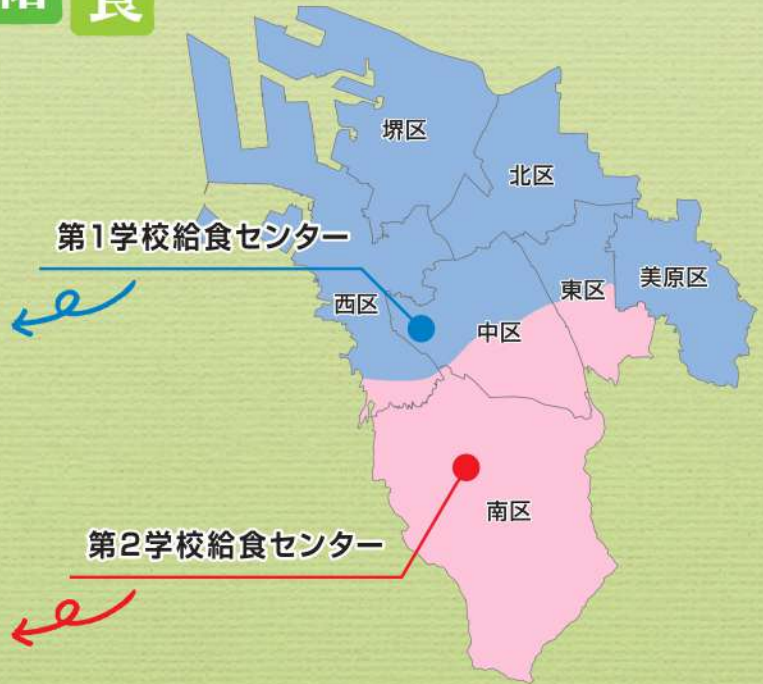




学校給食だより

堺市の中学校給食



昆布の佃煮

じゃがいものそぼろ煮

鶏肉のから揚げ

おろしソース

ごはん

七夕汁

除去食
(小麦抜き)

7月7日(火) 七夕献立

七夕

七夕には、そうめんを食べる風習があります。もとは中国から伝わったもので、平安時代の書物に出てくるほど、古くから続いている習わしです。

冬瓜(とうがん)

七夕汁に冬瓜が入っています。冬という字を書きますが、旬は夏です。厚い皮に守られ、冬まで保存できます。



安全安心でおいしい学校給食

今号のなにわの郷土料理「紅ずいきのごま酢和え」



一回覧用としてご活用ください



食の教育 だより

堺市教育委員会事務局 学校管理部 部理事（学校給食・食育担当） 熊田 典子

堺市では、令和 7 年 6 月から、市立中学校 43 校において、給食センター方式による全員喫食制給食を開始しました。

給食センター方式は、「学校給食衛生管理基準」等に基づく高度な衛生管理を徹底できること、ほぼ同時期に全ての中学校で一斉に給食を開始できること、安全・安心な給食を安定的に提供できることなどを理由として導入したものです。

給食センターの概要

第 1 学校給食センター（堺市中区）

- ・調理能力：16,000 食 / 日
- ・従業員数（調理・配送・配膳等）：309 名
- ・配送校 29 校

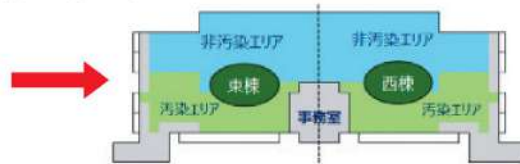
第 2 学校給食センター（堺市南区）

- ・調理能力：8,000 食 / 日
- ・従業員数（調理・配送・配膳等）：137 名
- ・配送校 14 校

給食センターの主な特徴

第 1 学校給食センター

- ・全国でも有数の 16,000 食 / 日の施設規模を 8,000 食ごとの 2 ラインに分離しています。
- ・給食調理時は、西棟と東棟で調理従事者を完全に分け、両棟の行き来はできないようにしています。



第 2 学校給食センター

- ・屋根全体に太陽光パネルを設置し、最大 201kw を発電しています。
- ・第 2 学校給食センターの年間使用電力量の約 22% を補います。



温度管理を徹底するために、冷たい献立の食缶には蓄冷剤をセット

- ・冷たい献立は、加熱した食材を真空冷却機で短時間で冷却し、暑い時期でも、冷たい状態で提供できるよう食缶に蓄冷剤をセットして配送します。



食物アレルギー対応食専用調理室



- ・食物アレルギー対応として、特定原材料のうち、安全に除去対応が行えると市が判断した除去食を専用調理室で調理します。
- ・除去食対応専用の調理従事者が調理し、専用の個人容器に配食します。
- ・パンが喫食できない場合は、代替食として、給食センターで炊飯したご飯を提供します。

環境配慮

- ・給食センターで出る廃食用油を、堺市西区にあるコスモ石油堺製油所で、SAF（サフ：持続可能な航空燃料）に再資源化しています。



SAF は従来の航空燃料に比べて CO₂ の排出量が最大約 80%削減できます。

給食献立の特色

- ・「和食料理」を中心とし、米飯と「一汁二菜」の副食を基本とし、多様な食品を組み合わせています。
- ・堺産農産物(堺のめぐみ)の活用や、行事食、郷土料理、外国の料理等を提供しています。

給食カレンダー

- ・給食に関する情報と、当日給食センターで撮影した給食の写真を合わせて作成したもので、配膳量の目安や当日の除去食も分かるようにしています。
- ・給食時間は中学校各教室の大型モニターに当日の給食カレンダーを投影しています。

給食カレンダーは、給食センターのHPに掲載

第1 学校給食センター



第2 学校給食センター



食器の目盛
配膳量の目安がわかる

7月8日(水) たまねぎ

さばを読む

「さばを読む」とは「都合のいいように数をごまかす」という意味ですが、さばとの関係は分かりますか？

さばは傷みやすい魚で、魚市場で素早い数読みが求められ、数え間違いが多かったことに由来します。それほど、昔からたくさん獲れて、身近な存在だったということですね。

除去食 (卵抜き) 厚揚げの卵とじ さばの塩焼き (1人1切) ごはん みそ汁



食育の取組

- ・全国初！堺市立中学校全校に AI 食事管理アプリ「あすけん」を導入しています。

STEP1 メニュー検索・カテゴリから選ぶ

メニュー検索

メニュー名: ごはん (標準) カロリー: 359kcal

牛乳: 126kcal

豚肉とキャベツのみそ炒め: 121kcal

春巻: 128kcal

にら鍋スープ(鴨): 92kcal

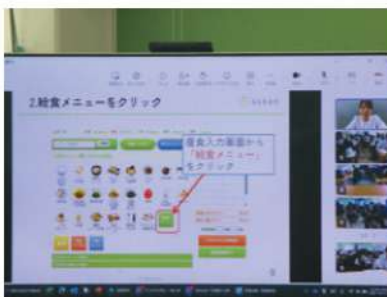
「あすけん」には中学生の1日に必要なエネルギーや栄養素の目安と、本市の給食メニューが登録されています。

生徒が給食を含め1日分の食事内容を記録すると、摂取したエネルギーや栄養素の確認、管理栄養士が監修した栄養素の過不足に応じたアドバイス等を受け取ることができます。

●あすけん活用後の生徒の声

- ・未来の自分のために進んで栄養バランスを考えようと思った。特に量を増やしてエネルギーを蓄えたい。しっかり食事の大切さを知ることができた。
- ・バランスのとれた食事をできるかわからなかったけど、あすけんで数値化するとあまりバランスがとれていなかったから、これからは考えて朝食の献立を作る。
- ・自分に合った食事ができるように家でもあすけんを活用することはいいことかなと思った。

栄養教諭配置校の中学校において、「あすけん」を活用して授業に取り組みしました。



殿馬場中学校では、学活の時間を利用し、全生徒を対象にTeamsを活用したオンライン形式で、指導栄養教諭が「あすけん」の活用方法を説明しました。



福泉中学校では、新任の栄養教諭と家庭科専科の教員で「あすけん」の食事バランスガイドを活用して「自分の食事バランスを見直して、より良い献立を立てよう」というテーマで授業を行いました。

今後の展望

- ・学校給食衛生管理基準に基づいた衛生的・機能的な2つの給食センターにおいて、^{オー}0-157 堺市学童集団下痢症の発生を教訓として、安全・安心を第一に、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供し、生徒の心身の健やかな成長を支え、食に対する理解や判断力を育み、生涯にわたる健康づくりにつなげていきたい。

■ 理事長就任のご挨拶



公益財団法人大阪府学校給食会 理事長 古橋 重和

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。

岬町教育委員会教育長の古橋でございます。

学校給食は、子どもたちの心身の健やかな成長を支え、豊かな人間性や望ましい食習慣を育む食育の「生きた教材」でもあります。

昨今では、食育の推進や地産地消の取り組み、さらには物価高騰などの厳しい社会情勢など、学校給食を取り巻く環境は大きく変化しており、改めて本会に課せられた使命の重さを痛感しております。

このような状況におきましても、未来を担う子どもたちの笑顔と健やかな成長のために、微力ではありますが、当会の安定的な運営と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。



■ 公益財団法人大阪府学校給食会の組織(令和8年7月現在)

■ 役員等

役職名	氏名	所属
理事長	古橋 重和	大阪府町村教育長会会長 岬町教育委員会教育長
常務理事	荒木 正人	公益財団法人大阪府学校給食会
理事	木原 哲也	大阪府教育庁教育振興室保健体育課長
理事	木村 実	大阪府都市教育長協議会代表 四條畷市教育委員会教育長
理事	瀧本 悦子	元大阪府立特別支援学校栄養教諭
監事	石川 友美	元寝屋川市栄養教諭
監事	西田 和生	税理士、行政書士 中山 彰 税理士事務所

役職名	氏名	
事務局長	荒木 正人	※常務理事兼任
事務局付参事	上野 智	

■ 総務食育推進課 TEL 06-6942-3840

役職名	氏名	事務分担
課長	高相 順子	総括
主査	小橋口圭彦	総務経理担当
非常勤嘱託員	吉留 慶子	総務食育担当
非常勤嘱託員	奥田 豊	
参事	萩 真季	食育推進担当
主査	梶谷菜穂子	
副主査	早川 沙織	
副主査	森山 巧也	

■ 評議員

役職名	氏名	所属
評議員	浦辻 利宏	元公益財団法人 奈良県学校給食会常務理事
評議員	田村 真二	大阪府 PTA 協議会 事務局長
評議員	杉本 英雄	大阪府公立中学校長会 元会長 泉佐野市立新池中学校校長
評議員	田中 一郎	大阪府小学校校長会 元会長 大阪市立扇町小学校 校長
評議員	徳田 照巨	元大阪市栄養教諭 元全国学校栄養士協議会役員
評議員	橋本 佳子	大阪市 PTA 協議会 元副会長
評議員	福島 葉子	大阪府学校栄養士協議会 顧問 大手前大学非常勤講師 元堺市栄養教諭

物資業務 TEL 06-6942-3838
安全衛生 TEL 06-6942-3839

■ 物資企画課

役職名	氏名	事務分担
課長	植木 隆光	総括
参事	小林 宏子	安全衛生業務 安全衛生担当
主査	川口 康司	
主事	北村 英也	
総括主査	山田 孝次	物資総括
副主査	山下 大貴	物資業務 (基幹物資)
専門員	池田 速大	
主事	北野 若菜	
主事	寄田 恵	(一般物資)
主事	花田 誠	
非常勤事務職員	藤田 真純	

第80回大阪府学校給食大会



開催日 令和8年7月22日(水)

会場 大阪市中央公会堂 **参加者** 415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8年度大阪府学校給食 表彰者名

優良学校(6校)

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立橘小学校	夢田 晴彦
	大阪市立姫島小学校	忠政 良衛
	大阪市立茨田西小学校	岡村 幸生
堺市	堺市立八田荘小学校	稲田 美穂
摂津市	摂津市立鳥飼北小学校	大崎 貴子
府立	大阪府立西浦支援学校	吉村 晋治

功労者 学校教職員・教育委員会事務局の部(8名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立加島小学校	大門 孝子
	大阪市立滝川小学校	旭 雅美
	大阪市立友渕小学校	森上 静香
	大阪市立中本小学校	佐藤 あづさ
堺市	堺市立美木多小学校	井上 敬子
東大阪市	東大阪市立楠根東小学校	高木 陽子
	東大阪市立玉串小学校	泉 ヒロミ
藤井寺市	藤井寺市立藤井寺中学校	田坂 美世

功労者 学校給食調理員の部(8名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立義務教育学校 生野未来学園	葛原 幸
	大阪市立海老江東小学校	三谷 真理
	大阪市立小路小学校	石橋 文
	大阪市立宝栄小学校	三浦 礼子
	大阪市立茨田南小学校	濱田 温美
高槻市	高槻市立如是小学校	天満 智代
柏原市	藤井寺市柏原市学校給食組合	藤野 哲久
岬町	岬町教育委員会事務局 学校教育課 学校給食共同調理場	谷川 正明

関係団体等

団体名	PTA 会長名
大阪市立南津守小学校 PTA	前田 一也
所属名	氏名
元堺市教育委員会 栄養教諭	福島 葉子

講演会も同時開催しました。

演題「自発的な行動につなげるには？」

～ナッジでそっと後押しする～

講師 青森大学 客員教授 竹林 正樹 氏



受賞者 集合写真



来年度は令和9年7月22日に
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8年8月6日(木) 8月7日(金)

会場 大阪パン会館

講師 藤井 憲一氏、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 23名

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いう好評でした。

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



講師による講義



手ごねでの生地作り



パンの品質審査実習



製パン実習

♪ 参加者からの感想 ♪

- ・普段、供給されているパンの判断基準に迷うところがありましたが今回の講習会で学んだことを活かして検品しようと思います。
- ・パンにいろいろな製法があると学ぶことができました。今回、学んだことを子どもたちにも伝えていきたいです。
- ・パンを納品をしてくださっているパン屋さんと実際にお話をする機会がありとても良かったです。

■ バケツ稲作りもみ種の配布

● 配布銘柄

- ★北海道産 ななつぼし
- ★北海道産 ゆめぴりか
- ★青森県産 まっしぐら
- ★滋賀県産 キヌヒカリ
- ★香川県産 ヒノヒカリ
- ★鳥取県産 きぬむすめ



子ども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89校の4,576名へ配布しました。

秋の収穫へ向けて頑張って育ててくださいね。



コメタン

給食時間におすすめ!! ★食育動画3選★

「焚黒糖ができるまで」



上野砂糖株式会社

大阪府学校給食会公式
YouTubeチャンネル

給食会ホームページ
の左上YouTube
チャンネルをクリッ
クして見てね!



給食で黒糖パンを食べる日におすすめです。
沖縄で採れた黒糖が大阪の工場へ運ばれて焚黒糖へ加工され、みんなの給食の
黒糖パンとして登場します。副社長からのメッセージも収録しています。
動画時間：4分 35 秒 協力：上野砂糖株式会社



「うずらのたまご大冒険!!」



天狗缶詰株式会社



工場に届けられたうずらの卵がほかほか茹でられて、水の力で
ツルッと殻がむけるところが楽しい動画です。かわいいキャラクター
のうず太郎から「よく噛んで食べようね」とメッセージも届きます。
動画時間：3分 30 秒 協力：天狗缶詰株式会社



「どこから来たの? 給食の昆布」



天満大阪昆布



北海道等で採れた昆布が、お味噌汁の出汁や細かく刻まれて副菜と
して給食に登場します。海の中の昆布・浜辺に並べられた長い昆布・
漁師さんの写真を活用しながら、わかりやすくお伝えします。

動画時間：1分 34 秒 協力：株式会社天満大阪昆布



■ 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	R8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	乳等省令等		
	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		

■ 令和8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8年4月3日（金） 14:00～17:00

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8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及び責任者を対象に安全衛生講習会を実施しました。今回の講習では、令和7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。また、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、ノロウイルスを原因物質とする食中毒の防止対策について講習を実施しました。



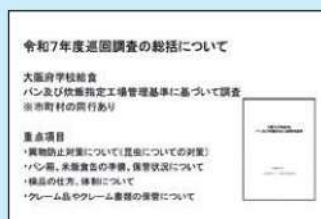
令和7年度巡回調査の総括について

令和7年10月初旬から令和8年2月末にかけて21ヶ所計30工場のパン・炊飯指定工場の巡回調査を実施しました。その中で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。調査結果については各指定工場に報告するとともに、適切な対策を講じるよう指導、伝達しました。

【主な指摘事項】

- ・工場における衛生管理計画および手順書、点検表の更新状況について適切に管理、確認をしているか。
- ・パン、米飯における品質管理表を適切に記録しているか。
- ・工場内の異物防止対策についてどのような措置を行っているか。
- ・クレーム品や報告書類等の保管についてどのような管理を行っているか。

【説明内容スライドの一例】



令和8年度 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8年7月14日(火)

会場 大阪赤十字会館3階302号会議室

物資運営委員会全体会では、令和8年度物資運営委員会の委員長及び副委員長、各小委員会委員の選定を行いました。

令和8年度第2学期分の一般物資の購入先・受渡し予定価格等及び今後の委員会開催日程について審議を行い、いずれも承認されました。

大阪府学校給食会からの連絡事項として「異物付着、混入事故発生時の対応について」「レーズンについて」を説明し、クレーム発生時の適切な対応方法等について依頼しました。

その後、ハグルマ株式会社より「トマトケチャップの歴史と魅力について」というテーマで、生食用トマトと加工用トマトの違いや、トマトケチャップとケチャップの違いについて説明いただきました。

最後に令和8年度1学期以降に採用された「シーチキンマイルド純」や「骨丸ごと味付けおかか」などの物資を中心に、試食会を実施しました。



①異物付着、混入事故発生時の対応について



- 異物のサイズが分かりやすい
- 毛髪混入箇所が分かる
- 異物が発見時のままのため検査しやすい



- 異物のサイズが分かりやすい
- × 毛髪混入箇所が分かる
- × 異物が発見時のままのため検査しやすい

2026.7.14



(出典)大阪府学校給食会

9

大阪府学校給食展示・試食会

開催日 令和8年7月24日(金) **会場** ホテルアウィーナ大阪

参加者 367名 参加業者: 60業者 展示商品数: 225品目



参加者の声

- ・アレルゲンフリーの商品も多くあり、参考になった。
- ・新しい調理法が知れて、献立のレパートリーが増えてよかった。
- ・うずら卵の皮むき実演が面白かった。うずら卵の献立時に給食会ホームページにある動画も流してみたい。出前授業も可能であれば、お願いしたい。
- ・ツナの食べ比べが面白かった。
- ・食物繊維・鉄強化の商品を見たい。

泉州伝統野菜！「水なす」の和え物

岸和田市では水なすが盛んに栽培されており、水なすの漬物は特に有名ですが、いろいろな料理にも使われます。中学校の給食センターでは、蒸した水なすを冷やしてうす口醤油やしょうがで和えた「水なすの和え物」を提供しています。実が柔らかいので傷つかないように、農家さんは丁寧に納品してくれます。調理員さんもスライサーを使わずに1つずつ包丁で切ります。みずみずしくさっぱりした味付けで、暑い夏に冷たい水なすをおいしくいただきます。



7月7日(月) 水なすの和え物

なすは、インドが原産とされ、日本ではほぼ全国で栽培出荷されています。各地の伝統野菜や特産品となっている品種も多く、京都の加茂なす、久留米なす、仙台北なす、そして泉州水なすなどがあります。

水なすは、岸和田市をはじめ、貝塚市、泉佐野市など泉州の特産品として親しまれています。一般的ななすよりも丸みがあり、絞ると水が滴ることから水なすとよばれています。皮が薄く果肉が柔らかいので、漬物にしたり、生のまま食べたりすることもできます。水なすを育てるためには大量の水が必要であったり皮が薄いため傷つきやすかったりするため、栽培が難しい品種といわれています。今回は、岸和田市で作られた水なすを、和え物にして提供します。



材料と分量(4人分)

水なす	140g
おろししょうが	2g
うす口しょうゆ	10g
さとう	1.6g
昆布パウダー	0.1g
水	3.6g

学校に訪問して、
水なすクイズ!!



お便りで紹介

令和8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います。

今年度実施しているセミナーをご紹介します。



個別最適な学びを実現する食育実践
学校現場での最新動向、子どもたちが
主体的に学べる授業づくりについての
研修会(集合開催)



講師 藤本 勇二 氏
(武庫川女子大学 教育学部教授)
第1回目令和8年 7月10日
第2回目令和8年12月11日
第3回目令和9年 2月19日

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)



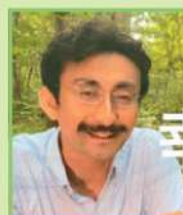
講師 中岡 和代 氏
(大阪公立大学大学院
リハビリテーション学研究科
准教授)
令和8年6月26日～
令和9年1月 8日(全2回)

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)
令和8年6月26日～
令和9年1月 8日(全3回)

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(WEB)



講師 竹林 正樹 氏
(青森大学客員教授)
令和8年6月26日～
令和9年1月 8日(全2回)

令和8年度学校給食普及充実及び食育支援事業のご案内

巡回調査等

牛乳工場巡回調査
製粉工場巡回調査
精米工場巡回調査
パン・炊飯指定工場巡回調査

衛生管理の徹底を図るため年間を通じて実施しています。



精米試食会

〔日時〕 令和8年10月14日(水)

〔会場〕 大阪赤十字会館 3階 301会議室

各産地より銘柄の特徴についての説明の後、令和8年産精米を試食し、選定していただきます。



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。)

応募締切: 令和8年9月11日(金) 必着



食育講演会

〔趣旨〕

学校給食関係者及び一般教諭、管理職の方を対象に食育に関する講演を行うことにより、今後の職務に生かすことを目的として開催します。

献立コンテスト・フォトコンテストの表彰式も行います。

〔日時〕

令和8年12月24日(木)

〔会場〕

ホテルアウィーナ大阪

〔講演予定〕

演題 『こどものころ・発達段階に応じたこどもの視点を理解しよう』(仮)

講師 順天堂大学医学部附属順天堂医院
小児科・思春期科 田中 恭子 氏



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。)

応募締切: 令和8年9月25日(金) 必着



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。)

応募締切: 令和8年9月11日(金) 必着



献立講習会

大量調理機器を使用した調理のデモンストレーションや食材についての講義を開き、試食をしていただけます。

〔日時〕 令和9年2月上旬

〔場所〕 大阪ガス ハグミュージアム
業務用厨房フロア



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。
みなさま是非ご参加ください!!



大阪府学校栄養士協議会 ＊リレートーク NO.23＊



交野市立学校給食センター
栄養教諭 笹山 歩暉
ささやま あゆみ

私が栄養教諭を目指したきっかけは、小学校時代の栄養教諭の先生にあこがれ、自分もこのような先生になりたいと思ったからです。食べるのが遅く、いつも一人で給食室に返却しに行っていた私に、優しく声をかけてくださったことで、自分を認めることができ、食べることや栄養に興味を持つようになりました。

私の所属する交野みらい学園は、小学校1年生から中学校3年生(9年生)までが同じ場所で学ぶ義務教育学校です。『互いを認め合い、みんながつながる「交野みらい学園」』という学校教育目標の通り、子どもたちも先生方も声を掛け合い、自然とつながり合っているように感じます。1年生から9年生まで、子どもたちの成長を長期的に見守ることが出来るのが本校の魅力だと考えています。自分が考えた給食を食べ、心身ともに成長していく姿を間近で見られることは、大変興味深く、やりがいにもつながっています。

また、日々子どもたちと関わる中で、子どもたちの実際の声を取り入れながら、各年齢の体格や嗜好に配慮し、必要な栄養量を満たせる給食作りに努めています。今後も、子どもたちにとって安心できる存在でありながら、成長を食の面から支えていきたいと考えています。

食育講座 なにわの郷土料理



紅ずいきのごま酢和え

ずいきとは里芋の葉柄のことである。その葉柄が赤いことから「紅ずいき」と呼ばれている。

大阪では、里芋は貝塚などの泉州地区でたくさん作られている。

ずいきは断面をみると、スポンジのようになっていて、味がしみ込みやすくおひたしや煮物等に利用される。アク抜きしてから味をつける。

材料(4人分)

紅ずいき(茹でたもの) ……300g
白ごま ……大さじ3
しょうゆ ……大さじ1.5
酢 ……大さじ2
砂糖 ……小さじ1

※下処理

紅ずいき(生)は皮をむき、30分程酢水につけて茹でる。

【作り方】

- ①茹でた紅ずいきは4～5cmに切ってから短冊に切る。水にしばらく漬け、アクを抜く。鍋に湯を沸かし、2分位茹でて、水分をしぼっておく。
- ②ごまは、炒ってすり鉢でよくすってから、酢、砂糖、しょうゆを入れてよく混ぜ合わせる。
- ③②に①を入れて和える。



郷土料理研究会より

編集後記

今年も、5月頃から30度を超える暑さを経験し、まだまだこの暑さに耐えなければならないかと思うと、ぐったりしてしまいます。

3年前に地植えした庭のシャインマスカットも、大きな葉が強すぎる太陽の光線に負けて変色しているものもあります。先日水やりの際にその葉を切ろうとすると、可愛い実をつけた房が葉に隠れているではありませんか！

変色した葉は、実を守っていたのかと、そっとその場を離れました。どうか涼しくなった時に小さくてもいいので、初の実りになりますように。来たる秋の実りに思いをはせ、一瞬涼しい風を感じました。

【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。」