



学校給食だより

東大阪市の食育



栄養教諭による出前授業



1月 研究発表会



1月 研究授業



高学年部会 健康な生活



8月 社会見学「食品サンプルづくり体験」

東大阪市内立小学校における食育研究会の活動について

今号のなにわの郷土料理「炒り大豆茶飯」



東大阪市立小学校における食育研究会の活動について

食の教育 だより

ひがしおおさかしりつはなぞのしょうがっこう 東大阪市立花園小学校 首席 楠田千恵子

1. 東大阪市について

東大阪市は、西には「大阪市」、東には古都「奈良県」があり、自然豊かな生駒山系に抱かれ、都心と緑に囲まれたまちです。「モノづくりのまち」、「ラグビーのまち・スポーツのまち」として知られる、人口48万人の中核市です。小学校49校、中学校23校、義務教育学校2校の多くの学校があります。

2. 東大阪市食育研究会について

東大阪市の小学校・義務教育学校51校の教諭・栄養教諭などの教職員100名ほどが所属している研究会です。「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実を目指して活動しています。各学校においてよりよい食育が推進されるよう資料提供と研修を行うとともに、意義ある給食が実施されるための活動を行っています。主な活動として、6月に総会、8月に社会見学、1月に研究授業・討議会を実施しています。また、年間を通して、給食だより・献立だより・放送資料などを発行し各学校で活用するとともに、東大阪市学校給食会の物資選定委員会等の各委員会へ委員として出席しています。

3. 食育研究会総会(毎年6月上旬に開催)の内容を紹介します

● 栄養士部会 実践発表

● 低学年部会「食べもののひみつを知って、自分のめあてを考えよう」 特別活動

食べ物は黄・赤・緑の食べ物に分けられ、食べ物が自分の体の中でどのような働きをしているのかを理解したうえで、自分の苦手な食べ物がどのグループに多いのかを気づかせました。給食では「3つの色の食べ物」が毎日使われていることを知ることで、バランスよく食べることが健康な体をつくるためには大切なことだと児童が意識できるようにしました。



● 中学年部会「バランスよく『なべの具』をえらんで、英語でつたえ合おう」 外国語活動

ALTの出身国の家庭料理を紹介し、日本の家庭で食べられている鍋料理につなげました。鍋の具をいくつか提示し、英語で何というかを学習しました。鍋の具をバランスよく選ぶ方法を学び、具を選ぶたびに英語表現を反復して練習することにより、英語表現に親しみつつ、食品が黄、赤、緑のグループに分かれていることを理解し、定着できるようにしました。



● 高学年部会「くらしを豊かにするもの 健康な生活～健康と食事～」 総合的な学習の時間

夢TRY科(東大阪市の総合的な学習の時間)の「くらしを豊かにするもの 健康な生活～健康と食事～」には、好き嫌いをなく食べることやサプリメントの摂取について考えさせるような挿絵と食の欧米化についてのPFC(たんぱく質・脂質・炭水化物)バランスを示した資料があり、それを活用した授業を行いました。

・「東大阪市の小学校におけるアレルギー対応について」

アレルギー事象事例の紹介と東大阪市における食物アレルギー除去食の対応についての報告を行いました。アレルギー事故防止のためには、関係機関が連携を密にすること、学校全体での情報共有が大事であること、対応の最前線に学級担任がいることを確認することができました。

食物アレルギーの児童数

- ▶ 東大阪市全小学校(義務教育学校含む)51校
- ▶ 全児童19,640人(2024年6月1日現在)
- ▶ 食物アレルギー等の児童 438人
- ▶ (教室で自分で除去している人数は含みません)

(内訳)
 申し込み時に給食を止めている児童数 のべ216人
 調理場での除去食対応を実施している児童数 のべ309人
 代替デザート申し込み のべ302人

▶ 全児童に対して**2.23%**の食物アレルギー等の児童が在籍


東大阪市学校給食課より

1

1. 私が体験したアレルギー事象事例

牛乳がかかってしまい、発疹が・・・

- ▶ 当時 小学校2年生の担任
- ▶ 牛乳アレルギーで牛乳・乳製品除去
- ▶ 校長室にエビベンを預かっていた。



- ▶ 学級にて、給食の配膳をしていた時、別の児童が牛乳の入ったかごを落としてしまい、牛乳瓶が割れて牛乳が飛び散り、牛乳アレルギーの児童の足にかかってしまう。
- ▶ 急いで足を拭いたり洗ったりしたが、発疹がでてきたので走って職員室に連絡。

2

- ▶ 保護者に連絡を取り、発疹だけだったのでそのまま様子を見ることに。
- ▶ 周りが慌ててしまったので本人もかなり動揺。
- ▶ 保健室で様子を見る。



- ▶ 保護者に迎えに来てもらい下校。
- ▶ 放課後、保護者に電話連絡。

3

4年生 担任の事例

- ▶ 大豆製品(もやし、大豆、豆腐)、卵除去の児童
- ▶ 年度初めにアレルギー研修にて、学年・組・名前と顔写真とアレルギー除去の状況を全体周知
- ▶ 子ども、担任、保護者、給食担当の4つのチェックを徹底
- ▶ 黒板に 今日の除去食のメニューを掲示する
- ▶ 学級全体で情報を共有
- ▶ 休んだ時に子どもたちだけでもアレルギー除去対応ができるように指導をしていた。

4

4. 食に関する指導～栄養教職員派遣～

平成15年度より、栄養教職員未配置校への栄養教職員の派遣を行っています。

・「野菜を知ろう」花園小学校3年生 英田南小学校 栄養教諭 左向紀子

野菜の絵を見せながら「食べているのは、どの部分でしょう」と問いかけ、野菜のどこの部分を食べているのか発表してから、グループで野菜カードを並べる活動をしました。子どもたちはたまねぎの食べている部分は「葉」と聞いて、びっくりしていました。野菜の働きが4つあることも学習しました。



児童の感想

野菜が好きでおいしいと思っていたけど、いいえいようがいっぱいあると知りました。びょうきに負けない体をつくることは知っていたけど、それがいのことを知ってびっくりしました。たけのこはくきだと思っていました。ブロッコリーが花だと分かってすごくおどろきました。

5. 夏季研修会(社会見学会)の開催

毎年8月上旬に食育研究会の会員へ食に関する社会見学を実施しています。2024年度には、和菓子作り体験を行いました。和菓子の歴史や材料、道具について教えていただき、餡を丸めたり、花の形にしたりして楽しく体験をしました。

日本文化体験 庵 an 京都 ～本物の素材を使用した和菓子作り体験～



6. 研究発表会(1月)

・公開授業「心も体もえいようまん点メニュー」

義務教育学校池島学園 前期課程 教諭 山本起世美 (令和7年1月現在)

2年生で食に関する授業を行いました。「家族の人と食べた思い出のメニュー」「家族の人が好きな食べ物」「元気になる食べ物」などを考え、それらのメニューにはどんな食材が含まれているか、どのような働きがあるのかをクラスで交流しました。

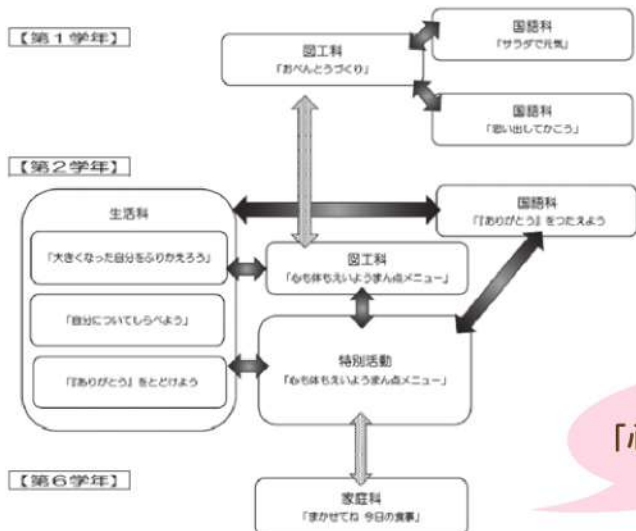


元気な体を作る
メニューにするには、
3つの食材が含まれていたね。

調べた材料を
共有ノートに
書いていこう。



図工の時間に、
「心も体もえいようまん点メニュー」を作って、
家族の人に見てもらおう。



各学年・各教科等との関連を意識した指導計画

ICTを活用した食育推進支援セミナー



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7年11月4日(火)～令和8年2月27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：197名



研修内容

研修動画①
 「食育とICTの活用」
 ・最近のトピックス (おせち、格差、夏休みの健康と体験、すがたをかえる工夫、アンケート集計など)
 ・動画の主語と表現・音声収録・著作権・動画の素材

研修動画②
 「動画作成のポイント」
 ・Google フォーム、スプレッドシート
 ・パワーポイントを活用した動画の作成
 ・スマホ撮影

新規採用栄養教諭対象の研修会 ～ひとりで悩まずみんなで学ぼう！心を通わせる食育のヒント～

実施日時 令和8年3月25日(水) 13:30～17:00 会場 大阪赤十字会館 402 会議室

受講対象 大阪府内で令和7年度に採用された栄養教諭

実施目的 令和7年度新規採用栄養教諭が、食に関する指導やその他の職務内容等を実践するにあたり悩みや疑問等を共有し、経験豊かな講師や先輩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、食育指導の充実を図ることを目的とする。



講師 福西 公平 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)
 上原 優子 氏 (子育て支援アドバイザー / 精神保健福祉士)

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

- ・栄養士協議会の先輩方が、親身になり、具体的にアドバイスをくださったり、褒めてくださったりしたのが嬉しかったです。
- ・食育を中心的に推進していく中で、難しさもありますが、全体計画を活用しながら頑張ろうと思います。また、児童への関わり方の視点を広げることができ、4月からの実践に繋がっていきたいです。



学校給食「出前パン作り教室」

大阪府内の小・中・支援学校14箇所が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大人気です。パンを作ることで子どもたちの食への興味、理解が深まることを期待しています。



辻本先生

パン特級技能士の藤井憲一先生・辻本博正先生に形の作り方を教えてもらいました。



藤井先生



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みました。

令和7年度から各パン工場の紹介ポスター(A3版)をプレゼントしました。



生地が出来上がる様子を観察したり、パン工場の方から工場で作るまでを教えてくださいました。



とても良い香りのパンが焼き上がり、みんなで焼き立てを試食しました。



教室の最後には、パン作り名人認定証やパン工場の紹介ポスターをプレゼントしてもらいました。

参加者の感想

- パンの作り方を初めて知り、実際にパンを作ったり、作ったパンを食べたりなど、とても良い経験をしたことができたと思います。(児童)
- 学校給食のパンがどのようにして作られているのか、どのような工夫がされているのかを知ることができました。(生徒)
- 子どもたちの「作ってみたい!」というワクワク感、楽しい笑顔が溢れ、あっという間の120分でした。(教職員)
- 「やっぱり給食のパンはおいしいね」という声や「たくさん食べよう」という声がありました。(教職員)

令和7年度大阪府学校給食献立講習会報告

日時 令和8年2月13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・三和厨房株式会社・ヒガシマル醤油株式会社・アルファード食品株式会社



当日の調理メニューを一部紹介します

大阪府学校給食会
おすすめ物資

あっという米



国産うるち米100%使用したアルファ化米です。洗米とつけ置き不要で調理の負担も軽減できます。調味液のしみ込みが良く、炊き込みご飯などにも適しています。賞味期限が長く、様々な設備で調理が可能です。(アルファード食品株式会社)

ぶちっともち玄米



国産もち米を100%使用したもち玄米のアルファ化米です。洗米とつけ置き不要で短時間で調理が可能。アルファ化した事により玄米特有の臭いを抑制し、「ぶちっ」と「もち」とした食感が特長です。1kgと5kg入りの2規格での販売です。(アルファード食品株式会社)

大阪府学校給食会
おすすめ物資

KA 国産米粉



国産のうるち米を100%使用した米粉です。小麦粉の代用として、お菓子やパン、様々なお料理にご利用いただけます。焼き菓子に利用するともちもち食感に仕上がります(みたけ食品工業株式会社)

白いんげんペースト



北海道産の白いんげんをじっくり炊き上げ、独自の製法でなめらかなペースト状に仕上げました。きめ細かく適度な硬さに仕上げられていますので、スープ、シチュー等の煮込み料理やデザート等、幅広いメニューにご利用いただけます。(キュービー株式会社)

Recipe



まいたけ入りツナコーンピラフ

調理器具：立体炊飯器

あっという米と保存食を組み合わせた炊込みご飯をベースに、まいたけを加えてボリューム感のある炊込みご飯に仕上げました。

作り方

- ①立体炊飯器に水・ホールコーン(全量)・まいたけ・ツナ・アルファ化もち玄米を入れる。
- ②あっという米を加え、軽くかき混ぜて炊飯する。(あっという米はつけ置き不可)
- ③中心温度を測る。

天狗缶詰の北海道産スイートコーンを使用しました。



品番	食品名	1人分単位	30人分単位	切り方等
B201	あっという米	65 g	1950 g	
C810S	アルファ化もち玄米	10 g	300 g	
C603	ライトツナフレーク なたね油漬	35 g	1050 g	油も使用
	まいたけ	15 g	450 g	小さくほぐす
A17	ホールコーン (固形)	10 g	300 g	
A17	ホールコーン(液)	5 ml	150 ml	
	コンソメ	2.5 g	75 g	
	水	120 ml	3600 ml	

Recipe



和風米粉ケーキ

調理器具：スチームコンベクションオーブン
和泉市の中学校での特別献立で実施されています。白いんげんペーストと砂糖で白あんのよう食感になり、しっとりしたケーキに仕上がります。

作り方

- ①天板にアルミカップを並べ、いちごジャムを入れる。
- ②ボールに、Bを入れて、滑らかになるまで混ぜる。
- ③大ボールに、Aの材料を入れて混ぜる。
- ④③に水を1/3入れて混ぜてから、油を少しずつ入れて、滑らかになるまで混ぜ、残りの水で硬さを調整する。
- ⑤④に②のペーストを加え、よく混ぜる。
- ⑥①のアルミカップに生地を流し入れる。
- ⑦スチームコンベクションオーブンの焼きモードで、予熱180℃10分調理160℃10～15分で焼き、中心温度を測る。

品番	食品名	1人分単位	30人分単位	切り方等
F2-3	米粉	8 g	240 g	
332	砂糖	4 g	120 g	
	ベーキングパウダー	0.4 g	12 g	
3435	塩	0.05 g	1.5 g	
D32	米サラダ油	2.4 ml	72 ml	
	水	7 ml	210 ml	
A762	白いんげんペースト	6 g	180 g	
332	砂糖	3 g	90 g	
	いちごジャム	5 g	150 g	
	アルミカップ	1 枚	30 枚	

大阪府学校給食会
おすすめ物資

エッグケアマヨネーズ



独自の技術により卵を使用せずに仕上げたマヨネーズタイプの調味料です。配合の工夫でマヨネーズのコクが再現されています。サラダはもちろん幅広いメニューにご利用いただけます。(キュービー株式会社)

大豆の華 (フレーク)



植物性たんぱく質や食物繊維・鉄分がたっぷり含まれています。フライの衣やサラダ・和え物汁物等にご利用ください。(旭松食品株式会社)

大阪府学校給食会
おすすめ物資

うすくち醤油



JAS特級(本醸造)厳選した原料を十分に発酵熟成させた本格的なうすくち醤油です。少量でしっかりと味がつくので、だし味や素材本来の色と香りを生かします。和食全般はもちろん、洋食や中華のかくし味など、幅広くご利用いただけます。(ヒガシマル醤油株式会社)

うずら卵水煮



日本有数のうずら卵の産地、愛知県三河地方の自社工場で製造しています。長年学校給食の現場で愛用されている缶詰です。鶏の卵に比べ、ビタミンB2は2倍、鉄分は4.5倍含まれています。(天狗缶詰株式会社)

Recipe



さわらのノンエッグマヨネーズ焼き

調理器具：スチームコンベクションオーブン
マヨネーズの味付けや大豆の華のサクサク食感で、魚が苦手な子どもも美味しく食べられるように工夫しました。

作り方

- ①さわらに塩・こしょうで下味をつけ、マヨネーズをからめ、大豆の華をまぶす。
- ②天板に①を並べる。
- ③コンビ200℃湿度60～70%10分焼く。
- ④中心温度を測る。

品番	食品名	1人分単位	30人分単位	切り方等
	さわら(1切)	40 g	1200 g	
A131	大豆の華(フレーク)	4 g	120 g	
231	エッグケアマヨネーズ	4 g	120 g	
3435	塩	0.3 g	9 g	
	こしょう	0.01 g	0.3 g	

Recipe



炊き合わせ

調理器具：スチームコンベクションオーブン
給食会で取り扱っている物資の炊き合わせです。おだやかで軽快な芳香を持つ、うすくち醤油の味付けです。

作り方

- ①細切り昆布を、水につけておく。(90分…後で昆布水として使用) 干しいたけを、水でもどす。
- ②ミニバットに材料を入れる。(うずら卵、たけのこ、里芋、にんじん、しいたけ、細切り昆布)
- ③水(しいたけ戻し汁・昆布水も使用)と調味液を合わせたものを注ぐ。
- ④予熱したスチコンに入れて蒸し焼きモードでふたをして160℃20分間で加熱する。
- ⑤中心温度を測り、しばらく味を含ませる。

品番	食品名	1人分単位	30人分単位	切り方等
841	うずら卵水煮	20 g	600 g	
C100	たけのこ (水煮・乱切)	20 g	600 g	
C107M	里芋	20 g	600 g	
	にんじん	10 g	300 g	乱切り
963	干しいたけ (スライス)	2 g	60 g	
A138	昆布(細切り)	0.7 g	21 g	
332	砂糖	1.4 g	42 g	
D48	うすくち醤油	5.5 ml	165 ml	
	水 (しいたけ戻し汁・昆布水も使用)	60 ml	1800 ml	

献立講習会
のページ



給食会ホームページに当日の調理動画を掲載しています。



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、人気の先生方を講師にお迎えし、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について」

講師：藤本 勇二 氏
(武庫川女子大学 教授) 全3回集合研修
令和8年7月10日・12月11日・令和9年2月19日

②「実践に役立つナッジの活用方法」

講師：竹林 正樹 氏 (青森大学 客員教授)

③「食に関する課題のある児童生徒への
作業療法士の視点によるアプローチや事例紹介」

講師：中岡 和代 氏
(大阪公立大学リハビリテーション学研究科 講師)

④「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 教育学研究科 准教授)

⑤「ICTを活用した食育推進について」

講師：海老原 誠治 氏
(いただきます info・三信化工株式会社)

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、生産者の苦労を知り、感謝の心を育てる事を目的としています。



食に関する体験活動教室

【出前パン作り教室】

学校給食のパンを製造してくれているパン工場スタッフと製パン技術コンサルタントの先生が講師となって、年間15回程度パン作り教室を実施します。

【出前お米教室】

産地のJA職員や精米業者の方から日頃食べているお米についてのさまざまなお話を伺い、生産者の苦労や食に関する知識を深めるための教室を年間5回程度実施します。

食べ物クイズコンテスト募集

【テーマ】

食べ物に関するクイズを作成して
「クイズ博士で賞」をゲットしよう!



応募対象者：府内の小学校1～4年生(支援学校等を含む。)

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!
「海からのおくりものをおいしく食べよう」



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!『私の幸せ朝ごはん♪』

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8年7月24日(金) 予定

【場所】ホテルアウィーナ大阪 4階



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。お問い合わせは総務食育推進課 (TEL 06-6942-3840) までお願いします。みなさま是非ご参加ください!!



■ 株式会社Jオイルミルズ神戸工場視察

日時 令和8年1月20日(火) 13:00～16:00

場所 株式会社Jオイルミルズ神戸工場

大阪府学校給食会では、供給商品の安全性をより確実に確認するため、工場視察を実施しています。

今年度は、給食会に一斗缶やPET容器の油を供給している株式会社Jオイルミルズ神戸工場を視察しました。



製造工程

1. 原料の搬入

原料は穀物専用船で運ばれてきます。そして船から吸い上げられ、サイロに蓄えられます。

2. 前処理

油分が出やすくなるように、原料を加熱します。

3. 搾油

圧搾・抽出の2種類の搾油方法で原料から油分を搾り出します。この工程で残った脱脂粕は「ミール」と呼ばれ、飼料や肥料として利用されます。

4. 精製

搾った油は精製工程へ進みます。色素成分やにおいの成分を取り除くことで、高品質の植物油が完成します。

5. 充填・供給

精製された油は、充填工程を経て検査された製品が私たちのもとへ供給されます。



工場見学へ



菜種サイロ

参加者の感想

・工場内は衛生面に気を付けておられ、原料の仕入れから供給まで年間を通じて安定的に行われていると知り、安心して購入できることが確認できました。

■ 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8年2月6日(金) 14:30～17:00

会場 大阪赤十字会館301会議室

令和7年度第2回物資運営委員会開発選定小委員会の経過報告

新規に取扱う物資および令和8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、いずれも承認されました。

その後、(株)Jオイルミルズ神戸工場視察の実施内容を職員が報告し、参加された委員より当日の感想を述べていただきました。

事務局からは、パン・米飯・牛乳等の価格動向について報告しました。

「物流の現状」について (株式会社宮田運輸)

2024年問題や2026年問題など物流業界の現状説明後、給食現場においては、納品時間の指定が厳しく、他の業者も同時刻に納品となり、待機時間が長くなる結果、効率的な配送ができていない状況の報告がありました。納品時間指定の緩和・待機時間の短縮等のご協力をお願いしました。

「黒糖の歴史と加工黒糖の魅力」について (上野砂糖株式会社)

学校給食のパンなどに練りこまれている加工黒糖が身近に感じられるような講義をしていただきました。

講義終了後には、令和8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。



当日の様子



上野砂糖(株)の講義

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8年1月27日(火)

会場 大阪府学校給食会会議室

令和7年12月25日に実施した展示会において

①アンケートで人気のあった商品、②給食会からの提案商品について審議を行いました。審議内容を物資運営委員会全体会に上程しました。



給食会新規取り扱い商品紹介

品番	A21	A25	A115・A116	A141・A144	B58
商品名	グルテンフリー中華麺 (中太麺)	ビーフン	ポークパイオン	北海道産天然日高昆布 100g/袋×10 (不織布)入り	ブロックゼリークール
会社名	ケンミン食品株式会社	ケンミン食品株式会社	天狗伍詰株式会社	株式会社天満大阪昆布	大島食品工業株式会社
容量	1kg	1kg	500g / 3kg	100g×10袋/袋・100g×1袋/袋	2kg
特徴	中華麺特有の「香り」と「コシ」にこだわったグルテンフリーの中華麺です。太麺の「食べ応え」と細麺の「のどごしの良さ」を兼ね備えた太さで、幅広いメニューに対応しています。	原材料は「米」のみのアレルギー特定原材料等28品目不使用の商品です。コシが強く、もちりとした食感で、食塩を使用していないノンフライ麺です。	新鮮な豚骨、野菜などからじっくりと旨みを取り出したパイオンです。控えめで優しい味わいのスープは、素材の味を引き立て、料理の味わいに深みを加えます。	昆布を1mm巾にスリットし、短時間で昆布から美味しい旨みが出るよう工夫された商品のシリーズに不織布入りを追加されました。10袋を1梱包としております。	リンゴ果汁を使用したさわやかで口当たりの良いゼリーです。お好みのフルーツをトッピングするなど、オリジナルデザートが手軽に楽しめます。
写真					

品番	B59	B295	C606	C607	C609
商品名	三色ゼリー (杏仁風味)	ヘルシーファーム かむわかめご飯の素	シーチキンマイルド純	骨丸ごと味付けおかか	レバーそぼろ
会社名	大島食品工業株式会社	理研ビタミン株式会社	はごろもフーズ株式会社	株式会社にんべん	カセイ食品株式会社
容量	2kg	480g	500g	300g	1kg
特徴	杏仁風味に仕上げた、いろどりがきれいな三色ゼリーです。お好みでフルーツ缶などと合わせて頂きますと美味しいデザートが出来上がります。	茎わかめのコリコリした食感が楽しめるわかめご飯の素です。「噛む」ことを意識させ食育に繋がられる商品です。素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げました。	原材料はかつおと水のみです。調味料不使用、オイル不使用、アレルギー28品目不使用の製品です。	国内製造のかつお節を醤油と砂糖でじっくり煮込んだ、ジューシーなソフトタイプの味付けおかかです。原材料に鰹の骨を利用した天然カルシウムを使用しています。本品1g中に25mgのカルシウムが含まれています。	国産の鶏レバーをペースト状に加工した商品です。カレーやミートソースなどに加え、鉄分摂取にご活用ください。本品100g中に6.5mgの鉄分が含まれています。
写真					

当給食会と共催で食育推進支援セミナーを開催するほか、コンテストの審査員としてご協力いただくなど食育支援事業にご尽力いただいております学校栄養士協会をご紹介します。

公益社団法人 全国学校栄養士協議会

どんな組織？どんな活動をしているの？

全国学校栄養士協議会は、全国47都道府県の栄養教諭・学校栄養職員等で組織する公益社団法人です。

昭和36年11月10日に設立され、成長期の子供たちの生涯にわたる健康と幸せのために、食育の推進と学校給食の充実をめざし活動をしています。これらの活動を要となって担う栄養教諭・学校栄養職員の資質向上と処遇改善・配置促進に向けた取組みも行っています。

詳しくは、ホームページをご覧ください



入会のメリットは？

専門職として、全国の仲間とスキルアップ！

一流の講師陣によるたくさんの研修会を開催しています。

専門知識を習得し、全国で活躍している仲間と実践を交流し、学びあうことができます。

様々な資料や刊行物を入手でき、最新の情報を収集できる！

会員の皆様には、冊子やリーフレット等、様々な資料や刊行物を発行・配布しています。

全国の栄養教諭・学校栄養職員が力を合わせ、ともに活動をしていくことで栄養教諭・学校栄養職員への理解が広がり、配置拡大につながる！

全国の子どもたちに、同水準の食育を行うために、心をつなぐ、仲間を増やしていきませんか？

私たちは、ほとんどの場合、職場において一人職です。

全国学校栄養士協議会に所属することで、全国の多くの仲間とネットワークを作ることができ、視野や活動の場を広げることができます。



全国学校栄養士協議会 入会案内より

大阪府学校栄養士協議会も、この理念を共有し、学校給食を通じた食育の推進に力を入れています。大阪府の学校給食をさらに充実させるため、ぜひ仲間に加わり、情報交換やスキルアップの機会を活用してください。詳細は全国学校栄養士協議会ホームページまたは大阪府代表者へお問い合わせください。

令和8年度 大阪府学校栄養士協議会 研修会予定

〇5月21日(木) 午後2:30～

大阪樟蔭女子大学健康栄養学部 健康栄養学科

准教授 角谷 雄哉 先生

会場 たかつガーデン

*会員外の方もこの回は500円で参加していただけます。

ご興味のある方は、ぜひ一度ご参加ください。

〇7月31日(金) 午前・午後

・会員による個別的な相談指導実践・地域と密着した食育活動報告

・元東京都調布市立杉森小学校 校長 濱松 章洋 先生

★詳細や年会費につきましては、大阪府の代表者にご連絡ください★

大阪市立北巽小学校 小山美樹 電話 06-6753-0301





できない理由ではなく、できる方法を考えよう

大阪府学校栄養士協議会 代表 小山 美樹

学校給食を取り巻く環境は、食材価格の高騰や人手不足、アレルギー対応など、年々変化し続けています。こうした課題の中で、私たち栄養教諭・学校栄養職員の役割はますます重要になっています。令和7年4月の文部科学省通知には、栄養教諭が「給食を活用した食に関する指導」を中心に、学校全体の食育年間計画の作成や、個別的な相談指導、教科と関連した食に関する指導への参画など、職務の内容が明記されています。さらに、学校運営にも積極的に関わり、教職員や家庭・地域と協力して食育を進めることが求められています。栄養教諭は、給食管理だけでなく、学校組織の一員として子どもたちの学びを支える存在になっています。

私自身、先輩から「できない理由ではなく、できる方法を考えよう」という言葉をかけてもらったことがあります。この言葉は今も心に残っており、

困難な状況に直面したときこそ、さまざまなアイデアを出し合い、子どもたちのためにできることを探し続けたいという思いにつながっています。大阪府学校栄養士協議会では、大阪府内各市町村の栄養教諭・学校栄養職員とつながり、情報交換を積極的にすすめることができています。昨年度は、データを活用したアンケート分析についてや、思春期のボディイメージを意識した指導、「お米プロジェクト」による授業づくりなど、実践的な研修を重ねてきました。こうした取り組みを現場に生かし、子どもたちに「食べることの大切さや食の楽しさ」を伝えていくことが、私たちの使命だと感じています。

これからも、学校給食を通じて子どもたちの未来を支えるため、大阪府学校給食会や大阪府教育庁と連携し、食育の中心として活躍できるよう努めてまいります。今後とも、皆様のご理解とご支援をよろしくお願い申し上げます。

うちのおすすめ献立 ～八尾市～

春を告げる野菜 若ごぼう 八尾市立山本小学校

春を告げる野菜「若ごぼう」は、江戸時代から食べ継がれてきた八尾の伝統野菜です。根の部分はもちろん、軸も葉も「全部食べられる」ごぼうです。炒め煮やみそ汁などで親しまれてきた若ごぼうですが、若い世代では調理の仕方がわからない人もいます。子どもたちに地元の農業や食文化を理解してもらうため給食献立に積極的に取り入れ、栽培方法や特徴を学ぶ授業なども行っています。



秋に種をまき、最初に生えた葉茎は根元からカットして育て直すことで柔らかく食感の良い若ごぼうが育ちます。



給食では、市内の生産者さんから届いた新鮮な若ごぼうを使用します。

給食指導
この日の献立は「若ごぼうの炊き込みご飯・牛乳・蓮根のはさみ揚げ・白菜の炒め煮」
実物を見ながら説明します。



■ 貸出教材のご紹介

新規貸出書籍

日本人の食事摂取基準
2025年版



日本人の食事摂取基準
2025年版の実践・運用



市町村教育委員会や学校給食実施校、共同調理場等に食育・衛生教材や検査機器を無償で貸出しています。詳しくは当給食会の食育教材貸出のページをご覧ください。

食育講座 なにわの郷土料理



炒り大豆茶飯

早苗開きを意味する「さぶらき」（「わさ植え」ともいう）は、農家にとっては祝意に満ちた豊作祈願の厳粛な日である。この日の朝に食べられたものがこの茶飯である。

炊き上がった茶飯をホウの若葉なわしろたで包み、二個ずつ藁わらでつないで一連とし、栗の木の枝に三連ばかり掛けたものを持って苗代に行き、苗を三把取って苗代田に三株植え「植え初め」をする。そして栗の木の茶飯を水門口の「おとし」に立てて並べ、田の神に供えた。家ではホウの葉でつんだ茶飯を神仏に供え、家内中がこれを祝っていただいた。

このように植え初めをしておけば、その後はいつでも田植えができることになっていた。

材料(分量4人分)

精白米…………… 320g
水…………… 480g
炒り大豆…………… 40g
うすくちしょうゆ…………… 5g
酒…………… 5g
食塩…………… 4g
番茶…………… 6g
真昆布…………… 5g
焼き海苔…………… 1g

【作り方】

- ①番茶は水出しし、茶葉をこす。
米は洗ってざるに上げておく。炒り大豆をゆっくり炒る。(オーブンで炒っても良い。)
- ②水出した番茶に昆布を浸し、だし汁を取る。
- ③②と調味料を炊飯器に入れ、米と炒った炒り大豆を入れて炊飯する。
- ④炊き上がったら、昆布を取り除き、さっくりと混ぜる。



郷土料理研究会より

編集後記

令和8年度が始まりました。今年度も大阪の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、より一層の「広げよう 食育の輪」をめざして参りますので、皆様のご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

ところで皆様、桜はお好きでしょうか。お花見の主役である桜ですが、私はいつも「花より団子」になってしまうので、反省しております。季節の景色や風情を感じながら食事を楽しむことも、大切な日本の食文化である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。」