

おおさかの



第84号

令和7年7月発行

学校給食だより

枚方市の食育

枚方食べものの文化絵本①
～河内そうめん～



地域の大学と食育・社会科横断の授業作り ～河内そうめん(郷土食)、食文化継承について～

今号のなにわの郷土料理「たこ焼き」



地域の大学と食育・社会科横断の授業作り ～河内そうめん(郷土食)、食文化継承について～



枚方市の食育(郷土料理)について

■枚方は、大阪府の北部(京都との県境)に位置し、江戸時代には東海道五十七次の宿場町として栄えていました。また、淀川沿いにあることから、三十石船の客に「飯くらわんか、酒くらわんか」と言って売っていた、ゴボウ(ごんぼ)と卵の花を入れることが特徴のすまし汁「ごんぼ汁」が郷土料理として知られており、毎年、学校給食で提供されます。



ごんぼ汁

■枚方には他にも郷土料理がありますが、児童には浸透していなかったため、枚方市教育委員会事務局食育担当としては、郷土料理を学ぶための違うアプローチが必要と考え、社会科の中で取り組む食育に着目し、構想を立てました。

日頃から、枚方市教育委員会や市内小学校と連携し、食育を推進している摂南大学農学部食品栄養学科今城講師・新名助手より、「枚方の食べもの文化絵本①～河内そうめん～」(新名助手監修)を使った食育の授業を、枚方市の小学校で実施したいと依頼がありました。

願ってもない提案をいただき、郷土料理の一つで、大人にもあまり知られていない「河内そうめん」について、3年生社会「はたらく人とわたしたちの暮らし」・4年生社会「地域で受け継がれてきたもの」の中で取り扱った授業作りを考えようと動き出しました。教育委員会の近隣校で、栄養教諭常勤校である枚方市立平野小学校の校長を始め、栄養教諭や3年生の学級担任が上記の授業作りに賛同、研究授業の場の提供と指導案作りに参加しました。

■指導案作りの会議の中で、「自然の力を生かして作られてきた枚方の河内そうめん作りの工程を知り、自分たちの暮らしとつなげて考える」を本時の目標におき、児童一人一人が自分のタイミングで絵本をめくり、ページをいったりきたりしながら、食文化について考える環境を整えることが必要だという意見が出ました。それを実現させるため、デジタル副読本 ICT 担当も参加し、枚方市が推進する社会科で使えるデジタル副読本「わたしたちのまち枚方」の中に、絵本を納めることとなりました。

こうして、産(藤井米穀店)官(枚方市教育委員会)学(枚方市立平野小学校)学(摂南大学農学部)が連携した「食育と社会科横断」の授業がスタートしました。





【デジタル副読本「わたしたちのまち枚方」ICT担当者の声】

(今回の郷土料理について、社会的に工夫したこと。)

児童が、ただ1軒のそうめん作りが枚方のどこで行われているのかを予想し、考えるために地図機能を活用しました。

子どもたちは予想した場所をデジタル副読本に提示し、検索ボックスに「そうめん」と入力して、マーカーをオンにするとそうめん作りの場所にマーカーが立ち、場所を確認することができるようにしました。



藤井
米穀店
ご夫妻

【摂南大学農学部職員の声】

(「枚方食べもの文化絵本」作成のきっかけ)

『枚方食べもの文化絵本①～河内そうめん～』は摂南大学農学部先端アグリ研究所の2022年度プロジェクト研究の一つとして「QRコードを活用した枚方食文化絵本の開発」が採択されたことがきっかけで制作、完成しました。

枚方市内の資料館や資料室、農園(杉・五兵衛)、地域住民の方々などたくさんの方に枚方市の食文化について取材させていただきました。そのなかで、枚方市には昔から風土に合ったおいしいそうめん作りの文化があり、今は「河内そうめん」を藤井米穀店がたった一軒で作り、守り続けていることを知りました。

(工夫したこと)

藤井さんに直接お話を伺うと、そうめん作りに対する深い愛情、伝統産業を守ろうという強い情熱が伝わりました。「河内そうめん」を是非たくさん子どもたちに知ってほしいという思いを強烈に感じたことで、「河内そうめん」を絵本の題材に決めました。また、市内の小学校から見学に来ることができるのは人数に限りがあり、年に2校くらいであるという、イラストではなく写真を使うことで、よりリアルにそうめん作り見学を疑似体験してもらえと思い、写真絵本にしました。

いろいろな情報を盛り込むことで様々な科目との連携ができる絵本になることを目標に制作しました。

今後もシリーズで続編を作る際には、小学校の先生方にもお話を聞かせていただき、より良い絵本作りに繋げていきたいと考えています。

(実際活用して授業してみた感想)

教室で授業をしてみて、児童の目の輝きや興味深そうに聞く積極的な姿勢に感動しました。

絵本だけでも制作者側の伝えたいこと「枚方市とそうめん作りについて、そうめんの作り方、生産者のそうめんに対する情熱、枚方市の食文化について興味を持ってもらうこと」が子どもたちに伝わった様子を見ることができました。

子どもたちが『枚方食べもの文化絵本』によって枚方市の食文化について興味を持つ一つのきっかけとなってくれれば嬉しいです。



枚方市立平野小学校 栄養教諭の声

(一緒に授業作りをしてみてプラスだったこと)

今城先生・新名先生と授業作りを行う中で、私も多くの勉強をさせていただきました。今回の授業で活用した摂南大学作成の食育の文化絵本では、河内そうめん作りの工程や、藤井さんの思いを知ることができます。それは実際に新名先生がその現場に足を運んで、意図や思いを聞いてくださったからです。また文化絵本は物語になっており、その工程の意図まで知ることができ、子どもたちも興味津々で絵本の読み聞かせを聞いていました。



(絵本と ICT を使った食育の授業)

タブレットでデジタル副読本を見て、各自が気になったページを選ぶ際には、全ページスムーズに確認でき、簡単に気になるページを見つけることができました。そのため、河内そうめんについて考える時間を増やすことができました。

「食文化」は、単に食べ物を作るだけでなく、その土地の歴史や人々との関わりを反映しています。

枚方の食文化を学ぶことで、子どもたちがその価値を感じ取り、未来に向けてどのように継承していくかを考えることは、地域の発展にも大きく関わると感じました。子どもたちの反応を見ると、この授業を通して藤井さんの思いや、河内そうめんの歴史についてよく考えることができていたようです。

これからも子どもたちが、自分たちの住んでいる枚方の食文化や伝統を大切にする気持ちを育めるような食育を実践していきたいです。

(授業を受けた児童の感想)

- ・ 足でふんで作っているなんてびっくりした。
- ・ そうめんをほしている所がきれいだった。
- ・ 藤井さんがいなくなったら悲しい。
- ・ 自分がそうめんづくりの跡を継ぎたい。
- ・ 枚方にたった一軒しかないそうめん作りのお店があることを知った。

自分たちが生まれ育った枚方の食文化について、初めて知ったことやこれからのことなど、様々な意見をワークシートに書いてくれました。

最後に

枚方市教育委員会事務局が食育の授業について、指導案作りから地域の大学と小学校をつないで実践できたことは、食育の未来につながる大きな一歩になったと考えております。

今回の連携により、どのような学びや、教育的効果があったのか分析し、枚方市の食育推進に繋がるように取り組んでまいります。



(枚方市教育委員会
枚方市立平野小学校 摂南大学)

巡回調査等

牛乳工場巡回調査
製粉工場巡回調査 (パン用小麦粉)
精米工場巡回調査
パン・炊飯指定工場巡回調査

年間通じて実施



精米試食会

日程 令和7年10月中旬
会場 大阪赤十字会館 3階 301 会議室



大阪府学校給食大会

日時 令和7年7月23日(水) 13:00～16:00
会場 大阪市中央公会堂
演題 幸せになる方法～食を通して～
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



大阪府学校給食展示・試食会

日程 令和7年7月25日(金)
会場 ホテルアウイーナ大阪 4階



おおさか学校給食献立コンテストとフォトコンテストの表彰式及び食育講演会・物資展示会

- 日程 令和7年12月25日(木)
会場 ホテルアウイーナ大阪
- 大阪学校給食献立コンテスト表彰式
テーマ こんな給食たべたいなあ!
『おいしく楽しく野菜を食べよう!』
応募資格 大阪府内の小学校・義務教育学校 (5年生、6年生)
支援学校小学部 (5年生、6年生)
 - フォトコンテスト表彰式
テーマ こんな朝食たべたいなあ!
『わたしの幸せ朝ごはん♪』
応募資格 大阪府内の中学生 (支援学校等を含む)
 - 食育講演会
講師 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所
研究所長 瀧本 秀美 氏
演題 未定
 - 物資展示会



※最新の情報については、随時ホームページにてお知らせさせていただきますのでそちらをご覧ください。

? クイズ募集のご案内

食べ物クイズを考えて「食べ物クイズ博士で賞」をゲットしよう!

- 概要** 食べ物や食生活に関するクイズを募集します。(1人5作品まで受付)
- 対象** 大阪府内の小学校・義務教育学校・支援学校(1～6年生)
- 締切** 2025年10月17日(金)
- 詳細** 右記QRコードより給食会HPの該当ページへアクセスできます



沢山のご応募お待ちしております♪

応募者には素敵な参加賞が!?





大阪府学校給食会の一般物資登録業者及び関係業者が 大阪関西万博へ出展されていますのでご紹介します。

西ゲート
ゾーン



BLUE OCEAN DOME

会 期：2025年4月13日(日)～10月13日(月)

会 場：夢洲博覧会会場(大阪府大阪市此花区)

公式 WEB サイト



大阪・関西万博のBLUE OCEAN DOMEは「海の蘇生」をテーマに、いま海で起きている様々な環境課題を知り、行動のきっかけを届けるパビリオンです。漁礁の減少、海水温の上昇、気候変動による災害、そして海洋プラスチック汚染など、海は今、大きな危機に直面しています。地球や宇宙、命のつながり、そして何よりも命の源である“水”の大切さを改めて感じながら、海とともに生きる未来について考える場をお届けします。SARAYAはこのBLUE OCEAN DOMEのパビリオン・パートナーとして参画し、美しい海を未来につなぐ取り組みを応援しています。ぜひ会場にお越しください。



PAVILION PARTNER

SARAYA

SARAYAは、2025年大阪・関西万博
BLUE OCEAN DOMEの
パビリオンパートナーです。©Expo 2025



東ゲートゾーン
JAPAN マルシェ

この度、大阪産名品の認定事業者として、万博会場の「大阪産名品の会」ブースに2商品を出品することとなりました。

出品した「王醤 200ml(大阪産名品認定)」は旨み、香りを最大限に引き出した、当社自慢の濃口醤油です。加えて、王醤を原料に使用し、国産もち米を100%使用した醤油味のかた焼きあられ「DAISHO NO ARARE 80g」を3袋入りの万博限定パッケージで販売しております。

大阪唯一の醤油醸造メーカーである当社商品を、万博にお越しいただいた世界中の皆様にも認知いただけることを期待しております。

 **大醬株式会社**



大阪関西万博



東ゲートゾーン JAPAN マルシェ

焚黒糖は大阪産（もん）名品に認定されており、大阪関西万博の大阪産（もん）のお店にて販売しています。

焚黒糖 MINI はお菓子感覚で食べられる一口サイズの加工黒糖で、まろやかな味わいが特徴。またチャック付きで携帯でき、登山やスポーツといったアウトドアにも適しています。

焚黒糖カレーは CoCo 壱番屋のカレーに上野砂糖の加工黒糖を加えたもので、カレーの辛さの中に加工黒糖の甘みが広がる味となっています。

大阪関西万博に行かれた際には、是非お店に立ち寄ってみてください。

上野砂糖株式会社



西ゲート ゾーン

EXPO2025 大阪・関西万博、ORA 外食パビリオン『宴～UTAGE～』に4月13日～5月12日の1か月間出展しました。

タマノイ酢のロングセラー商品「すしのこ」を使って、酢飯作りから握り方まで体験できる寿司握り体験や、お酢に関するクイズに全問正解してお酢マスターを目指すクイズイベントを実施。寿司握り体験では（AJSA）寿司アドバイザー認定証の資格をもった社員が握り寿司のコツをレクチャー。

お客様に自分で握ったお寿司を美味しく食べていただきました。



当給食会では、YouTube を活用し、様々な食育動画を発信しております。是非、チャンネル登録をして、食育にお役立てください★



新しい動画の紹介

当給食会取り扱い物資の「大阪府産のみかん缶詰ができるまで」
製造工場：紀州食品株式会社(和歌山県伊都郡かつらぎ町)



左記 QR コードより
ご視聴ください

製 造 工 程

- | | |
|----------|---------|
| ①原料保管 | ⑩缶につめる |
| ②選果 | ⑪計量 |
| ③洗浄 | ⑫シラップ注入 |
| ④湯通し | ⑬真空巻締 |
| ⑤皮むき | ⑭連続加熱殺菌 |
| ⑥身割り | ⑮冷却 |
| ⑦うす皮をとかす | ⑯箱詰め |
| ⑧ロール選別 | ⑰打検 |
| ⑨選別 | ⑱保管・出荷 |



是非ご活用
ください！

それぞれの工程ついて
映像と解説で詳しく
説明しています。



製造者への
インタビュー



大阪府学校栄養士協議会

＊リレートーク NO.20＊



忠岡町立東忠岡小学校
指導栄養教諭 黒木 聡子

今年度異動となり、新たな職場の先生方と連携し学校組織として食育を進めていこうと取り組んでいます。本町では昨年度から五感を使った食体験を増やし、家庭で実践できるような内容に取り組むことで、食に興味関心のある児童生徒の増加をめざすことに重点を置いて取り組んでいます。食の視点から様々な取組みを行う中で、教科等の学習と関連させたことによって児童のより深い学びにつながった事例があり、教科横断的な視点で組み立てていくことの必要性を感じています。また、今まで実践してきた食指導や取組みを転勤先でも引き続き継続して実践していくためにも取組みの記録を残すことの重要性を痛感しています。

大阪府学校栄養士協議会では、記録に残すことの大切さについてセミナーや研修会が開催されています。記憶に頼るだけで、やりっぱなしの食育ではなく、きちんと記録に残すとともに適切に評価することで食育を進化・深化させていくこと、そして、その記録の積み重ねが食育の引継ぎにも役立つということを実感するきっかけとなっています。

今後も他市町村の栄養教職員の方々と連携し、共に学び共に成長していきたいと思います。

次は、藤井寺市柏原市学校給食センターの榎阪先生へバトンをお渡します。

■ 令和7年度 大阪府学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会

実施日 令和7年4月4日(金)

会 場 大阪赤十字会館8階 大阪府学校給食会 会議室

対象者 大阪府学校給食パン・炊飯指定工場の各工場の代表者、責任者

令和7年度の新学期を迎えるにあたり、大阪府学校給食パン・炊飯指定工場の代表者、責任者を対象に安全衛生に関する講習を実施しました。今回の講習では、令和6年度のクレーム発生状況や異物事例一覧、巡回調査の結果を総括して説明しました。さらに外部講師として大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課監視指導グループから講師を招き、衛生管理講習を実施しました。

クレーム発生状況等について

令和6年度は異物混入事故が前年度より一定件数増加しており、異物の傾向や発生状況をグラフや一覧表で分類し、なぜ増加したかななどの説明をしました。

今年度においては、異物の発生原因（人由来によるもの、ライン由来によるもの、ハード面によるものなど）の細分化をすることとし、原因に応じた対策を適切に実施することが、重要であることを説明しました。



令和6年度巡回調査の総括について

令和6年10月初旬から令和7年2月末にかけて22ヶ所計31工場のパン・炊飯指定工場の巡回調査を実施し、各工場における工場内の整理整頓状況、従業員衛生教育の方法について、衛生管理計画、手順書の更新状況についてなどを確認しました。その内容を各指定工場に報告するとともに、安全・衛生に適切な対策を講じるよう指導を行いました。

【主な指摘・確認事項】

- ・ 工場内で、養生テープなどテープ類を使用している場合について適切に対応しているか。
 - ・ パン箱や米飯食缶の取扱い、洗浄方法、保管方法について適切な手順書を定めているか。
 - ・ 緊急時の連絡体制について、定期的に連絡先を確認し、最新情報に更新をしているか。
- など

【説明内容スライドの一例】

令和7年度 大阪府学校給食パン及び炊飯指定工場事務連絡会 パン・炊飯指定工場における衛生管理等について OSL 令和7年4月4日(金) 公益財団法人 大阪府学校給食会 物質企画課 安全衛生担当	令和6年度巡回調査の総括について 大阪府学校給食 パン及び炊飯指定工場管理基準に基づいて調査 ※市町村の同行あり 重点項目 ・ 工場内の整理整頓状況 ・ 従業員衛生教育の方法について ・ 衛生管理計画、手順書の更新状況について	令和7年度大阪府学校給食パン及び炊飯指定工場事務連絡会 衛生管理講習 ～HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について～ 令和7年4月4日(金) 大阪赤十字会館8階会議室 大阪府 健康医療部 生活衛生室 食の安全推進課
--	--	---

■ 物資検査一覧

当給食会では安全・安心な物資を供給するために、次の検査を実施しています。検査結果は、その都度ホームページに掲載します。

		区分	項目	検査基準	検査回数	R7実施月
学校給食 パン用小麦粉		品質	水分・タンパク質・灰分・粒度	学校給食用小麦粉品質規格規定	製造ロット毎	
		品質	ブラベンダーテスト（製パン適正検査）	学校給食用小麦粉ブラベンダーテスト実施要領	年1回	6月
		安全	残留農薬13項目+カビ毒1項目	食品衛生法等	年1回	6月
米	玄米・精米	品質	性状分析（水分・紛状質粒・被害粒・着色粒・砕粒・異種穀粒及び異物）	学校給食用精米品質規格規定	毎月	
	精米	品質	鮮度判定・白度	学校給食用精米品質規格規定	毎月	
	精米	品質	タンパク・アミロース	学校給食用米穀検定実施要領	年2回	6月・12月
	玄米・精米	品質	DNA鑑定	学校給食用米穀検定実施要領	年2回	6月・12月
	ご飯	品質	水分	学校給食用米穀委託炊飯施設管理基準	年1回	1月
	ご飯	安全	大腸菌群・黄色ブドウ球菌・セレウス菌	弁当・総菜衛生規範等	年1回	1月
	玄米	安全	カドミウム	学校給食用精米品質規格規定	年2回	6月・12月
	玄米	安全	鉛・ヒ素	学校給食用精米品質規格規定	年2回	6月・12月
	玄米	安全	残留農薬	食品衛生法等	年1回	11月
牛乳		品質	成分（無脂乳固形分・乳脂肪分・比重・酸度）	学校給食用牛乳成分規格	年1回	6月
		安全	一般細菌数・大腸菌数	食品衛生法等	年1回	6月
一般 物資	冷凍食品	安全	一般生菌数・E.Coli・大腸菌群・O157等	食品衛生法等	年1回以上	随時
	レトルト食品	安全	容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格検査	食品衛生法等		
	缶詰製品	安全	重金属・ヒ素・スズ	食品衛生法等		
	喫食前無加熱製品	安全	一般生菌数・大腸菌群・サルモネラ菌	食品衛生法等		
	乳製品	安全	大腸菌群・O157・リステリア	乳等命令等		
	加熱食肉製品	安全	大腸菌群・クロストリジウム属菌 黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌・E.Coli	食品衛生法等		
	魚肉加工食品	安全	ヒスタミン	大阪府学校給食用物資検査基準		
	乾物	安全	一般生菌数	大阪府学校給食用物資検査基準		
	清涼飲料水 （個別規格は除く）	安全	一般生菌数・スズ、大腸菌群	大阪府学校給食用物資検査基準		

■ 給食会新入社員紹介



物資企画課 寄田 恵

この4月より、大阪府学校給食会に入社いたしました寄田（きだ）と申します。物資企画課で一般物資を担当させていただくことになりました。

中学・高校と柔道部に所属し、部活動に打ち込むなかで、何度も貧血になり持久力の低下を感じる時がありました。不調に疑問を感じ、自分なりに調べると、身体も心も成熟していくために最も“エネルギー”が必要な時期であり、成長に必要なエネルギーにプラスして、部活動で消費した分のエネルギー摂取が必要である事を知りました。

そして、自分自身の成長に合わせて食事内容や食事量を見直す事で体調が良くなりパフォーマンスもあがりました。この経験から食事で摂取する栄養が成長期やスポーツをする体づくりにとっていかに重要で、欠かせないものであると実感しました。

3月から非常勤職員として働かせていただき、業務に従事するなかで、子どもたちに必要なエネルギー量や栄養素が考慮された給食作りがされており、安全・安心な学校給食を提供するにあたり、給食に関わる方々が様々な工夫や努力をされている事を知りました。

微力ではありますが給食物資の供給を通じて、安全・安心でおいしい学校給食づくりに取り組んでおられる皆様のお手伝いができればと思っております。

学校給食に携わる一員として、自覚と責任感をもって仕事に従事し、皆様のお役に立てるよう一生懸命頑張る所存ですので、何卒宜しくお願いいたします。

■ 学校給食用パンの減塩に向けての取り組み

水溶性食物繊維イヌリン（以下：イヌリン）を配合したパンが、減塩パンとして通常給食用のパンに採用されました。大阪府学校給食会では、近年、学校給食において大きな課題となっている塩分摂取量の低減と、食物繊維の摂取量の向上を目的として、令和5年度より開発を開始しました。

これまで、府内2市で減塩パンとして提供実績がありましたが、令和7年度より、大阪市の小中学校(410校)においてイヌリンを配合した学校給食用パン(全種類に配合)を提供しています。

これにより、食塩を小麦粉60g(パン1食)に対して、0.96gを使用していましたが、0.60gまで減塩することができました。

給食で提供される通常パンとしてイヌリン入りのパンが採用されるのは国内初の試みで、全国で抱える給食の課題を大阪から変えていくことをめざしています。

※イヌリンとは、チコリの根(野菜)から抽出された天然由来の水溶性食物繊維です。



粉末にする

大阪市の小中学校の給食パン



※大阪府で提供された給食献立
『黒糖パン(イヌリン入り) ビーフシチュー
ベーコンとさんどまめのソテー みかん(缶)』



子どもたちが食べた感想

- ・パンが去年と変わったなんて、気づかなかった。
- ・パンはいつもおいしいから大好きだし、いつもと変わらない。



※給食時間の食育指導資料(クイズ)

2年生いじょうの人へのクイズ

今年度のパン、昨年までと何か変わったところがあるかな？

①さとうがへった
②しおがへった
③あぶらがへった
④何もかわっていない

自分の舌で答えをさがそう！

今年度のパン、昨年までと何かかわったところがあるかな？

①さとうがへった
②しおがへった
③あぶらがへった
④何もかわっていない

ちょっとむずかしい説明

健康面を考え、減塩を目的として、4月から小麦粉100%に対して、塩の割合を1.6%から1%に変更しています。

夏が旬！ とうがん

夏が旬の「とうがん(冬瓜)」は、切らずにおいておく冬まで保存できることから、その名がつけられました。水分が多くさっぱりとした味わいは、暑い夏にぴったりです。大阪市の給食では、定番の煮もののほか、みそ汁やスープの具材に使用しています。



とうがんの煮もの



とうがんと鶏肉だけのシンプルな煮もの。こんぶとけずりぶしでだしをとって、しょうがの風味をきかせています。

とうがんとみそ汁



厚めに切って、とうがんの食感が味わえるように。煮ものが苦手でも汁ものだと食べやすいようです。

とうがんと中華スープ



種とワタを取り、皮を厚めにむいて食べやすい大きさに切ります。

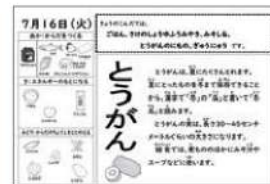
家庭ではあまり見ない大きなとうがん。掲示やクイズで紹介します。

何の野菜でしょうか？



直径：30センチメートルくらい

重さ：3キログラム前後



各教室に掲示している日めくりカレンダー。

食育講座

なにわの郷土料理



たこ焼き

大阪の味といえばたこ焼きである。

もともとはチョボ焼きといって、子どもたちの大好きなおやつだった。真だこが入るようになって、たこ焼きと名を変えた。

大阪のたこ焼きの特徴はソースで、ソースの焼けた香りについ誘惑されてしまう。爪楊枝で歩きながら食べられることが、せっかちな大阪人に受けた要因だろうか。



材料(40 個分)

たこ焼き粉(市販品) … 160g
水 …………… 400g
卵 …………… 2 個
ゆでだこ …………… 80g
天かす …………… 100g
葉ねぎ …………… 20g
濃厚ソース …………… 40g
青のり粉 …………… 20g
花かつお …………… 12g
ラード(焼き型に塗る) … 適宜

【作り方】

- ①ゆでだこは 40 個に切る。
- ②葉ねぎは小口切りにする。
- ③卵をとき、水を加えてよく混ぜる。そこに粉を入れて、なめらかにしておく。
- ④たこ焼きの型を熱し、ラードを塗っておく。
- ⑤たこ焼きの型に③の生地を流し、たこを 1 切れずつ入れ、次に天かす、ねぎを均等に入れる。
- ⑥底の方が焼けてきたら、まわりのあふれた生地を入れ込みながら丸く形を整え、おいしそうな焼き色に焼き上げる。
- ⑦器に取り出し、濃厚ソースを刷毛で好みの量をぬって、上に青のり粉と花かつおをふりかける。

郷土料理研究会より

8月15日(金)は大阪府学校給食会夏期休業日です。ご不便をおかけしますが、よろしくお願いします。

編集後記

つい先日まで肌寒さを感じる日々でしたが、4月頃から急に気温が上がり、暑い日が続く毎日になりました。皆様にとって夏を感じる食べ物はなんでしょうか。暑い日にはそうめんなどの冷たい食べ物も美味しいですが、夏は太陽のパワーを沢山吸収したトマトやナス、ピーマンなどの夏野菜が美味しい季節です。旬の野菜は栄養価が非常に高く、私はナスやズッキーニ、パプリカが入った夏野菜カレーを食べることで夏野菜のパワーを感じます。

【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 06-6942-3840 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。」