

おおさかの



第83号

令和7年4月発行

学校給食だより

能勢町の食育



能勢の絶景を一望！ランチルーム



お米作りスタート！
～育苗箱への種蒔き～

いただきます！能勢を食べよう 四季の味

今号のなにわの郷土料理「碓井豌豆(うすいえんどう)のご飯」



食の教育 だより

能勢町立能勢ささゆり学園 栄養教諭 阪口 真菜

能勢町の紹介

大阪府の最北端に位置し、「大阪のてっぺん」と言われています。人口は約 9000 人。四方を剣尾山・妙見山など大きな山々に囲まれた、昔ながらの里山風景が残る山間のまちです。棚田やまちに広がる田園では、米や野菜・果物など様々な農産物が作られています。銀寄栗(ぎんよせぐり)発祥の地で、栗の時期になると道の駅にたくさんの人が訪れます。

能勢ささゆり学園(能勢町)の給食

町内の小・中学校は再編整備を経て、義務教育学校である本校 1 校です。1～9年生の児童生徒が自校調理方式で作った給食を喫食しています。(食数: 約 500 食) 主食は週 4 日が米飯、週 1 日(木)がパンの献立です。地場産物や旬の食材、行事食や郷土料理などを取り入れています。

●献立の紹介 お米は 100%能勢町産😊 品種は“きぬむすめ”です。



高野豆腐のふくめ煮

高野豆腐は
“能勢三白三黒”
のひとつです



炒り大豆茶飯

豊作祈願の郷土料理では、ほうの葉に乗せますが、給食では代わりにのりでご飯を包んで食べます



秋の炊き込みご飯

炊き上がりの様子
能勢の栗を贅沢に使っています



白菜とかぶのクリームシチュー

シチューのルウは
給食室で手作り
しています

能勢の花豆
(ひなまつり献立)



地域の生活改善グループの
方々が作ってくれています

能勢町の歴史は古く、明治以降は山間の自然と気候風土を生かした三白(米、寒天、高野豆腐)・三黒(栗、炭、牛)の生産地で知られていたこともあり、給食でも能勢黒牛や町内産の栗を使用した献立が登場します。

●オリンピック献立

2024 年度はパリオリンピックが開催されたこともあり、オリンピック・パラリンピック献立ウィークとして、1 週間世界の料理を提供しました。



- ・キャロットライス
- ・チリコンカン(アメリカ)
- ・レタススープ
- ・牛乳



- ・バターロールパン
- ・キャロットラペ(フランス)
- ・サーモンフライ
- ・コンソメスープ ・牛乳

●図書室コラボ

図書室の司書と連携し、毎年図書室と給食室がコラボをしています。時期やテーマは年度によって様々ですが、2024（R6）年度は学校給食週間に合わせて『大阪もぐもぐウィーク』をテーマに、図書室では歴史や地図・絵本など大阪にまつわる本を紹介し、給食には大阪や能勢の郷土料理が登場しました。特に揚げたこ焼きは大人気で、「もっと食べたかった〜！」とうれしい声をたくさん聞くことができました。



給食・図書コラボ『大阪もぐもぐウィーク』大阪や能勢の郷土料理についての展示と本の紹介。

過去の展示写真↓



食育の取り組み 教科との関連や地域とのつながり

●1年生 生活科 さつまいも堀り・七草学習

生活科で学級園にさつまいもを植えました。収穫したさつまいもは地域の方に教わりながら焼き芋にして食べます。残りのさつまいもは給食に使用し、児童・生徒のみなさんでおいしくいただきました。



毎年1年生で七草の学習をします。能勢町の七草学習は旧校の時から各校で行われてきた歴史のある学習で、子どもたちの祖父母やさらに前の世代から続いています。地域の方を講師に招き、七草について教わった後、本校の敷地内で七草を収穫します。収穫した七草は、七草ご飯としてぼたん汁と共に学校給食週間の献立として登場しています。



七草ごはんとぼたん汁

●3年生 社会科・総合学習 能勢分校とのぶどう栽培での交流

府立豊中高等学校能勢分校（以降：分校）との地域学校連携一貫教育の一つとして、分校の農場で高校生が作っているぶどうのジベレリン処理（種をなくして、果実を肥大させる）や収穫体験に行き、高校生と交流しながら農業や地場産物について学習します。分校の農場では、ぶどうのほかに黒米・たまねぎなど様々な農作物を育てており、地場産物として給食に使用することもあります。



収穫の様子



収穫したぶどう ラベルも巻きました



分校の黒米を使った「黒米入りご飯」

● 5年生 社会科・人権総合学習 **田んぼでお米作り・キンパで交流**

地域の生産者の方の田んぼを借りてお米作りをしています。生産者の方からお米作りや農業についてお話を聞き、作業の手順を教えていただきながら、育苗箱への種蒔き・田植え・稲刈りを体験します。収穫したお米は、家庭科の調理実習で炊飯しました。お米作りの苦勞を知り、自分たちが収穫したお米のおいしさは格別です。収穫したお米の一部は給食で提供し、児童・生徒のみんなでもおいしくいただきました。また、冬には地域の方の協力のもと、刈った稲でしめ縄作りをしています。

・種蒔き(5月)



・田植え(6月)



・稲刈り(10月)



・しめ縄作り(12月)



5年生は人権総合学習で鶴橋コリアンタウンに行くなど、韓国の文化や歴史について学習してきたこともあり、収穫したお米でキンパを作りました。韓国料理店を営む保護者の方に本場の作り方を教わり、1年生と一緒にキンパを食べながら交流しました。



● 6年生 家庭科 **給食献立コンテスト**

『献立を工夫して』で給食献立コンテストに取り組みました。5年生で学習した五大栄養素を思い出しなが、献立を考えました。校内で1～9年生の児童生徒・教職員が投票を行い、見事1位になった献立が実際に給食に登場しました。



『おなかいっぱい！あったか給食！』
・麦入りご飯
・ねぎ入り豚汁うどん
・もやしと豚肉のソースいため
・ジョア



● 8年生 **職場体験学習で給食調理チャレンジ！**

職場体験学習先として給食調理委託会社への希望がありました。検便をしたうえで、調理員さんと一緒にできる給食調理や作業を体験しました。スチームコンベクションオープンを見て「この機械では何を作るんですか？」と熱心に質問していました。



● 5～9年生 **委員会活動**

給食の紹介をする『給食ひとくちメモ』を作成し、健康委員会の児童生徒が毎日給食時間に放送しています。ひとくちメモの最後には、その日の給食で使用している地場産物も紹介しています。オリンピック献立の期間は、英語での放送にも挑戦しました。



■ 令和6年度子どもの瞳が輝く授業作りをめざしたセミナー報告

給食会 だより

学校における食育を推進するために、授業作りや食育の推進について悩んでいる・学びたい方を対象に、専門の講師から授業作りの基礎・基本や道筋、学校における食育の推進についてを学び、実践できる力を身に付けることを目的として実施しました。

主催：公益財団法人大阪府学校給食会
大阪府教育委員会
公益社団法人全国学校栄養士協議会大阪府学校栄養士協議会
研修期間：令和6年6月～令和7年2月
講師：日下 豊子氏（大阪公立大学 非常勤講師）
会場：大阪府学校給食会会議室
受講者数：14名（栄養教諭・臨時技師等 13名 養護教諭 1名）



研修内容（全6回）

- ①特別活動における食に関する指導
授業の構成から発問計画・板書計画などの
授業作りの基礎・基本について
- ②「特別活動」と「教科」における
食に関する指導の違いについて
- ③教科と関連した食に関する指導
題材：国語科2年季節の言葉（冬の楽しみ）
教材研究交流、ワークシート・板書計画作成
- ④各自で考えた授業案を発表
講師の指導・参加者意見をもとに修正、改善
- ⑤学校での授業実践に向けたデモ授業
- ⑥学校で実践された内容についての報告会



講義「教科と関連した食に関する指導について」



先輩栄養教諭（栄養士協議会）の
サポート・アドバイス



日下先生からの指導



T2（食育指導部分）の板書計画作成



デモ授業の様子

受講者アンケート

- ・他の研修では学べないような深いところまで具体的に指導をいただけて、とても勉強になりました。学んだことを来年度の指導に活かすため今から教材を作成していきたいと思えます。
- ・本当に受けてよかったなと思うセミナーでした。栄養教諭として働く上で全て大切だと感じ、自分の自信に繋がりました。栄養教諭として精進していきます！本当にありがとうございました！
- ・他市の先生や先輩の栄養教諭の先生方と交流しながら授業づくりができたので、良かったです。この講習で学んだことを生かして、来年度は今年度より給食指導や食育の授業を実践していきたいです。
- ・1年間本当に手厚くご指導いただきありがとうございました。同じようなことで困っている仲間と困り感を共有したり、先輩方からアドバイスをいただいたりしたことは、実践に役立つとともに、気持ちの支えにもなりました。

■ 令和6年度ICTを活用した食育推進支援セミナー報告

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を支援するためセミナーを実施しました。

研修方法：Web 動画配信（当給食 HP の受講者専用ページ）
配信期間：令和6年11月1日（金）～令和7年2月28日（金）
講師：海老原 誠治氏（いただきます.info 事務局、三信化工株式会社）
受講者数：151名（学校数：144校）
（教育委員会関係者6名、学校管理職3名、教諭22名、栄養教諭・臨時技師等112名、養護教諭8名）

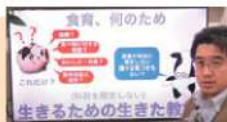


研修内容

研修動画①（約75分）

「食育とICTの活用」

- ・最新のトピックス、SDGsと資源
- ・SDGsと格差の問題
（貧困・食糧資源・肥料・教育の格差、その他）
- ・ICTの限界と、リアル・アナログとの棲み分け、融合
- ・食育にICTを活用した事例や、Google フォームを使った評価
- ・ICTで使用する素材の調達と著作権、データ管理



研修動画②（約100分）

「デモンストレーション動画」

- ・ショートカットキー
- ・パワーポイントを使った動画の作成
（画像補正、アニメーション、音声入力、動画の書き出し等）
- ・Google フォームとスプレッドシート連携させた活用
- ・グラフの挿入・QRコード作成
- ・画像素材 / 著作権について・動画の加工



パワーポイント操作画面

受講者アンケート

- ・食育におけるICTの活用方法だけでなく、自分では思いつかない食育の引き出しをたくさん与えていただけた動画だと感じました。
- ・食育が教科を限定しない「生きるための生きた教材」と学び、面白く感じました。また、「食育とICT」を活用すれば、子どもたちの食に関する考え方や食べ方（にがてな食材にチャレンジするなど）が変わるのではないかと思います。
- ・普段、パワーポイントでのアニメーションは使用したことがあったが、それを動画にして書き出せることは知らなかったです。委員会活動で作成したスライドをどのように校内で発表するか悩んでいたが、この機能を活用してみてもいいかなと感じました。
- ・具体的なパソコンの操作画面を見ながらの解説が、とてもわかりやすかったです。これまで、なんとなく作っていた Google フォームも、知らなかった操作を知ることができました。早速、業務に取り入れたいと思いました。
- ・動画編集の流れや QR コードの作り方など実際の手順を見て学べるので、編集できそう、やってみようという気持ちになります。昨年度もこの研修に参加して QR コードの作り方や掲示方法を学びました。今年は栄養だよりや献立表に掲載してタブレットからアンケートに回答できるようにしました。

令和6年度バケツ稲づくり栽培報告

今年度も年度初めに多くの学校からもみ種配布の申込をいただき、配布した各学校で栽培に取り組んだ内容について報告をいただきました。その報告書の中から一部を抜粋して掲載しています。

芽出し、種まき



芽が出て
きました♪

脱穀



粳すり



試食

お味噌汁と一緒にいただきます。



感想

- ・稲作りを通じて、農家の人が、今年のような異常気象でも、お米を实らせ収穫できていることに、その技術の高さと苦勞を实感しました。
- ・いのちのつながりがあるからこそ、お米ができたがること、そのお米ができたがるまでにお水の調整や台風、天敵から守らなければならないことを実感できました。
- ・給食のご飯のときには、「お米がいつもより美味しく感じる」と、感謝して食べている児童の様子が見られました。

学校給食「出前パン作り教室」報告

大阪府内の小・中・支援学校15箇所で行った出前パン作り教室を実施しました。学校給食で食べているパンと同じ材料を使ったパン教室はとても大人気です。パンをすることで子どもたちの食への興味、関心が深まることを期待しています。



パン特級技能士の藤井憲一先生・辻本博正先生に
コッペパンや動物の形の作り方を教えてもらいます。

コッペパンや動物パンなど、みんな
上手に形づくりに取り組んでいます。



生地が出来上がる様子や、発酵
の様子を観察してもらいました。



学校給食のパンを作っている工場
の方から「パンができるまで」を
教えてもらいました。



とっても良い香りのパンが焼きあがり、みんなで焼き立てを試食しました。

参加者の感想

- 初めてパンの作り方を学びました。家でも作ってみたいと思い、作ったパンは、色んな人に食べてもらいたいと思いました。(児童)
- パンはすぐにできるものだと思っていましたが、今回の出前パン作り教室を通して、パンを作るのにどれだけの時間が掛かるかを知り、僕たちが普段食べているパンにありがたみを感じました。(生徒)
- その後の給食時間や、振り返り等を見ても、パンを作ってもらった過程の大変さを知ったことで、感謝の気持ちや、給食に対する子どもたちの気持ちに変化が見られた。(教職員)
- パン給食の日は、夜中から作業をし、朝一から焼いていることを知り、とても驚きました。そんなパンを食べている子どもたちが幸せだなと感じました。(保護者)

令和6年度大阪府学校給食献立講習会報告

昨年度は会場の改修工事のため、開催できませんでしたが、今年度は物資運営委員会の品質小委員の皆様にも各市町村のおすすめ献立を提供していただき、2年ぶりに開催することができました。

また、株式会社天満大阪昆布様にだしのうま味や、だし昆布の種類、なぜ大阪でだし文化が発展したのか等のお話をしていただきました。

当日は、大阪府内の16の市町から23名のご参加をいただき、献立の調理を実習しました、そのうち2品をご紹介します。

その他のメニューにつきましては、当給食会のホームページに掲載しています。品番が記載されているものは、大阪府学校給食会の取り扱い物資です。

日 時 令和7年2月14日(金) 14時～17時

会 場 大阪ガスハグミュージアム 5階業務用フロア

内 容 「大量調理機器を使用した学校給食献立」について

協 賛 服部工業株式会社大阪営業所・三和厨房株式会社・株式会社 天満大阪昆布



実習献立

- ①ガーリックツナピラフ[立体炊飯器]
- ②クーブイリチー [回転釜]
- ③タットリタン[回転釜]
- ④ハンバーグ[スチームコンベクションオープン]
- ⑤黒糖ういろう[スチームコンベクションオープン]
- 大阪産焼き合わせ[スチームコンベクションオープン] (試食のみ)



献立名 (クーブイリチー)

材料食品名	品番	1人分量(g)	切り方
豚バラ肉		20	2.5cm 短冊切り
ちくわ		10	小口切り
にんじん		5	細切り
細切り昆布	A138	2	
水(昆布をつけた後使用)		30	
ごま油	442	0.7	
砂糖	332	2	
濃い口しょうゆ	D570S	2	
料理酒	B90	0.5	

(回転釜 使用)

「クーブ=昆布」「イリチー=炒め物」のことを指す沖縄の郷土料理です。細切り昆布は、カットされているのでそのまま食材としても食べることができ、だしをとることに使えます。

作り方

- ①細切り昆布は、水につけておく。(後で昆布水として使用)
- ②釜でごま油を熱し、豚バラ肉、ちくわ、にんじん、水を切った昆布を炒める。
- ③料理酒と昆布水を加えて、ひと煮立ちさせる。
- ④砂糖、濃い口しょうゆを加え、更に炒める。
- ⑤中心温度を測る。



献立名 (タットリタン)

材料食品名	品番	1人分量(g)	切り方
鶏もも肉		20	一口大
じゃがいも		70	2cm 角切り
白ねぎ		10	1cm 斜め切り
にんじん		20	1cm いちょう切り
玉ねぎ		45	1.5cm くし形切り
にんにく		0.1	みじん切り
しょうが		0.4	みじん切り
炒め油	D36	1	
鶏ガラスープ	A128	7	
水		30	
砂糖	332	2.5	
濃い口しょうゆ	D570S	4	
コチュジャン		1.5	

(回転釜 使用)

タットリタンはお隣の国、韓国で食べられている家庭料理で、鶏肉と野菜をピリ辛のスープで煮込んだ料理です。韓国では食べ終わったスープにご飯や麺をいれて雑炊やチャーハンにすることも多いそうです。給食では唐辛子を入れずに子どもたちに食べやすい味にアレンジして子どもたちに提供しています。

作り方

- ①釜に油を入れ、にんにくとしょうがを炒める。
- ②鶏肉、玉ねぎ、にんじんを加え、炒める。
- ③鶏肉に火が通ったら、水、鶏ガラスープ、あわせた調味料、じゃがいもを加え煮込む。
- ④じゃがいもが柔らかくなれば、最後に白ねぎを加え煮る。
- ⑤中心温度を測る。



参加者のアンケートより

- ・昆布のことや、新しい献立の参考になるものがたくさんあり、勉強になりました。
- ・令和8年度から、スチームコンベクションオープンを導入する予定なので、使い方が分かって良かったです。その他の機器も丁寧に説明していただけたので、とても有難かったです。
- ・他市の先生方との交流し情報交換が出来て、調理工程が簡単献立で実際取り入れやすいので、とても参考になりました。来年度は、世界の料理を献立に取り入れる予定なので、「タットリタン」を紹介したいです。

■「令和6年度新規採用栄養教諭対象の研修会～不安や悩みを共有し、次年度に向け備える～」報告

実施日時 令和7年3月26日(水) 14:00～17:00

会場 大阪府学校給食会会議室

受講対象 大阪府内で令和6年度に採用された栄養教諭

実施目的 令和6年度新規採用栄養教諭が、職務内容等を実践するにあたっての悩みや疑問等を共有し、経験豊かな講師や栄養教諭から助言や相談ができるような場を設定することで、食に関する指導や、学校給食管理の充実を図ることを目的とする。

研修内容

- ・グループワーク「仕事に関する悩みや不安について」
大阪府学校栄養士協議会の先輩栄養教諭に日頃の業務での悩み等について相談、助言をいただき交流
- ・指導助言「学校における食育の推進について」
講師：胡 精吾 氏（大阪府教育庁 教育振興室 保健体育課 保健・給食グループ 指導主事）
- ・講演「食育の授業作りについて」
講師：日下 豊子 氏（大阪公立大学非常勤講師・食育推進支援セミナー講師）
- ・大阪府学校栄養士協議会活動紹介
- ・給食会事業紹介

後援 大阪府教育委員会・公益社団法人全国学校栄養士協議会 大阪府学校栄養士協議会



参加者の感想

- ・グループでの交流会では、大先輩方からのアドバイスやご助言をいただき、来年度にむけてとても勉強になりました。特に授業について、第一歩の踏み出し方がわからず難しく感じていた部分でしたが、始め方や進め方、授業のパターン化をすることなどを学ぶことができました。自校は、前任の栄養教諭の先生が食に関する指導を学校全体でいろいろな取り組みをされていたことから、食に関する指導に理解のある先生方も多いと感じているので、来年度からは積極的に先生方に話しかけて一緒に授業をさせていただきたいと思いました。
- ・参加して本当に良かったと思える研修会でした。数少ない同期と合流できたり、いろいろな先輩栄養教諭の方々にアドバイスを頂いたり、不安や悩みを少しでも解消することができました。講師の先生方のお話も自分の悩みに沿ったものだったので、来年度に活かせると思いました。何をすべきか見えた研修会でした。

■ 令和6年度おおさかの学校給食献立コンテスト入選受賞献立の実施

令和6年度コンテストテーマ:こんな給食たべたいなあ!『パンに合うおいしいおかずを考えよう!』

大阪府立出来島支援学校の1月の献立で実施

令和7年1月16日

<5年生の部 入選献立>

えいようまんてん!

やさしいっぱいきゅうしょく!

- ・コッペパン(実施日は練乳パン)
- ・牛乳
- ・れんこんのハンバーグ
- ・むげんにんじんえのき
- ・チンゲンサイとたまごのスープ



給食室前で放映中のテレビ



毎日、給食を作っている様子などを撮影し、Keynoteのアプリで作成したものを給食室前のテレビで放映しています。同じ映像を共有のGoogleドライブに保存し、教室でも観ることができます。

【作成の手順】

Keynoteで動画や写真を貼り付けて作成

書き出しムービーでデータを作成

Googleドライブに保存

考えた献立は食材や味付けなどを少しアレンジして、1月16日に実施しました。その日は残食も少なく、大好評でした。

各教室でGoogleドライブに入っているデータを読み込みタブレットとテレビをつないで視聴。いつでも観ることができ授業でも活用してもらっています。

■ 第2回大阪府学校給食用物資運営委員会開発選定小委員会

日 時 令和7年2月5日(水)

会 場 大阪府学校給食会会議室

令和6年12月25日(水)に実施した展示会のアンケートで人気のあった商品、給食会からの提案商品の審議を行いました。4業者からの説明の後、試食を行いました。また、試食時は、委員より商品内容について質問があり、その後審議内容を物資運営委員会全体会に上程しました。

▼当日の様子



■ 第3回大阪府学校給食用物資運営委員会全体会

日 時 令和7年2月21日(金) 14:30～17:00

会 場 大阪赤十字会館301会議室

当日は第2回開発選定小委員会の経過報告と新規に取扱う物資を承認していただきました。また、令和7年度第1学期分の大阪府学校給食用一般物資の購入先、売渡予定価格等の審議を行い、全て承認していただきました。その後、パン・米飯・牛乳の価格動向について事務局より説明しました。

後半は、「ソースの歴史とソースの魅力について」ブルドックソース株式会社より講義を行い、ソースを身近に感じていただきました。

講義終了後、令和7年度1学期より採用物資を中心に試食会を実施しました。



ブルドックソース(株)講義

「ソースの歴史とソースの魅力について」



当日の様子

■ 令和7年度1学期より新規取扱商品紹介

品 番	965	966	967	970	A89	E326
商品名	乾燥千切り芽かぶ 花めかぶ 三陸産	ひじきの 海藻ミックス	海草サラダ サラダこんぶ	セレクト パセリ(フレーク)	国産マッシュルーム スライス1kg	ノンアレルギー 米粉ホワイトルウ Ca
会社名	理研ビタミン株式会社			エスピー食品株式会社	岡本食品株式会社	日本糧食株式会社
容 量	100g	100g	80g	100g	1,600g	1,000g
特 徴	鮮やかな緑色とめかぶ特有のねばりと食感が新しい料理素材として様々な利用ができます。切る手間もなく、必要なときに手軽に利用できます。	湯戻しで食べられるひじき入りの海藻ミックスです。シャキシャキ・コリコリとした食感の海藻3種類をバランスよくミックスしました。	シャッキリとした食感でおいしい新素材です。食べやすい大きさなのでカットする必要はありません。リボン状にカットしているのでポリウム感のある盛りつけができます。	一般的なパセリチップよりも大き目の葉を使用。存在感のあるカットサイズです。フレッシュパセリの代用やスープ等のトッピングとしてお使いください。保存に便利なチャック付きです。	歯切れがよく、風味豊かなマッシュルームを薄くスライスしました。使いやすいパウチタイプの国産マッシュルームです。	主原料に国産米粉を使用し、小麦粉を使わないことでグルテンフリーを実現しました。直火釜で丹念に炒め従来の風味をそのままに、特定原材料等28品目を不使用のフレークルウに仕上げました。
写 真						

品 番	B165～B174		
商品名	EXPO2025 ミャクミャク味付海苔・手巻き海苔・かつお海苔・ふりかけ		
会社名	岡田海苔株式会社		
特 徴	大阪・関西万博の開催を記念して、イメージキャラクターである「ミャクミャク」のイラストが描かれた限定パッケージの海苔・ふりかけが1学期限定で登場します。(※写真は味付海苔パッケージの一部です。)		
写 真			

食育推進支援セミナー

学校給食を活用した食育を推進するため“チーム学校で広げよう食育の輪”をテーマに、課題解決をめざした種々の研修を実施します。

①～⑤全教職員対象です。②～⑤はWeb配信によるセミナーです。

①「個別最適な学びを実現する食育実践」

講師：藤本勇二氏（武庫川女子大学教授）

主体的・対話的で深い学びとICT活用、授業づくりについての研修

②「児童・生徒の食に関する課題の対処方法について」

講師：中岡和代氏（大阪公立大学講師）

学校生活における児童・生徒のさまざまな課題について、作業療法士の視点による評価や指導方法の研修

③「学校現場で生かす臨床心理学について」

講師：畑中千紘氏（京都大学大学院准教授）

臨床心理士による臨床心理学的視点からの児童・生徒の個別指導と保護者対応における研修

④「エビデンスに基づき人を動かす手法」

講師：竹林正樹氏（青森大学客員教授）

食育推進基本計画で推奨されている行動促進手法「ナッジ」を理解し、実践できるようになるための研修

⑤「ICTを活用した食育推進支援セミナー」

講師：海老原誠治氏（いただきますinfo・三信化工株式会社）

第4次食育推進基本計画の重点事項にあたる「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ための研修。

バケツ稲作りもみ種の配布

希望する関係市町村・学校へ、バケツ稲作りのためのもみ種の配布を行います。

バケツの中に小さな田んぼを作り、もみ種から稲を育てお米を収穫します。米作りを体験することにより、生産者の苦勞を知り、感謝の心を育てる事を目的としています。



第79回 大阪府学校給食大会

〔趣旨〕

学校給食関係者が一堂に会し、学校給食について相互の理解を図るとともに、その意義と役割について認識を深め、今後の学校給食の充実・発展に資する。

〔日時〕

令和7年7月23日（水）予定

〔会場〕

大阪市中央公会堂

〔講演予定〕

演題 未定

講師 奈良県立大学 客員教授・春日大社元権宮司
岡本 彰夫 氏



昨年の様子

おおさか学校給食献立コンテスト募集

〔テーマ〕

こんな給食食べたいなあ！
「おいしく、楽しく野菜を食べよう！」



応募対象者：府内の小学校5・6年生（支援学校等を含む）



フォトコンテスト募集

〔テーマ〕

こんな朝食食べたいなあ！
『我家（うち）のホリデイモーニング』



応募対象者：府内の中学生（支援学校等を含む）



大阪府学校給食展示・試食会

〔日時〕令和7年7月25日（金）予定

〔場所〕ホテルアウリーナ大阪 4階



昨年の様子



募集のご案内はメールもしくは、給食会ホームページの給食普及充実&食育事業に掲載します。お問合せは総務食育推進課（TEL 06-6942-3840）までお願いします。





新規貸出教材のご紹介

市町村教育委員会、学校給食実施校、学校給食共同調理場向けに各種食育・衛生教材を無償貸出しております。

食育指導、委員会活動、展示会等では是非ご活用ください。

お問合せは、総務食育推進課まで ☎ 06-6942-3840

その他教材一覧は給食会 HP から



書籍



令和6年度
第78回
大阪府学校給食大会
講演講師

「臨床栄養学者中村丁次が紐解く ジャパン・ニュートリション」

著者：中村 丁次 氏
約100年の歴史をもつ日本の栄養政策の後半部分に直接参画した著者が、日本の栄養学、栄養士が歩んだ道筋をたどる。栄養関係者が誇りと自信を持ち、これから栄養学を学ぼうとする若い世代に勇気と元気をもたらす本。



「ICT活用編 ・食育実践集」

著者：藤本 勇二 氏
食育でICTをどう活用するか、ポイントをわかりやすく解説。
アンケートやスライド、教材作成など、初級編～応用編までアイデアを伝授。
ICTの活用を「情報提示」「整理・分析」「表現・発表」「振り返り」「共有・交流」に分類し、授業実践例を紹介。

令和7年度
食育推進支援セミナー
講師



パネル 「年代別フードモデルパネル」

令和のフードモデルの追加に合わせてリニューアルしました。
各年代のフードモデルもそれぞれ貸出しています。
合わせてご活用ください。



昭和20年代後半

- ・コッペパン大
- ・脱脂ミルク



平成14年

- ・ごはん
- ・わかめふりかけ
- ・牛乳
- ・北海なべ
- ・チャンチャン焼き
- ・梨のコンポート



令和5年

- ・おさつパン
- ・牛乳
- ・白身魚のセビツche風
- ・チリコンカン
- ・マンゴープリン

大阪府学校栄養士協議会

＊リレートーク NO.19 ＊



和泉市立いぶき野小学校

栄養教諭 中尾 敦恵

栄養教諭として、子どもたちに「安全でおいしい給食を提供すること」と「食事の重要性を伝えること」を大切に、日々の仕事に取り組んでいます。現在、所属校では『たくましく生きるための、「健康・体力」増進』に関する取り組みが行われており、食育面からは、子どもたちに「栄養バランスの良い食事」、「朝食を毎日食すること」、「生活リズムを整えること」の大切さを伝えています。また、国際理解教育の一環として、給食で世界のさまざまな料理を紹介しています。食文化や異なる国々の食習慣に対する興味や理解が広がり、子どもたちの視野が広がることにつながればと願っています。

今後は小児栄養やスポーツ栄養の分野を積極的に学んでみたいと考えています。これらの分野は、成長期にある子どもたちの身体と心の発達に大きく関わるもので、栄養教諭としての役割をさらに充実させたいと思います。そのためにも、知識をアップデートすることの大切さを痛感しています。そして、学校栄養士協議会のような場で、仲間たちと連携することが大変役立っています。学校栄養士協議会は、研修会や情報交換を通じて、私の成長を支えてくれる貴重な場です。今後も積極的に参加し、共に学び合い、子どもたちの健康をサポートしていきたいと考えています。

次は、忠岡町立忠岡小学校の黒木先生へバトンをお渡しします。

給食から つながる ひろがる 食育

千早赤阪村の郷土食品「粉豆腐」。昔から、各家庭で菜っぱと煮て食べられてきました。給食では、子ども達に親しみをもちてもらおうと、煮物だけではなく、いろいろな料理にアレンジしたところ、大人気メニューが爆誕！さまざまな食育にもつながっていききました。

ミートスパゲティにアレンジ！

はじめは賛否あったけど、今は好評♪



高野豆腐の粉
水戻し不要！



大人気!!
粉豆腐
ドーナツ



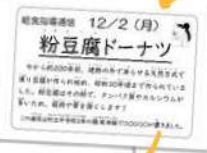
村健康課と連携して
夏休みに親子クッキングが
子どもだけでなく家庭にも



栄教による給食指導
粉豆腐クイズや
調理中の動画を見たり！



職業体験で
調理したり
給食指導通信
づくりも！



村内全学年に配布
日直さんが読んでくれます

食育講座 なにわの郷土料理



碓井豌豆（うすいえんどう）のご飯

由来

羽曳野市の碓井（うすい）が生んだ「碓井豌豆」で作る碓井豌豆ご飯。明治時代にアメリカから渡ってきた豌豆が、碓井で日本に住む人の口に合うように栽培され、「碓井豌豆」という名前が日本中に広がった。なにわの伝統野菜の一つである。

碓井豌豆ご飯は、碓井豌豆の甘味、ぎっしり詰まった旨味、愛情がたっぷりつまったやさしさも味わうことのできる羽曳野自慢の郷土料理である。

生産者の方の思い

代々伝えられる碓井豌豆を作られている生産者さんにどのような思いで作られているのか尋ねてみると、「私の父から『この豌豆は本当にうまい！』ともらった種で、大切に育てています。その豌豆を皆が手にとって食べてくれることが、とても嬉しいんです。」と話されていました。

材料（分量4人分）

碓井豌豆（さやつき）… 150g
米 …… 2カップ
昆布 …… 6cm 角
食塩 …… 小さじ1
酒 …… 大さじ1

【作り方】

- ① 碓井豌豆のさやむきをする。
 - ② 炊飯器に研いだ米を入れ、白米を炊く量と同じ量の水と食塩、酒を入れ、碓井豌豆の実と昆布を入れて炊飯する。
※碓井豌豆のさを少し入れて炊くと、さらに香りもよくなる。
- （碓井豌豆のさやのむきかた）
（1）豌豆の頭の方を親指で押さえて、割る。
（2）筋に沿って割り、実を出すようにするとむきやすい。



郷土料理研究会より

編集後記

令和7年度が始まりました。

気持ちを新たに、様々なことにチャレンジされる方もいらっしゃると思いますが、張り切りすぎて疲れが出ないようにくれぐれもご自愛ください。

私事です、自宅で柚子ジンジャーエールを作るのがマイブームです。スーパーや百貨店などで柚子茶とジンジャーエールを購入し、氷と一緒に混ぜるだけの簡単な物ですが、疲れた体に柚子の爽やかさとジンジャーエールの炭酸が染みわたります。皆様も疲れが溜まった際には是非一度作ってみてください。

【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 06-6942-3840 ホームページ <https://www.oskz.com>



経営ビジョン

「わたしたちは、未来を担う子どもたちの健全な成長のために
信頼され、求められ、愛される給食会をめざします。」