

# 学校給食だより

おおさかの

第18号

平成20年10月1日

【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>



大きなゴーヤを  
いっぱい収穫したよ！

「みどりのカーテン」から  
「おいしいカーテン」へ



「ごーやちゃんぷるー」  
をいただきま〜す！

箕面市立豊川北小学校

モッピー



## 学校における食育の推進について

大阪府教育委員会事務局教育振興室  
保健体育課 主任指導主事 上野祐美子

本年3月に改訂された学習指導要領においては、「学校における食育の推進」が特記され、また、食育推進の観点から学校給食法の一部が改正され、来年4月1日から施行されることとなりました。

学校給食法の大幅な改正は、昭和29年に同法が制定されて以降初めてのことで、食育基本法の制定などを受け、「食育推進」の観点から学校給食の目的や目標を見直し、学校給食を活用した食に関する指導の推進などを規定するとともに、学校給食の実施及び衛生管理について、国が基準を定めることが明記されています。

改正の概要は次のとおりです。

### 学校給食法の一部改正（食育・学校給食）

#### ■学校給食を活用した食に関する指導の充実

- ・食育の観点から学校給食の目標を改定  
食に関する理解と判断力、自然への恩恵の理解、生命・自然の尊重  
生産者への感謝と勤労の尊重、伝統的な食文化の理解
- ・栄養教諭による学校給食を活用した食に関する指導の推進  
食に関する指導の全体計画の策定、地場産物の活用 等

#### ■学校における学校給食の水準及び衛生管理を確保するための全国基準の法制化

府教育委員会でも、本年度は139名の栄養教諭を配置するなど、栄養教諭を活用した指導体制の整備や、食に関する指導内容の充実に取り組んでいるところです。また、「文部科学省委託事業」として、学校・家庭・地域が連携を図りながら、学校給食の普及・充実を含めた食育を推進するための実践的な調査研究を行う「子どもの健康を育む総合食育推進事業」を2地域（大阪市、高槻市）で実施しています。

子どもたちが食を通して健やかな心身と豊かな人間性を育むことができるよう、学校における食育の一層の推進を期待しております。

### 目次

- 収穫風景・食育の推進について……………1
- 食の教育だより「箕面市立豊川北小学校」……………2～4
- 食の教育だより「大阪府立交野支援学校」……………5～7
- 学校給食と地産地消「河南町立学校給食センター」…8
- 財団だより……………9～11
- 食育豆知識……………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

「朝食モリモリ食べやさ〜い!

―学校・家庭・地域が連携して食への関心を高めよう―

箕面市立豊川北小学校  
栄養教諭 曾我正子

平成19年度「栄養教諭実践モデル校」として取り組みました。

本校は、児童数489名17学級(19年度)の学校です。

2年前に日本スポーツ振興センターから「学校給食における学校と家庭・地域の連携推進事業」の委嘱を受けた取り組みをさらに継続・発展させるため、「朝食モリモリ たべやさ〜い!」をテーマに、子どもたちが朝ごはんをしっかりと食べて元気に登校すること、野菜に興味・関心を持ち食べる事への意欲をもつことをめざして取り組みました。そして家庭・地域がともに食への関心をより高めていくことをめざしました。

### 食に関する指導

#### 各学年における教科指導

各学年の教科や総合的な学習の時間に、食に関する学習を行いました。指導内容について担任や専科教諭と話し合いを重ねました。

1年	2年	3年	4年	5年	6年
<b>生活科</b> ・きょうから給食がはじめるよ ・やさいのマッチングゲームをしよう ・やさいさんのおうちはどこかな?	<b>生活科</b> ・やさいをすきになって食べよう	<b>保健</b> ・食べものなかまとはたらきを知ろう ・のみものについて考えよう  <b>総合</b> ・かむことのよさを知ろう	<b>社会科</b> ・給食室から出るゴミ  <b>保健</b> ・おやつとさとう	<b>家庭科</b> ・手作りみそをつくらう ・私にできることをやってみよう ・作っておいしく食べよう ・おやつについて考えよう ・ヘルシーおやつコンテストをしよう <b>図工</b> ・おやつのパッケージを作ろう	<b>家庭科</b> ・生活を見直そう ・楽しい食事を工夫しよう ・お弁当を作ろう ・給食の献立を考えよう



1年 「やさいさんのおうちはどこかな?」  
野菜のできることを考えました。



2年 「やさいをすきになって食べよう」  
「食物せんい」について学習しました。



「育てた野菜で収穫祭」  
野菜スープを作りました。



5年 「手作りみそを作ろう」  
出来上がったみそを使って2学期にみそ汁を作りました。



5年 「作っておいしく食べよう」  
バランスのよい食事について考えました。



6年 「生活を見直そう」  
朝ごはんの大切さを知り、調理のテクニックを学び、かんたん朝ごはんを作りました。

## 野菜を栽培

各学年の教材園で、野菜を栽培しています。地域の農家からさつまいもの苗をいただき、1年生は収穫したさつまいもで、幼稚園児といっしょにおいもパーティーをしました。2年生は地域の方に耕し方・植え方・栽培の仕方を教えてもらい、季節ごとにいろいろな野菜を育てました。ホットプレートでとうもろこしやなすを焼いて食べました。

本校の緑化事業の1つとして取り組んでいる「みどりのカーテン」では、08年度はゴーヤを植え、1・2年生が収穫しました。たくさん採れたゴーヤは、給食室で「ちゃんぷるー」を作ってもらい、給食で全学年が食べました。(表紙写真)

## 健康を考える週間

学校では、6月と2月に「健康を考える週間」を設けています。給食委員会・保健委員会・美化委員会の子どもたちがいっしょになって「健康クイズラリー」や「健康フェスティバル」を企画し実施しました。



「朝食を食べようクイズラリー」  
2007年は「朝食を食べよう」をテーマにクイズラリーをしました。休憩時間を利用して、5カ所を回ります。各コーナーで野菜のプリントをもらい全部まわると「野菜の本」が完成します。



「健康フェスティバル」  
「冬の健康を考えよう」をテーマに、16のコーナーで、クイズやゲームを行いました。

## キッズクッキングすくーる

子どもたちが自分で食事が作れるようになるために、調理技術を身につけることが目的です。2回連続講座を前期と後期の2回行っていました。子どもたちは米をとぐ、庖丁を使って切る、だしをとる、野菜を洗う、乾物を料理する、魚を扱うなど基本的なことを学びました。



## 給食を楽しく・給食指導

### 食のマナー講座

給食時間に毎週1回、「とよきた3分マナー講座」をビデオで放送しました。子どもたちに、**食のマナーを身につけてほしい**・**食に感謝の心を持ってほしい**・**食べものをもっと知ってほしい**の思いから、教職員が出演する手作りのビデオを作成し放送しました。

### フレンドリー給食

異学年がいっしょに“とよきたレストラン”(多目的室)で給食を食べました。

この日は給食メニューもちょっとアレンジをして、ミニバイキングを楽しみました。



### 野外給食

気候のよい時期には、中庭で給食を食べます。おひさまいっぱいさわやかな風の中での給食時間です。



## 地域の食材を給食に

学校のまわりには田畑がたくさんあります。地域の方から採れたての野菜をいただくことができます。

給食室で調理をしてもらい、みんなで味わっています。

## 家庭・地域と連携して



2年生生活科

### 地域たんけん

2年生の生活科「やさいをすきになって食べよう」では「野さいはっけんたんけんたい」が地域の農家に行って野菜についていろいろ学びました。

5年生の社会科「米」の学習では、地域の方に田んぼや畑を見せてもらいます。農作物の育て方や苦労を学びました。



5年生社会科

## 地域試食会

毎月1回、「学校で給食を食べませんか？」と呼びかけて、「地域試食会」を行いました。保護者だけでなく、時には地域の方の参加もあります。この中で栄養教諭が食についての話をし、健康と食について考える機会を作っています。また、参加者同士の交流を行っています。

## たべものつうしん

保護者と地域各家庭に、「たべものつうしん」を届け、食の情報を発信しています。

## ホリデイクッキング

学校と保護者・地域の方とが協働で企画・実施をする親子クッキングです。「ホリデイクッキングを楽しむ会」という実行委員会が企画・運営しています。



**5月**「野菜を使った料理をつくろう」  
朝ごはんにもなる簡単な野菜たっぷりメニューを親子で作りました。



**12月**「おせち料理をつくろう」  
地域福祉会の方々が講師です。箕面市内にある大阪青山大学の学生が協力し、おせち料理の意味などを学びました。



**2月**「お餅をついて食べよう」  
地域の多くの団体が協力して行いました。

本校では今、「子どもたちを元気に心豊かにする食育をすすめる」を目的に、食育を通して心豊かな子の育成をめざし、これまでの取り組みの継続と、さらなる発展をめざし取り組んでいます。

学校の食育は、学校全体で行っていくもので、目的に向かって計画性を持ち、教職員が話し合い、知恵を出しあうことが大切です。家庭・地域とつながるとともに、食に関する個別のニーズに応じるなどしていくことも重要です。栄養教諭の役割は食に関するさまざまなことをコーディネートすることだと思えます。

本校は、今後も、楽しく心の通い合う食育に取り組んでいきます。

# 栄養教諭実践モデル校 としての取り組みについて

## 食の教育 だより

大阪府立交野支援学校  
栄養教諭 武田和子

### 1. 学校の概要

豊かな自然環境の中で、家庭及び地域社会と連携しながら子ども達を育てる学校を目標にしています。小学部・中学部・高等部には普通課程（肢体不自由）があり、高等部には知的障がい生徒を対象にした生活課程を併設しています。児童生徒数は、小学部65人、中学部35人、高等部普通課程53人、生活課程91人（訪問生を含む）、教職員184人（非常勤を除く）の大規模校です。（平成20年5月1日現在）

### 2. 学校給食の内容について

自校で献立作成・食材発注・調理による給食を実施しています。

1食分は小学部280円、中学部以上は300円です。

近年、障がいの重い医療的配慮を必要とする児童生徒が増えています。そのため食事の形状は、5段階（普通食・柔らか煮・カッター食・粒ありペースト・粒なしペースト食）に調理しています。

#### 給食内容

(例)  
かやくごはん  
豆腐ハンバーグ  
豚汁  
牛乳

今年度給食実施数は約370食、そのうち50食は嚥下・咀嚼困難な児童生徒に対応した段階食（柔らか煮、カッター食、粒ありペースト食、粒なしペースト食）を実施して個別に配膳しています。本校では段階食もできる限り普通食と食材を同じにして、食材のもつ味を大切にしたい食育をおこなっています。



ペースト食

### 3. 食に関する取り組みの経過について

障がいの状況に応じたきめ細やかな学校給食を実施するため、平成10年度から校内組織として「給食連絡会」（保健部下部組織）を設置、管理職・各学部給食担当教諭・担任・保護者・養護教諭・調理担当者・栄養教諭が連携を図り、取り組みを進めてきました。

平成16年度知肢併置校の「養護」学校の『食育』についての方向性を見出すため、保健部中心に保護者を対象として児童生徒の『食に関するアンケート』を実施し、学校保健委員会等で検討を行いました。平成17年度以降は「食に関する指導」に加え、地域の学校や施設との連携を進めています。

#### 4月

#### 給食オリエンテーション

「給食のマナーを身につけよう」（ホームルーム）高等部1年生対象（指導案参照）普通課程、生活課程の生徒全員を対象に給食実施当日に実施しました。中学校給食を経験していない人も多く、とても給食を楽しみにしてくれていました。卒業後の進路等も考慮し、きっちりしたマナーを身につけることをねらいにしています。



高等部  
第1学年  
栄養指導案

日時 平成20年4月14日(月)  
午前10:30から11:15(45分)  
生活課程については、給食室前に集合する。  
(集合時間11:30)  
給食配缶窓口での説明と返却窓口の説明を行う。

指導学級 高等部普通課程、生活課程 1年生全員  
指導者 栄養教諭 1年生担任1名、ギター演奏  
1年生担任1名

- 1、主題名 給食のマナーを身につけよう
- 2、主題設定の理由 みんなで協力し合って、清潔な環境を整え、楽しく食事をとる意欲を育てたい。
- 3、ねらい 学校給食の身じたく・準備・後片付けを通して、食事のマナーに関心をもつ態度を育てる。
- 4、指導過程

展開	学習内容と主な発問	指導上の留意点	資料
導入	①中学校での給食の様子を思い出す。 ②今日の献立を発表する。	・どのような食器等を使うか興味をもたせる。	机、食器 食器かご おぼん
展開	③給食の食べる前の準備について考える。 ・身じたくを整える(エプロン・三角巾・マスク) ・手の絵で手洗いで汚れが取れにくい部分を知る。 ・手洗いの仕方を歌にあわせて練習する。 ・手洗いOKの歌(「大きな歌」の替え歌)を歌いながら手洗いの仕方を練習して、自分の手洗いの不足に気づく。 ④食事をするときのマナー、食事の前に言うことを考える。 ・「いただきます」の意味を知る。 ・クラス代表の、デモンストレーションをみる。 ⑤給食の配膳の仕方を身につける。 ⑥給食室に食器や食缶を返却するときのマナーについて知る。	・担任1名がモデルになりエプロン・三角巾を着用し、服装を具体的に説明する。 ・手洗いがなぜ必要かを知らせる。 ・手を洗う前に袖をぎゅっとあげてことを強調する。 ・歌指導、ギター演奏(担任) 「大きな歌」の確認をする。 掛け声「袖をまくって準備はいいですかー」とたずねる。 歌詞「手のひら、手の甲、指の間、指の先、手首も洗って手洗いオーケー」 ・食事をする時雰囲気を考えさせる。 ・各クラス2名ずつ出てきてもらう。 ・返却時間や食器はやさしく重ねることを知らせる。	エプロン、三角巾、マスク 写真(手の絵) 手の絵 空の右横ポンパ 替え歌の歌詞(掲示用)
まとめ	⑦身じたく、手洗い、マナー、配膳方法、返却方法を確認する。		絵(食事の悪いマナー) 配膳の絵 返却マナーのプリント

- 5、評価の観点 給食時の身じたく、手洗いがきっちりできたか。
- 6、事後指導 食器の置き場所マットを各クラスに掲示し、給食マナーの向上に役立てる。  
返却のマナーについて各クラス担任から給食時に指導する。

5月

歯の衛生週間

「歯の健康を守る食生活をしよう」実施期間中(給食実施日5日間)かみかみ献立・カルシウムの多い食材を使った献立の実施と給食時間に資料の配布をおこなっています。給食時には高等部3年生の教室を訪問し、栄養指導を実施しています。



6月

給食試食会

平成19、20年度は「心と体のダイエット」のテーマで講話、2次調理の説明と試食をおこないました。テーマに沿った今年度の献立は、麦入り胚芽ごはん・鯨のたつた揚げ・じゃこときゅうりの酢の物・飛鳥汁・みかんゼリー(和泉産)・牛乳でした。「食事バランスガイド」についての講話をしました。



郷土食のヘルシーメニュー

7月

学校保健委員会  
(家庭・地域との連携)

「障がい児(者)の肥満に対する取り組み一事例より」本校での取り組みと北河内障がい児(者)施設給食関係会議を通じて、2施設からの管理栄養士の事例報告。関西医科大学病院小児科 高屋医師と校医、荒木医師からの講話。そのあと、地域社会福祉施設代表・保護者・学校医・四条駅保健所・教職員で事例検討をおこないました。



小児肥満専門の高屋医師からの講話

9月

保健部校内研修

「学校給食の2次調理に適した献立の検討について」学校給食では給食室ですべて2次調理を実施しています。実際に2次調理を経験することにより、児童生徒により適した献立の検討をおこないました。また、宿泊学習時の食事にも対応するため、実際に近い献立での実習もおこない食事の形態について研修しました。



カッター・ミルサー等を使つての実習

## 10月

### お楽しみ献立を考えよう

「お楽しみ献立の作成をとおして食生活に関心をもとう」(ホームルーム) 高等部2、3年生対象。本校では毎月お楽しみ献立を実施しています。主食・主菜・副菜から実施献立を決め、3色栄養の学習をします。献立実施当日には、献立作成経過などの資料を全校に配布して交流しています。



3年生卒業お楽しみ献立

## 11月

### 給食室を知ろう

「給食室で働く人の様子を知り、給食や仕事の理解を深めよう」(ホームルーム) 高等部1年生対象。担任が給食に関するクイズを出題後、調理員さんが作成した「給食ができるまで」を見ながら、答えをいっしょに探しました。調理器具を実際にさわわり、給食への関心を深め、仕事への関心を深めました。



普通課程  
全員での  
授業



宮島などを  
さわっての  
体験

## 1月

### 防災学習

「災害時をのりこえるための食生活のこつについて」(給食時間) 阪神・淡路大震災の日に学校の備蓄食をとおして非常食を知る。高等部2年生を対象に給食時に教室ほうもんをし、「My 備蓄について」の指導をおこないました。



備蓄食品を使っ  
ての給食

## 社会科

### 食に関する 4回連続学習

#### 高等部生活課程1年

①「食品表示について知ろう(食品表示の偽装問題から)」②「買い物学習(賞味期限等を見て買い物をおこなう)」③「ごみの問題を考えてみよう(生活の中でできること)」④「世界の食料問題について」をT・Tでおこないました。最近の話題を身近に感じることができました。

## 保健

### 生活、保健

#### 高等部普通課程2年

「お弁当を考えよう」前年度から食べ物の働きを学ぶことによって、健康的な食生活を送る基礎をつくることをねらった授業が進められていました。最終校時にT・Tの授業で完成したお弁当の給食からの評価をおこないました。担任の先生作成の金メダルがとても好評でした。

## 地産地消

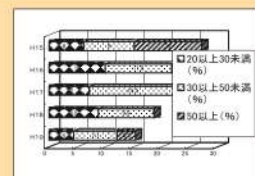
7月に生活課程が畑で育てたジャガイモを使ったサラダ、11月には普通課程3年生が育てた食用菊「もってのほか」をつかったサラダ、生活課程が育てたサツマイモ「なる和金時」を使ったサツマイモごはん、近隣農家の交野産米「ひのひかり」を使ったごはんを実施しました。献立を身近に感じて、とても好評でした。



畑で育てた食用菊とサツマイモ

## 個別指導

保健室での児童生徒の肥満度・ローレル指数の結果から、健康指導の対象者を養護教諭といっしょにピックアップし、対象者全員の肥満度曲線・コメントをつけて各担任に食生活相談のためのアンケート用紙を配布しています。保護者・体育科・担任・養護教諭・保健部・体育科・栄養教諭と密に連絡をとりあって支援の検討をおこなっています。



## 4. 今後の取り組みについて

本校では、普通食に加え、摂食指導を必要とする児童生徒の段階調理なども大切な食育の一環です。衛生面や安全面に配慮した給食実施のための給食管理が、栄養教諭としてもっとも大切だと考えています。教材としての給食内容充実を図っていきける自校献立を今後とも有効に活用していきたいと思ひます。また、教職員間の連携・保護者との連携・地域保健機関・地域小中学校・地域福祉施設等との連携が食育を進める上でとても重要と考えています。



# 学校給食と地産地消

『お野菜まるごと河南町の日』の取り組み



河南町立学校給食センター  
学校栄養職員 小笠原 睦



- ★当日の献立内容：ごはん・みそ汁・かきあげ・なすのごま酢あえ・牛乳
- ★町内産使用食材：小松菜・青ねぎ・玉ねぎ・じゃがいも・人参・なす・きゅうり・赤みそ・白みそ
- ★生産者による授業：『河南町の農業について』『野菜の話』他
- ★ゲストティーチャー：阪上勝彦氏（道の駅`かなん、駅長）
- ★対象：河南町立大宝小学校5年生
- ★作成資料：掲示用ポスター（役場・小学校・教室用）・放送用資料

飽食が崩食と言われるようになった日本。食べ物を残すのが日常となり、消費期限が過ぎた市販の弁当が大量に廃棄されている日本。

それなのに食料自給率が40%で、国内産の食料だけでは生きていけない日本。そんな日本では今、地産地消・三里四方などの「人間は、近くの物を食べていれば健康に暮らせる」という意味の言葉を聞く機会が増えました。そんな中『お野菜まるごと河南町の日』を計画したのは、府下でも農産物の生産量が多い河南町の特徴を学校給食に生かすと共に、児童に自分たちの町の特徴を知らせ、さらに地域の大人たちの思いを感じることで、心身共に健康に育つことを願ってのことです。児童がどう感じたかは、下記の作文を読んでいただきたいと思います。この児童は`かきあげ、を頼った瞬間「この玉ねぎ、甘〜い！」と、声をあげていました。

## (児童の作文)

こんにちは。先日はありがとうございました。野菜のことがすごくわかりました。それで家に帰って家族にいろいろ伝えました。阪上さんの話を終えた後、給食を食べた時、阪上さんが作った、たまねぎがすごくおいしかったです。これからも野菜作りをがんばって下さい。



じゃがいもについて説明

『お野菜まるごと河南町の日』は、今後学期に1回実施する予定です。ちなみに、昨年度の町内産農産物の使用割合は、重量ベースで平均27.1%（多い月は6月で52.5%）。金額ベースで平均20.2%（多い月は1月で40.4%）でした。



## 献立名

ごはん、牛乳、みそ汁、かきあげ、なすのごま酢あえ

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質 (%)	カルシウム	マグネシウム	鉄
	678kcal	22.9g	(25.5)	379mg	58mg	2.8mg
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
1.5mg	337μgRE	0.28mg	0.39mg	18mg	4g	2.3g



## 第62回大阪府学校給食大会が開催されました。

去る7月24日（木）、中央公会堂（中之島）にて開催されました。  
本年度の表彰者は次のとおりです。

長年、学校給食の発展、充実に尽くしていただいたご苦勞に感謝申し上げます。



### 2 功労者

#### (1) 学校教職員・教育委員会事務局関係職員（16名）

地区名	所属	氏名
大阪市	大阪市立巽南小学校	玉田幸子
大阪市	大阪市立九条東小学校	岡田千晶
大阪市	大阪市立加賀屋東小学校	三好洋子
大阪市	大阪市立東小橋小学校	植田啓子
池田市	池田市立北豊島小学校	高岡典子
吹田市	吹田市立古江台小学校	木村千枝子
高槻市	高槻市立芥川小学校	山根保恵
茨木市	茨木市立郡小学校	赤松英機
守口市	守口市立寺方小学校	福原久子
枚方市	枚方市立平野小学校	安井好美
門真市	門真市立門真小学校	小林妙恵子
柏原市	藤井寺市柏原市学校給食組合	鈴木佳実
河内長野市	河内長野市教育委員会	前野慶治
和泉市	和泉市立北池田小学校	平井栄子
阪南市	阪南市立福島小学校	木藤美樹
大阪府	大阪府立八尾支援学校	工藤伸江

#### 1 優良学校（8校）と団体（1団体）

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立友渕小学校	一谷浩史
大阪市	大阪市立北粉浜小学校	多田和正
大阪市	大阪市立加美北小学校	加藤洋子
豊能	豊中市立原田小学校	坂毛正明
三島	島本町立第四小学校	藤内博
中河内	八尾市立高美小学校	松田至功
南河内	羽曳野市立白鳥小学校	高木幸延
泉南	貝塚市立西小学校	高橋寛幸

	団体名	代表者名
財団	ケイアンドケイフーズ(株)	久保克行

#### (2) 学校給食調理員（10名）

地区名	所属	氏名
大阪市	大阪市立高津小学校	上田真知子
大阪市	大阪市立南小学校	永岡節子
大阪市	大阪市立西生野小学校	勝間純子
大阪市	大阪市立茨田西小学校	古谷トクミ
大阪市	大阪市立岸里小学校	西中晴美
箕面市	箕面市立北小学校	阪本真弓美
豊能町	豊能町立東ときわ台小学校	井戸直子
東大阪市	東大阪市立楠根小学校	関本康子
東大阪市	東大阪市立菱屋西小学校	饗庭シゲ子
藤井寺市	藤井寺市柏原市第1学校給食センター	野口重和

なお、当日は料理研究家・食育（給食育）研究家の吉原ひろこ氏により「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」という演題で訪問した学校での写真をまじえながら、ご講演をいただきました。



中央公会堂



吉原ひろこ氏



年代別フードモデルの展示

## 平成20年度親子パン作り講習会

日程 平成20年7月31日(木)・8月1日(金)  
会場 大阪パン会館

親子で学校給食パンの製造から試食に至るまでの体験活動を通じて、食に対する関心と意識を高め、食に関する理解を深めることにより食育の推進を目的に開催しました。府内60組の応募の中から抽選により選ばれた20組の親子が参加しました。



こねる



丸める



成形



カニパンです

## 平成20年度 学校給食用パン実技講習会

日程 平成20年8月7日(木)～8月8日(金)

学校給食関係者が、学校給食用原材料を使用してパンを製造し、出来上がったパンを品質審査することによりパンの良否を識別する能力及び、今後の学校給食用パンの品質向上を目的に講習会を実施しました。



講義



品質審査



製造実技



製造実技

## 平成20年度 学校給食用物資展示・試食会が開催されました。

今年のテーマ 「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～

平成20年7月29日（火）ホテルアウィーナ大阪『金剛の間』で開催されました。今年には基幹物資と一般物資が合同で行い、パン26種類、米飯5種類、一般物資においては21業者からの出展があり、161名の参加者を迎え、大変にぎやかな展示・試食会になりました。



新作パンのご案内



米飯



財団開発物資試食品



貸出教材展示



手洗いチェッカー実習中



白サケのフードモデル

## 牛乳工場巡回調査について

6月～7月にかけて財団職員、大阪府農林水産部流通対策室、大阪府教育委員会保健体育課により14工場すべての巡回調査を実施しました。改善を要する事項に関しては指導を行いました。同行していただきました各市の担当者様、暑い中おつかれ様でした。



受入場圧送ポンプ付近



ビンの充填機



製品倉庫

## くじら肉（カット）がバラ凍結になりました。



カネヨシ由谷水産鯨肉加工場

南極海で捕獲したミンククジラ肉を和歌山県太地町で加工しています。

このたびカネヨシ由谷(ゆたに)水産鯨肉加工場ではバラ凍結ができる設備をもった工場を新築しました。

高たんぱく

低カロリー

サンプルご入り用の方は  
財団までご連絡ください。

第2学期売渡価格(税込み)1kgあたり

	センター	単独校	規格
カット (バラ凍結)	1399円	1423円	縦横4cm×厚さ0.5cm 1kgあたり60切れ以上
ミンチ	1189円	1213円	



カット(1kg)

## 食育豆知識 ▶ 砂糖の働き(1)

知っていますか？

甘いだけじゃない！お砂糖の働きを知って、お料理上手！！

砂糖は、単なる甘味やエネルギーの源のみでなく、様々な特徴を生かして調理の手助けをしてくれ、料理を引き立たせてくれるのです。

### 1. 砂糖は水と結合しやすい(親水性)

砂糖は、水と相性のよい調味料です。例えば、砂糖は200ccの熱湯にどれくらい溶けるとお思いますか？なんと1kgも溶けてしまうのです。砂糖には周囲の水分を抱え込み、その上、抱え込んだ水をなかなか離さないという性質があります。料理では、このような性質を生かして材料に含まれる水分に働きかけ様々な活躍をしてくれるのです。

サツマイモを裏ごしするとき、砂糖を入れてサツマイモを茹でると裏ごしが楽

砂糖が水分を抱え込むので、柔らかく煮え、冷めても水分が逃げないためです。



肉を柔らかく

肉の中に入った砂糖が水をひきつけ、肉のたんぱく質(コラーゲン)と水が結びつき、コラーゲンが水に溶けるのを助けるため、早く柔らかくなります。

☆肉料理(ビーフシチューやカレー、ソテーなど)の下拵えに砂糖をもみ込むと肉を柔らかくしふっくら仕上がる。

☆すき焼きを作る時、まず肉に砂糖を馴染ませてから煮ると柔らかくなる。

☆焼肉やしょうが焼きなどのタレに砂糖を入れて揉み込むと柔らかくなる。



でんぷん食品の柔らかさをキープ(でんぷんの老化防止)

ご飯やパン、餅などのでんぷん食品が固くなったりパサつく(老化という)のは水分が原因です。砂糖を加えると、砂糖の水分を抱え込む性質により、でんぷんの分子のすき間から水分を奪います。しかも一度抱え込んだ水分を離さないため乾燥を防ぎ柔らかさを保つのです。

☆すし飯は固くなりにくい

☆砂糖をたっぷり使ったお菓子(カステラ、羊羹など)は固くなりにくい

## 食育講座 ▶ 河内の丁稚ようかん

丁稚ようかんは、摂津の農家で正月に必ず作られていました。丁稚とは気軽に家でごしらえて食べられる安価なようかんという意味がこめられています。

摂津では、北摂で作られる寒天と畑でとれた小豆のこしあんとして作られます。一方、河内では、畑でとれる小麦粉と小豆のこしあんで作ります。

### (材料) 3本分

こしあん(砂糖入り)・・・500g  
小麦粉(薄力粉)・・・50g  
竹の皮・・・3枚



### (作り方)

- ① 竹の皮は水につけて柔らかくする。
- ② こしあんに小麦粉を入れてよくこね混ぜる。
- ③ 竹の皮の内側に②を180g、幅10cm、長さ20cmの長方形にしてのせる。
- ④ 竹の皮幅を上下キッチリ折り、裏返して、長さを左右キッチリ折って包む。竹の皮のひもでくる。(中央)
- ⑤ 強火で約30～40分間蒸す。
- ⑥ 冷めてから食べやすい長さに切る。

なくそう 部落差別調査  
私たち  
みんなの力で



大阪府部落差別調査等規制等条例

## 編集後記

おおさか食育フェスタ2008に「みんな大好き学校給食～大阪の地場産物」のテーマで出展しました。試食コーナーでは、全国学校栄養士協議会大阪府支部のご協力でご協力で夏野菜カレーライス・干しずいきの炒め煮・たけのこのごまかか炒めを来場者に試食していただきました。

当ブースでの来場者は、食物繊維等のクイズ・紙芝居・はてなボックスを体験したり、年代別学校給食(フードモデル)等の展示物を見ていただいたり、学校給食について理解していただいたのでは・・・。

今回の出展に当たり、多くの方のご協力をいただき、ありがとうございました。