

学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～



島本町立第四小学校



子どもたちの明るい未来を見つめて

公益財団法人 大阪府学校給食会
理事 高橋 美代子

昨年6月に大阪府学校給食会理事に就任いたしました。どうぞよろしくお願いいたします。

2020年は新型コロナウイルスの感染・拡大の為、子どもたちの学校生活は一変しました。学校給食のあり方も前代未聞の変わり様で只々驚くばかりです。一日も早くコロナが収束し、元通りの楽しい給食時間が戻ってくることを心より願っております。

さて、大阪府学校給食会の設立の目的には、「学校給食物資の供給」、「食育の支援」の大きく二つがあります。

学校給食物資については、検査機関に委託して、残留農薬や食中毒菌などの微生物、放射性物質など各種検査が毎年実施され、基準値内、規格内であることが確認されています。また、製造工場への立ち入り調査や指導、従業員への衛生講習などを繰り返し行い事故防止の為に地道な努力を続けています。私も学校栄養職員・栄養教諭であった頃は、きっちりと検査された安全な物資を学校給食用食材として安心して使用しておりました。子どもたちの健康・健やかな成長の為に、安全・安心の学校給食物資の確保そして安定供給については、これからも労を惜みず努力していくことが必要と考えます。

食育の支援については、食育講演会や食育推進支援セミナー・献立講習会など多数の講座を開催しています。多くの先生方にご参加いただいて、そして子どもたちへと大きく広がっていくことを望んでおります。また、学校へおじゃまして、出前パン作り教室や出前魚講習会など、子どもたちが直接体験できる事業も行っています。子どもたちの感想を聴くと「給食のパンがいろいろな機械を使ってたく

さんの時間をかけて作られているのがよくわかった。これからはできるだけ残さず食べようと思いました。」「魚をさばくのは難しかったけど自分でさばいたらおいしく感じた。こういう体験ができて楽しかった。」などと生きた学習ができたようで大変うれしく思います。

「学校給食献立コンテスト」も毎年実施され、本で調べたりお友達やお家の人と相談しながら、一生懸命に献立を考えてくれた様子が応募作品より伺えます。実際に給食の献立として実施された学校もあります。

さらに、食に関する指導の一助になればと各種教材の貸し出しも行っています。お気軽にご活用して頂ければうれしく思います。

コロナ禍により、昨年度は大阪府学校給食会においても多くの行事・講座が中止となってしまいましたが、今年度は順調に開催することができ、明るい先を見つめて子どもたちの笑顔がはじけることを願っております。

目次

- 給食風景・挨拶 1
- 食の教育だより「島本町立第四小学校」 2～4
- 大阪府国産農林水産物学校給食提供事業紹介 5
- 大阪府学校給食献立講習会 6～7
- 令和2年度バケツ稲作りもみ種配布事業の報告 8
- バケツ稲の案内・新規取り扱い商品紹介・令和3年度大阪府学校給食会「年間行事予定」 9
- 食育授業作りグループ別指導 10～11
- 必読の1冊！教科と関連した食に関する指導実践集・大阪府学校栄養士協議会リレートーク 11
- 食育・安全衛生教材の貸出案内・なにわの郷土料理・編集後記 12

食に対して興味関心を広げ、 自己管理能力を育める食育をめざして

食の教育 だより

島本町立第四小学校 栄養教諭 亀谷 たくみ

1. 学校の概要

本校は阪急京都線「水無瀬駅」近くに位置する児童数約 630 名、27 学級（支援学級 7、通級学級 1 を含む）の小学校です。近くには淀川や田畑があり自然に囲まれながらも、マンションが多く建設され児童数が増えてきました。給食は第一小学校との親子給食方式で合計食数は 1 日約 1100 食になります。



学校教育目標

「生きる学力・豊かな心・健やかな心身の育成」
～自律した自己と望ましい人間関係を結ぶ人の基礎作り～

2. 各学年と連携した食育の取り組みの一部(令和2年度)

新型コロナウイルスの影響による休校から始まった令和2年度は、給食の実施と食育の取り組みができるのかと不安から始まりました。学校が再開されると授業時数の確保、学校生活の対応、給食時間の指導など様々なことが徐々に進むにつれ、食育の取り組みも行えるようになりました。今年度取り組んだ一部を紹介します。

1 休校中の取り組み

長い休校でも規則正しい生活を心がけてもらうために食生活チェック表を作成し、配布と回収を行いました。表面には起床就寝時間、排便、食事、食べた野菜、運動のチェック表、裏面には学年別に食のワークを印刷しました。その結果、ほぼ規則正しく生活している児童がほとんどであることが伺えました。裏面の食のワークは回収後に丸付けをしてから返却をしました。

表面

毎日の生活に食べものパワーを！食生活チェック表！

学校の先生からお預かりになりましたね。学校が休みでも食べ物は毎日のこと。病気にならない体を作るために、自分がかんがひみなさんが健康で元気に活動してくれることを願っています。

自分の食べたものを自分でチェックし、自分の体になつていきます。

	記入欄	4/13 (月)	4/14 (火)	4/15 (水)	4/16 (木)	4/17 (金)	4/18 (土)	4/19 (日)	4/20 (月)
起床時間 / 就寝時間	起床 / 就寝	/	/	/	/	/	/	/	/
排便	○								
食べた野菜の種類	朝 / 昼 / 夜								
食べた野菜の種類	朝 / 昼 / 夜								
運動の種類	△								

裏面一例

1: ちょっと難しいですが、どんなものを見たときに「夏だな」とおぼえますか、書いてみましょう。

2: 夏に食べやすい野菜を5つ選んでください。
「ゆきえい」「たけのこ」を例でおぼえましょう。(おぼえなくても大丈夫です。おぼえたいものをかいてください。)

3: 夏だな おかんじる「食べ物」を5つ選んでみましょう。

(2年生用)

2 各学年における食育

1 年生 「きゅうしょくしつをたんけんしよう」(生活科)

食育の視点 給食に関わる人々の仕事や思いを知り、食べ物を大切する心や感謝の心を持ち残さず食べようという気持ちを持たせる。(心身の健康)(感謝の心)

ICT を利用し、ランチルームと給食室をつないで給食室を探検しました。給食室での実際の調理の様子を見て、質問に答えていきます。児童は釜が回転して動くことや、肉が炒めている間に色が変わることに驚いていました。

また、釜の数はいくつあるか、何人働いているのか、部屋はいくつあるのかなどの質問が出ました。



(授業後の記入シート)

2 年生 「おせちのひみつ」(道徳)

食育の視点 おせち料理の一つ一つに意味や願いが込められていることが分かり、日本の伝統的な食文化を理解し、尊重する心を持つ。(食文化)

おせち料理それぞれに込められている願いを知りました。

おせちのひみつには、「よい年を迎える人の思いがある」「いっぱい生きていくため」などの振り返りがありました。「おせち料理の中でどれを食べたい?」と聞いてみたクラスでは、「お金持ちになりたいから、くりきんとんを食べたい」「パパが長生きできるか心配だからエビを食べて、おねがいしたい」などが出ました。



(ペーパークラフトのおせち料理)

3 年生 「調理の言葉の意味を知ろう」(すがたをかえる大豆 / 国語)

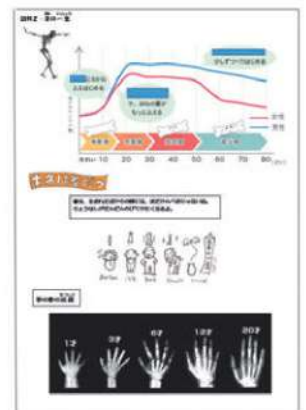
食育の視点 大豆から作られている食べ物が、さまざまな工夫で作られていることを知り、先人の知恵や調理の工夫、大豆のよさがわかる。(食文化・心身の健康)

今年新型コロナウイルス感染症の対応で豆腐作りができなかったため、教科書に出てくる「炒る」「煮る」「蒸す」などの言葉を実際の調理器具を使って児童が考え演じました。

4 年生 「じょうぶな骨を作ろう」(体のづくり / 理科)

食育の視点 骨の栄養はカルシウムであることを知り、丈夫な骨を作るためには栄養、運動、睡眠が必要であることが分かり、自分の食生活を見直し改善しようとする態度を養う。(心身の健康)(食事の重要性)

骨の成長に関わることを4つのテーマに絞った資料から分かったことをまとめ、骨を丈夫にするために自分ができることを考えました。



(資料)

5年生 「米作りと行事」(米作りのさかんな地域 / 社会)

食育の視点 米が自然や人々のつながりの中で生産されていることに気づき、感謝の心を持つ。(食文化・感謝の心)

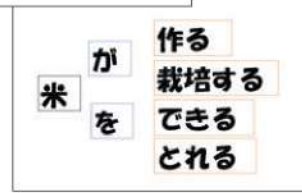
米作りの中で行われている行事と、四季の行事の関係を紐解きながら日本の米作りを考えました。

6年生 「消化と吸収で大切なことを知ろう」(消化と吸収 / 理科)

食育の視点 消化と吸収の仕組みと食べ物の関係から、だ液の出かたと嘔む関係や、よい排便につながる食べ物が分かり、毎日の食事の中で意識し実践していく心構えを身につける。(心身の健康)(食事の重要性)

唾液をよく出すために大切なことや元気な大腸のために必要な食べ物を考えました。学習後、ワークシートの中に出てきた言葉を使いまとめたプリントを配布しました。

勤労感謝の日といえば…
米作りでは…



(パワーポイント一部)



(事後配布プリントの一部)

3. 委員会活動

食について6つのテーマを決めて調べました。今年集会での発表ができないため、各クラスへ出向くことにしました。

話をするときに入れる共通の言葉を決め、6つのテーマは本の形にして1クラスに1冊配りました。

6つのテーマ

- ①フードロス問題
- ②「いただきます」と「ごちそうさま」のひみつ
- ③骨を強くする方法
- ④栄養バランス
- ⑤お箸の話
- ⑥食事のマナー

それぞれのクラスに行ったときに 入れた方がいい言葉。

- ・マナーを守らないと一緒に食べている人がいやな思いをする。
- ・栄養バランスを考える。
- ・フードロスを減らそう。
- ・よくかんで食べる。

①全員にいんさつ ②教室にはる
③教室に本として置く ④掲示板にはる

(委員会活動の時にでた意見)

4. 島本町教育研究会 食教育部の取り組み

構成メンバーは小中学校の教員、栄養教諭です。今年度から数年かけて防災の中の食の部分を取り上げ、小学校4年生から中学生へとつなげていく教科と単元を検討しました。4年生社会「自然災害から身を守る行動」、5年生保健体育「自然災害から身を守る」、6年生理科「大地のつくりと変化」に焦点をあて、検討に入ることになりました。その後 中学生へとつなぐことにしています。

終わりに

島本町は食育推進支援セミナーのグループ別指導を受講し、「教科と関連した食に関する指導」を学びました。そこで学んだことが生かしているかどうかと自問自答しながら計画を立てていますが、ほんとにこれでよいの？ 系統立ててつなげていくには？ 評価は？ など、まだまだ不十分なことがたくさんあります。先生方や町内の栄養教諭と連携しながら、少しでも充実した食育が推進できるよう取り組んでいきたいと思ひます。

大阪湾で獲れた泉だこの給食

実施日 令和2年12月14日(月) **実施校** 和泉市立国府小学校

実施内容 ご飯・牛乳・たこ入り関東煮・小松菜じゃこ炒め・味付けのり



児童の感想

- ・たこが歯ごたえがあっておいしかったです。関東煮とあっていてすごくいいと思いました。また給食で食べたいです。
- ・私は、もともととてもたこが大好きだったので、よけい「たこ入り関東煮」が美味しく感じました。具がたくさん入っているので、そのだしが出ていたので、汁もとても「和」が感じられてとても良かったです。
- ・今日のたこ入り関東煮は、具が完全にだしにしみこんで、食べやすかった。ぼくは、たこがにがてだけど、このたこなら食べられる。おかわりした。

実施日 令和3年1月13日(水) **実施校** 大東市立泉小学校

実施内容 大阪泉たこめし・牛乳・関東煮・アーモンドミニフィッシュ



児童の感想

- ・大阪泉たこめしは、においがよくて、おいしそうと思いました。食べてみて、一番よかったのは、たこの食感とかみごたえです。何ばい食べてもあきない食べ物です。
- ・たこめしのたこがやわらかくてびっくりしました。たこの味がごはんにしみこんでいておいしかったです。
- ・たこの風味が米に出ていました。たこはにこまれていて、やわらかいのに、歯ごたえがありました。とてもおいしかったです。

栄養教諭の感想

「大阪泉たこめし」という献立名で、いつものたこめしと異なる特別感を出しました。「泉たこ」という名前から、「泉小と関係があるたこですか?」という質問をする児童もいました。泉小とは関係ありませんが、大阪湾でとれた「泉たこ」を知るいい機会になりました。たこ飯の素の泉たこは、食感がやわらかく、味がよくしみこんでいました。



実施日 令和3年1月27日(水) **実施校** 八尾市立美園小学校

実施内容 すずしろ菜飯・牛乳・きつねうどん・泉だこのから揚げ



献立の説明

大阪産(おおさかもん)を味わう大阪の献立です。大阪と言えば「〇〇うどん」「かやくごはん」といったようなごはん和麺類を組み合わせる食べ方がありますが、給食では炭水化物量を適量に調整し、提供しています。春の七草の一つ「すずしろ(だいこん)」のすべて(根と葉)を使った「すずしろ菜飯」には、大阪産ちりめんも使用しています。

児童の感想

- ・カリッとしていて噛み応えがありとてもおいしかったです。
- ・少し硬かったのですが、噛めば噛むほど味が出てきてとてもおいしかったです。
- ・たこは苦手だったのですが、から揚げにすることでカリカリしていて、またモチモチしていて、とても美味しかったです。大阪湾で獲れたたこは新鮮でした。
- ・たこのだしがすごい。噛めば噛むほど味が出て美味しかったです。

大阪府学校給食献立講習会

令和3年2月5日(金)に大阪ガスハグミュージアムで開催の準備をしておりましたが、新型コロナウイルス感染拡大の防止のための、緊急事態宣言中と重なり、中止いたしました。

当日実習予定だった献立と服部工業株式会社の大量調理器具の日常点検について紹介します。

献立は、大阪府内の市町村で実施されている児童・生徒に人気のあるメニューです。

材料の赤字は大阪府学校給食会の取り扱い物資です。

●献立名●

クファージュシー

材料(1人分)	品番	分量(g)	切り方
精白米		90	
押麦	B301	7	
水		140	
豚肉		15	細切り
並塩	342	0.2	
酒	B90・B91	0.2	
にんじん		10	千切り
米サラダ油	D32	0.6	
細切り昆布		0.6	ザク切り
並塩	342	0.2	
こいくちしょうゆ	D570	5.5	

カオナーガイ

材料(1人分)	品番	分量(g)	切り方
とり肉		40	解凍
油揚げ		7	0.5cm幅
たけのこ水煮	C100	10	短冊切り
青ねぎ		3	小口切り
干しいたけ	962・963	1	千切り
オイスターソース		1	
砂糖	332	1	
酒	B90・B91	0.5	
米酢	379	1	
こいくちしょうゆ	570	3	
こしょう		0.05	
でんぷん	A853	1	
鶏ガラスープ	A127	5	
なたね白絞油	D71	4.5	

切干大根ごまネーズ

材料(1人分)	品番	分量(g)	切り方
切干大根	950・951	7	水戻し
鶏肉細切れ		15	
キャベツ		15	千切り
にんじん		8	千切り
うすくちしょうゆ	D590	2	
本みりん	B92	1	
ノンエッグマヨネーズ	241	7	
鶏ガラスープ	A127	0.5	
米サラダ油	D32	5	
白すりごま	F303S	0.5	
水		5	

沖縄料理【クファ(固い)、ジューシー(炊き込みご飯)】

作り方 (立体炊飯器)

- ①精白米と押し麦を洗米して、ザルで水を切る。米と押麦を合わせた分量の1.25倍の水に1時間以上浸漬する。
- ②豚肉に塩、酒で下味をつける。
- ③細切り昆布は容器にあけ異物があれば取り除き、素早く一回洗い金ザルで水を切る。
- ④油をひき、豚肉を炒める。〔肉を炒めた後、かいを変える〕〔肉の中心温度85度1分以上〕次ににんじんを炒め、さらに細切り昆布を加え、塩、しょうゆで調味する。〔中心温度85度1分以上〕汁ごと容器に取る〔容器は消毒済みのもの〕
- ⑤吸水させた米に炊く直前に具を上のにせ、ご飯を炊く。
- ⑥ご飯が炊き上がったら、10分間程蒸らし、よく混ぜ合わせる。



タイ料理【カオ(ご飯)、ナー(上)、ガイ(鶏肉)】

作り方 (回転釜)

- ①干しいたけは洗って戻し、千切りにする。油揚げは縦に2本切り目を入れて切り、熱湯で油抜きする。
- ②釜を熱し、油を入れ鶏肉を炒める。火が通ったらたけのこ、油揚げ、干しいたけを入れて炒め、スープを加えて調味し煮る。
- ③火が通ったら、青ねぎ、水溶きでんぷんを加えて仕上げる



作り方 (回転釜)

- ①切干大根を水で戻す。釜に油を入れ、鶏肉を入れ炒める。
- ②にんじん、切干大根を入れ炒め、最後にキャベツを入れ炒める。
- ③調味料を入れ炒める。

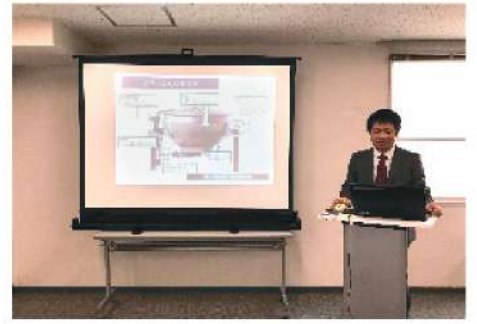


大量調理器具の日常点検について

講師

服部工業株式会社 西日本ブロック長 兼 関西エリア長 山本 将市 氏

令和3年2月4日(木)に大阪府学校給食会で、大量調理器具の日常点検について説明をしていただきました。その内容は、大阪府学校給食会のホームページに掲載しています。(本紙の掲載は一部)



ガス立体炊飯器

特徴

- 省スペースで設置。設定より様々な炊飯が可能。
- 1釜あたりの炊飯容量が米7kg
炊き込み時米4kg+具材2kg
- 炊飯方法の種類 ①時間設定による炊飯
②温度センサーを使って自動炊飯

食缶の種類について

- ①アルミ種物食缶
- ②アルミ種物食缶 テフロン加工
- ③クラッド食缶

温度センサーの種類

- ①釜底の温度感知
- ②蒸気温度感知

クラッドとは・・・

クラッドとは、ステンレスや鉄など異種金属を複数枚重ねた特殊な圧力を加し1枚の板にした金属材料です。異種金属をなじめ、電機・電子・自動車など様々な分野で使用されています。

当社のクラッドとは・・・

三層構造で、外層にはサビに強いSUS304、中心部は研究に研究を重ねた無出毒の異種金属を採用しております。それぞれの金属の厚みを調整し、より美味しいご飯が炊けるバランスを究めました。

点検のポイント

★バーナーの炎の色や形を確認していますか？

①ガスの燃焼について

・燃焼の仕組み

気体の流れ

一酸化炭素

二酸化炭素

酸素

メタン

バーナー

一酸化炭素と酸素が反応する

ごく薄い部分で酸素とメタンが反応し、ラジカルができる

燃える前から酸素とメタンが混ざっている

酸素が足りない 正常 酸素が多い

ガス釜の日常点検

蓋開閉機構

- ・バネの切れ・劣化
- ・蓋接合部の劣化やガタツキ

内釜

- ・腐食・汚れのチェック
- ・キズ、凹み、変形チェック

ウォームギヤ

ハンドル部

- ・ギヤのガタツキ
- ・支持軸のガタツキ
- ・ハンドルの緩み、腐食
- ・磨りの劣化、割れ

支持軸

- ・キャップ取付部からの注油
- ・支持軸機構の部分からの注油

外釜

- ・腐食、汚れチェック
- ・凹み、変形チェック

メインバーナー/種火

- ・炎の燃焼チェック
- ・点火動作チェック

ガス回転釜日常点検要項

- ★ストッパーはスライドしていますか？
- ★油を週に1回注油していますか？
- ★ハンドルはガタついてませんか？
- ★蓋は、きちんと締まりますか？
- ★バネが切れたり、劣化してませんか？

子どもたちに人気がある府内実施献立の紹介

令和2年12月4日に、令和2年度物資運営委員・品質小委員会の皆様のご協力により、献立講習会で実施する内容の検討会を行いました。子どもたちに人気のあるメニューや世界の料理など、給食会のホームページに多数掲載していますのでご活用ください。

給食会 HP (<http://www.oszk.com>) 掲載場所

「学校給食献立講習会」

- ★実施を予定していたメニューレシピ (P.6掲載献立含む)
- 関係者専用ページ
- ※ログイン方法が分からない場合は、お気軽に給食会までお問い合わせください。
- ★大量調理器具の日常点検について
- ★府内実施献立紹介

★★ 池田市・茨木市・門真市・摂津市・大東市・豊能町・枚方市・府立藤井寺支援学校 ★★

献立提供のご協力をいただきありがとうございました。

●大阪府立堺聴覚支援学校 栄養教諭 横谷 孝子

臨時休業のため田植えが1ヶ月近く遅れたせいか、育ちが悪く、バケツ10個分植えて収穫できたお米は1/2合程度でした。「たくさん収穫できた」という喜びは感じさせることができませんでした。お米作りは大変だ」という実感は持てたようです。

少量でしたが、もみすりをして中からお米が出てきた時は、大喜びでした。

良い経験をさせることができたと思っています。

田植え



稲刈り

初めは、かまで稲(いね)を刈(か)るのがこわいなと思いました。結局ぜんぜんこわくありませんでした。少し刈りにくかったです。刈る時はいろいろな虫がいて気持ち悪かったです。

だっこく

五年のみんなでだっこくしました。わりばしとおわんと牛にゅうパックを使ってだっこくをしました。使いやすいのは、おわんでした。たくさんもみが取れました。

もみすり

野球ボールでもみすりするのがとても大変だった。おぼんの上にあるもみがらをうちわであおいでふきとばすのにかなりのうでの力を使いました。でもやりながらきりがなかったと思います。

全部やり終えた後につかれたし、たっせい感がありました。とてもうれしかったです。次は精米だー。



●大阪府立佐野支援学校 中学部教員 伊藤 剛

この度は貴重な体験ができありがとうございました。

今年度の開始は自粛期間の不安な中でのスタートでもあり、子どもたちにどのように提供できるか心配でしたが、今年は天候にも恵まれ、またたくさんの方の手助けもあり、皆の頑張りが見事に実を結ぶことにつながりました。

6月からの登校を迎え、以後子どもたちと苗の選別、移植(田植え)、稲刈り、脱穀と行い、残すはモミすり、精米作業となりました。種籾から移植後、バケツ稲は始終日の当たる環境下ですくすく育ち、害虫(獣)対策もほぼ要らずに収穫まで至りました。

一番骨を折った点は、水質および水量管理の面でした。一定の水面に保つための水量などに注意し、日々の水やりにも子どもたちも精をだしました。

また農業に携わっていないとまず目の当たりにはできないであろう稲の花を見る機会が持て、それは子どもたちの目が一番輝いた瞬間でもありました。

品種(3種)により生育に時間差があり、北方の品種からこうべを垂れていく様子に神秘さを感じ、同時に「種の違い」について学習できました。

脱穀時では、一粒たりとも取りこぼししないように、丁寧に割りばしでモミを外していく子どもたちの健気な姿が、感慨深いものになりました。

絶えず稲の状態を観察し、自然と向き合いながら、人間が生きていくのに必要なものを作り上げる素晴らしさを今回知ることができました。心から農業従事者の方々の労苦に対しまして畏敬の念を抱かすにはいられません。

食卓で輝きを放つ一粒一粒のお米。今日もよかったと思う笑顔の瞬間をありがとうございました。



令和3年度 バケツ稲作りもみ種配布のご案内

給食会
だより

配布銘柄

【申込時に希望銘柄をお選びください】

- ★滋賀県産 ◇キヌヒカリ
- ★香川県産 ◇ヒノヒカリ ◇あきさかり
- ★青森県産 ◇つがるロマン ◇まっしぐら



子供たちの米作り体験を支援することを目的に、学校給食で食べているお米のもみ種を無償で配布いたします。詳しくは、教育委員会を通じてメールにてご案内します。たくさんのお申込みお待ちしております！

新規取り扱い商品紹介

アレルギー特定原材料 28 品目を原料に使用していない商品を発売！

品番
E341
カレールー



品番
E340
ホワイトルー



発売目的

- ①化学調味料無添加です。
- ②パウダー状の粉末タイプで溶けやすくなっています。
- ③ホワイトルーは乳製品を使用せずに乳を使ったようなまろやかなコクが味わえます。



品名	1kg みんなの給食 コクと旨みのまろやかカレー
容量/荷姿	1kg/10入
賞味期限	1年6ヵ月
サイズ・重量	個装 310×200×40mm 1,015g ケース 209×554×195mm 11kg
原材料名	やし油クリームングパウダー(国内製造)、砂糖 乾燥マッシュポテト、食塩、コーンスターチ マッシュルームエキス、カレーパウダー、米粉 スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー 酵母エキス、ガーリックパウダー、フライドジンジャー デキストリン、ターメリック/増粘材(加工デンプン) 乳化剤、着色料(カラメル、パプリカ色素)、香料、酸味料

品名	1kg みんなの給食 コクと旨みのまろやかシチュー
容量/荷姿	1kg/10入
賞味期限	1年6ヵ月
サイズ・重量	個装 310×200×40mm 1,015g ケース 209×554×195mm 11kg
原材料名	米粉(国内製造)、砂糖、やし油クリームングパウダー こんぶエキス、食塩、乾燥マッシュポテト スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー 酵母エキス、ホワイトペパー、マッシュルームエキス 増粘材(加工デンプン)、セルロース、乳化剤、香料 酸味料

令和3年度大阪府学校給食会「年間行事予定」

月	行事名
4月	上旬 第67号「おおさかの学校給食だより」発行
	上旬 パン・炊飯指定工場事務連絡会
5月	5中旬～6月下旬 牛乳工場巡回調査
6月	中旬～下旬 製粉工場巡回調査(パン用小麦粉)
7月	上旬 第68号「おおさかの学校給食だより」発行
	上旬～10月末 「おおさか学校給食献立コンテスト」[朝食フォトコンテスト]募集
	上旬 第1回物資運営委員会
7月	26日(月) 第74回大阪府学校給食大会(大阪市中央公会堂)
	下旬 学校給食展示・試食会(アウイーナ大阪)
8月	
9月	上旬 物資運営委員会 第1回開発選定委員会

月	行事名
10月	上旬 第69号「おおさかの学校給食だより」発行
	中旬 精米(新米)試食会
	中旬～翌年2月 パン・炊飯指定工場巡回調査
11月	下旬 物資運営委員会 第2回開発選定委員会
	上旬 安全衛生講習会(工場等の関係先対象)
11月	中旬 パン品質審査会
	下旬 第2回物資運営委員会
12月	下旬 コンテスト表彰式・食育講演会(アウイーナ大阪)
1月	上旬 第70号「おおさかの学校給食だより」発行
	下旬 物資運営委員会 品質小委員会
2月	4日 学校給食献立講習会
	上旬 物資運営委員会 第3回開発選定委員会
	中旬 第3回物資運営委員会

※新型コロナウイルス感染症の拡大の状況により行事は中止することがあります。

食育授業作りグループ別指導

● 堺市中学校グループ

道徳科 中学1年 「日本のお米」 光村図書出版



- 単元の目標：伝統的な農業や文化を引き継いでいくことの大切さや自分にできることを考える。
- 食育の目標：日本とお米の関係や歴史にふれ、食文化の継承に何が必要かを考える。（食文化）
- ・欧米化する食生活を見つめ直し、日本の食文化（米作り）を大切にしていこうとする態度を養いたい。
- ・日本人にとってお米は「命の本」である。→ かけがえのない主食であることを認識させる。

導入で「1人1本の稲」を配布。1粒のもみ殻をむき、玄米を出す。稲と米の違いを観察。日頃食べている身近なお米を、自分で観察することで深い学びにつながった。



堺市立陵南中学校

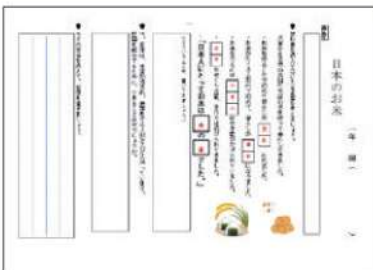
担任 森岡 崇

私は数学科担当であり、「食」を題材とした授業に取り組んだのは、今回が初めての経験でした。生徒たちに実物の稲に触れさせることにより、稲・米に興味を持ってきて、色々な発言や、アイデアが出てきました。食育によって生徒たちの新たな一面を見ることができたことがとてもよかったです。



栄養教諭 植月 淳太

前年度に堺市の中学校栄養教諭が各校で授業に取り組んだ「日本のお米」を、今年度はより深く研究するため、日下先生のご指導を受け、グループで検討しました。この授業作りで学んだ、「1時間で単元を完結する際には、伝えたいこと、生徒に考えてほしいところを焦点化して授業作りをする」ことは、これからの全ての授業作りに活かします。



ワークシート



板書写真

堺市グループの他のメンバーの研修報告書より抜粋

担任より

初めに、実際の稲に触ることができたことに子どもたちは興味津々で、たくさんの生徒は一つ一つ丁寧に籾殻をとりながら、中から出てきた見慣れた白米を取り出して興味深そうに見ていたり、ひとつの稲に何粒ついているのか数えている子もいました。そして、実際に何に稲は使われているのかを考えたり、狩猟から農耕へ移り変わったことで安定して食糧を確保することができるようになった歴史がいまや3000年近くも続いているということなどを栄養教諭から丁寧に教えてもらい、興味深く学んでいました。後半に入り、授業の中でお米を食べることは日本国内での生産者の方々を支援することにもつながるということも教えてもらい、感想の中にも「たくさんごはんを食べようと思います！」など積極的な意見もあり、この道徳授業を実施した意味や成果を感じました。

栄養教諭より

担任と共にTT授業を進めることを基本としたので、授業前には各担任と指導案の流れ・教材・ワークシートの打ち合わせを行い、担任からは生徒の実態を基に授業に対する提案もあり、大変有意義でした。そして担任それぞれの思いも授業で発揮され、4クラスとも生徒は積極的に参加し授業を楽しみながら「日本のお米」について考えられたことが大きな収穫であったと思っています。また、TTでの実践は、食育の視点を持った道徳授業を共有できるだけでなく、どの場面でも生徒を共に見ていく協同の感覚を持つことができたと思っています。

道徳と食育はその目標・価値において非常に関連し共有できるので、今後もTTで取り組める授業をぜひ考えていきたいと思っています。



吹田市グループ

国語科 3年生 きせつの言葉「冬の暮らし」 光村図書出版

吹田市立岸部第一小学校

担任 竹下 善明

「春・夏・秋・冬の暮らし」の授業を通して、子どもたちは、衣食住のイメージをふくらませました。給食でいつも食べている野菜のひみつについて、目を輝かせながら、興味を持って、深く考えることができました。栄養教諭の「体が温まる」野菜の授業は、子どもたちの食べ物に対する視野をととも広げていました。これからも食べ物大切さを伝えていきたいと思いました。



栄養教諭 小川 明美

国語の教科書が改訂され、内容が大きく変わったところがありました。教科と食育の両方の目標を達成するための匙加減がむずかしく、どう取り上げて何を伝えたいのかを焦点化することの重要性を学ばせていただきました。冬に土の中で育つ野菜がおいしい理由を、子どもたちは真剣になって考えていました。対象学年を広げ、様々な教科との関連をめざした食育を推進していきたいです。一緒に共同研究をしたメンバーには大変助けられました。この研修で学んだことを生かして、一緒に食育を推進していきたいです。

■ 必読の1冊！教科と関連した食に関する指導実践集

発刊のお知らせ 栄養教諭の配置がない学校でも食育推進に活用を！

教科と関連した食に関する指導実践集

～担任だけでもできる！栄養教諭とならもっともってできる！！～



- 掲載内容** 教科と関連した食に関する授業 19 例（食育推進支援セミナーの授業作りグループ別指導で作成）
- 掲載教科** 中学校（社会・英語・道徳） 小学校（国語・社会・理科・外国語活動・英語・道徳）
- 配布予定** 4月より各1冊配布・大阪府内の小学校・中学校・義務教育学校・支援学校教育委員会・給食センター
- 編集監修** 日下豊子氏（食育推進支援セミナー講師・大阪市立大学非常勤講師）
- 発行監修** （公財）大阪府学校給食会・大阪府教育委員会・大阪府学校栄養士協議会

大阪府学校栄養士協議会
※リレートーク NO.3※



枚方市教育委員会 総合教育部
おいしい給食課 田中 洋子

枚方市の子どもたちに「枚方の給食はおいしいね」と言ってもらえるようにと名付けられた「おいしい給食課」で、中学校給食の立ち上げに関わるとともに、小学校給食も含めた給食運営や衛生管理、食物アレルギー対応などに携わり7年が過ぎました。

小学校栄養教諭として目の前にいる子どもたちへの食育や給食管理を行っていた私が、教育委員会で市全体の給食運営に携わることになった時に、「立場は異なるけどめざすことは同じ。児童生徒のために、そして現場の栄養教諭のためにできることをやってみたら」との言葉を大阪府学校栄養士協議会の先輩方にかけてもらいました。現在もその言葉を心にとめ、様々な業務に取り組んでいます。

大阪府学校栄養士協議会は、他市町村や全国の先輩方、仲間と繋がることができる場です。そこで学んだこと、人との繋がりは、私の大きな支えになっています。これからも、栄養教諭がますます輝けるよう、与えられた場所で奮闘していきたいと思います。

おいしい給食課では、魅力ある枚方市の学校給食を、枚方市教育委員会のブログや市広報、クックパッドで情報発信しています。ぜひ一度ご覧ください。

次は、大阪市の栄養教諭 萩真季さんにバトンをお渡しします。



食育・安全衛生教材の貸出のご案内



新規教材のご紹介

当給食会では、書籍・DVD・紙芝居・フードモデル・食育エプロン・パネル・タペストリー・検査機器・授業作りセットの貸出を行っています。食育関係のご指導にどうぞご利用ください。



野菜や栄養素に扮したから
わいキャラクターから
それぞれの特徴を楽しく
学ぶことができます。



食育・給食だよりや食の
指導にそのまま活用でき
るクイズとワークシート
を豊富に収録しています。

「食育教材等貸出」
をクリック！



人気の食育パワーアップ
掲示板シリーズに新たに
「3人」の巻と「大地入
スト版」を追加しました！



子どもと一緒に読み進め
よう！
スポーツをする子どもた
ちの栄養指導等にご利用
ください。

★その他の貸出一覧は、大阪府学校給食会
ホームページ <http://www.oskz.com> から
写真付きで見れます。

★詳しくは、食育・安全課 ☎ 06-6942-3839 まで
お問合せください。

食育講座 なにわの郷土料理



野崎だんご

浄瑠璃の「お染久松」で知られた野崎の地は、水路の寝屋川を使用したお花見、船遊び、野崎観音への「野崎参り」など、大阪庶民の春のレクリエーションで賑わいました。

ヨモギを摘んで、里帰りしてきた人に団子を食べさせたことが始まりと言われています。

材料(分量4人分)

- あずき … 75g
- 砂糖 …… 75g
- 食塩 …… 1g
- 上新粉 … 100g
- 熱湯 …… 0.5 カップ
- 白玉粉 … 30g
- 水 …… 大きじ 2
- ヨモギ … 80g

【作り方】

- ①あずきは4～5倍の水を加えて火にかける。
- ②煮立ったら湯を捨てて、3倍の水を加え、火にかける。
- ③差し水をしながら約1時間煮る。
- ④あずきが軟らかくなったら、お玉の底等でつぶし、火にかけ砂糖と食塩を加え、混ぜて溶かす。
- ⑤木べらでよく練り、「こ」の字を書いて底が見えたら出来上がり。
- ⑥上新粉に熱湯を注ぎ、耳たぶくらいのかたさに練る。
- ⑦白玉粉に水を加え、よくこねる。⑥を加えさらに良くこねる。
- ⑧湯気の上があった蒸し器に布巾を敷き、⑦を適当にちぎってのせ、15分程度強火で蒸す。
- ⑨ヨモギをよく洗い、やわらかく茹で冷水にさらして、アクを取り、かたくしぼる。
- ⑩これをみじん切りにし、すり鉢ですりつぶす。⑧で蒸しあがったものを入れよくつきまぜる。手に水をつけて、梅干し大くらいに丸める。⑤のできたあんのをせる。



郷土料理研究会より

編集後記

令和3年度がスタートしました。

本年度も、コロナ禍が続いていますが、当給食会では子どもたちのために「学校給食用物資の安全・安心と学校給食の普及充実」と、「広げよう!食育の輪」を目的に、展開してまいります。

何卒、ご理解・ご協力いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず、快くご寄稿いただきました皆様に御礼申し上げます。

【編集・発行】

公益財団法人大阪府学校給食会
〒540-0008 大阪市中央区大手前2丁目1番7号 大阪赤十字会館8F
TEL 06-6942-3839 FAX 06-6942-4777 ホームページ <http://www.oskz.com>



経営ビジョン

「わたしたちは、未来を担う子供たちの健全な成長のために
信頼され、求められ、愛される給食会を目指します。」