

学校給食だより

おおさかの

第13号

平成19年7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>



みんなで
楽しく

おいしいね!

大阪市立上福島小学校3年生

給食風景

食育時代の学校給食

常務理事兼学校給食部長
武市 康男



今年の4月に財団の常務理事兼学校給食部長に着任しました。どうぞよろしくお願ひします。

着任早々感じたのは、「食育」に熱意があるということです。平成17年6月に食育基本法が成立して以降、昨年6月には大阪で第1回食育推進全国大会が開かれ、今年の3月には大阪府食育推進計画が作成されました。食育はもとよりあらゆる世代にとって必要なものですが、とりわけ子どもたちにとっては、これから生きていく上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎となるべきものです。そして、学校給食は子どもたちにとって最も身近な「生きた教材」であるという事実を、大切にしたいと思っています。

今年は、当財団設立50周年の節目に当たります。周年事業として府内の小学校（小学部）5・6年生を対象に「野菜たっぷり こんな給食食べたいなあ」をテーマに学校給食献立コンテストを開催し、来たる7月24日の学校給食大会において最優秀賞等の発表並びに表彰式を行います。皆様も、子どもたちのニコニコ顔のコンテスト募集ポスターをご覧になられたでしょうか。

子どもたちの笑顔のため、また将来の食育を担う子どもたちのため、学校給食はおいしく楽しいことも大切です。

さて、昨年9月に府内市町村の学校給食の担当者の皆様をお願いして、「学校給食に関するアンケート調査」を行いました。その中で、今後財団に期待する役割として最も高かった（約9割）のは、①物資等の検査、②安全・安心な物資の低廉価格での安定供給の二大項目です。あらためて安全・安心、安定供給、安定価格が最も基本となるご要望であるということを確認しました。

今後とも、職員一同力を合わせて、安全でかつ楽しい給食をサポートしていきたいと考えています。皆様方の一層のご指導・ご協力をよろしくお願い致します。

目次

- 給食風景・食育時代の学校給食..... 1
- 食の教育だより「栄養教諭実践モデル校」としてのとりくみ... 2～3
- 大阪府だより 平成17年度学校給食栄養報告 週報 結果について... 4～5
- 財団だより..... 6～7
- 献立紹介「学校給食と地産地消」..... 8

平成17年度 学校給食栄養報告(週報)結果 について

大阪府
だより

大阪府教育委員会
教育振興室 保健体育課

大阪府食育推進計画が策定され、今後ますます学校における食育の推進が期待される所です。食育の生きた教材である学校給食について、週報(大阪府内小学校16校・共同調理場1校)の結果を基に考えてみたいと思います。

まず、栄養素等摂取状況及び使用食品の分類別摂取状況の結果は下の表のとおりです。栄養素の充足率を見ると、エネルギー・たんぱく質・カルシウムはほぼ充足しており、ビタミン類なども十分充足しています。しかし、鉄及び食物繊維の摂取量は不足しており、充足率はかなり低い状況にあります。食品構成を見ると、充足率40%未満の食品が、豆類・豆製品類・種実類・果物類・藻類・小魚類と多数あります。その他の野菜類も充足率は70%を越えていますが、食物繊維は不足している状況です。肉類については、充足率がかなり高い状況です。(平成17年6月、11月の第3週目の各5日間の調査結果)

栄養素等摂取状況(平均摂取量)

区分		小学校			充足率
		単独校	共同調理場	全体	
エネルギー	K c a l	609.0	648.0	609.5	93.8
たんぱく質 (うち動物性たんぱく質)	g	24.3	29.2	24.4	101.7
	g	13.9	16.8	14.0	
脂質 (うち動物性脂質)	g	19.7	21.2	19.7	90.9
	%	29.1	29.4	29.1	
	g	12.3	13.4	12.3	
ナトリウム(食塩相当量)	g	2.5	2.6	2.5	
カルシウム	m g	323.0	360.5	323.6	98.0
マグネシウム	m g	77.6	82.1	77.6	110.9
亜鉛	m g	2.8	3.3	2.8	142.1
鉄	m g	2.1	3.8	2.1	70.9
ビタミンA	μ g R E	232.5	281.2	233.2	179.4
ビタミンB1	m g	0.50	0.58	0.51	168.6
ビタミンB2	m g	0.56	0.66	0.56	187.0
ビタミンC	m g	23.7	29.4	23.8	119.1
食物繊維	g	3.8	4.2	3.8	58.9
1食当たりの平均購入金額	円	196.8	216.4	197.0	

以上の結果より、鉄及び食物繊維の増加のため、鉄の有効な供給源として藻類・卵類・豆類・緑黄色野菜類・種実類などを積極的に献立に取り入れる必要があります。また、食物繊維の観点から見ると、きのこ類・その他の野菜類・藻類・果物類などの増量が期待されます。また、肉類は多用されていますが、栄養素から見ると鉄不足があり、使用食品の種類や部位など検討が必要と思われます。魚類もほぼ同様の傾向があり、検討が必要と思われます。

献立作成時に食品構成を視野に入れ、栄養価の検討もされていると思いますが、週報の結果を見ると充分とはいえず、今後の課題と思われます。地産地消の推進や予算など課題もいろいろあり、ご苦労いただいていると思いますが、学校給食の根幹部分である献立作成時の参考資料として、この結果をご活用下さい。

使用食品の分類別摂取状況（平均摂取量）

区分			小学校 (g)			充足率 (%)
			単独校	共同調理場	全体	
小麦粉製品類	主食(小麦粉重量)	パンめん	24.9	21.1	24.8	108.0
	主食以外(製品重量)		5.4	6.2	5.4	108.7
米等			38.9	40.3	38.9	81.1
強化米			0.06	0.0	0.06	39.9
牛乳			199.1	206.4	199.2	96.7
芋及びでんぷん類			19.0	23.0	19.1	50.2
砂糖類			4.06	3.2	4.05	106.5
豆類			1.0	2.6	1.0	17.1
豆製品類			6.7	7.5	6.7	33.6
種実類			0.71	0.18	0.70	20.0
緑黄色野菜類			20.2	18.2	20.2	87.8
その他野菜類			51.2	37.0	51.0	72.9
果物類			12.1	11.1	12.0	37.7
きのこ類			2.7	2.4	2.7	66.4
藻類			0.6	0.8	0.6	27.7
魚介類			12.3	15.4	12.4	77.3
小魚類			1.0	5.6	1.1	35.2
肉類			25.0	28.6	25.1	167.3
卵類			4.4	16.4	4.5	75.7
乳類			6.26	4.24	6.23	129.9
油脂類			4.14	3.98	4.13	108.8
その他	菓子類		0.4	0.0	0.4	
	嗜好飲料類		0.9	1.6	0.9	
	調味料及び香辛料		13.2	15.0	13.2	
	調理加工食品類		0.5	3.4	0.6	
	水分		6.6	14.5	6.7	
	その他		1.5	1.4	1.5	
計			462.9	490.2	463.3	



行事について

○ 第61回大阪府学校給食

大会学校給食に功績の顕著な学校及び個人を表彰します。また財団設立50周年事業「献立コンテスト」の最優秀賞等の発表及び表彰式も併せて行います。

日時 平成19年7月24日(火)
午後1時 開会

会場 森ノ宮ピロティホール

講演者 奥菌 壽子(料理研究家)



○ 学校給食パン・米飯展示試食会

日時 平成19年7月26日(木)
午前11時～午後3時

会場 ホテルアウィーナ大阪「金剛の間」



○ 親子パン作り講習会

日時 平成19年8月2日(木)
8月3日(金)

会場 大阪パン会館

対象 各日(小学生とその保護者各1名の10組)



○ パン実技講習会

日時 平成19年8月8日(水)～9日(木)の2日間

会場 大阪パン会館



平成19年度パン・炊飯指定工場衛生講習会を実施しました

平成19年4月9日(月)学校給食用パン・米飯指定工場に対し衛生講習会を実施しました。

当財団中村隆喜参与を講師に「平成18年度パン・米飯工場巡回調査総括及び異物混入の傾向と対策について」の講義がありました。

講義内容は次のとおりです。

1. 食中毒・食品事故の現状
 - ・ ノロウイルス食中毒 ・ 賞味期限切れ
2. 異物混入の防止対策
 - ・ 虫について ・ 毛髪について ・ 金属について
- 3 自主衛生管理の徹底

平成19年度学校給食用物資残留農薬検査について

平成19年3月に、残留農薬検査を行いました。全て基準値内でした。

精米の検査について

平成19年3月に、下記のとおり、残留農薬検査及び、DNA鑑定を行いました。すべて基準値内でした。

農薬検査	米の銘柄	ヒノヒカリ、あきたこまち、ひとめぼれ、日本晴、きらら397、キヌヒカリ、ササニシキ、つがるロマン、はえぬぎ、夢みらい、祭り晴
	検査項目	エトフェンプロックス、メトミノストロピン、カドミウム、BHC、DDT、ヒ素、重金属、フサライト他
	結果	全て基準値内

DNA鑑定	米の銘柄	ヒノヒカリ、あきたこまち、ひとめぼれ、日本晴、きらら397、キヌヒカリ、ササニシキ、つがるロマン、はえぬぎ、夢みらい、祭り晴
	結果	全て良好

品名	業者名
スーパー玄米	かどまさや
スイートコーン缶詰	天狗缶詰、正栄食品
薄力小麦粉	前田産業、増田製粉、昭和産業、日本製粉
黒糖	宮崎商店、北部製糖
マッシュルーム缶詰	谷尾食糧、日本食糧、SN食品
干しぶどう	正栄食品
はっ酵乳	愛知ヨーク、ヤクルト
たけのこの水煮	福本青果
冷凍みかん	フリゴ



平成19年度開発冷凍食品・地場産使用食品・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1(g中)	大腸菌群 陰性	大腸菌 陰性	セレウス菌 陰性	耐熱性菌	0-157 陰性
とろろ寄せボール	スギヨ	71.7	3.6	9.4	<300	陰性	—	—	—	陰性
豆腐ハンバーグ	アクリフーズ	68.5	11.2	8.7	<300	陰性	—	—	—	陰性
七福ひろうす	スギヨ	66.3	14.0	12.1	<300	陰性	—	—	—	陰性
すり身の新鮮あげ	ほくれい	71.7	8.3	7.5	<300	陰性	—	—	—	陰性
ソテードオニオン50	エム・シーシー	85.7	2.1	1.2	<300	陰性	—	陰性	0	陰性
ソテードオニオン30	エム・シーシー	76.4	3.2	1.8	<300	陰性	—	陰性	0	陰性
ポークチキンハンバーグ	エム・シーシー	61.8	12.2	13.6	<300	陰性	—	—	—	陰性
ポークチキンミートボール	エム・シーシー	63.7	11.1	12.7	<300	陰性	—	—	—	陰性
チキンオムレツ	マルイ食品	72.6	11.0	10.4	<300	陰性	—	—	—	陰性
ぎょうざ	フジフーズ	59.1	12.7	7.4	<300	陰性	—	—	—	陰性
しゅうまい	フジフーズ	59.8	11.5	7.0	<300	陰性	—	—	—	陰性
肉じゃがコロック	タケフーズ	65.8	2.9	6.2	4.2×10 ³	—	陰性	—	—	陰性
大豆ひじきコロック	トウジツフーズ	65.5	1.8	4.4	7.0×10 ⁴	—	陰性	—	—	陰性
大豆青のりコロック	トウジツフーズ	64.4	3.4	6.1	8.1×10 ⁴	—	陰性	—	—	陰性
ポークチキンミンチカツ	エム・シー・シー	61.4	9.8	11.6	<300	—	陰性	—	—	陰性
冷凍みかん	フリゴ	—	—	—	<300	陰性	—	—	—	陰性
たけのこの水煮	福本青果	92.5	0.1	2.3	<300	陰性	—	陰性	0	陰性

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	大腸菌 陰性	亜硝酸銀 検出せず	ソルビン酸 検出せず	0-157 陰性
ポークフランクフルト	タケダハム	58.6	21.6	13.3	<300	陰性	—	検出せず	検出せず	陰性
ポークウィンナーソーセージ	タケダハム	58.6	21.5	12.9	<300	陰性	—	検出せず	検出せず	陰性
ポークウィンナーソーセージ(粗挽き)	タケダハム	56.6	25.4	14.2	<300	陰性	—	検出せず	検出せず	陰性

財団の地場産物取り扱い商品



スーパー玄米 (大阪府産玄米使用)

品番	規格	売渡価格	
		センター	単独校
C 800	1kg 入り	550円	554円

エネルギー	345 Kcal	水分	16.7g	たんぱく質	6.2g	脂質	2.3g
炭水化物	73g	灰分	0.9g	ナトリウム	2mg	カリウム	62.1mg
カルシウム	9.1mg	マグネシウム	110mg	リン	200mg	鉄	0.73g
亜鉛	1.8mg	レチノール	0 μg	カロテン	Tr	ビタミンB1	0.5g
ビタミンB2	0	ビタミンC	0	食物繊維総量	3g	食塩相当量	0



たけのこの水煮 (大阪産たけのこ使用)

品番	規格	売渡価格	
		センター	単独校
C 100	ホール 1kg 入り	917円	954円
C 101	スライス 1kg 入り	816円	848円
C 102	乱切り 1kg 入り	816円	848円

エネルギー	23 Kcal	水分	92.8g	たんぱく質	2.7g	脂質	0.2g
炭水化物	4g	灰分	0.3g	ナトリウム	3mg	カリウム	7.7mg
カルシウム	19mg	マグネシウム	4mg	リン	38mg	鉄	0.3g
亜鉛	0.4mg	レチノール	0 μg	カロテン	0	ビタミンB1	0.01g
ビタミンB2	0.04g	ビタミンC	0	食物繊維総量	2.3g	食塩相当量	0

指導教材の貸し出しについて

新しく貸出用指導教材として、下記「食育関係の書籍」を購入しました。ご希望の方は、財団までご連絡下さい。(貸出期間は2週間です。)

番号	題名	著者	番号	題名	著者
127	「食育」で中学生の心を育てる	TOSS中学・長野藤夫	141	バクバク食育 栄養指導資料	
128	食農教育 食の総合学習		142	子どもの栄養・食教育ガイド	坂本元子
129	食農教育 タネから学ぶいのちと食べ物		143	食教育論	大村省吾・川端晶子
130	楽しく食育	砂田登志子	144	栄養教諭は何をすべきか	川戸喜美枝
131	危機的な状況にある食生活を見直す授業	戸井和彦	145	栄養教諭論 理論と実際	金田雅代
132	栄養士のための食料経済	深谷志成	146	食育推進マニュアル	
133	「年中行事から食育」の経済学	佐々木輝雄	147	食育なんでもQ&A	グループ こんべいと
134	食育ブック	監修 小川万紀子	148	栄養士の管理栄養士のための骨太な食育	大村直己
135	〈食育〉明日からできる10の提案	幕内秀夫	149	明日からの子どもの食育にすぐ役に立つ本	坂本元子
136	わくわく食育授業プラン	熊本県家庭科サークル	150	はじめよう食育	長嶋正實・野田敦敬
137	地産地消が豊かで健康的な食生活をつくる	三島徳三	151	パソコン&データ活用法	林直樹・久保昌子・永井成美
138	ふる里学習材	伊澤優子	152	たべものしんぶん&クイズ	今井奈保子
139	気がるにできる総合学習・体験学習	山本公弘	153	聞き書 大阪の食事	上島幸子(代表)
140	体にやさしい栄養学Q&A	山本公弘	154	フードライシスが危ない!	金丸弘美

～ホームページご利用のご案内～

URL <http://www.oskz.com/>



平成15年にホームページを開設し、現在まで多くの皆様にご利用いただいております。

この度、財団法人大阪府スポーツ・教育振興財団として全面的にリニューアルをいたしました。

今後も、学校給食に関する最新の情報を掲載していく予定ですので、より一層のご愛顧の程、よろしくお願いたします。

学校給食と地産地消



岬町学校給食センター
学校栄養職員 山本 泰子

献立
紹介

岬町には大阪府立水産試験場がおかれている程、漁業の盛んな町です。授業で水産試験場での稚魚の放流や海でのわかめ狩りを経験する子どもたちは、給食でも魚料理が好きです。岬町で水揚げされた魚を何とか給食に取り入れたいと考えましたが難しく、乾燥ちりめんじゃこであれば常時給食にも使えるのではないかと考え、地元の水産加工業者をお願いして給食に納入してもらっています。



原料となるいわしの稚魚は4月～5月、9月末～10月の年2回のシーズンに岬町沿岸で捕れ水産加工業者に運ばれ、水洗い、塩ゆでの工程を自動釜で行い天日干しにした後、冷蔵庫で保存されます。乾燥機で乾燥したちりめんじゃこは、天日干しの物は色も白く美しく、口に含むとフワッとやわらかく子どもたちには好評です。

給食だよりや家庭科の授業等を通じて子どもたちに岬町で作られているちりめんじゃこについて伝えると身近に感じてくれるようで、「給食にできるちりめんじゃこを下さい。」と買いに来られる保護者もあるそうです。

ちりめんじゃこの他にもわかめやだし昆布も給食に取り入れ、豊かな海の幸を子どもたちに伝えていきたいと考えています。

今日の献立

キムチチャーハン 牛乳 レタススープ

☆ キムチチャーハン

材料

精白米 70g
豚肉、人参、たけのこ入り炊き込みチャーハンの素 16.5g
ちりめんじゃこ 2g
無添加コースハム 10g
白菜キムチ 20g
にら 10g
ごま油 1g
サラダ油 1g
砂糖 少々



作り方

- ①委託炊飯でチャーハンを炊いてもらう。
- ②ちりめんじゃこを湯通ししておく。
- ③ハムは湯がく。
- ④釜にごま油、サラダ油を熱して、ちりめんじゃこを炒め、にら、白菜キムチを入れてさらに炒める。
- ⑤最後にハムを加えて仕上げる。
- ⑥炊き込みチャーハンのうえに以上を乗せて食べる。

ちりめんじゃこを使った給食献立の例

新きゃべつのじゃこあえ、かきあげ、ひじきサラダ、手作りさつまあげ、手作りふりかけ

キムチチャーハンの栄養価

エネルギー	294 Kcal	たんぱく質	8.2g	脂質	13.6g	カルシウム	32mg
鉄	0.9mg	レチノール	5 μg	ビタミン B 1	0.37mg	ビタミン B 2	0.06mg
ビタミン C	6mg	食物繊維	1.6g	亜鉛	2.60mg	マグネシウム	10mg

平成19年度の学校給食部の組織が次のようになりました。

常務理事兼学校給食部長	武 市
物資企画課長	嵯 峨
基幹物資班長 (牛乳担当)	坂 田
” 副主査 (パン・米飯担当)	荒 木
一般物資班長	上 野
” 副主査	奥 田
普及安全課長	城 戸
” 主査	関
” 嘱託員	飯 田
参 与	中 村
管理栄養士	西 本
経理経営班長	河 村
” 主事	芝 野

どうぞよろしくお祈いします

編 集 後 記

本号発行に際し、ご多忙にもかかわらず、快くご寄稿お引き受け頂きました皆様には、厚くお礼申し上げます。当財団においても「ホームページ」をリニューアルしましたのでぜひアクセスしてください。これからも役立つ情報を「給食だより」と共に発信していきます。

今後ともご意見・ご感想、そして情報の提供をよろしくお祈いいたします。