

学校給食だより

おおさかの

第15号

平成20年1月10日

〔編集・発行〕

(財)大阪府スポーツ・教育振興財団
学校給食部

〒536-0016

大阪市城東区蒲生2丁目10-28

TEL06-6933-7232

FAX06-6932-1743

ホームページ

<http://www.oskz.com>

大きくなあれ！
さつまいも

おいもパーティー
楽しみだな！



大阪市立古市小学校2年生

(関連記事 2～3ページ)



「地域に根ざした食育の取り組み」

豊中市立東豊台小学校
校長 吉川 章 二

本校は大阪府北部千里ニュータウンの西側に隣接する住宅地に位置する学校です。全児童数469名で、昭和49年に豊中市で33番目に創立された学校です。

本校は、平成18年7月の第60回大阪府学校給食大会で、優良校の表彰を受けました。その取り組みを紹介させていただきます。

三世代交流会食会

東豊台校区福祉委員会（以下福祉委員会）の主催で、3年生が地域のお年寄りと一緒に、日本食を中心とした会食会を年間3回行っています。ファーストフードを好む子どもたちに、昔からの食事(スローフード)を食べさせたいという福祉委員会の皆さんの熱意で、「すいとん」「そうめん流し」「バラ粥」「芋粥」など毎回メニューに工夫を凝らしていただいています。当日は当該学年の保護者の方も一緒に料理づくりから参加し、三世代が交流する楽しい会食会になっています。



三世代交流会食



そうめん流し

環境学習

4年生の総合的な学習の時間の「環境問題」の取り組みの中で、ケナフの栽培を行い、成長したケナフを使って食べ物づくりをしました。本校で

ケナフを使うのは初めてなので、福祉委員会や保護者の皆さんの協力を得て、何度も試作し、「ケナフうどん」や「ケナフクッキー」を作りました。

なかよし学級

1年生と6年生が年間を通じ異学年交流を行っており、その取り組みの一つとして、トマト栽培を行い、一緒に苗の世話や成長の様子を記録しました。また、保護者の協力を得て収穫したトマトで、パスタ料理やクッキーづくりなどの活動を通して、児童の食に関する関心を高めました。

米づくり

平成11年度より、5年生の総合的な学習の時間として、近畿農政局大阪農政事務所の支援を受け、米作りを行ってきました。その取り組みの中で、バケツ栽培から、学級園の一部に田んぼ(約15㎡)を作り、田植え体験もできるようにしました。そこで育てたもち米を使い、福祉委員会の方々と2月に餅つき大会を毎年実施しています。



もちつき

目次

さつまいも畑・「学校給食・食育について」.....	1
食の教育だより「大阪市立古市小学校」.....	2～3
新任学校栄養職員紹介(平成19年度).....	4～5
財団だより.....	6～7
学校給食栄養管理システム.....	8

栄養教諭実践モデル校としての取り組み

大阪市立古市小学校 栄養教諭 濱垣 経子

食の教育 だより



平成18年1月からの栄養教諭実践モデル校事業の取り組みをご紹介します。
 本校は、大阪市学校保健会の「健康づくり委員会」より、平成17・18年度の「健康づくり推進指定校」の指定を受け、保健学習・保健安全指導と食に関する指導、体力づくりの取り組み、学校保健委員会などの組織活動を中心とした児童の健康づくりに努めてきました。
 そして、今年度は「食育」に焦点を絞り、食に関する指導を通して、児童の健康づくりに取り組んでいます。

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目

- 低学年**
- ・食べ物に興味・関心を持ち、食品の名前がわかるようになる。
 - ・約束やきまりを守り、みんなと楽しく食べることが出来る。
- 高学年**
- ・日常の食事に関心を持ち、望ましい栄養や食事を摂ろうとする力を身につける。
 - ・食物を大事にし、食に関わる人々に感謝の心を育む。
 - ・食事を通して、豊かな心と好ましい人間関係を育てるようにする。

教科と関連した食に関する学習

1年 生活科 「きゅうしょくしつたんけん」



給食室で使っている大きなしゃもじと家庭で使うしゃもじなどを比べました。その後、給食室に行き、給食を作っている様子を探検しました。



2年 生活科 「くぐんのびろ」

学習園で育てたミニトマトとオクラをおいしく食べるために、野菜の働きについて学習し、その後、野菜パーティーをしました。

3年 総合的な学習 「すきやねん おおさか (小麦粉の大変身)」

大阪の食としてなじみのある「粉もの」から小麦粉について学習し、グルテンを取り出す実験も行いました。



実験中です。



グルテンだよ！

総合的な学習の時間指導案

- 指導者 学級担任 T1 0000
栄養教諭 T2 0000
1. 日時 平成19年10月17日(水) 13:55~14:40
 2. 学年・級 第3学年1組 在籍 35名
 3. 単元名 「すきやねん おおさか」～こむぎの次実身～
 4. 単元の目標
 5. 食育の視点
 - 大阪の食文化や食に関わる歴史を知る。
 - 他の都道府県や国とのかわりを知る。
 - 食物を大切にし、食物の生産などに関する人々への感謝の心を育む。
 6. 主題設定の理由
 7. 指導の流れ 全27時間+7時間
 - 第1次 「すきやねんおおさか」課題の設定2時
 - 第2次 「すきやねんおおさか(食)」全10時
 - 「こむぎの次実身」全4時
 - 「だしの秘密」全3時
 - 「おこのみやきパーティーをしよう」全3時
 - 第2次 「すきやねん おおさかべん」全10時+国語4時間
 - 第2次 「調べよう 地域の祭り」全5時+社会3時間
 - 第3次 「すきやねんおおさか」まとめ1時
 8. 本時の目標
 - (1) 本時の目標
 - 「小麦粉」が用途によって、いろいろな種類があることを知る。
 - 給食のメニューの中で「小麦粉」がいろいろな姿を変えて使われていることを調べる。
 - 「小麦粉」が自分の生活に密着していることを知り、感謝の心を育む。

① 本時の目標	指導者の支援・助言	資料 ・映像物
指導者の意図と発問 (T1) ・大阪の食べ物といえど、どのようなのが多かったか。 ・パンも小麦粉である。 ・カレーには入っていないのではないだろうか。 ・ハンバーグやフライにも使っていないだろうか。	・児童からあげた食べ物などは、大阪の「粉もの」であり、その材料の「小麦」について学習することを伝える。 ・小麦粉が何でできているか。 ・9月10日に食の歴史を写真パネルにしたものを提示する。 ・小麦粉が何でできているか。 ・3種類の小麦粉の提示をする。	・小麦粉がなくなったら、食べるものがなくなってしまう。 ・おいしい料理が作れなくなってしまう。 ・小麦粉は大切な材料だから、ケーキも食べられなくなってしまう。 ・「小麦粉はいろいろな食品で使われているが、日本ではほとんど使われていない」ということについても伝える。 ・小麦粉はほとんど日本では使われない。外国からの輸入にたよっていることについても伝える。 ・小麦粉はいろいろな食品で使われていることを調べる。 ・小麦粉はいろいろな食品で使われていることを調べる。 ・小麦粉がいろいろな食品で使われていることを調べる。
小麦粉が何でできているか。 (T2) ・たくさんメニューに小麦粉が使われていることがわかった。 ・小麦粉って3種類もあるんだね。 ・カレーやハンバーグ、フライなどは小麦粉がどのように入っているのかについて伝える。 ・ハンバーグ、餃子の皮などは小麦粉がどのように入っているのかについて伝える。 ・小麦粉がいろいろな食品で使われていることを調べる。	・小麦、薄力粉、中力粉、強力粉などの小麦粉の写真や実物を提示しながら説明する。 ・小麦、薄力粉、中力粉、強力粉などの小麦粉がどのように入っているのかについて伝える。 ・小麦粉がいろいろな食品で使われていることを調べる。	・小麦粉がなくなったら、食べるものがなくなってしまう。 ・おいしい料理が作れなくなってしまう。 ・小麦粉は大切な材料だから、ケーキも食べられなくなってしまう。 ・小麦粉はいろいろな食品で使われているが、日本ではほとんど使われていない」ということについても伝える。 ・小麦粉はほとんど日本では使われない。外国からの輸入にたよっていることについても伝える。 ・小麦粉はいろいろな食品で使われていることを調べる。 ・小麦粉はいろいろな食品で使われていることを調べる。
小麦粉と自分たちの食生活との関わりを調べる。 (T3) ・小麦粉がいろいろな食品で使われていることを調べる。	・小麦粉がいろいろな食品で使われていることを調べる。	・小麦粉がなくなったら、食べるものがなくなってしまう。 ・おいしい料理が作れなくなってしまう。 ・小麦粉は大切な材料だから、ケーキも食べられなくなってしまう。 ・小麦粉はいろいろな食品で使われているが、日本ではほとんど使われていない」ということについても伝える。 ・小麦粉はほとんど日本では使われない。外国からの輸入にたよっていることについても伝える。 ・小麦粉はいろいろな食品で使われていることを調べる。 ・小麦粉はいろいろな食品で使われていることを調べる。

4年 学級活動

「おやつについて考えよう」

おやつバイキングで選んだおやつの内容から、健康を考えたおやつのとおり方について学習しました。



5年 総合的な学習

「体によい食事」

A調理・B健康・C材料の3つのグループに分かれて、体によい食事をするために調査・研究し、調理実習をしました。その後、大阪府の食品キッズリポーターになって市場調査を実施しました。



6年 家庭科「朝食に合うおかずを作ろう」

朝食を食べることの大切さについて学習し、調理実習をしました。日頃お世話になっている家族に、感謝の気持ちをこめて、体によい朝食を作って食べていただくことにしました。おうちの方からは「子どもが作ったごはんが食べられるなんて、うれしかったです。」「とてもおいしくできていたので、また作ってほしいです。」など、とても喜ばれました。



おいしく
できました

学校・家庭・地域との連携



学校給食試食会

学校保健委員会



食育通信 大阪府立市立中学校 平成19年10月19日

【我が家の「食育」特長】
ご家庭で「食」に関して、工夫されていることや、習得から心がけられているみなさんの食育活動を知らせていただきありがとうございます。多くの方からメッセージが寄せられました。ご家庭から、いろいろご紹介いたします。

【肉を食べるときは、3種の野菜を1皿の中に、野菜を食べるふまけに心がけてください。】
【肉を食べるときは、3種の野菜を1皿の中に、野菜を食べるふまけに心がけてください。】

【朝食は家族そろって、食事をするように心がけています。】
【朝食は家族そろって、食事をするように心がけています。】

【食事は早めに行い、ゆっくりと食事をしながら、食べられるようにしています。また、どんな材料をどのようにしてできたのか等伝えるようにしています。】
【食事は早めに行い、ゆっくりと食事をしながら、食べられるようにしています。また、どんな材料をどのようにしてできたのか等伝えるようにしています。】

【食育に関する本や雑誌などを見たり、その本を私たちが読んでいます。その本に感動する本も読んでいただきます。】
【食育に関する本や雑誌などを見たり、その本を私たちが読んでいます。その本に感動する本も読んでいただきます。】

食育通信等の発行

毎月「食育の日」に発行しています。学校での様々な「食育」を紹介しつつ、学校と家庭と連携しながら、「食」を通して子どもたちの生活習慣の向上につなげていきたいと考えています。

【3年保護者の方法】
子どもと一緒に買い物に行き、食材について興味を持ってもらうようにしています。

【4年保護者の方法】
お正月料理を一緒に料理をしながら、お正月の行事について話しながら、食生活に心がけています。

【5年保護者の方法】
朝食は必ず食べるように、早朝に起こして、ゆっくりと朝食をいただきます。

【6年保護者の方法】
バナナやりんごなどの果物は朝食で食べるようにしています。

【毎月19日「食育の日」】
これからも、学校と家庭と連携しながら、「食育」に取り組む、子どもたちの生活習慣の向上につなげていきたいと考えています。

栄養相談室を活用した取り組み

個別的な指導

食に対して配慮を要する子どもへの対応をしたり、調べ学習をする子どもたちとグループ学習したりしています。また、休み時間にかきたなどで遊んだり、掲示物等で食情報を発信したりしています。

掲示板でクイズ



食育かるた遊び



食育ボックス



平成19年度新任学校栄養職員紹介

学校栄養職員になって

第14号では6名を紹介しました。
今回は7名を紹介します。



和泉市立黒鳥小学校
黒田 有香

学校栄養職員として働きはじめ、8ヶ月が経ちました。学校での生活にも慣れ、忙しく充実した毎日を過ごしています。振り返ってみると、着任当初は発注や献立表の作成など、日々の業務をこなすことで精一杯でした。また、私の勤務している小学校には今まで栄養士がおらず、学校において栄養士は本当に必要な存在なのか、どういった役割をしていくべきかなどをあらためて考えさせられ、悩んだこともありました。しかし、子どもたちと関わる中で、子どもたちが給食をととても楽しみにしてくれていることや、子どもたちにとって一日一日が心や身体を成長させる貴重な時間であることを実感しました。そして、給食や食育が子どもたちにとって大切であると今まで以上に思えるようになりました。

初めは何をすればいいのかさえ分からなかった私をこれまでやさしく指導し、支えてくださった所属校の先生方と調理員のみなさん、そして栄養士の先輩方には心から感謝しています。まだまだ未熟な私ですが、これからも少しでも多くの子どもたちに「食」の大切さ、楽しさを伝えていけるよう、給食管理など基本的なところからひとつずつ取り組んでいきたいです。



岸和田市立常盤小学校
平山 友美

学校栄養職員になって、約8ヶ月が経ちました。安全でおいしい給食を目指して、日々取り組んでいます。岸和田市の小学校に勤務して特に驚いたことが2つあります。1つ目は、本校は児童・教職員含め820名ですが、給食で使う野菜を裁断機で切るのではなく、1つ1つ包丁で切っていることです。せんいをこわさないようにという調理員さんの心遣いで、岸和田市の多くの小学校が手切りをしています。2つ目は、食物アレルギーの児童に対して除去食を実施していることです。大量調理の中の個人対応なので、間違いが起きないように毎朝打ち合わせし、調理中に声をかけ合います。

また、2学期からは食に関する指導にも取り組み始めています。家庭科や総合的な学習の時間に、15分程度学習している内容に関連した栄養の話をしたり、給食時間にクイズをしています。児童と交流する機会が増えるにつれて、実態も分かってきました。

でも、職場に1人の職種という面で行き詰まり悩むこともあります。そんな時は、同市の栄養職員の先輩方や調理員さんに相談したり、新任研修で同期の栄養職員の仲間と近況を話し合うことで意欲がわいてきます。

この8ヶ月の間に、給食管理や食に関する指導に一生懸命取り組みましたが、ここまで来ることができたのはいろいろな先生の手助けがあったからです。失敗から多くを学び、子どもたちのために頑張っていきたいです。



泉南市立鳴滝第二小学校
黒川 知香子

ずっと憧れていた学校栄養職員に就くことができ喜びを感じています。働き始めてから約8カ月間、振り返ってみると日々の業務をこなすことに精一杯であったという間に過ぎたように思います。料理のことや衛生管理のこと、調理機器の使い方などわからないことばかりで、自分のふがいなさに不安を感じることもありました。そんな中、先輩の栄養士さんをはじめ調理員の方々や所属校の先生方などたくさんの方々に温かいご指導をして頂き、少しずつですが仕事を覚えていくことができました。

なかなか子どもたちと触れ合う機会を作れていませんでしたが、6月に1か月間ある小学校の1年生の子どもたちと一緒に給食を食べる機会を与えて頂きました。子どもたちの嬉しそうに給食を食べている姿を目にし、「おいしい!」という言葉を受けてすごく励みになったのと同時に、やりがいを感じました。

まだまだ経験も浅く知識も乏しいため、私にとっては毎日が勉強です。日々の業務の中でもっともっと色々なことを吸収し、早く先輩の栄養士さんようになれるよう努力していきたいと思っています。そして、子どもたちに安全でおいしい給食を提供し、「食」を通して様々なことを伝えていきたいと思っていますので、これからもご指導の程よろしくお願ひします。



大阪府立藤井寺養護学校
竹村 幸子

私の勤めている大阪府立藤井寺養護学校は小学部、中学部、高等部からなる肢体不自由の児童・生徒が在籍する特別支援学校です。食数は約250食と少ないのですが、献立、発注、食数管理などすべて一人です。4月から不安いっぱいの中でその日、その日を必死に過ごしてきたように思います。それでもどうにかやってこれた？のは、学校の先生、保護者の方、事務の方、調理員さん、パートさん、府立の栄養士の先輩方、同期の栄養士のみんなと本当にたくさんの人に助けられてきたからだと思います。

本校の給食は普通食自体がとても柔らかく、小さく切つてあるというのが特徴です。また普通食が食べられず、それをさらに小さくし、トロミをつけたり、ペースト状にしたりする段階食を食べている児童・生徒が約20人います。この学校に赴任して、子どもたちの食べている姿を見て、たくさんのことを学びました。子ども達にとって食べることは1日の生活の中で大きな割合を占めていますし、また、楽しみの一つでもあります。子どもたちの笑顔のためにたくさん勉強し、安全でおいしく、楽しい給食を出せるようにがんばりたいと思います。これからもご指導のほどよろしくお願ひします。



高槻市立竹の内小学校
岩野 侑佳

4月から今までに、たくさんの出会いがありました。栄養士の先輩方、学校の先生方や調理員の方々にはさまざまな形で支えていただき、同期の仲間達とは励まし合い、子どもたちには元気をもらってきました。大好きな「学校」という場所で大好きな「食」に関わる栄養職員として働いていることに、とても喜びと誇りを感じています。

学校栄養職員になって、「食」に関して「児童、先生、調理員、保護者を繋げるコーディネーター」としての役割が重要であると感じています。給食時間に教室をまわり調理室の様子を伝えたり、栄養職員とはどんな仕事なのかを紹介したりしました。また、給食室でも子どもたちのことを話しています。今はまだ、ほんの小さなことしかできませんが、これから「食」の輪を広げていきたいです。

日々の業務をこなすのに精一杯だった時期を過ぎ少しほっとした今、自分の力不足を実感することがあります。これからたくさんの経験を積み、成長していきたいです。

「安心・安全でおいしく・楽しく・栄養バランスの良い給食」の提供を第一に考え、食の栄養だけでなく心にも栄養を与えられるように、笑顔で頑張ります。これからもご指導の程、よろしくお願ひ致します。



大阪市立大桐小学校
徳島 愛桂

栄養職員として勤務し、あっという間に2学期が過ぎました。振り返ってみると日々の業務をこなすので精一杯であったように思います。知識不足な所が多く未熟で、くじけそうになったこともありました。しかし、栄養士の先輩から、様々なアドバイスを頂いたり、周りの教職員の方々など暖かい励ましと協力があつたからこそ、大きな事故もなく続けることができていると思います。

そして、なによりも児童に「給食おいしかったよ。」「全部食べられたよ。」といわれることに喜びを感じています。給食室前に献立と給食クイズを掲示しているのですが、「答え何番?」「全部正解や!」など様々な反応があります。毎日クイズを考えるのは大変ですが、(今日のクイズはどうか?難しいかな?)と子どもの反応を想像しながら考えるのが楽しみになっています。教室では「食に関する指導」もしています。児童から学ぶことも多く、私自身もっと勉強しなければと痛感しています。食育を通して子どもたちが食に興味を持ち、食べることの喜びや大切さ、最終的には自分の健康に興味をもてるようになってほしいと願っています。その為に感謝の気持ちを忘れず一日一日を大切に頑張っていきたいです。



大阪市立光陽養護学校
川端 紗貴子

学校栄養職員として勤務し、早くも8ヶ月が経ちました。

私が勤務している光陽養護学校は、主に肢体不自由の児童・生徒が通っている特別支援学校です。光陽養護学校では、児童・生徒の状態に応じた普通食・自立期食(きざみ食)・後期食・中期食・初期食(ペースト食)の5段階給食を実施しています。

子どもたちが給食を食べる姿を見て、自分の仕事の重さを感じ、給食の時間は子どもたちが安全に食べられたかドキドキする毎日です。

初めは小学校とは異なる点も多く、5段階給食のことや子どもたちの状態も分からず、不安でいっぱいでしたが、先輩の栄養職員の方々や所属校の教職員の方々、調理員の方々に支えられ、そして子どもたちの給食を食べる笑顔を見てなんとか今日までがんばってこれたと思います。

まだまだ日々の業務をこなすことに精一杯ですが、これからはもっと子どもたちの状態をよく把握して、安全面を考慮しつつ調理や献立を工夫し、子どもたちの食の幅を広げられるような給食、そして安全でおいしい給食の提供に努めたいと思っています。経験も浅く、知識不足ではありますが、一生懸命がんばりますのでこれからもご指導のほどよろしくお願ひいたします。

パン製造特級技術士の藤井氏をお招きしました。

藤井氏は、製パン特級技術士の資格を持ち、また学校給食に対する知識も豊富で、財団主催のパン品質審査会の審査員や製パン技術講習会、親子パン作り講習会などの講師として製パン技術の向上に協力して頂いていました。

この度のコンサルタント契約によりパン工場への製パン技術指導等で、学校により一層おいしいパンが届けられるように尽力して頂くことになりました。



今年、38年間勤務しました製粉会社前田産業(株)を定年退職しました。
前田産業では、小麦粉の二次加工に関する研究・開発を行い、特にパン製造に係わる仕事に携わっておりました。
現在、食の安全性が特に叫ばれておりますが、その一方、学校給食では残食が多いと聞いております。少しでも残食を減らすために、よりおいしいパンを作ることも重要かと思われしますので、私の経験を生かし、パン製造業者の皆様と協力をして喜んで食べてもらえるパン作りのお手伝いができれば幸せと存じます。

藤井 恵一

平成19年度学校給食用パン及び米飯展示試食会

- 大阪の学校給食における食育を支援します -

今年のテーマは、「笑顔いっぱい給食」

平成19年7月26日(木) ホテルアウィーナ大阪「金剛の間」にて開催しました。

パン30種類 米飯6種類の展示を行い、約260名の関係者が参加し大いに賑わいました。



平成19年産学校給食用精米新米試食会

日時 平成19年10月9日 午後2時30分～

会場 ホテルアウィーナ大阪「葛城の間」

参加人数 65名 31市町村 12学校

平成19年産で一番多く使用されているお米は青森県のつがるロマンです。

平成19年度大阪府学校給食用物資運営委員会工場見学会・講演会

物資運営委員会委員による工場見学会及び講演会を下記のとおり開催しました。午前は、ケチャップ・ソース類の製造工場であるハグルマ(株)、午後は「輸入食品の安全性確保について」というタイトルで厚生労働省大阪検疫所の職員による講演会を行いました。

1 開催日 平成19年10月19日(金)

2 見学先 ハグルマ(株) 所在地 和歌山県紀の川市西三谷717

3 講演 「輸入食品の安全性確保について」

講師 厚生労働省 大阪検疫所 食品監視課輸入食品相談指導係長 湊 千代子氏



講演会



ハグルマ(株)

平成19年度 第1回学校給食用パン品質審査会

平成19年9月21日(金)アビオ 大阪にて開催しました。基本配合パンの品質・製造技術の向上を図ることを目的とし、市町村教育委員会学校給食担当者(今年度パン実技講習会を受講された方に審査協力を依頼しました。)や専門家、パン製造業者代表、行政など総勢31名の審査員により府内29工場の基本配合コッペパンの審査を行いました。

審査方法

第1次審査

1. 審査員が5班に分かれて29検体パンを5つに分けて審査を行いました。

2. 審査員各班構成
- ・財団・府教委 1名
 - ・製粉工場代表者 1名
 - ・パン組合技術委員 1名
 - ・市町村学校栄養職員 2名程度

3. 品質採点基準に基づき採点を行いました。

各班にて班長を選出

審査基準に基づき各審査員による予備採点を行う。

班長を中心にグループディスカッションにて各検体のグループ採点を行う。

各班より上位得点2検体のパンを選出する(第2次審査用)

第2次審査

4. 第1次審査によって各班より選出された10検体のパンを再度全員で審査を行いました。

5. 全審査員31名が最終審査用紙に、上位3点を選出し投票。

6. 得点上位より入賞パン(最優秀1点・優秀3点)を決定しました。

審査結果

最優秀パン製造業者 「ケイアンドケイフーズ(株)富田林工場」

優秀パン製造業者 「吉田(株)」「関西食品工業(株)」「西田製パン所」



祝 平成19年度学校給食文部科学大臣表彰

平成19年11月20日(火)~21日(水)愛媛県で開催されました第58回全国学校給食研究協議大会におきまして下記の学校及び個人の方が受賞されました。

<学校> 大阪市立池島小学校

<個人> 高槻市立西大冠小学校 栄養教諭 小松原 みち子氏
松原市立恵我南小学校 栄養教諭 高橋 美代子氏

平成19年度学校給食用牛乳成分規格検査結果

学校給食用牛乳検査を社団法人大阪食品衛生協会において実施した結果、20検体(瓶装12検体・紙パック8検体)の全検体が規格に適合していました。

平成19年度学校給食用果実缶詰(黄桃缶詰・パイナップル缶詰)分析検査結果

〔黄桃缶詰〕

発売者又はメーカー名	検査項目	可溶性固形分	合成甘味料 サッカリン	重金属 pbとして	ヒ素 三酸化 二ヒ素として	スズ	備考	
	規格	14~18%	含まず	5ppm以下	1ppm以下	50ppm以下		
岡本食品	ハーフ	15	検出せず	検出せず	検出せず	3.4	賞味期限	10.08.03
岡本食品	ダイス	16	検出せず	2	検出せず	2.3	賞味期限	10.08.31

〔パイナップル缶詰〕

発売者又はメーカー名	検査項目	可溶性固形分	合成甘味料 サッカリン	重金属 pbとして	ヒ素 三酸化 二ヒ素として	スズ	備考	
	規格	18%以上	含まず	5ppm以下	1ppm以下	100ppm以下		
太陽の実印	ピース	20	検出せず	1	検出せず	4.9	賞味期限	10.08.21
明治製菓	ピース	20	検出せず	1	検出せず	6.5	賞味期限	10.08.25
花笠印	チビット	19	検出せず	2	検出せず	3.2	賞味期限	10.08.20

検査依頼先 (財)日本食品油脂検査協会

地場産物の商品紹介

みかん缶詰

規格 60g × 40個入り × 4合

製品特徴 大阪産の甘みたっぷりのみかんをシーズンパックした全果粒の缶詰です。

栄養成分

エネルギー(kcal)	64.0	水分(g)	83.8	たんぱく質(g)	0.5	脂質(g)	0.1
炭水化物(g)	15.3	灰分(g)	0.3	ナトリウム(mg)	4.0	カリウム(mg)	75.0
カルシウム(mg)	8.0	マグネシウム(mg)	7.0	リン(mg)	8.0	鉄(mg)	0.4
亜鉛(mg)	0.1	レチノール(μg)	0.0	カロテン(μg)	410.0	ビタミンB1(mg)	0.05
ビタミンB2(mg)	0.02	ビタミンC(mg)	15.0	食物繊維総量(g)	0.5	食塩相当量(g)	0.0

品番	規格	売渡価格	
		センター	単独校
555	JAS 1号缶	841円	851円



ソテードオニオン

規格 スライス50 - 1kg × 10袋 冷凍

スライス30 - 1kg × 10袋 冷凍

製品特徴 泉州産の甘みのあるたまねぎをスライスし、ソテーにした冷凍のたまねぎです。

栄養成分

スライス50

エネルギー(kcal)	93.0	水分(g)	78.6	たんぱく質(g)	2.0	脂質(g)	2.2
炭水化物(g)	16.4	灰分(g)	0.8	ナトリウム(mg)	4.0	カリウム(mg)	297.0
カルシウム(mg)	42.0	マグネシウム(mg)	18.0	リン(mg)	65.0	鉄(mg)	0.4
亜鉛(mg)	0.4	レチノール(μg)	0.0	カロテン(μg)	0.0	ビタミンB1(mg)	0.06
ビタミンB2(mg)	0.02	ビタミンC(mg)	16.0	食物繊維総量(g)	3.2	食塩相当量(g)	0.0

スライス30

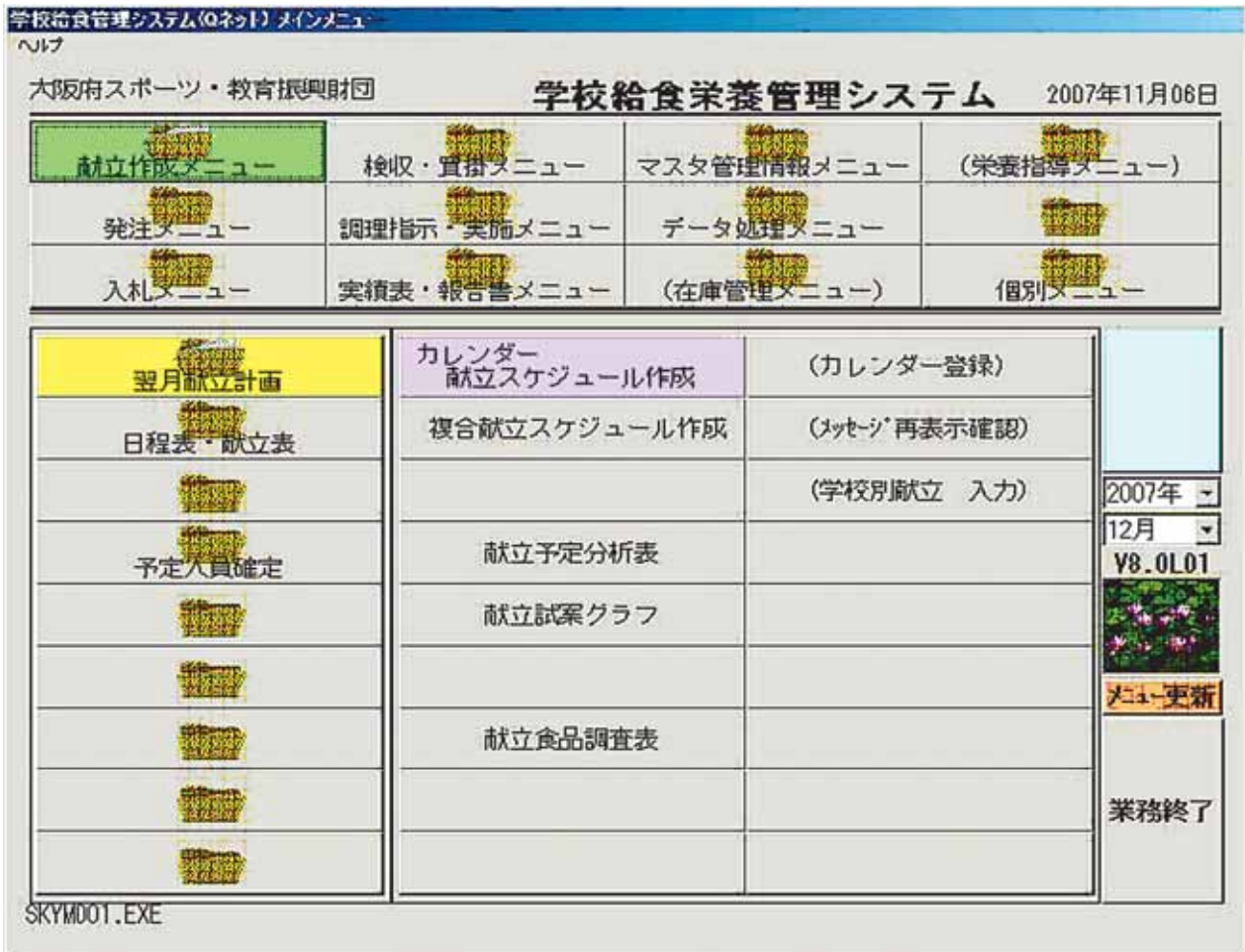
エネルギー(kcal)	172.0	水分(g)	64.4	たんぱく質(g)	3.3	脂質(g)	7.0
炭水化物(g)	24.0	灰分(g)	1.3	ナトリウム(mg)	7.0	カリウム(mg)	490.0
カルシウム(mg)	69.0	マグネシウム(mg)	29.0	リン(mg)	108.0	鉄(mg)	0.7
亜鉛(mg)	0.7	レチノール(μg)	0.0	カロテン(μg)	0.0	ビタミンB1(mg)	0.10
ビタミンB2(mg)	0.03	ビタミンC(mg)	26.0	食物繊維総量(g)	5.2	食塩相当量(g)	0.0

品番	規格	売渡価格	
		センター	単独校
C700	スライス50 1kg	626円	647円
C710	スライス30 1kg	899円	920円



学校給食栄養管理システム普及事業のご案内

大阪府内の学校栄養職員等の学校給食事務の合理化を図り、食育支援を図るため、栄養管理システムのソフトを無償貸与する事業です。



● ソフトウェアについて

ソフトウェアの初期導入費用、バージョンアップ費用などは不用で費用負担はありません。学校給食センター・単独調理校・教育委員会の処理に対応しています。五訂全食品を含む最新の学校給食用食品のデータは事前に登録されていますので必要最低限の登録作業ですぐにお使いいただけます。文部科学省の週報や法改正にも迅速に対応しています。帳票類はほとんどの資料をエクセルに出力でき、使いやすく加工してご利用いただけます。

● システム講習会の開催について

専門スタッフによる学校栄養管理システムについて講習会を年3回開催しています。

〔今年度開催日程〕

第2回講習会・・・平成20年2月7日(木)・8日(金) } 9:45~
 第3回講習会・・・平成20年3月6日(木)・7日(金) } 16:30

問合せ先(財)大阪府スポーツ・教育振興財団
 担当 奥田 ☎06-6933-7232

編集後記

あけましておめでとうございます。
 本年も皆様のご健康とご多幸を心よりお祈り申し上げます。
 すべての子どもに安全でおいしい給食を目指してがんばります。
 今年もよろしくお祈りいたします。

お詫び

紙面の都合上、「学校給食と地産地消」「食育講座」は休ませていただきます。