

学校給食だより

おおさかの

第10号
平成18年10月1日

〔編集・発行〕

(財)大阪府スポーツ・教育振興財団
学校給食部
〒536-0016
大阪市城東区蒲生2丁目10-28
TEL06-6933-7232
FAX06-6932-1743
ホームページ
<http://www.oskz.com>



〔写真提供〕平成17年度、河内長野市立高向小学校

学校における食育の充実③

大阪府教育委員会事務局
教育振興室 保健体育課

—《11.16》大阪府学校給食研究協議会の開催—

記

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など、食生活に起因するさまざまな健康問題が指摘される中、本年3月には、「食育基本法」に基づいて、「食育推進基本計画」が策定され、さまざまな関係者が連携して、食育を国民運動として推進するよう位置づけられました。

その一環として、去る6月24日には、「第1回食育推進全国大会」、7月13日には、「第3回食育推進交流シンポジウム」が大阪府で開催され、食育推進への機運が高まっています。

現在、大阪府においても、食育推進計画の策定を進めています。

府教育委員会では、引き続き、関係部局と連携しながら、学校における食育の一層の充実に向けて取り組んでいきますが、その中で学校給食が大きな役割を果たすものと考えています。

学校給食の充実を図るため、「平成18年度大阪府学校給食研究協議会」を下記のとおり開催します。栄養教諭が配置された学校での開催であり、同教諭による授業の公開、テーマ別の4つの分科会《学校・家庭・地域の連携推進、食に関する指導、衛生管理、物資流通》での研究協議等、充実した内容となっています。多くの方が、本会へ参加され、学校給食の充実と学校における食育の推進に向けての研究協議がなされ、子どもたちの望ましい食習慣の形成に役立つことを期待しています。

- | | |
|------|--|
| 1 目的 | 学校給食の指導、食事内容及び管理運営等に関して研究協議を行い、当面する諸課題についての解決を図り、今後の学校給食の充実に資する。 |
| 2 主催 | 大阪府教育委員会 |
| 3 日時 | 平成18年11月16日(木)
11時20分～16時30分 |
| 4 会場 | 大阪市立中央小学校
(大阪市中央区瓦屋町2-8-4)
TEL 06-6761-6121 |
| 5 内容 | 学習参観、給食参観、全体会(実践発表)、分科会(研究協議) |

目次

- 体験学習・学校における食育の充実③..... 1
- 食の教育だより「栄養教諭実践モデル校」としての取り組みについて... 2～3
- 食育推進全国大会開催..... 4～5
- 財団だより「第60回大阪府学校給食大会開催」... 6～7
- 献立紹介「河内長野市立学校給食センター」... 8

学校で食育を推進するために

「栄養教諭実践モデル校」 としての取り組みについて

堺市立東深井小学校
栄養教諭 山口 和枝

平成18年1月より東深井小学校に、「栄養教諭実践モデル校」として栄養教諭が配置されました。栄養教諭の役割及び、食に関する指導の充実についての研究を進めています。まず、これまで、学校栄養職員が1人で行いがちであった食育を、学校の教育活動全体を通して取り組めるよう、また家庭・地域と連携していけるよう校内体制を整えました。

食育を学校全体で推進していくための組織(食教育委員会)を立ち上げました。

食教育委員会

<メンバー>

校長・教頭・教務・研修主任・養護教諭・栄養教諭・給食主任・学年から1名

<内容>

- ・「食に関する指導全体計画」の作成
- ・「教科と食育との関係」を学年ごとに見直し、一覧表に作成
- ・「食生活に関するアンケート」検討・実施・考察
- ・夏休み実施の「生活ノート」検討
- ・校内夏季研修の計画・実施... など。

※いままで栄養職員であった時は、自分なりに教科と関連させて学年と調整しながらの授業でしたが、校内体制ができることで、全学年を見通した計画の下、全教職員で共通理解をはかりながら授業を実施しています。

このようにして作成した年間指導計画に基づいて、学級担任等と連携した教科・領域における食に関する指導をおこなっています。1学期の授業の一部を紹介します。

1年 特別活動



<好き嫌いをしないで食べよう>

給食にでる食材を紹介したり、紙芝居をしたりして、食べものに興味を持ち、なんでも食べようとする意欲がでる工夫をした授業

2年 生活科



<育てた夏野菜のパワーを知ろう>

いろいろな野菜の名前をワークシートで確認し合い、生活科で育てた野菜の様子をみんなで見ながら夏野菜のパワーを知る授業。そして続いて野菜を育て、嫌いな野菜を食べてみようとする意欲につなげる授業



3年 体育(保健)

<リズムのある生活を送ろう>

養護教諭とのT・Tで、睡眠と朝食の大切さをお互いの専門性をいかした授業



6年 家庭科

<紙上バイキング給食にチャレンジしよう！>



家庭科では、教科担当とともに、単元「見直そう！毎日の食事」でおかずの必要性について文部科学省の副読本を使った授業

理科では、教科担当とともに、単元「動物のからだのはたらき」の中で人の体の中で食べものが通る道(消化管)と消化と吸収を大型掲示物やエプロンシアターを使っの授業

6年 理科

<食べ物の通る道(消化と吸収)>



栄養教諭が授業にかかわることによって・・・
栄養教諭が授業を行うことで、その教科の食に関する部分のねらいに専門的に迫ることができ、子どもの理解がより深まることが期待できます。

家庭との連携では

学校において取り組んでいる食育の目的、内容を保護者と共有し、保護者が自主的に子どもの健康や食について考えていけるように情報発信をして、学校と家庭とが連携していくことが重要です。

そこで、PTAと話し合いを重ね、18年度は、数回、食育講座を開催することになりました。学校での食育を理解していただくために、食育講座では、養護教諭と栄養教諭が行った「生活リズムと朝ごはん」(3年)の授業を模擬授業として再現しました。子どもがどんな学習をしているのか体験し、早寝・早起きの生活リズムの大切さ、朝食をしっかり食べる大切さを知ってもらいました。



心がやさしくなるホルモン・集中力を高めるホルモン・目覚めのホルモンなどが、早く寝ることですっきりです。



これまで取り組んできた中でよかったことは、1つは現在取り組んでいる食に関する指導の推進体制が作られることで、全教職員で目標の共有化が進むとともに、組織的・計画的な取り組みができるようになったことです。次に、家庭・地域との連携が進み、保護者をはじめ地域の方の食に関する関心が高まったことです。そして今後の課題は、現在取り組んでいる食に関する指導を見直し、一層子どもの実態に合った継続性・系統性をふまえた全体計画を構築していくことだと考えます。

栄養教諭は、食育を推進していくコーディネーターとして、子どもたちの食に関する自己管理能力の育成と望ましい食習慣の形成に向け、取り組んでいきたいと思っています。

展示コーナー

米・米飯コーナー



大阪府内の学校給食で使われている米の銘柄サンプルや、炊き込みご飯や混ぜご飯を展示しました。

精米等

- ・ヒノヒカリ（大阪産米）
- ・ヒノヒカリ（香川県産）
- ・あきたこまち（岩手県産）
- ・アルファ化赤飯
- ・米粒麦

米飯

- ・麦ご飯
- ・わかめご飯
- ・雑穀ご飯
- ・鶏ゴボウご飯
- ・きびご飯
- ・梅菜飯
- ・チキンライス
- ・のり巻きおにぎり



パン展示コーナー



昭和30年頃に給食に出ていた小麦粉110g使用パンの大きさを体験してもらい、現在各市町村で採用されている多様化パンを一同に展示しました。

- ・黒糖パン
- ・レーズンパン
- ・ごまパン
- ・バターロール
- ・アップル渦巻
- ・チーズロール
- ・そぼろパン
- ・黒糖くるみパン
- ・オリーブパン
- ・クロワッサン
- ・メロンパン
- ・ココアパン
- ・ミルクパン
- ・ふすまパン
- ・紫芋パン
- ・おさつパン
- ・キャロットパン
- ・ハニーバンズ
- ・パインパン



一般物資コーナー

大阪府内の地場産物の活用事例パネルをメインに、財団が開発並びに開発予定の大阪産原料を使用した物資を展示しました。



地産地消物資

- ・オニオンソテー（泉州産玉葱）
- ・みかん缶詰（大阪産みかん）
- ・みかんゼリー（和泉市産みかん）
- ・ファイバー玄米（大阪産米）

財団開発冷凍食品

- ・とろろよせボール
- ・肉じゃがコロッケ
- ・新緑揚げ
- ・七福ひろうす
- ・とうふハンバーグ



全国学校栄養士協議会開発物資

- ・つぶつぶりんごカムカムゼリー

市町村展示コーナー

各市町村のご協力をいただき各地で実施されている食育教材資料を展示しました。

- ・高槻市 食育教材
- ・羽曳野市 7,800人分のカレー材料
- ・八尾市 八尾市の献立のうつつりかわり給食ができるまで
- ・寝屋川市 地場産野菜を使用した給食
- ・堺市 バランスを考えて朝ご飯を食べよう



10,200人の来場者があった第1回食育推進全国大会は、大盛況のうちに終了しました。

当財団のブースには、2,300人の方が来場していただきました。

試食コーナーでは、「おいしかった」との感想をたくさんいただき、また、パネルや展示物等も興味をもって熱心にご覧いただきました。

「食育」について、学校給食が担う役割は大きく、今回の出展で学校給食についての理解を深めていただけたのではないかと思います。

当財団は、今後とも子どもたちの「おいしく、たのしい学校給食」を支えるため、安全・安心な学校給食用物資の供給や学校給食の普及充実に最善の努力をまいります。

今回の出展にあたり、多くの方のご協力をいただき、あらためてお礼を申し上げます。

財団出展内容の詳細は、財団ホームページをご覧ください。

第60回大阪府学校給食大会が 開催されました

第60回大阪府学校給食大会が、7月25日(火)に森ノ宮ピロティホールで開催されました。本年度は、下記の学校等団体(18校)、個人(34名)の皆さんが、長年の学校給食功労者として、理事長表彰を受けられました。

また今回は、児童から「学校給食」をテーマに作文を募集し、2,956名の応募者の中から、3名の最優秀作品が選ばれ、当日会場で披露していただきました。

学校給食表彰受賞団体・受賞者

1. 優良学校(18校)

地区名	所属	学校長名
大阪市	大阪市立巽東小学校	長岡幸子
大阪市	大阪市立矢田南中学校	横山裕
大阪市	大阪市立光陽養護学校	花木眞
豊能	豊中市立東豊台小学校	吉川章二
豊能	池田市立五月丘小学校	馬場勝
豊能	箕面市立中小学校	播村勝史
三島	茨木市立畑田小学校	豊田守
三島	島本町立第三小学校	中村和喜夫
北河内	大東市立泉小学校	山村義昭
北河内	交野市立倉治小学校	関純二
中河内	八尾市立曙川東小学校	上田実
中河内	柏原市立堅上小学校	西村良一
南河内	河内長野市立加賀田小学校	三浦恒彦
泉北	忠岡町立忠岡小学校	桂川文夫
泉南	岸和田市立光明小学校	亀井長生
泉南	泉佐野市立北中小学校	赤坂幸春
泉南	泉南市立鳴滝第二小学校	辻本勝己
泉南	阪南市立福島小学校	中西功治

2. 功労者

(1) 学校教職員・教育委員会事務局関係職員及び学校給食関係業者(21名)

地区名	所属	氏名
大阪市	小林小学校	山口賢二
大阪市	滝川小学校	後藤陽子
大阪市	福島小学校	草川恵子
大阪市	鯉江小学校	高村明美
豊能	豊中市立豊島小学校	清水幹子
三島	吹田市立高野台小学校	佐々木文子
三島	摂津市立味生小学校	小椋利夫
北河内	守口市立藤田小学校	河井直子
北河内	枚方市教育委員会	端野幸子
北河内	寝屋川市立北小学校	赤木悦子
中河内	東大阪市立繩手北小学校	新井良子
中河内	東大阪市立意岐部東小学校	吉田君代
中河内	八尾市立南高安小学校	中川理美
中河内	柏原市旭ヶ丘小学校	櫻本節
南河内	藤井寺市柏原市学校給食組合	石川幸弘
泉北	和泉市立幸小学校	三木敬子
泉南	貝塚市立東小学校	松尾敦代
泉南	熊取町立西小学校	谷秀子
泉南	田尻町立小学校	大門たき子
泉南	岬町立淡輪小学校	安藤佐登美
	前大阪府学校給食パン・米飯協同組合専務理事	百井弘

(2) 学校給食調理員(13名)

地区名	所属	氏名
大阪市	開平小学校	垣下美智子
大阪市	波除小学校	山野智栄子
大阪市	大国小学校	岡山琴恵
大阪市	宝栄小学校	寄川智子
大阪市	思斉養護学校	山田津年子
豊能	豊能町立吉川小学校	田中尚子
三島	高槻市立富田小学校	瀧井長子
北河内	四條畷市学校給食センター	松岡まり子
南河内	(有)はびきのエル・エス	川端良博
南河内	(有)はびきのエル・エス	木下正美
南河内	河南町立学校給食センター	村元千恵子
泉北	泉大津市立楠小学校	長澤初代
泉北	高石市立高石小学校	長谷川キヨ子



「おおさか学校給食」作文コンクール 最優秀作品

＝低学年の部＝

大阪市立高見小学校 1年 さわだ みずほ

クンクン。きゅうしょくがかりが、大きなおかず入れをはこんできた。

あ、カレーだ！

きゅうに、ものすこーくおなかですいてきた。おとうばんさんが、「ハイ」とはこんでくれる。

「いただきます。」

みんな大きな口でパクッ。フリーしながらパクッ。きょうもすこーくしあわせパクッ。

お友だちとしゃべりながらパクッ。

「おかわり！」

先生に入れてもらう。もうちょっとほしいけど、みんなでじゅんぶん。もう一回ならばうかな。ようちえんでは五回もおかわりしたよ。ああおいしかった。

「まい日大きな力マで、いろんなメニューをつくってくれてありがとうね。ごちそうさま。」

空っぽのしょつきをかえしに行く。あしたのメニューはなにかな？たのしみだね。

やさいもおおにも、わたしはなんでも大すぎ。デザートはもっとすぎ。でも、のみかけた牛にゆうをすてたり、ちよっとしかたべなかつたりする人もいる。もったいないおぼけが出てくるよ。

大さかしは、中学生になるときゅうしょくがないのはどうして？中学生になっても、ずっとおいしいきゅうしょくがありますように！いっぱいおかわりしたいから。

いっぱいいたべたら元気が出るよ。大きなこえで本をよんだり、うたつたりもできるよ。大きくなってお空のくもの上までとどくといいなあ。あしたものこさずたべられるからね。

でも、おなかがいっぱいになるまでたべたことがない国のお友だちがせかい中にはたくさんいる。どうして？

せかい中の学校にも、まい日たのしいきゅうしょくがあって、みんなでおしゃべりしながらたべられる日が早くきますように。



＝中学年の部＝
「学校給食について」

大阪市立野田小学校 4年1組 光畑 有紗

私はいつも、給食を楽しみにしています。

休み時間や、勉強をしているとすぐにおなかガバこべこになります。

私は、「早く食べたいな。」と思うこともあります。

でも給食調理員さんにとっては、たいへんな仕事です。

いつも学校全員分の給食を作るなんてびっくりしました。大きなおなべにざい料を入れてかきまぜるなんて、うでがいたくなるだろうし、足もいたくなるだろうし、私がつたえることがあればつたってあげたいです。

私の一番好きな給食は、ビビンバです。ビビンバの日が来たなら私は「やったー。」と言いたくなります。

私はいつも朝起きたら今日の給食は何かてんけんをしています。私はそれが楽しみです。そしてみんなで楽しく給食を食べることを楽しみにしています。学校の給食と家のごはんのちがいは味がちがいます。家のおいしいけど給食も同じくらいおいしいです。

私が給食当番だった時、重い物をもっていたら、給食調理員さんが、どんだけがんばっているのかがつたわってきます。重いけどがんばろうと思つこともありました。

私はまだ一年生の時はあまり給食を食べられませんでした。でも、二年生、三年生、四年生とおおきくなってくるとよくたべれるようになってきました。家でもよくお母さんに、「よくたべようになつたね。」

と言われることもあります。それは、給食調理員さんのおかげだと私は思います。これからもいろいろなものをつたべて元気いっぱい100パーセントにしたいと思つました。

私はアレルギーをもつていて食べられないものがいっぱいあります。こむぎとか、大豆とかはぜんぶ食べられません。だからパンの時はいつもおにぎりをもちつていきます。でもだいぶん食べれるようになってきています。さいしょはひとりだけおにぎりで、すこく心の中が悲しい気もちになつていたけど、もうだいじょうぶになりました。

わたしは今安心しておにぎりを食べています。私はこれから給食を大切に食べたいと思います。



＝高学年の部＝
「学校給食」

大阪市立東田辺小学校 5年2組 南岡 伸和

くー、きゆるきゆるきゆる・・・、給食の時間が近づくと、ぼくのおなかガ鳴り出します。

朝、おなかがいっぱい食べてきたはずなのに、給食室からおいしそうなにおいがしてくと、ぼくのおなかは、「早く、給食を食べたいよ！」と、さわぎ出すのです。

ぼくは、給食が大好きです。お母さんの作ってくれる料理も大好きだけど、給食調理員さんが作ってくれる給食もとてもおいしいです。お母さんが家族のために、愛情をこめて、料理を作ってくれているように、給食調理員さんも、学校みんなのために、一生けん命、給食を作ってくれています。給食調理員さんの、そんな愛情がこもっているから、きつと給食はおいしいんだと思います。

それに、ぼくは給食を食べるようになって、ずい分と好きさらいがへりました。家だと、さらいな物が出ると、『いやだな、食べたくないな。』と思うけれど、給食だとさらいな物でもおいしく食べられるのです。どうして、なんでもおいしく食べられるのかな。きつとクラスのみんなと食べているからだと思います。クラスのみんなと食べると、おいしい給食が、もっともとおいしく感じられます。友達パワーで、みんなと食べると、とても楽しくてうれしいです。だからぼくは、給食の時間が大好きです。

以前、お母さんが、給食の試食会に行つた時に、こう言つていました。

「給食は、みんなが元気で健康に、学校生活を送れるように、ちゃんと栄養のバランスを考えて作られているのよ。だから、残さず食べないとね。」

給食を作ってくれる調理員さん、こん立を考えてくれる栄養士さん、野菜や果物を作ってくれる農家の方、お魚をとってくれる漁師さん、牛やぶた、にわとりを育ててくれる農場の方、そしてそれらを運んでくれる、トラックの運転手さん・・・。

給食が、ぼく達の口にはいるまでには、本当にいろいろなお話になっていきます。

前にテレビで見た、アフリカの学校では、とても質素な給食を、みんな食べていました。また、アメリカでは、ファーストフードの給食が多くて、ひまんの子供がふえていと聞きましました。

日本のおいしい給食を食べる事ができるぼくは、とても幸せなのだと思います。

今日も、その感謝の気持ちをわすれずに、一つぶも残さず大好きな給食を食べようと思います。

「ありがとう。いただきます！」

学校給食と地産地消



河内長野市教育委員会 学校給食センター
所長 西端 正夫

献立
紹介

河内長野市は、大阪府の南東部にあって、東は奈良県、南は和歌山県に接し、金剛葛城山脈に囲まれた市域の70%が山林地帯で自然と歴史が豊かな町です。

共同調理方式で、昭和59年9月より市内全小学校で完全給食を実施しております。

食材については、月毎の一括購入になっており、その購入については、給食会の物資購入委員会において、安全・安心なもの・国内産で賄えるものについては国内産を基本として、農作物についても国内産で低農薬のものを、肉(牛・豚・鳥)については、全て国内産のものを選定しております。

しかし、地産地消となると、本市の場合は、野菜に比べて果樹の生産が盛んな地域であるため、

野菜農家が少ない状況にあり、必要数の確保や品質の統一等が困難であり、なかなか進みませんが、その状況の中において、赤味噌については100%地元産のものを使用し、又、野菜のうち特に玉葱は大阪工コ農産物として認証されているものを使用し、地元の小学生が体験学習として収穫したりして地域と学校の連携に取り組んでいます。

精米についても少しではあるが地元産の新米を3学期に使用したりしており、地元で生産していない肉や魚などを除くと30%以上の地元産のものを使用しております。

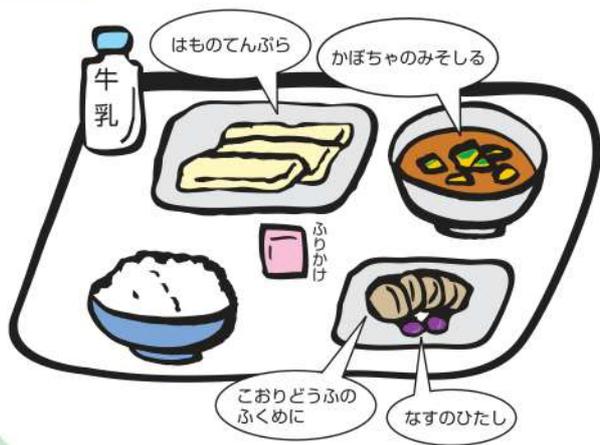
今後も、更に地産地消を推し進めるために、農業関係者との話し合いを推し進めていきたいと考えております。

今日の献立

ごはん ・ 牛乳 ・ ふりかけ
かぼちゃの味噌汁 ・ はものてんぷら
凍り豆腐の含め煮 ・ 茄子の浸し
地産産：玉葱、茄子、赤味噌、青ねぎ

栄養価

エネルギー	664kcal	タンパク質	29.1g	脂質	20.1g	Ca	395mg
Mg	93mg	鉄	2.3mg	亜鉛	2.8mg	レチノール当量	252μg
ビタミンB1	0.53mg	ビタミンB2	0.87mg	ビタミンC	20mg	食物繊維	5.1g
食塩相当量	2.7g						



食育講座

種類もおいしさも、いろいろな豆たち。



日本豆類基金協会「豆」元気、きれいより

編集後記

第60回大阪府学校給食大会を記念とした新たな取り組みとして「おおさかの学校給食」の作文コンクールを実施しました。応募作文から多くの子どもたちの、学校給食に対する思いをあらためて認識いたしました。

これからも『子どもたちに安全でおいしい給食』を支えるため、財団として最善の努力をまいります。

今後とも、給食だよりについてのご意見・ご感想をお寄せ頂くとともに、情報提供のご協力をお願いいたします。