめ、香川県産のヒノヒカリ、あきさかりの7銘柄から希望の銘柄を選んでいただき、116校、109名に配布しました。各学校にて、秋の収穫に向けて熱心に栽培されました。



15. 季刊紙「おおさかの学校給食だより」発行

各市町村・学校での食育実践の取組、家庭・地域との連携や食育推進助成金の取組、中学校給食の実施状況を掲載しました。また、当給食会での行事開催の予告・報告の状況を提供しました。
 大阪府内の全市町村・学校等に2,200部を年4回配布し、各市町村の学校給食の普及充実や食育の推進等に活用していただきました。



16. 大阪府学校給食会ホームページ運営

ホームページの一般向けページでは「食育」、「学校給食に関する情報」や「給食会の食育事業」を紹介するとともに、学校給食関係者の専用ページでは当給食会が取扱う学校給食用物資の紹介並びに安全衛生や品質面で分析検査結果などを掲載しました。

令和4年度は、ホームページを活用して「食育推進支援セミナー」をWebで開催しました。

また、当給食会「YouTubeチャンネル」においては、献立コンテストの最優秀賞作品や献立講習会の調理動画を配信し、食育に役立てていただけるような情報を発信しました。

