

学校給食だより

おおさかの

第11号

平成19年1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：豊能町立東能勢小学校〕

学校における食育の充実④

大阪府教育委員会事務局
教育振興室 保健体育課

前号では、ご案内した「大阪府学校給食研究協議会（平成18年11月16日、大阪市立中央小学校）」に、多くの教職員の皆様に参加いただき、4つの分科会において熱心な協議が行われるなど、実りある会となりました。

大阪府教育委員会では、平成18年1月から、府内小学校9校（大阪市を含む）に栄養教諭を配置し、栄養教諭の役割や食に関する指導の充実方策についての実践的な研究を行う「栄養教諭実践モデル校事業」を実施しておりますが、このたび（平成18年11月13日）、同検討委員会から中間報告をいただきました。

中間報告では、今後の「栄養教諭の任用、配置」について、「小学校における事業の継続した効果検証が必要であること」「小中学校が連携した食育推進の取組についての研究が必要なこと」などが示されるとともに、「栄養教諭の役割」「食に関する指導の充実方策」についても示されています。

これらを受け、府教育委員会では、次年度も本事業を継続して実施し、学校における食育の一層の推進を図っていききたいと考えています。

【3学期に開催される食に関する指導に係る研究報告等】

①豊川北小学校における食に関する指導の研究報告会

（平成19年1月23日（火））13:45～17:10、箕面市立豊川北小学校

・平成17、18年度 独立行政法人日本スポーツ振興センター委嘱事業

②第2回大阪府学校給食指導講習会

（平成19年1月24日（水））14:00～17:00、府教育センター

・食に関する指導の充実に関する最新情報の説明及び文部科学省委嘱事業校の実践報告等

③「栄養教諭を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」研究発表会

（平成19年2月7日（水））13:40～17:15、枚方市立牧野小学校

・平成18年度 文部科学省委嘱大阪府教育委員会指定、枚方市学校園活性化モデル校園事業

目次

- 給食風景・学校における食育の充実④..... 1
- 食の教育だより「学校、家庭、地域が連携した食に関する指導について」... 2～3
- 市町村だより「高槻市食育フェア」を開催しました..... 4
- 財団だより..... 5～7
- 献立紹介「豊能町立東能勢小学校」..... 8

学校、家庭、地域が連携した 食に関する指導について

大阪市立中央小学校
栄養教諭 山北人志

学校、家庭、地域が連携して取り組む食に関する指導として、本年度は朝食をテーマに取り上げて取り組むことにしました。

1 学校の指導

(1) 6年家庭科(6、7月)

「朝食に合うおかずを作ろう(7時間)」を実施した。

6月の指導を始める前に比べて、授業後のアンケート結果では「朝食を食べよう」と思った児童が多く、朝食を食べるようになった児童の割合が増えた。

授業での朝食指導は児童の意識が高まり、効果的であることがわかった。なお、さらに継続した指導の必要があると考えられる。

(2) 給食時間における朝食指導(5分)×3回を1～6年に実施した。

(3) 10月「朝食を食べるデー」強化月間

目的

- ① 朝食を食べない児童に朝食を食べる習慣をつけさせる。
- ② 飲み物(牛乳、果汁飲料)を飲む。
- ③ ごはんを食べる。
- ④ おかずをいっしょに食べる。

方法

「朝食を食べるデー」カード、「食べたねシール」を渡して1カ月間、自分の朝食チェックをさせる。

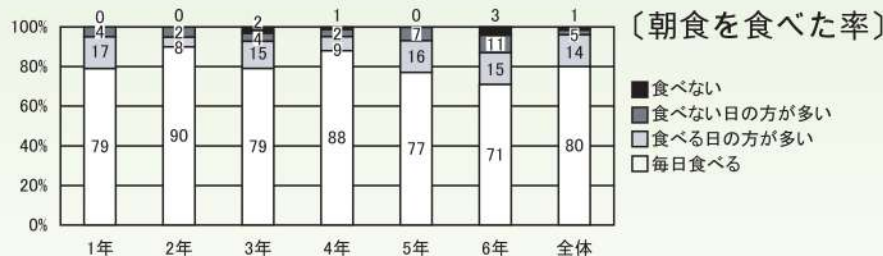
「食べたねシール」を毎日カードにはった児童は53%、毎日ではないが張っていた児童は23%で、計76%の児童がシールを貼っていた。

(4) 6月の朝食指導実施前と10月の朝食指導後に朝食調べを実施した。

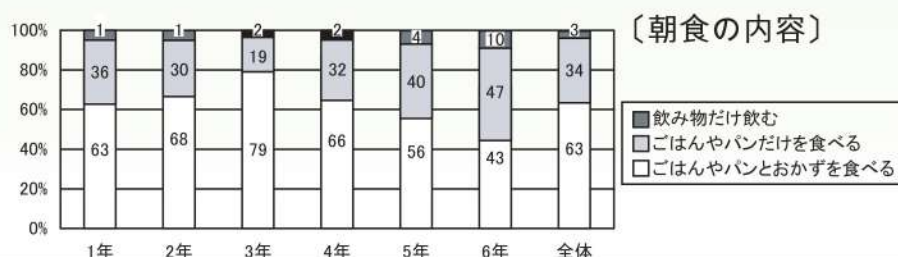
朝食を食べているかどうかを比較すると食べる日の方が多い児童が増え、食べない日の方が多い児童は減少していた。

朝食の内容についてもごはんやパンとおかずを食べる児童が増え、ごはんやパンだけの単品を食べる児童が減少した。朝食指導の効果が少しずつではあるが現れてきていることがわかった。

10月末



10月末



2 学校・家庭・地域と連携した食に関する指導

- (1)食育通信を9月より毎月発行。学校で現在実施している食育の紹介。
- (2)7月のPTA新聞で食育特集を組んで中央小学校での「食に関する指導」の紹介。
- (3)PTA給食委員会では学校、家庭、地域が連携して子どもたちにとって望ましい生活リズムを育てて行くため、本年度「朝食もりもり推進運動」に取り組んできた。7月に家庭から募集した朝食献立を基に、8月に献立の選定を行い、10月に「家族で朝ごはん料理教室」を開催した。料理教室で作った献立をもとに、家族で朝ごはん料理教室レシピ集を作成し、11月始めに全家庭配布を行った。

おいしい・楽しい・うれしい
食育

「食育」が今年度から中央小学校の取り組みの一つです。11月15日には中央小学校で、元飯沼小学校の児童が来校し、食育指導を行いました。

「おいしい・楽しい・うれしい」食育を推進するため、給食委員会を中心に、学校・家庭・地域と連携して取り組んでいます。食育に関する活動として、食育通信の発行や、食育行事の開催を行っています。

食育は、心身の健康や生活リズムの形成に大きく関係しています。食育を通じて、子どもたちに食の大切さや、食文化の大切さを伝えることが大切です。

食育通信

中央小学校では「朝食もりもり推進運動」に取り組んでいます。

食育通信は、食育に関する情報を提供するための通信です。毎月発行し、学校で配布しています。

食育通信の内容は、食育の重要性や、食育に関する活動の紹介、食育に関するアンケートの結果などです。

食育通信の発行は、食育の推進に大きく貢献しています。

朝食を毎日食べよう!
レシピ集

平成18年10月21日
家族で朝ごはん料理教室

中央小学校PTA給食委員会

朝食は、心身の健康や生活リズムの形成に大きく関係しています。朝食を毎日食べることで、子どもたちの健康や学習意欲を高めることができます。

このレシピ集には、家族で朝食を作るためのアイデアや、簡単なレシピが紹介されています。

ひじきごはん・オープンオムレツ・みそ汁

ひじきごはん	オープンオムレツ	みそ汁
ひじきごはん (大人) 800円	オープンオムレツ (大人) 400円	みそ汁 (大人) 200円
ひじきごはん (小学生) 400円	オープンオムレツ (小学生) 200円	みそ汁 (小学生) 100円
ひじきごはん (幼児) 200円	オープンオムレツ (幼児) 100円	みそ汁 (幼児) 50円

このメニューは、朝食を毎日食べることを目指して作成されたものです。健康的でおいしい献立が揃っています。

(4)わいわい祭り

中央小学校PTA、はぐくみネットが中心になり、地域住民との連携、親子のふれあいなどを目的に毎年実施している「わいわい祭り」が、今年も11月12日に開催された。4年が育てた「おおさかしらな」5年が育てた「田辺だいこん、天王寺かぶら」の入ったみそ汁の試食会と、中央小学校で今年取り組んでいる、なにわの伝統野菜の栽培のパネル展示を行い、食に関する指導のとりのくみを地域の方にも紹介した。

(5)パンづくり

3年、総合的な学習では地域の方々を呼んで、パン作りを通して児童とのふれあいを深めている。



<わいわい祭り>



パン生地は
しっかりこねましょう。

<パンづくり>

3 まとめ

食育は、学校だけでは十分ではなく、家庭、地域がそれぞれの役割を明確にして連携し協力しながら推進していくことが大切であることを確認した。

今後も家庭、地域と学校との食を通した様々な交流の機会を設定し、共通理解をはかり、連携した取り組みを深めていきたい。また、PTAの活動としても新たな実践を創意、工夫していきたい。

「高槻市食育フェア」を開催しました。

高槻市教育委員会 久保豊子

10月22日(日)に生涯学習センターと桃園小学校で『食育フェア』を開催しました。高槻市では、「食育」を重点施策とし、市民が健康で豊かな生活を送ることができるように取り組みを進めています。今回、食育に関係する団体とも協力し、食育講演会、学校給食試食会、じゃんぼカルタ、地元農産物の販売等の催しを行いました。

たくさんの市民の方々の参加があり、「食」の大切さについて考えていただく機会となりました。



学校給食献立試食会

さつまいもごはん、さんまのかば焼き、煮浸し、みそ汁、みかん、牛乳などの献立を試食していただきました。



食育ダンス

「野菜バリバリ元気っ子」の曲に合わせてリズムカルなダンスでした。



食育紙しばい

学校栄養職員の作成による紙しばい「おばあちゃんのおみまい」を上演しました。たくさんの子どもたちが集まりました。



食育マジック

学校栄養職員により、赤・黄・緑のハンカチを用いたマジックで楽しく栄養三色について学ぶ機会となりました。



食育講演会

為後善光先生に食のよこぎ、たのしみの演題で講演をいただきました。

レシピの配布

給食献立の中から、家庭に普及したい献立をカードにして、自由に持ち帰れるようにしました。



◇平成18年度学校給食文部科学大臣表彰

第57回全国学校給食研究協議会が去る平成18年11月21日、22日に福井市フェニックス・プラザに於いて開催されました。

その際、下記の学校と2名の方が栄えある文部科学大臣表彰を受賞されました。

長年、学校給食の発展充実に尽くしていただいたご苦労に対し感謝申し上げます。

- 学校の部
大阪市立片江小学校
- 個人の部
 - ・ 金銅正充（藤井寺市柏原市学校給食組合 事務局長）
 - ・ 西本敬子（寝屋川市立明和小学校 栄養職員）



◇大阪の学校給食献立に取り入れられた郷土食の紹介

平成17年度中に各市町村の学校で実施された郷土食には次のようなものがありました。

都道府県名	郷土料理名
大阪府	なにわうどん・ たこボール・ たこやき・ お好み焼き・ 信太うどん・ きつねうどん・ かしわのすき焼き・ じゃこまめ・ たけのごはん（地場産）・ けんちゃ・ いもなんば・ 大阪カレーうどん・ 粉豆腐・ くるみ餅・ はりはり煮・ 大根飯・ 蕪のみそ汁・ かやくごはん・ 船場汁・ えびまめ・ 河内のっぺ・ 焼きナス・ ずいきのごま酢和え・ なすのごま酢和え・ 切り干し大根煮・ かもうりの煮物・ 里芋と団子の煮物・ ズイキと豚肉の煮物・ じゃこごう・ いもだこ・ えびなす・ たけのこの煮物・ なすの田楽・ 豆腐田楽・ 里芋の田楽・ さつまいものいとこ煮炒大豆茶飯・ 白みそ雑煮・ 古代赤飯・ ビーフステーキ（地場産）
北海道	石狩汁・ ハスカップゼリー・ 鮭のちゃんちゃん焼き・ かにごはん・ 貝柱フライ・ とうもろこし・ どさんこ汁 カルチャン焼き・ 三平汁
福島県	こづゆ
山形県	芋煮・ いも煮汁・ きりたんぼ汁・ いもの子汁
山梨県	ほうとう
東京都	深川めし
愛知県	きしめん汁・ 味噌カツ・ 白菜の香りとえ
奈良県	吉野汁・ 飛鳥汁
福岡県	筑前煮・ 筑後雑煮・ がめ煮・ 豚肉の柳川煮
高知県	白菜と小松菜の土佐煮風
長崎県	長崎チャンポン・ 皿うどん・ 長崎の雑煮・ チャンポン汁・ チャンポン麺
鹿児島県	さつまい
宮崎県	チキン南蛮
沖縄県	らふていアーサ汁・ ゴーヤチャンプル・ クファジュージー・ マーミナチャンプル・ もずく入りジュージー 紅芋コッペ・ 沖縄そば・ パインゼリー・ ししジュージー・ チャンプルー・ 豆腐チャンプル
全国共通	のっぺい汁・ ちゃんこ汁・ 鯨の甘辛煮・ 呉汁・ たぬき汁・ 沢煮碗・ 村雲汁

（アンケート調査 18年9月より）

ノロウイルスに注意しましょう!!

平成18年度 パン及び米飯展示試食会 について



大阪の学校給食の充実と食育支援を目的に学校給食用パン・米飯の展示・試食会を平成18年8月31日ホテルアウィーナ大阪で大阪学校給食パン・米飯協同組合との共催で開催いたしました。

今回は、大阪府産の原料を使用して開発したパン等を初めて府内市町村に提案したほか、現在府内で採用されている20種類の特別パン、12種類の混ぜ・炊き込みご飯を試食していただきました。また、食育支援を目的に財団が行っております貸出用食育教材等の展示も併せて実施いたしました。

詳細については財団ホームページをご覧ください。

今回のテーマ

- 「からだにやさしいパン」
- 「地産地消の米飯給食」

パン・コーナー



米飯・コーナー



食育教材・コーナー



★★★★★ 今回の展示会で財団が提案させていただいた製品です。★★★★★★

財団の新規開発パン



オーぶらんパン

「オーぶらんパン」は、不溶性食物繊維を驚くほど豊富に含んだ国産小麦の表皮を焙煎し粉碎したものを主原料に、これにビタミン・ミネラル強化のため数種の国内産原料をバランスよくブレンドしたパン用原料粉を混入したパンです。パンへ5～10%添加することにより、風味が香ばしくなり食物繊維を無理なく摂取することができます。基本パン生地として使用できます。



米粉ナン

米粉を使用して米特有のもちもち感を活かしたナンを展示しました。今回は大阪産のお米を100%使用し地産地消の特色も持たせました。カレーやシチューと一緒にいかがですか。今後、焼き色や食感などを改良し、より一層子どもたちに喜ばれるものを提供できるよう改良予定です。

学校給食用開発冷凍食品等の成分検査、微生物検査及び直接喫食される食品（マヨネーズ・パン添加物・デザート類）の腸管出血性大腸菌O157の検査を8月末に実施いたしました。下図の一覧表のとおり全食品について良好な検査結果でありました。

また、今年度2学期から地産地消推進の一環といたしまして泉州たまねぎを使用したソテードオニオン（冷凍 1kg レトルトパック）の取り扱いを行っております。一般生菌数等の検査に加えましてセレウス菌（土壌細菌）、耐熱生菌の検査も実施いたしました。いずれも良好な結果でした。

今後においても、より一層の検査の充実、地場産使用食品の取扱いに取り組んで参りますのでよろしくご願いたします

平成18年度開発冷凍食品及び冷凍食品検査結果一覧

品名	メーカー名	水分%	粗脂肪%	粗蛋白%	一般生菌数 10万以下(1g中)	大腸菌群 陰性	O157 陰性
とろろ寄せボール	スギヨ	72.6	3.2	9.8	<300	(-)	(-)
豆腐ハンバーグ	アクリフーズ	68.6	11.1	9.0	<300	(-)	(-)
七福ひろうす	スギヨ	65.1	15.0	11.9	<300	(-)	(-)
すり身の新緑あげ	ほくれい	70.4	9.9	7.2	<300	(-)	(-)
ポークチキンハンバーグ	エム・シー・シー	62.4	11.9	13.9	<300	(-)	(-)
ポークチキンミートボール(蒸しタイプ)	エム・シー・シー	62.4	12.3	13.4	<300	(-)	(-)
ポークチキンミートボール(焼き目タイプ)	エム・シー・シー	60.0	12.4	14.7	<300	(-)	(-)
チキンオムレツ	マルイ食品	71.1	12.4	11.0	<300	(-)	(-)

品名	メーカー名	水分%	粗脂肪%	粗蛋白%	一般生菌数 10万以下(1g中)	大腸菌群 陰性	セレウス菌 陰性	耐熱性菌	O157 陰性
ソテードオニオン50	エム・シー・シー	85.4	1.9	1.1	<300	(-)	(-)	0	(-)
ソテードオニオン30	エム・シー・シー	75.0	3.5	1.7	<300	(-)	(-)	0	(-)

品名	メーカー名	水分	粗脂肪	粗蛋白	一般生菌数 10万以下(1g中)	大腸菌群 陰性	亜硝酸銀 検出せず	ソルビン酸 検出せず	O157 陰性
ポークフランクフルト	タケダハム	56.0	23.8	13.6	<300	(-)	検出せず	検出せず	(-)
ポークウインナーソーセージ	タケダハム	56.5	24.0	13.3	<300	(-)	検出せず	検出せず	(-)
ポークウインナーソーセージ(粗挽き)	タケダハム	56.7	24.0	15.2	<300	(-)	検出せず	検出せず	(-)

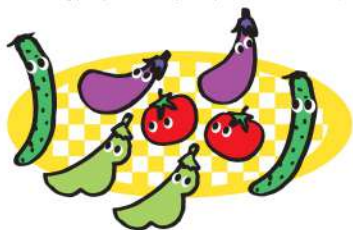
品名	メーカー名	水分%	粗脂肪%	粗蛋白%	一般生菌数 1万以下(1g中)	大腸菌群 陰性	O157 陰性
ぎょうざ	フジフーズ	61.5	11.9	7.1	<300	(-)	(-)
しゅうまい	フジフーズ	59.7	12.5	7.4	<300	(-)	(-)

品名	メーカー名	水分%	粗脂肪%	粗蛋白%	一般生菌数 300万以下(1g中)	大腸菌 陰性	O157 陰性
肉じゃがコロケ	タケフーズ	65.9	3.0	4.3	7.2×10^4	(-)	(-)
大豆ひじきコロケ	トウジツフーズ	64.1	3.5	4.6	8.0×10^4	(-)	(-)
大豆青のりコロケ	トウジツフーズ	64.1	3.6	6.4	7.3×10^4	(-)	(-)
ポークチキンミンチカツ	エム・シー・シー	59.4	11.6	11.7	<300	(-)	(-)

平成18年度腸管出血性大腸菌O157検査結果一覧表

品名	メーカー名	検査結果	品名	メーカー名	検査結果
マヨネーズ	キュービー	(-)	イチゴミックスジャム	タカ食品	(-)
マヨネーズ	ケンコー	(-)	イチゴジャム低糖度	小島食品	(-)
マヨネーズ	丸和油脂	(-)	りんごジャム	小島食品	(-)
マヨネーズ	タカ食品	(-)	粉末チーズ	六甲バター	(-)
マヨネーズ	エスエスケー	(-)	バター	雪印乳業	(-)
チーズ(スライス)	雪印乳業	(-)	バター	マリンフード	(-)
チーズ(スライス)	六甲バター	(-)	いか天ぷら	日本水産	(-)
チーズ(スライス)	明治乳業	(-)	いか天ぷら	ノースイ	(-)
チーズ(ハイチーズ)	雪印乳業	(-)	はちみつ(純粋)	武州養蜂園	(-)
チーズ(スティック)	雪印乳業	(-)	はちみつ(アップル)	武州養蜂園	(-)
チーズ(スティック)	六甲バター	(-)	はちみつ(ブルーベリー)	武州養蜂園	(-)
チーズ(ソフト)	六甲バター	(-)	はちみつ(レモン)	武州養蜂園	(-)
チーズ(キャラメル)	六甲バター	(-)	冷凍デザート(ブルーベリー)	アクリフーズ	(-)
チーズ(カット)	六甲バター	(-)	冷凍デザート(バイン)	ほくと	(-)
マーガリン(全植ソフト)	月島食品	(-)	冷凍デザート(洋なし)	アクリフーズ	(-)
チョコレートマーガリン	マリンフード	(-)	冷凍デザート(つぶつぶりんご)	ネージュ	(-)
イチゴジャム低糖度	カセイ食品	(-)	冷凍デザート(みかん)	愛媛中央	(-)
イチゴジャム	カセイ食品	(-)	ソフトブルー	正栄食品	(-)
イチゴジャム	タカ食品	(-)	はっ酵乳(アシドミルク)	愛知ヨーク	(-)
イチゴミックスジャム	カセイ食品	(-)	はっ酵乳(アシドミルクFe)	愛知ヨーク	(-)

学校給食と地産地消



献立紹介

豊能町立東能勢小学校
学校栄養職員 大辻 由香子

豊能町は農業の盛んな地域です。学校給食には年間を通して豊能町産の米(きぬひかり)を使用しているのをはじめ、旬の時期には高山ごぼう、真菜、しいたけ、トマトなどの農作物や母ちゃん味噌、母ちゃんづけ(きゅうりの漬け物)、真菜漬けなどの加工食品を使用しています。

地元農業の活性化、地産地消の推進、食育の推進を目的とし、2年前から「豊能町を食べる日」事業を行っています。「豊能町を食べる日」には、地元の農作物のみを使用した献立を作成し、実施しています。本町の農業は露地栽培が主流なので、その年の気候や実施時期によって使用でき

る食材が変わり、献立を直前に練り直すこともあります。年に2回実施しており、野菜の生産が盛んになる夏や秋に実施しています。そのうちの1回は農家の方に学校に来て頂き、実際に栽培している野菜を見せていただきながら農業についての聞き取り学習を行ったり、子どもたちと一緒に給食を食べて交流を深めたりしています。



地域ではヤーコンや真菜など地元特産のものから、じゃがいも、玉葱など日常の給食でも良く使用するものまで、いろいろな農作物が作られているので、もっともっと地場産のものを使っていけるように、農家との連携を模索しています。



今日の献立

味噌汁 鶏団子と野菜の煮物 変わり菜飯
牛乳
地場産：じゃがいも 玉葱 人参 白菜
しいたけ 高山ごぼう 葱 小松菜
米(工コ米) 母ちゃん味噌



本日の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄分
572	19.8	15.6	337	2.5

レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	塩分	食物繊維
360	0.24	0.43	32	2.9	6.4

※「おおさかの学校給食だより」第10号におきまして、P3の堺市立東深小学校の<紙上バイキング給食にチャレンジしよう!>と<食べ物の通る道>の写真が入れ変わっておりましたことを深くお詫言申し上げます。

変わり菜飯

材料	重量(g)	作り方
小松菜	17	① 小松菜は1cmの幅に切り、熱湯でゆがき、よくしぼる。 ② 味噌、酒、さとう、白ゴマを合わせ加熱する。 ③ ①と②をまぜあわせ、たきあげたごはんにまぜる。
味噌	3.5	
酒	1	
砂糖	0.3	
白ゴマ	1	
米	70	

みそ汁

材料	重量(g)	作り方
じゃがいも	30	① じゃがいもはひょうし切り、玉ねぎはうす切り、ねぎは小口切り、油あげは千切りにする。 ② 玉ねぎ、じゃがいも、油あげを順に入れ、具がやわらかくなったら、粉がつお、こんぶパウダー、味噌で調味する。 ③ 仕上げにねぎを入れる。
玉葱	20	
油揚げ	4	
葱	5	
粉がつお	0.2	
昆布パウダー	0.2	
味噌	11	
水	130	

鶏団子の煮物

材料	重量(g)	作り方
鶏団子	30	① 白菜は2cmの幅に切り、しいたけはいしづきを取りうす切り、ごぼうはささがき、人参は千切りにする。 ② 水に人参、ごぼう、白菜、しいたけを順に入れ、やわらかくなるまで煮る。 ③ 粉がつお、こんぶパウダー、調味料を加える。鶏団子を加え、よく煮込む。
白菜	40	
しいたけ	7	
ごぼう	10	
人参	10	
粉がつお	0.1	
昆布パウダー	0.2	
三温糖	1.4	
うすくち	3.6	
酒	1.8	
水	12	

編集後記

財団では、本年度から「情報委員会」を組織し、学校給食及び食育に関する情報収集、提供の充実を一層図っていくことになりました。

給食だよりに対しても、情報委員会に意見をいただきながら、一層内容の充実に努めます。皆さまもご意見をお寄せ下さい。