

# 学校給食だより

おおさかの

〔編集〕  
情報委員会

〔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>

第17号  
平成20年7月1日



食育キャラクター  
ナッキーです。

岸和田市立山直北小学校

## 就任のご挨拶

財団法人 大阪府スポーツ・教育振興財団  
参事 藤原 勝博



今年の4月から当財団で食品衛生を担当することになりました。前任の中村参与と同様、どうぞよろしくお願いたします。

さて、現在、国民一人ひとりの生活が向上し、飽食の時代といわれて久しくなりますが、一方では食の安全・安心を巡り様々な問題が惹起しています。先の毒物が混入した輸入冷凍餃子事件をはじめ、残留農薬や食品の偽装表示、BSE問題などはその例で、特に最近では輸入食品に係わる問題が多く見受けられます。食料自給率39%のわが国にとっては食料の海外依存は避け難く、これら輸入食品の安全性確保は喫緊の課題です。

このような状況の中、学校給食において安全・安心な食事の提供は、子供たちの健康を確保する上で極めて重要な課題です。とりわけ学校給食に物資を供給している当財団にとっては、安全・良質で低廉な物資の安定的供給に果たす役割は大きく、自身が担う職責の重さを痛感しているところです。

当財団では、物資の安全性確保を最優先とし、残留農薬をはじめ、食品添加物や栄養成分、0-157、

DNA鑑定などについて信頼性が確保された検査機関による頻度の高い検査を行う一方、パン、米飯、牛乳などの指定工場における衛生状況巡回調査も併せて行っています。しかし、最近では食の安全・安心問題以外に、原油高騰や輸入小麦粉、乳製品の価格上昇など経済的問題が新たに台頭し、学校給食も安全性確保に加え、コスト削減などの厳しい難題に直面しています。私としましても、厳しい状況下、学校給食が担う教育活動の一環としての意義や社会的役割を踏まえながら、「すべての子供に安全でおいしい給食を！」をモットーに、これまでの各種検査や巡回調査を更に充実し、より安全で良質な物資の安定的確保のため精一杯頑張りたいと思っています。

どうか今後ともご支援、ご協力よろしくお願ひ申し上げます。

### 目次

- 給食風景・就任のごあいさつ..... 1
- 食の教育だより「岸和田市立山直北小学校」..... 2~4
- 食の教育だより「大阪府立視覚支援学校」..... 5~7
- 学校給食と地産地消「島本町立第二小学校」..... 8
- 財団だより..... 9~11
- 食育講座..... 12



# 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

- 望ましい食習慣の確立をめざして -

岸和田市立山直北小学校 栄養教諭 市政 雅美

本校は、児童数1023人(35学級)で市内24小学校の中では一番大きな学校です。

学校給食は、市内統一献立で、単独調理方式で実施しています。

給食室の窓の外側にのぞき台があり、休み時間になると、たくさん子どもたちがやってきます。

いい香りにつつまれて給食の調理風景を見ながら、窓越しの会話を楽しんでいます。



調理室風景

とっても  
いいにおいがあるよ。



勉強会

### 教職員が共通理解をもった組織体制

教職員全体の食育研修や、山北アカデミー(自称若手職員勉強会)での食育研修を通して、全教職員が共通理解を図った上で連携・協力しあうことをめざして食育をおこなっています。

### 2008年度 食に関する指導の全体計画

岸和田市立山直北小学校

#### 各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標

幼稚園 ・みんなと食べることが楽しいと感じられるようにする。 ・五感を通して食べ物に興味をもつ	小学校			中学校 自分の生活や将来の課題を見つけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持・増進できるようにする。
	低学年	中学年	高学年	
	・食べ物に興味心もち、食品の名前がわかるようにする。 ・働く人に感謝し、みんなと楽しく食べることができるようにする。	・好き嫌いなく食べることが大切なことを知る。 ・自然の恵みに感謝し地域とのつながり、また、他地域との関わりを知る。	・日常の食事に関心を持ちバランスがとれた食事の大切さがわかるようにする。 ・食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を育てるようになる。 ・食文化・生産・流通・消費への理解を深める。	

特別活動	給食時間	1学期	2学期	3学期
		低	低	低
		中	中	中
		高	高	高
	給食年間計画・給食カレンダー・一口メモ・給食だよりなどを利用して指導			
学級活動	給食の約束・食事のマナーを知ろう	食べ物の働きを知ろう	感謝してなかよく楽しく食べよう	
学校行事	入学式・健康診断・校外学習 ペア給食・試食会・学校水泳	運動会・校外学習	給食週間・ペア給食	卒業式
児童活動	給食時間での当番活動・児童集会での発表・給食週間			

家庭・地域との連携	給食便り・保健だより・学校・学年・学級だよりの発行・給食試食会実施・すくすく教室・すくすく通信の発行・食育宿題・ファミリークッキング・岸和田産エコ農業米・岸和田産みかんの活用
-----------	---



## 各学年のとりくみ

発達段階に応じて食育に各学年でとりくんでいます。

日々の給食の時間と教科とを関連づけて体験などを通して積み上げていくことをめざしています。

### 《1年生》

教科間で関連づけて食について楽しく学ぶことに重点をおき、給食を生かした学習をしています。



かもうりを手に給食指導をする  
(学級担任)



食生活学習教材で学習

### 《2年生》

夏野菜を栽培し、収穫する体験学習や、食べ物や人に感謝し、いただくことを学びました。  
(写真：長生きうどん)



図工  
体にいうどんをつくらう

おかあさんへ  
七香が心をこめて作ったうどんだよ。赤・黄・みどりのな  
かまを全部いれたよ。おいしくたべてね。それとごはんを  
いつもつくってくれてありがとう。おいしいよ。  
七香より

おかあさんへ

### 《3年生》

総合的な学習の時間に食を通して、国際理解(韓国について知ろう)を深めることや大根作りを行いました。



大根の芽をまびく



大根畑

### 《4年生》

給食のごみのゆくえについて考えたり、古代米の栽培をして、食べ物を育てる大変さ、大切さを学びました。



バケツのたんぼづくり



もみ殻の中から黒い米

### 《5年生》

調べ学習を中心に児童の自主性を生かした学習とゲストティーチャーによる学習を行いました。



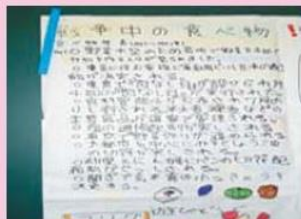
かつお節をけずる  
だしのとり方(出前授業)



地域生産者の授業(工コ米)

### 《6年生》

社会科や総合的な学習の時間を通して、食生活について考え、家庭科で朝食にあうおかずの調理実習を行いました。



平和学習 壁新聞



朝食にあうおかずづくり

## 家庭・地域との連携

児童の自主性を活かしつつ、家庭にも協力していただいています。

給食週間 道徳 指導計画案

平成20年〇月〇〇H(〇) 1時間目  
全年年 全年級

主題名 わたしたちのために

資料名 自主製作ビデオ 給食の歴史 給食のできるまで(約20分)

ねらい

低学年 2-(1) 気持ちのよいあいさつ、言葉遣いを心がける。  
 2-(4) 日ごろお世話になっている人々に感謝する。

中学年 2-(1) 礼儀の大切さを知り、真心をもつ。  
 2-(4) 日ごろお世話になっている人々に、尊敬と感謝の気持ちをもって接して、いこうとする心構えを育てる。

高学年 2-(5) 日々の生活が人々の支え合いや助け合いで成り立っていることに感謝し、それにこたえる。

食育の視点 食物を大事にし、食物の生産や給食等にかかわる人々に感謝する心をもつ。

指導計画

	主な学習内容と活動	指導上の留意点
導入	給食委員会製作のビデオを見る。	発表結果等の資料の話をしながら、給食に対する関心を高める。
展開	ビデオを見て、給食を作っている人の気持ちを考える。 ・献立を決めるとき、工夫していること。 ・給食を作っているときに、給食調理員が考えていること。 ・残飯を処理しているときの気持ち。 ・どんな気持ちで給食を食べていたか、また、どんなことをがんばりたいか。	ビデオの内容の資料をもとに、解説する。 ・栄養バランス、旬など食材の工夫、手作り、予算を工夫して作成 ・喜んで食べてもらえるようにがんばっているが、残飯を見るととても悲しい気持ちになる。児童の健康を心配している。 ・今までの給食に対する考え方や食べ方を振り返らせ、感謝の気持ちが持てるようにする。
終末	感謝の気持ちで食事をいただき、お世話になっている人に接することを話す。	作る人などの話を聞き、感謝の気持ちを持ちながら、給食を食べようとする意欲を高める。

・ねらいの中の数字について  
 文部科学省(平成19年3月)からでた「食に関する指導の手引き」101ページの指導案を本校用  
 にアレンジして作成したものです。  
 (詳しいことは手引き  
 95~97ページを見て下さい。)

## 食育宿題

- 食育推進の一環として、食に関わる夏休みの宿題を出しています。
- ①朝食モリモリ野菜バリバリのポスター
  - ②食生活に関わる標語
  - ③山北小の食育キャラクター
  - ④朝食レシピ
  - ⑤食に関わる自由研究

食育キャラクター「ナッキー」  
 ・食品キャラクターの作品300点以上の中から、学級担任・食育担当者が選んだ最優秀作品を山直北小学校の食育キャラクターに決定しました。  
 ・名前の公募を行い「ナッキー」に決定しました。

## すくすく通信 による 健康管理

なかよく、なんでもたべて、  
げんきにラッキー!!

つうしん 2007. 7月

### すくすく通信

山直北小学校 健康体育部

すくすく通信について  
 このすくすく通信は、夏休み子どもに読んでもらうための特別増刊号の発行を目的として、夏休みに発行させていただきます。子どもさんご一緒に読んで下さい。

## 夏の水分補給はこれでいいの??

水分補給が大切だからといって、市販のジュースや炭酸飲料を飲み過ぎては、いけません。純粋100%のジュースやスポーツドリンクや牛乳は、健康にいいからたくさん飲んで大丈夫と誤解していませんか?

・果汁100%のジュースにもたくさんの糖分が含まれています。知らずのうちに糖分をとりすぎてしまう!

・炭酸が強いのが、スポーツドリンク、お茶がわがや、牛乳に比べて糖分は少ないです。でも炭酸が強いので、飲み過ぎると、胃腸が弱くなる可能性があります。

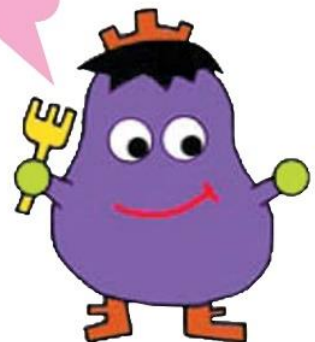
・牛乳が体にいいからと、一日に2リットルも3リットルも飲むのは、朝から飲み過ぎです。牛乳だけでおなかがいっぱいになって他の必要な栄養が食べられなくては、他の栄養もありません。水分補給は、お茶などのお水を飲みましょう。外出するとき、水筒を必ず持参して下さい!

**すくすくチャレンジコーナー**

毎日の食生活習慣や健康を、記録して行くことは、とても健康管理にいいといわれています。おうちで実践者があふれば、毎日同じ時間につけてみましょう。できたらのをつけてみましょう! 夏休みには、互いの生活習慣の管理もできますよ。チェックの習慣をつけましょう!!

	7/11	7/12	7/13	7/14	7/15	7/16	7/17
朝ごはんは、野菜を食べた							
ジュースなどを飲み過ぎなかった							
昨日、1日検までに体重を量りました							

毎日の生活習慣を記録して行くことは、とても健康管理にいいといわれています。おうちで実践者があふれば、毎日同じ時間につけてみましょう。できたらのをつけてみましょう! 夏休みには、互いの生活習慣の管理もできますよ。チェックの習慣をつけましょう!!



食育キャラクター「ナッキー」  
 泉州特産物の水なすに、山直北小学校の「山」「北」が頭と足の部分に合体したものだ。



# 食の教育 だより

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

大阪府立視覚支援学校 栄養教諭 寺中 純子

平成19年4月より、栄養教諭実践モデル校の取り組みをスタートしました。本校では、幼稚部から高等部専攻科までの全学部に対し、食に関する指導の取り組みを行いました。平成19年度の取り組みを一部ご紹介いたします。



### 1. 学校の概要

全国で69校、大阪府で2校しかない視覚支援学校(盲学校)の一つです。幼稚部3歳児から、高等部専攻科まで計139名の幼児児童生徒が在籍しており、年齢層にかなりの幅があります。

自宅からの通学生以外に、本校併設の寄宿舎の寮生と児童福祉施設からの通学生とが在籍し、生活環境もかなりの違いがあります。寄宿舎は、学校給食だけでなく、寄宿舎食(朝食・夕食)も提供しています。

### 2. 実践内容について

本校は、学級数や学級人数が少ないため、個々の幼児児童生徒に合わせ個別に近い内容で食に関する指導を進めていきました。指導に際しては、点字資料作成や拡大本の活用・実物の提示等創意・工夫を凝らし、特に、全盲の生徒にも触覚で働きかけるような分かりやすい教材等を作成し、指導にあたりました。また、野菜や魚などの元の形を知る機会が少ない幼児児童生徒もいるため、学習の中で実物の提示は必要不可欠です。それらを考慮に入れながら実践していきました。

### 幼稚部 3歳児～5歳児 (健康)

幼稚部では、毎月クッキングの時間などで食育に取り組んでいます。子どもたちは自分たちで育てた大根を収穫し、ふろふき大根を作って食べました。



畑で大根を収穫



たらいの中で  
一つ一つ丁寧に洗います。



次の日にふろふき大根を  
作りました

### 小学部 全学年(生活科・総合的な学習の時間)

小学部を対象として「えんどう豆の皮むき」を体験させ、翌日給食で使用しました。皮むき体験の様子は食堂内で放送し、教室で食べるクラスには臨時給食便りを発行しました。また、校内の掲示板には、「食育だより」を掲示し、保護者にも食育への取り組みを紹介しました。



豆むきの様子



食育だより



## 小学部 1・2年 (生活科)

幼稚部では、毎月クッキングの時間などで食育に取り組んでいます。子どもたちは自分たちで育てた大根を収穫し、ふるふき大根を作って食べました。



さつまいもの皮むき  
めっちゃむずかしい！



上手にさつまいもを  
切っています。

## 小学部 4年(総合的な学習の時間)



白玉団子作りに挑戦させました。自分で作った団子はとってもおいしいと大好評でした。



## 小学部 5年 (家庭科)

「野菜を知ろう」というテーマで、府立学校栄養士研究会の研究授業を行いました。大根とかぶ、ほうれん草と小松菜、水菜としろな、キャベツとレタス、ねぎとニラを見分ける学習などを行いました。



### 小学部 家庭科学習指導案

大阪府立摂津支庁学校  
指導者：寺中 純子

- 日時 平成〇〇年〇月〇〇日(〇曜日) 第6・7限(14時10分～15時10分)
- 場所 小学部5年1組 教室
- 学年 小学部5年1組 男子4名
- 単元名 「野菜を知ろう」
- 単元設定の理由  
現代の子どもは、スーパーに行って買い物をし、料理をする実体験が少なく、本校の児童にもあてはまる。昨年5月、全児童対象に、えんどう豆・ごぼう・キャベツ・きゅうりをそれぞれ新聞紙で包み、大きさや形から、何が隠れているのかを当て、野菜に興味を持たせる「食材かくれんぼ」という指導を行った。しかし、実際の野菜を知らないうちに、野菜の特徴を述べても、答えられない児童が多かった。そこで、本単元を機会に、形のよく似た野菜を見たり触ったり臭いをかいだりすることで、野菜の名前や特徴などを知り、野菜に対して関心を持たせたい。また、本単元に対しては、教科に「三色菜園」についても学習しており、それについても関連づけたい。
- 児童の類型  
男子 1名(弱視)・3名(全盲)  
使用文字 点字 4名
- 単元の目標  
・いろいろな野菜の名前を知る。  
・形のよく似た野菜の見分け方を学ぶ。  
・野菜の栄養を理解する。(緑黄色野菜と淡色野菜の違い)
- 指導計画(全3時間)  
第一次：どんな食べ方がいいか考えよう～三色菜園について～・・・1.5時間  
第二次：野菜を知ろう・・・1.5時間(本時)
- 本時の目標  
・いろいろな野菜を知り、形のよく似た野菜を見分ける。  
・緑黄色野菜と淡色野菜の違いを理解し、野菜の役目を知る。  
・野菜をとらうとする意欲を持つ。

### 1.0. 本時の展開

	学習活動	指導上の留意点	準備物
導入 5分	1. はじめのあいさつをする。 2. 本時の内容を伝える。 3. 今日の給食の献立と使われていた野菜を挙げる。 4. 自分たちの知っている野菜の名前を挙げる。	・献立名：レーズンパン・牛乳・チキンソテー・もやしのごま和え・ミニトマト・白菜合鴨・ポール入汁 ・使用野菜：白菜・にんじん・きぬぎし・もやし ・食べたことのある野菜や、好きな野菜、嫌いな野菜など各自思いっつくままに答えさせる。	今日の給食 野菜
展開 4.5分	5. 形がよく似た野菜を見分ける。 ・大根とかぶ ・ほうれん草と小松菜 ・キャベツとレタス ・ねぎとニラ 6. 野菜の種類について答える。 ★ 野菜の色の違いから2つの種類に分けられることを知る。 ・緑黄色野菜(色の濃い野菜) ・淡色野菜(色の薄い野菜)	・実物を用意する。 ・実物に触ったり臭いをかいだりすることで分かった違いを発表させる。 ・分かりにくいときは、特徴を知らせる。 ・実際に野菜を切ってみせる。 ・包丁はすぐ片付けて、安全に扱えるようにする。	野菜 きゅうり ごぼう にんじん まな板、袋 包丁、新聞
	7. 野菜の役目を知る。 (前時を思い出す)	・色の濃い野菜には、カロチン、色の薄い野菜にはビタミンCが多く含まれることを知らせる。 ・体の調子を器える等の食品であることを知っているか確認する。(前時の復習)	前時のプリント
	8. 野菜が不足するとどうなるか考える。(前時を思い出す)	・野菜不足になると体がどのようになるか確認する。 ・寝れず、疲れやすくなる。肌が乾燥する。便秘になる。	前時のプリント
まとめ 1.0分	9. 今日の授業で分かったことを書き、発表する。	・今日の授業をまとめ、野菜の種類・役目	感想用紙

### 小学部 3～6年(生活科・総合的な学習の時間)

子どもたちは、魚(鯖)を一人一匹ずつさわり、内臓も自分たちで取り出しました。



魚の内臓をさわるのは、はじめてです!

### 中学部 3年(家庭科)

調理実習を行いました。

メニューは、「しゅうまい」と「当日の給食のメニュー(野菜スープ)」です。



玉ねぎのみじん切りも手際よくできました。



いただきま〜す。

### 高等部普通科 1・2年(家庭科)

「清涼飲料水に含まれる砂糖と食品添加物について考えよう」などのテーマを設定した授業を実施しました。

### 高等部専攻科(臨床医学各論)

「疾病と食事(糖尿病・腎疾患・肝臓疾患を中心に)」などのテーマを設定した授業を実施しました。

## 3. その他の取り組み

「学校給食週間」の取り組みとして、各学部のリクエスト給食を実施しました。アンケート結果から一番リクエストが多い献立が給食に登場しました。

### 中学部のリクエスト献立

- ・ オムライス
- ・ キャベツのスープ
- ・ いちご
- ・ 牛乳



## 4. おわりに

栄養教諭モデル校として全体計画作成から始まり、ゼロからのスタートでしたが、各学部の協力により、平成19年度はなんとか終わることができ、あっという間の一年でした。

本校の幼稚部や小学部では、積極的に食に関する授業をしており、一緒に授業を展開する機会がたくさんありました。これらの活動の中で、幼児・児童の実態などが把握でき、食に関する指導の授業形態が整いました。また、活動することにより、子どもたちとの日常的な交流も深まりました。まだまだ栄養教諭2年生。前年度の反省をもとに今年度はいろんなことにチャレンジしたいと思っています。



# 学校給食と地産地消



(元) 三島郡島本町立第三小学校  
 (現) 三島郡島本町立第二小学校  
 学校栄養職員 亀谷 たくみ

島本町は大阪府の北部、京都府に隣接する所に位置し、近くにはサントリー研究所、大山崎蒸留所があり、自然豊かで水のおいしい所として知られている。

給食における地場産野菜の使用は前任校である島本町立第三小学校での事である。地場産野菜の使用が始まったのは、平成12年度からで、使用しているのは町内でも第三小学校のみ、今年で9年目になる。お米は町内全校において高槻・島本産の「ひのひかり」を使用している。

野菜の納品は校区内の生産者からで、翌月の野菜の発注は使用野菜の種類と数量を作成し、その中から納品できる野菜を選びます。そして、使用日の朝に納品して給食で使用する方法で実施している。天候等により予定数量が見込めない場合は連絡があり、野菜業者へ発注をしている。

納品される地場産の野菜の種類は、玉葱、人参、大根、ほうれん草、じゃがいも、小松菜、青葱、白菜などで、季節により種類、使用頻度、使用量に変動がある。これらは、もちろん形も大きさ、天候に左右され、調理作業の手間もその状態で左右される。また状態によっては、万が一腐りなどで廃棄が多すぎたらと、発注量より少し多い目に納品する。

児童へは、地場産野菜の使用日を毎月の献立カレンダーに載せる。納品時の姿や畑の様子の写真が撮れた時は、ランチルームに掲示する。また、地場産野菜を給食に使用するだけでなく、学校と生産者を含めた地域住民との連携も同時に始まり今も続いている。

## ・5年生と住民委員会

近くの水田で米作りをする。収穫された米は、新米給食として使用し、全校で新米のおいしさを味わう。5年生は、お世話になった方を招いて会食をする。残ったお米は、家庭科、学年行事で使ったりする。

## ・健康委員会、自然愛好クラブと住民委員会

学校隣の畑で夏野菜(キュウリ、トマト、とうもろこし、なす、すいか、かぼちゃ)を栽培する。

1学期終業式の日、「スイカパーティー」と称し、お世話になった方を招いてスイカを食べながら交流する。

収穫野菜は、栽培を担当した委員会、クラブの児童が持って帰る。



校区内に協力してくださる生産者がいることは大変ありがたい話である。生産者も高齢化しているので、いつまで給食に使用できるかと言う不安もあるが、児童と地域住民の方との連携などをも通して、野菜の姿やとれたての味がわかり、食育が深まる事を願っている。



## 本日のメニュー

- ・ ごはん ・ 牛乳 ・ 鯨の竜田揚げ
- ・ ひじきの炒め煮 ・ すまし汁



## 栄養価( 中学年 )

エネルギー		たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム
563 Kcal		25.5g	14.4g (23.0%)	2.3g	304mg
鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
4.2mg	355μgRE	0.20mg	0.53mg	9mg	2.8g





### 第62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。

日 時 平成20年7月24日(木)  
午後1時 開会

会 場 大阪市中央公会堂(大阪市北区中之島1-1-7)

講演者 吉原ひろこ氏 料理研究家・食育(給食育)研究家  
(朝日新聞大阪版「学校給食食べ歩き」連載中)

演 題 「学校給食食べ歩きから見た  
給食の明るい未来へのポイント」

### 第49回全国栄養教諭・ 学校栄養職員研究大会

日 時 平成20年7月31日(木)  
~ 8月1日(金)

会 場 福岡県久留米市  
石橋文化センター

### 学校給食用物資展示試食会

テーマ

「食育応援団宣言!!」

大阪の子ども達の健やかな成長を願って  
私たちは学校給食の食育を応援します。

- ◆ パン・米飯・一般物資の展示及び試食  
ビデオ・DVDおよび図書の展示・貸出します。

日 時 平成20年7月29日(火)  
午前11時~午後3時

会 場 ホテルアウイーナ大阪 金剛の間

### おおさか食育フェスタ2008

大阪府の食育について府民の理解を深めると共に、  
子どもと保護者のみならず、食に関心が薄い世代等も  
楽しめる参加型イベントです。

日 時 平成20年8月26日(火)  
午前10時~午後6時

会 場 そごう心斎橋本店 14階

\* 「財団」として試食・展示・体験等で出席する予定です。

### 親子パン作り講習会

日 時 平成20年7月31日(木)  
8月1日(金)

会 場 大阪パン会館  
(大阪市中央区内久宝寺町)

対 象 小学生とその保護者  
各1名の10組×2回

### パン実技講習会

日 時 平成20年8月7日(木)~  
8月8日(金)の2日間

会 場 大阪パン会館  
(大阪市中央区内久宝寺町)

対 象 栄養教諭・学校栄養職員  
学校給食関係者 定員20名

## 行事報告

平成20年度パン・米飯指定工場事務連絡会を実施しました。(4月7日)

「すべての子供に安全でおいしい給食を！」をテーマに当財団、食品衛生担当の藤原参事が32工場代表者を対象に講演しました。



32工場、全工場が出席しました

### 【内容】

1. 食中毒・食品の事故の現状
2. 巡回調査について
3. 異物混入の現状および防止対策
4. 自主衛生管理(5S活動の徹底)

5Sとは・・・

整理・整頓・清掃・  
清潔・習慣づけ



講師の藤原参事

平成19年度第2回パン品質審査会の表彰も行いました。これからも安全でおいしいパンをよろしく願います



最優秀賞  
西田製パン所



優秀賞  
関西食品工業(株)



優秀賞  
ケイアンドケイフーズ(株)富田林工場



優秀賞  
ウエダパン(株)

## 財団の地場産物取扱商品紹介

### かやくご飯の素

#### 製品特徴

- ☆大阪府産たけのこと大阪府産しいたけを使用した炊き込みごはんの素です。
- ☆ごぼう、にんじんは国産のフレッシュを使用しています。
- ☆醤油は国産原料を使用した無添加醤油(アルコール不使用)です。
- ☆エキスは使用せず、利尻昆布のだし・国産のかつおだしを使用した上品な味わいです。

#### 召し上がり方

生米に対して約43%の割合で炊き込んで下さい。  
<目安：生米7kgに対して、本品を3袋(3kg)使用>  
水加減は不要です。

#### 売渡価格

1kg

品番	センター	単独校
B300	1,251円	1,293円



#### 検査結果

検査項目	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	耐熱生菌数	セレウス菌	O-157
かやくご飯の素	<300/g	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

#### 配送(直送物資)

SN食品研究所

#### 製造

(株)田中食品興業所



平成20年度一般物資取扱商品CDを配布します！

原料配合・栄養成分・アレルギー情報がわかる物資登録申請書が掲載されています。  
7月ごろ配布予定です。



学校給食栄養管理システムインストールについて

ご希望の方は  
財団担当(奥田)まで  
ご連絡をお願いします。



バージョンが  
新しくなり  
マニュアルも  
改訂されました。

食育豆知識

知っていますか？食品のいろんなマーク



特定保健用食品( トクホ )のマーク

「血圧を正常に保つことを助ける」「おなかの調子を整えるのに役立つ」など、健康への作用を持つ成分を含んでいて、有効性や安全性が科学的に証明されていることを国が認めている食品に付いています。このマークが付いていない食品には、上に書かれているような健康への作用を表示してはいけません。



条件付き特定保健用食品のマーク

特定保健用食品と比べて、有効性が十分に証明されていないけれども、ある程度の有効性が確認されている食品に付いています。



特別用途食品のマーク

乳幼児の発育や、妊娠中、授乳中、高齢、病気の方などの健康の保持や回復などに適している食品に付いています。



HACCPのマーク

HACCPシステムによって衛生管理していると厚生労働大臣が承認した工場で作られた「乳・乳製品」「清涼飲料水」「食肉製品(ハム、ソーセージなど)」「魚肉練り製品(かまぼこ、魚肉ソーセージなど)」「容器包装詰加圧加熱殺菌食品(缶詰、レトルト食品など)」に付いています。



地域特産品認証マーク(Eマーク)

その地域で生産された原材料で作られた特産品に付いています。

## 食育講座

### こうこ

年の暮れにこうこ(たくあん)を大きな樽につけます。12月に漬け込み、1~4月頃はこりこり歯切れのよい、おいしいこうこを食べ、夏以後は塩出しして、しょう油で煮つけます。「こうこの混ぜすし」はおいしく漬かったこうこをたっぷり使い、手近にある材料と一緒に混ぜて作ったちらし寿司です。こうこの黄色と歯ざわり、香りが各家で違って、素朴な郷土食の味となっています。



#### <材料 4人分>

すし飯.....3カップ たくあん.....150g  
高野豆腐.....1/2個 かんぴょう.....10g  
干しえび.....10g 出し汁1.5カップ  
砂糖.....大さじ1/2  
薄口しょう油.....大さじ1/2

#### <すし飯>

米.....3カップ 水.....3カップ弱  
昆布.....3cm角  
合わせ酢  
(酢.....大さじ4 砂糖.....大さじ2  
塩.....小さじ2)

#### <作り方>

1. すし飯をつくる。
2. こうこは薄くいちょうまたはせん切りにする。
3. 高野豆腐、かんぴょうはもどして、小さく切る。  
出し汁、さとう、しょうゆで煮汁が少なくなるまで煮含める。
4. すし飯に3をいれて混ぜ、こうこと炒った干しえびを入れて混ぜる。

## 学校給食部の組織(平成20年4月現在)

常務理事 兼 学校給食部長 武市 康男

### 物資企画課

課長(牛乳) 上野 智  
参事(学校給食) 嵯峨 健一

### 基幹物資

班長(米) 関 真智子  
主査(パン) 荒木 正人

### 一般物資

班長 坂田 信男  
副主査 奥田 豊  
(学校給食栄養管理システム担当)

### 普及安全課

課長 城戸 功  
参事(食品衛生) 藤原 勝博  
企画・経理班長 河村 慎介  
主事 吉留 慶子  
嘱託員 飯田 雅秀  
管理栄養士 西本 節子

## 編集後記

今年度、新たに119名の栄養教諭が採用され、総勢139名になりました。栄養教諭として「専門的な食に関する指導」が実施できるようになり、学校給食の充実と食育の推進に向けてご活躍されることを期待しています。

そして、本号発行に際し、ご多忙中、快くご寄稿いただきました方々に厚くお礼申し上げます。