

おおさかの



第85号
令和7年10月発行

学校給食だより

第24回 世界こども栄養フォーラム



今号のなにわの郷土料理「お月見煮」

第24回 世界こども

栄養フォーラムに参加して

食の教育 だより

大阪教育大学附属池田小学校 栄養教諭 山本 加奈

① 世界こども栄養フォーラムとは

「世界こども栄養フォーラム」は、持続可能な学校給食プログラムの開発と実装を支援するため、2年に一度開催される学習交流と技術支援のための国際大会です。24回目となる今回、開催地に日本が初めて選ばれ、82か国から400人余りもの人が、大阪に集まりました。参加者は政府関係者、FAO（国連食糧農業機構）、WFP（国連世界食糧計画）、NGOなど、学校と子どもの栄養に関わる機関の方々でした。

テーマは「フードシステム変革期における学校給食や食育プログラム」。2024年12月9日～12日までの4日間にわたり、多彩なセッションが展開され、日本の学校給食の強みや経験も広く発信されました。

今回開催地が日本に決まった背景には、日本の学校給食や食育に対する海外からの関心が非常に高かったことが挙げられます。会場では多くの言語が飛び交い、さまざまな国の方々が日本の学校給食に強い関心を寄せていることを実感しました。

そのフォーラムの様態をお伝えします。

② フォーラムの様子

4日間、大阪国際会議場で様々な講演とワークショップがありました。基本的に英語で進められ、7カ国語に同時通訳されてほとんどの会は進みます。

講演やワークショップの間には、長めのエクササイズを行ったり、日本のお菓子や果物をつまんで交流ができたりする場があり、1日中楽しめるプログラムが盛りだくさんでした。

フォーラム2日目には、「日本の学校給食プログラム：歴史と食育」と題して、講演とワークショップを行いました。国立健康・栄養研究所（nibiohn）の瀧本秀美先生、京都大学の藤原辰史先生、新潟県立大学の村山伸子先生、女子栄養大学の衛藤久美先生と一緒に登壇しました。

瀧本先生は母子栄養の視点から日本の学校給食の歴史と役割を解説しました。新生児死亡率は大きく改善したものの、少子化と約10%の低出生体重児の課題が残ります。そのため、若者が親になる前から健康管理を行うプレコンセプションケアの総合的な推進が必要だと強調されていま



GCNF（世界児童栄養財団） 全体の様子



GCNF 会場の様子



GCNF エクササイズの様子



GCNF 同時通訳の様子

した。

藤原先生は日本の学校給食の歴史について、明治以降の飢餓と貧困対策、戦争や自然災害からの復興、さらにGHQ 統治下での食料不足対策と味覚改造の三つの重要な側面を指摘しました。『給食の歴史』(岩波新書)の著書である藤原先生の歴史家の視点を交えた給食の解説はとても興味深いものでした。

村上先生は、日本の学校給食の献立変遷や栄養管理のモニタリング・評価方法を紹介しました。学校給食は過栄養と低栄養が共存する「栄養障害の二重負荷」を防ぎ、食の格差を縮小する役割を担っており、新たな挑戦として自治体による給食費無償化の取り組みも進められていると説明がありました。

衛藤先生からは日本の食育基本法について、「食生活指針」「食事バランスガイド」「食育ピクトグラム」など食育推進のためのツールも紹介され、日本では国の食事摂取基準やガイドラインにそって保育所や学校で、献立を教材として用いながら食育が行われているとまとめられました。

③ 学校給食と食育のつながり

私からは以下の3つにわけて、日本の学校における食育の現状を紹介しました。

- 1) 学校全体での計画的な推進
- 2) 小学校での具体的な食育活動
- 3) 家庭や地域と連携した取組

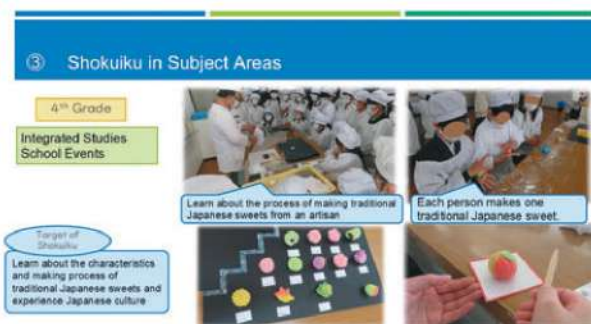
食育は学校全体で推進されており、栄養教諭が中心となって計画的に実施しています。児童・生徒の実態を把握し、毎月の目標と年間計画を作成します。各学年の食育指導だけでなく、給食時間の指導についても紹介しました。多くの日本の小学校では1日に約40分間の給食時間があり、年間にすると約120時間の指導時間になります。給食をいかに活用して指導を進めるかが学校における食育の要です。

本校では、給食の調理過程を含む動画等、栄養教諭が作成した資料を学級担任と共有しています。そうした動画は作り手への感謝の気持ちを育むことにつながります。教科の学習内容と給食を連携させる工夫も行い、学級担任との連携や学校全体の取り組みが特に重要であると強調しました。

さらに、食育をより充実させるには保護者や地域の協力が不可欠です。給食試食会の開催や学校ホームページでの情報発信などは、給食文化が根付いていない国でも取り入れやすいとの声もありました。



発表の様子



発表スライド抜粋



日本からの登壇者



質問を受けている様子

④ 学校給食の現場の見学

最終日には、会場からバスで複数の学校を訪問し、給食時間の様子を見学しました。大阪市、枚方市(枚方市立磯島小学校・枚方市立禁野小学校)、東大阪市の公立小学校、関西大学初等部に250人の参加者が向かいました。

給食時間になると素早く白衣に着替え、配膳を行う児童に参加者は目を細めていました。栄養教諭が各教室に回っている様子から、児童と栄養士の距離が非常に近いことに驚く声も聞かれました。

公立小学校では実際に給食を試食し、児童との交流、歓迎を受けていました。



GCNF 給食見学の様子

⑤ まとめ

私たちが当たり前と思っている食育、学校給食のシステム、衛生管理、子どもたちによる配膳等、海外の方にとって感動的な体験だったようです。参加者の中には、給食のことを「The happiest lunch I've ever had in Japan! (日本で食べたもののなかで一番幸せな昼食です!)」とおっしゃられていた方がいました。

私たちが日々提供している給食は、世界から高く評価されている点もあり、その部分には自信を持って食育を推進すべきだと感じています。一方で、他国で先進的に進められている取り組みや、国内でもまだ不明瞭な部分が多いことも事実です。

そのため、他国の良い点を学びつつ自国に取り入れられるよう、私たちも努力を続けなければなりません。次の開催は2年後です。日本の食育がさらに発展したと報告できるよう、日々努力していきたいと感じました。



GCNF ICNJ (国際児童栄養振興会)代表 栗脇氏



GCNF 参加者集合写真



門真市教育委員会 教育長 **やぎしりかこ**
八木下 理香子

このたび大阪府学校給食会の理事長に就任いたしました。
門真市教育委員会 教育長の八木下でございます。どうぞよろ
しくをお願いいたします。

「食」は、心と体の健康を支えるだけでなく、豊かな人間性や生きる力を育む重要な要素
です。しかし、現代の子どもたちの食生活には、朝食の欠食や栄養の偏りなど、健全な成
長を妨げかねない課題が見られます。こうした中で、学校給食は、すべての子どもたちに
等しく、栄養バランスの取れた安全な食事を提供するだけでなく、「食」の大切さを学び、「食」への関心を育む機会
であり、食育を実践する場として大きな役割を担っています。

大阪府学校給食会は、その基盤として、学校給食の安定的な供給や食育の推進に取り組んでおり、未来を担う子
どもたちの健やかな成長を支えています。

理事長として、その責務を真摯に受け止め、微力ではありますが、大阪府学校給食会の安定的な運営と一層の発
展に努めてまいりますので、ご支援・ご協力のほどお願い申し上げます。

■ 第1回 大阪府学校給食用物資運営委員会全体会

開催日 令和7年7月11日(金)

会場 大阪赤十字会館301会議室

物資運営委員の皆様、
1年間よろしくお願い
します！



議 事

- (1) 令和7年度物資運営委員会小委員会委員の
選出について
- (2) 令和7年度物資運営委員会及び小委員会の
開催日程について
- (3) 一般物資供給経路及び規格基準、検査基準に
ついて
- (4) 令和7年度第2学期分大阪府学校給食用一般
物資の購入先、売渡予定価格等について



全体会の様子



かどや製油株式会社よりごま油の歴史と魅力に
ついての講義を行っていただきました。



白ごま

令和7年度食育講演会のご案内

日 時: 令和7年12月25日(木)
11:00～14:00 (一般物資展示会)
14:15～15:00 (コンテスト表彰式)
15:10～16:40 (食育講演会)

講演講師: 国立健康・栄養研究所 所長 瀧本 秀美 氏

会 場: ホテルアウィー大阪4階

※当日は同ホテル1階レストランカステロのご協力にて、ランチ利用時にバイキング形式で献立コンテスト
の優秀作品献立の一部を実食いただけます。(詳しくは11月中旬にご案内予定です)

子ども達が考えた献立を
味わえる初めての試みです！
是非ご参加ください。



第79回大阪府学校給食大会



開催日 令和7年7月23日(水)

会場 大阪市中央公会堂 **参加者** 335名

学校給食の普及充実や食育の推進に多大な貢献のあった学校・功労者を表彰させていただきました。受賞者の皆様、おめでとうございます。



Congratulations!

令和7年度大阪府学校給食 表彰者名 (敬称略)

優良学校 (5校)

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立東小路小学校	佐野 健一
	大阪市立今川小学校	吉川 秀樹
	大阪市立長吉出戸小学校	井上 泰志
豊 能	豊中市立箕輪小学校	橋本 真理
中河内	八尾市立八尾小学校	浅野 貴至

功労者 学校教職員・教育委員会事務局の部 (11名)

地区名	所属名	氏 名
大阪市	大阪市立住吉小学校	兼松 朋子
	大阪市立古市小学校	中川 ひとみ
	大阪市立十三小学校	堀 真喜子
	大阪市立吉野小学校	若野 暢代
堺 市	堺市立登美丘中学校	八竹 美輝
	堺市立陵南中学校	伊藤 浩美
豊 能	箕面市立萱野東小学校	野村 理恵
中河内	東大阪市立花園小学校	楠田 千恵子
南河内	大阪狭山市立狭山中学校	大月 和子
泉 南	岸和田市立久米田中学校	土田 敏子
府 立	大阪府立大阪南視覚支援学校	岡田 圭以子

功労者 学校給食調理員の部 (6名)

地区名	所属名	氏 名
大阪市	大阪市立開平小学校	中井 菜月
	大阪市立開平小学校	中西 由起子
	大阪市立東三国小学校	三間 悦子
	大阪市立喜連東小学校	八木 由紀子
	大阪市立千本小学校	川邊 知恵子
泉 南	田尻町立学校給食場 (株式会社ニチダン)	的場 幸世

関係団体等 個人の部

推薦者	団 体 名	氏 名
公益財団法人 大阪府 学校給食会	栄養士のための大阪食物 アレルギー研究会会長	小笠原 睦



受賞者集合写真

講演会も同時開催しました。

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

元春日大社権宮司 岡本 彰夫 氏



来年度は、令和8年7月22日(水)に
大阪市中央公会堂にて開催予定です。

■ 大阪府学校給食用パン実技講習会

開催日 令和7年7月31日(木)・8月1日(金)

会場 大阪パン会館

講師 辻本 博正 氏
(大阪府学校給食会 製パン技術コンサルタント)

対象者 学校給食実施校教諭等・学校給食関係者

受講者数 20 名

講習内容

- ・製パン法の講義
- ・手ごねでの生地作り
- ・パンの品質審査方法の講義・実技
- ・パンの原材料や製造工程の講義
- ・調理パン、菓子パン等の調理実習

大阪学校給食パン・米飯協同組合と大阪府学校給食会の共催で、パンに関する基礎知識の講義と、製パン技術等の実技講習をおこないました。

2日間の講習は、盛りだくさんな内容で参加者からは楽しんで学ぶことができたと好評でした。



講師の辻本博正先生



製パン実習



講義



パンの品質審査実習

♪ 参加者からの感想 ♪

- ・製パン法には3種類の方法があり、それぞれ特徴があることを知りました。
- ・パン作りの現場で実際に工夫されていること(温度管理や生地の発酵のコントロール)や苦労されていること(夏場の高温や冬場の乾燥など)を知ることができました。
- ・普段あたりまえのように食べている給食のパンが、こんなに手が掛かっているということ、子どもたちに伝えたいと思います。

令和7年度食育推進支援セミナー

当給食会では、チーム学校で取り組む食に関する指導を推進するため、栄養教諭や一般教諭、管理職の方を対象とした研修を実施しております。
今年度実施しているセミナーを紹介します。



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 教育学部 教授)

受講者数 80名 **会場** 大阪赤十字会館301
第1回目令和7年7月29日(14:00～17:00)
第2回目令和7年12月5日(14:00～17:00)

ICTを活用し、子ども達が主体的に学べる授業づくりが学べます。受講生は、先生の講義を参考にそれぞれが決めたテーマに沿った授業作りにチャレンジしています。



ふきだしくんの使用例



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(WEB)

講師 中岡 和代 氏

(大阪公立大学大学院

リハビリテーション学研究科 講師)

受講者数 149名

第1回目は「感覚特性から捉える児童・生徒の行動と支援」について、第2回目は「自閉スペクトラム症児を中心とした食に関する支援」について講義をしていただきます。



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(WEB)

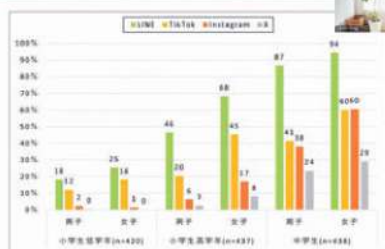
講師 畑中 千紘 氏

(京都大学大学院 教育学研究科 准教授)

受講者数 101名

第1回目は現代の子どもたちを理解する「SNS時代のこころ」「現代の思春期を考える」について、第2回目は「食育と個別指導」について講義をしていただきます。

子どもとSNS



【小中学生】SNS利用実態(サーベイ2022)
2022年4月18日 モバロ社会学研究
https://www.mobaloc.jp/research/2022/04/18/20220418_research2/ より引用

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短期集中講座(WEB)

講師 竹林 正樹 氏

(青森大学 客員教授)

受講者数 153名

第1回目は「なぜナッジで人は動くのか」、第2回目は「どんな場面でナッジが効果的なのか」について講義をしていただきます。

自分に都合良く解釈する習性(認知バイアス)



来年度もさまざまなセミナーを実施予定です。4月に給食会ホームページにてご案内しますので、是非ご参加ください。

大阪府学校給食展示試食会

開催日 令和7年7月25日(金) 会場 ホテルアウィーナ大阪4階「金剛」

参加者 347名 参加業者35業者 展示商品数203品目

展示会の様子



★参加者の声★

- ・鉄分強化の商品など、給食で使いたいものがたくさんあり参考になりました。
- ・業者さんと直接お話ができる貴重な機会でした。
- ・給食に取り入れやすいよう、レシピの紹介もあったのが良かったです。



うちのおすすめ献立

「小松菜」を使った人気メニュー



堺市の学校給食では堺市内で栽培・収穫された農産物『堺のめぐみ』を積極的に給食に取り入れています。給食を「生きた教材」として活用するために、堺市内で生産量が多い小松菜を使った献立を実施しています。今回は、「堺のめぐみ」の小松菜を使った小学校の人気の献立を紹介します。



小松菜
コロッケ

たくさんの
小松菜を
使用します。



堺の
小松菜

給食カレンダー

給食時間に学級の大型テレビ等に映し、その日の給食のねらいを伝えます。食についての知識や理解を深め、興味関心を高める取り組みをしています。

〇月〇日(〇)

あげぎょーざ	ぎゅうにゅう
ごはん	こまつな タンタンめん
き	みどり
ふろふく	みどり
ごはん	みどり
みどり	みどり
みどり	みどり
みどり	みどり
みどり	みどり
みどり	みどり

さかい こまつな
堺の小松菜

タンタン麺に入っている小松菜は、みんなが住んでいる堺市でとれたものです。堺市で生産され、農産物であるだけに、ぜひ食べてほしい農産物を「堺のめぐみ」といいます。

給食に使う小松菜は、すべての「堺のめぐみ」を使っていますよ！
堺市産の小松菜を味わいましょう。

小松菜
お好み焼き



定番メニューのお好み焼きに小松菜を入れています。

小松菜
タンタン麺



小松菜が入ったタンタン麺は人気のメニューです！

令和7年度 新規採用栄養教諭の紹介

トピックス



令和7年度は、大阪府で24名（大阪府7名・大阪市14名・堺市3名）の栄養教諭が採用されました。

①自身が小学生の時に好きだった給食メニューと②子どもたちに伝えたいことを書いてもらいました。
(今号と次号にて分けて掲載させていただきます。)



堺市立旭中学校 奥野 恵



①私は、小学生のとき苦手な食べ物が多く、給食を残すことが多かったです。そんな私でも、揚げパンの日は、給食の時間を楽しみにしていたのを覚えています。

②堺市では、6月から全員喫食制中学校給食がはじまりました。毎日、給食を楽しみにしてくれている生徒たちの様子をみると、とてもやりがいを感じます。これから、栄養教諭として生徒たちの成長を手助けしていけるよう、がんばります！



堺市立浜寺昭和小学校 小林 萌佳



①カレーうどん
②健康な体はこれから豊かな生活を送るための土台になります。

給食を通して様々な食材や食文化にふれたり、一人よりみんなで食べると美味しい！といった新たな気づきにつながればいいと思っています。



私の好きな給食

堺市立福泉中学校 中川 桜希



①ガイヤーン

②食はただ単純に栄養源であるだけではなく、人との交流を深めたり、各地域の文化を知ったり、命の尊さを学んだりと人生に彩りや深みを与えてくれるものだと思います。そんな食の魅力について子どもたちに伝えていきたいです。



守口市立よつば小学校 岡野 小夏



①ラーメン

②毎日の給食の時間を大切に、子どもたちに食の重要性や大切さを伝えることで、食に興味を持たせ、大人になってからも健康に生きていくことができる力をつけさせられるよう、安全安心な給食管理と食育に取り組みたいです。



大阪市立栄小学校 吉竹 真愛美



①ビビンバ

②食事の時間を楽しめる大人になってほしいです。給食で苦手な食べ物も出てくるかもしれませんが、苦手な食べ物を克服すると、将来友達や家族とごはんに行った際、食べられる料理の幅が広がります。給食では食材が食べやすく工夫されているので、苦手克服にもぴったりです。



大阪市立住吉小学校 芳川 裕香



①くじらのオーロラ煮

②みんなと一緒に給食を食べるという経験は、今しかできません。大人になったときに、「給食おいしかったな」と思い出してもらえるように、調理員さんと美味しい給食づくりを頑張ります。みんなと楽しくおいしく給食を食べてください。



食に関する本を掲示しています。

大阪市立生江小学校 おおの みか 大野 実夏



- ①てづくりふりかけ
- ②したいことに好きなだけ没頭・挑戦できるよう、まずは食べて健康な体を作ってください！食べ物、うれしさを倍にしてくれたり、ほっとさせてくれたり、人との出会いの架け橋になってくれたりと、みんなの人生をより豊かにしてくれると思います。



大阪市立大隅西小学校 ほんだ みくろ 本多 美久瑠



- ①ビビンバ
- ②日々、子どもたちとの関わりを大切に、「みんなと一緒に食べる楽しさ」を伝えたいです。なかまとともに食べるなかで、おいしさを共有したり苦手な食べものへの挑戦を励ましあったりして、給食の時間が楽しいと感じてほしいです。



大阪市立野田小学校 かわかみ まゆか 川上 真裕香



- ①りんごのクラフティ（今はないですが、とても好きでした。）
- ②子どものころから食べること、そして何より給食が大好きだったことが栄養教諭を目指したきっかけです。子どもたちが食に興味を持つような食育の工夫や安全安心な給食を提供して、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを伝えたいです。



大阪市立緑中学校 こうぞうに なお 緒谷 奈央



- ①菜の花のおかか和え
- ②“あなたは食べたものからできている”自分を大切に、自分をつくる基となる食べ物を大切に。健やかに過ごすことだけでなく、食料事情もふまえて、自分の食行動について考えられる人に成長してほしいです。



家庭科部で育てた野菜を使って調理実習をしました。

柏原市立玉手小学校 いわもと さな 岩本 紗奈



- ①揚げパン（きなこ）
- ②食べることは生きる上で必要不可欠であり、普段の何気ない食事でも自身の健康や成長につながります。そのため栄養についてはもちろん、食の楽しさや面白さを伝えることで、子どもたちの生活がより豊かになることを願っています。



食材の検収をしています。

枚方市立津田南小学校 うらの みき 浦野 美希



- ①鯨肉のケチャップ和え
- ②「食べることは生きること」です。みなさんが食べたもので体はできています。大人になったときにもずっと健康でいられるように苦手な食べ物や初めての食べ物にもどんどんチャレンジしましょう。



市の給食コンテストで児童が考えた献立



空っぽの食缶

大阪府学校栄養士協議会 ＊リレートーク NO.21＊



藤井寺市柏原市学校給食センター
栄養教諭 榎阪 侑香

藤井寺市柏原市学校給食センターでは、約9,000食の給食を小・中学校へ届けています。コロナ禍の緊急事態宣言により休校していた時期に初任で赴任したこともあり、今、毎日当たり前のように給食を食べてもらえることをとても嬉しく思います。日々の献立には郷土料理や世界の料理、地場産物、絵本に登場する献立、生徒が考えたメニューなどを取り入れ、「安全に、おいしく・楽しく食べてもらえる給食」を目指して、センターのみなさんに教えていただきながら力を合わせて取り組んでいます。子どもたちが様々な食文化や食習慣にふれ、視野を広げるきっかけになればと願っています。今後は、給食という教材や食育の場を生かして、子どもたちが食べることに興味を持ち、自ら学びたいようになるような工夫をこらした情報発信にも取り組んでいきたいと考えています。

大阪府学校栄養士協議会の活動を通じて、多くの先生方と学びを共有できる場のありがたさを日々感じています。各専門分野でご活躍されている先生方のご講演や、他市の実践から得られる学びはとても刺激的で、これからも学び続けたいです。次は、寝屋川市立木屋小学校の谷口先生へバトンをお渡しします。

食育講座 なにわの郷土料理



お月見煮

十五夜のお月見には団子のほか里芋をお供えすることがあり、芋名月とも言われている。

お月見の時期に収穫され、お月見料理に使われることが多い「石川早生」という里芋は、なにわ特産品でもあり、大和川の源流のひとつ石川の流域にあった大阪府南河内郡の石川村（現河南町）が原産地とされ、その名がつけられた。聖徳太子の墓地を南河内郡太子町の叡福寺に造営した時に、奈良法隆寺から持ってきた芋の一株が土地に適し、篤農家によって改良されたものが始まりといわれている。石川早生は、他の品種に比べ小ぶりで球状であることが特徴で、煮物や皮ごと蒸して塩をふって食べる「きぬかつぎ」にされることが多い。

材料（分量4人分）

油揚げ……………80g
さといも……………200g
こんにゃく……………100g
砂糖……………15g
みりん……………5g
しょうゆ……………20g
けずり節……………8g
水……………200g

【作り方】

- ①油揚げは一口大に切り、油抜きをしておく。
さといもは皮をむき、下茹でする。こんにゃくは三角に切り、空炒りをする。
- ②だし汁をとる。
- ③だし汁、砂糖、みりん、しょうゆを入れ、こんにゃく、さといも、油揚げを入れて煮含める。



郷土料理研究会より

編集後記

関西万博の盛り上がりのように熱狂的な夏の暑さも落ち着きを見せ始め、秋になりました。秋といえばきのこのシーズンです。しいたけ、エリンギ、しめじなど様々なきのこが美味しい季節ですが、中でも「松茸」は芳醇な香りがして非常に食欲をそそられますよね。実は松茸のこの独特の香りが海外では好まれず、あまり食べる習慣がないのだとか。様々な国の感性や食文化の違いに目を向けるのも、食育につながる大事な要素だと感じる今日この頃です。

【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。」