

学校給食だより

おおさかの

第2号

平成16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

大阪府城東区蒲生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：八尾市立八尾小学校】



食に関する指導の充実

大阪府教育委員会事務局教育振興室保健体育課

課長 井上 哲夫

食は、人々が健康な生活を送るためには欠かせないものであり、とりわけ、成長期にある児童生徒にとりましては、健全な心身の育成と健康の保持増進を図るうえで大変重要なものであります。

しかし、近年、生活習慣とともに食生活もさまざまに変化しており、20歳代男子の朝食欠食者のうち、6割が高校卒業までに朝食欠食が習慣化しているという国民栄養調査の結果、さらには、子どもだけで食事をとる孤食や肥満傾向児の増加とともに外食や調理済みの食品の利用が増大しているなどの状況が見られ、子どもたちに食に関する正しい理解と望ましい食習慣を身に付けさせることが健康教育の大きな課題となっています。

現在、学校における食に関する指導は、教科指導や学級指導、「総合的な学習の時間」など、学校教育活動全体の中で広く行われておりますが、とりわけ、給食の時間において学校給食そのものを生きた教材として活用した指導が行われており、より効果的な学習が進められております。

また、大阪府教育委員会では、食に関する指導の充実

を図るため、毎年、大阪府学校給食研究協議会等の研修会を実施するとともに、生活習慣改善に向けた健康教育教材《げんきアップノート》を作成し、配布をしているところです。

明るく健康でたくましい子どもの成長は、わたしたちの大きな願いであります。

今後、学校・家庭・地域社会の密接な連携のもと、食に関する指導がより一層進められ、食に関する知識の習得だけでなく、知識を望ましい食習慣の形成に結びつけられるような実践的態度の育成が図られるよう期待しております。

目次

- 給食風景・食に関する指導の充実 …………… 1
- 市町村だより 岬町学校給食センター …………… 2~3
- 大阪府だより「野菜バリバリ、朝食モリモリ」 …… 4~5
- (財)大阪府スポーツ・教育振興財団だより …… 6~7
- 献立紹介【八尾市】 …………… 8

電化調理機器を備えた 新学校給食センター

岬町立学校給食センター
学校栄養職員 山本 泰子

新給食センターができるまで

大阪府の最南端に位置する岬町の学校給食は、昭和38年4月に中学校給食が単独校調理場方式でスタートしました。

後に、小学校の給食を調理する学校給食センターが昭和41年10月に開設され、37年間に亘って子どもたちに給食を提供してきました。

中学校調理場は、平成9年4月にフルドライシステムで新しく建て替えが行われました。

しかし、給食センターの方は老朽化が進み、保護者等からの建て替えの要望が強く出されていました。

それを受け、平成12年度に「岬町学校給食センター建設検討委員会」が発足し基本計画を策定し、平成13年度実施計画、平成14年度建設に着手、平成15年度4月より1,500食規模を持つ新センターで小学校3校、公立幼稚園1園の約1,100食を提供しています。

新センターの特徴

新センターは文部科学省「学校給食衛生管理の基準」を遵守し、フルドライシステム調理場であることはもちろん、厨房内の環境を「温度25℃以下、湿度80%以下」に保つために輻射熱の少ないIH万能回転釜、電気フライヤー、電気エアフォースオープンの電気調理機器を導入しました。

また、厨房内すべてに空調機器が入り、軽やかで快適に楽しく調理作業が行われています。

次に主な施設設備の特徴を列記します。

■ 検収室

食材を搬入するプラットホームの下をダンボールや空き缶を入れるスペースとしました。

また、保健所の指導を受け、入り口を二重扉にしました。

■ 下処理室

野菜の下処理とは別に肉、魚、卵処理室を設けました。

また、食材を調理するまでに保管するパススルー型冷蔵庫を多く設け、調理室との間はカウンターで仕切りました。



前室

作業ごとの調理衣、くつの取り換え（下処理用、調理用、洗浄用の三種類）や手洗い、消毒がスムーズに行えるように広く設け、調理室へはエアシャワーを通って入るようにしました。

調理室

和え物室を設け、真空冷却器、パススルー型冷蔵庫を設置しました。

洗浄室

自動食器浸漬装置付き食器洗浄機、自動食缶洗浄機を導入し、食器消毒はコンテナイン消毒保管庫で行い、食缶消毒はハンガー式消毒保管庫で行い、作業能率の向上を図っています。

その他

真空断熱二重食缶や保冷剤を使用し、配送車は保温車として適温給食に努めています。

子どもたちや地域と給食センターとを繋ぐ壁画

子どもたちが親しみを覚える給食センター、地域に根ざした「食」の発信基地となる給食センターとなるようにとの思いを込めて、全児童、園児が描いたタイル画が壁を飾っています。

保護者は試食会で、子どもたちは社会見学で給食セ

ンターを訪れた時に我が子や自分が描いたタイル画を見つけて喜ぶ姿があります。

子どもたちと調理員との交流

新センターは、多奈川小学校のグラウンドの一部に建設されたため、日常の子どもたちと給食センターとの交流も盛んです。

朝晩のあいさつはもとより、給食時には調理員が小学校を訪れ子どもたちと交流を図るとともに、学校での副食の状況や残食の把握に努めています。

また、昼休みや放課後には子どもと遊ぶ姿があります。

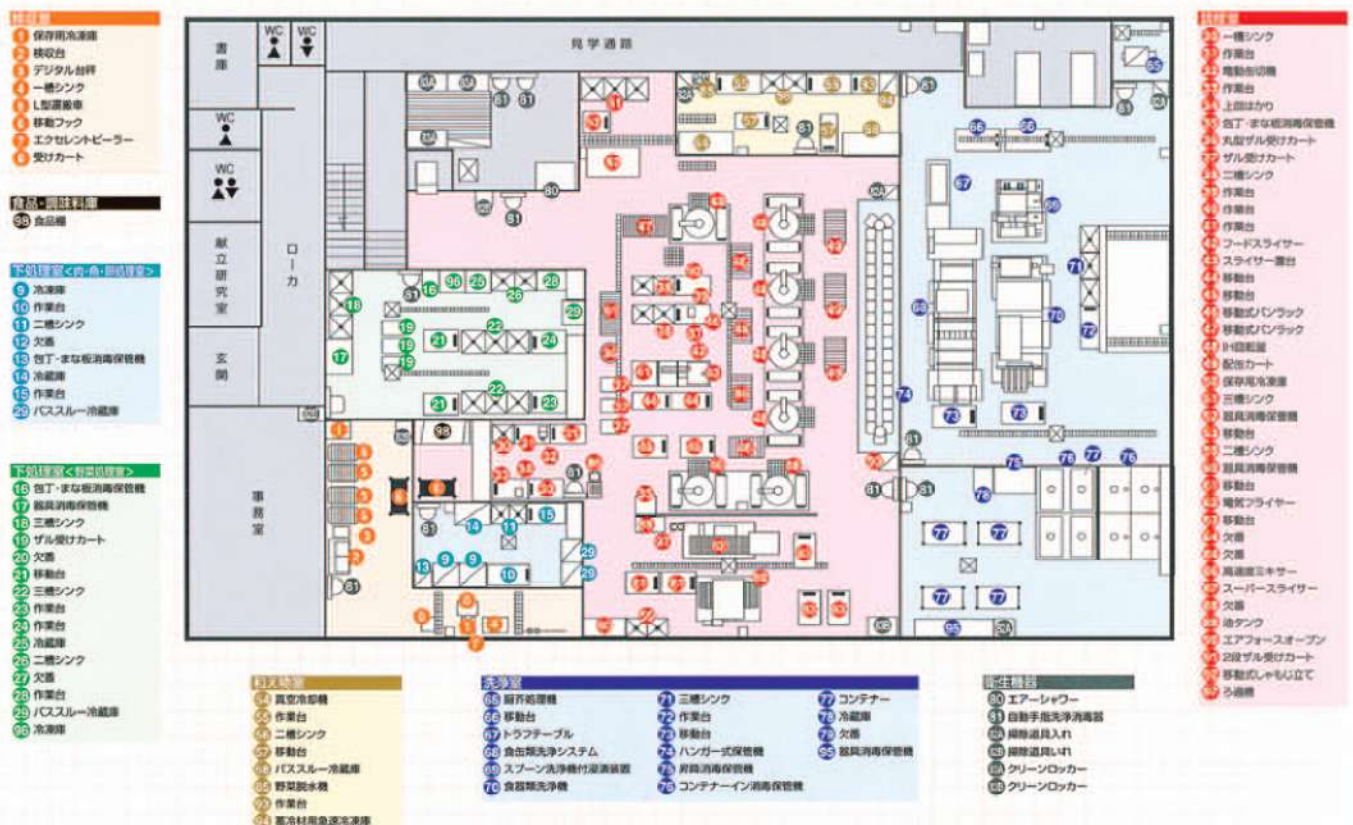
おわりに

開設当時は、慣れないIH釜や電気調理機器を使いこなすことはたいへんでした。

しばらくは、同じ献立でも以前の味がでませんでした。また、ドライ化への切り替えも試行錯誤がありました。いろいろな失敗も今では笑い話となりましたが、今後も子どもたちの心身の健やかな成長を願って地域の「食」の発信基地としての役目を担って行きたいと考えています。



施設内及び厨房機器配置図



食育のためのホームページ

「**おおさか食育通信**」を開設しました。

合言葉は「**野菜バリバリ・朝食モリモリ**」です!

大阪府健康福祉部地域保健福祉室健康づくり感染症課
(問い合わせ：06-6941-0351 内線 2524)

はじめに

子どもたちがすくすく育つためには、早い時期から健康的な生活習慣を身につけることが大切です。大阪府では、「野菜バリバリ・朝食モリモリ」を合言葉に、子どもたちがしっかり朝食をとり、野菜や果物を多く摂取する食習慣を身につけることを目指し、学校と家庭、地域、外食産業・流通産業、産地等が連携して、社会全体の力を活かした食育を進めています。

大阪府の健康課題としての食生活

大阪府では平成13年8月に「健康おおさか21」を策定し、21世紀の新しい府民健康づくり運動を推進しています。この運動では、府民が明るく元気で生活できる社会の実現を目指して、社会全体で府民一人ひとりの健康づくりを応援する取り組みを行っています。

大阪は、がんや心疾患などの死亡率が高く、これらの疾患は、とりわけ、日ごろの食生活と関連が深く、特に野菜と果物の摂取が多いほど発症リスクが低減することは明らかになっています。

そこで、子どもの頃から規則正しく朝食をとり、不足している野菜の摂取を増やすなど、健康的な食習慣を身につけることは、健康づくりの基本であり、がんや心疾患などの生活習慣病の予防を通して、大阪府の健康指標の改善につながることを期待されます。

大阪府民は野菜不足

大阪府は全国に比べて野菜の摂取量が少なく、特に大阪府の小・中学生の1人1日当たりの野菜摂取量は全国平均の6割、栄養所要量の約半分に過ぎないことが、平成10～12年の国民栄養調査の結果から明らかになっています。また、朝食を食べない小学生の割合も、ほぼ5人に1人（「時々食べない」含み22.3%）にのぼるなど、子どもたちに食生活の乱れがみられています。

食育推進プログラム「おおさか食育通信」のねらいと概要

大阪府では、平成15年度より子どもに対して、学校と家庭、地域、外食や流通産業、産地とが相互に連携して食環境づくりも含めた総合的な食育を推進するために「野菜バリバリ・朝食モリモリ食育推進プロジェクト」を開始しました。食育推進プログラム「おおさか食育通信」は、このプロジェクトの一環として作成したものです。

「おおさか食育通信」は子どもと保護者、学校関係者はもとより、食育に関わる関係者や諸団体、さらには広く一般の府民を対象に、食育に役立つ情報発信を行うことをねらいとしています。府民の健康づくりの拠点である大阪府立健康科学センターに委託し、同センターのホームページに開設しました。

(<http://www.kenkoukagaku.jp/shokuiku/>)

内容は、

- ① 子どもが保護者と一緒に楽しく学べる「元気っ子クラブ」
- ② 学校や地域での食育事例をまとめた「はじめよう食育」
- ③ 食育の科学的根拠を整理した「健康栄養情報」
- ④ 食育に関わる関係機関や諸団体を紹介した「食育応援団」

の4つのパートで構成されています。

今後の展開

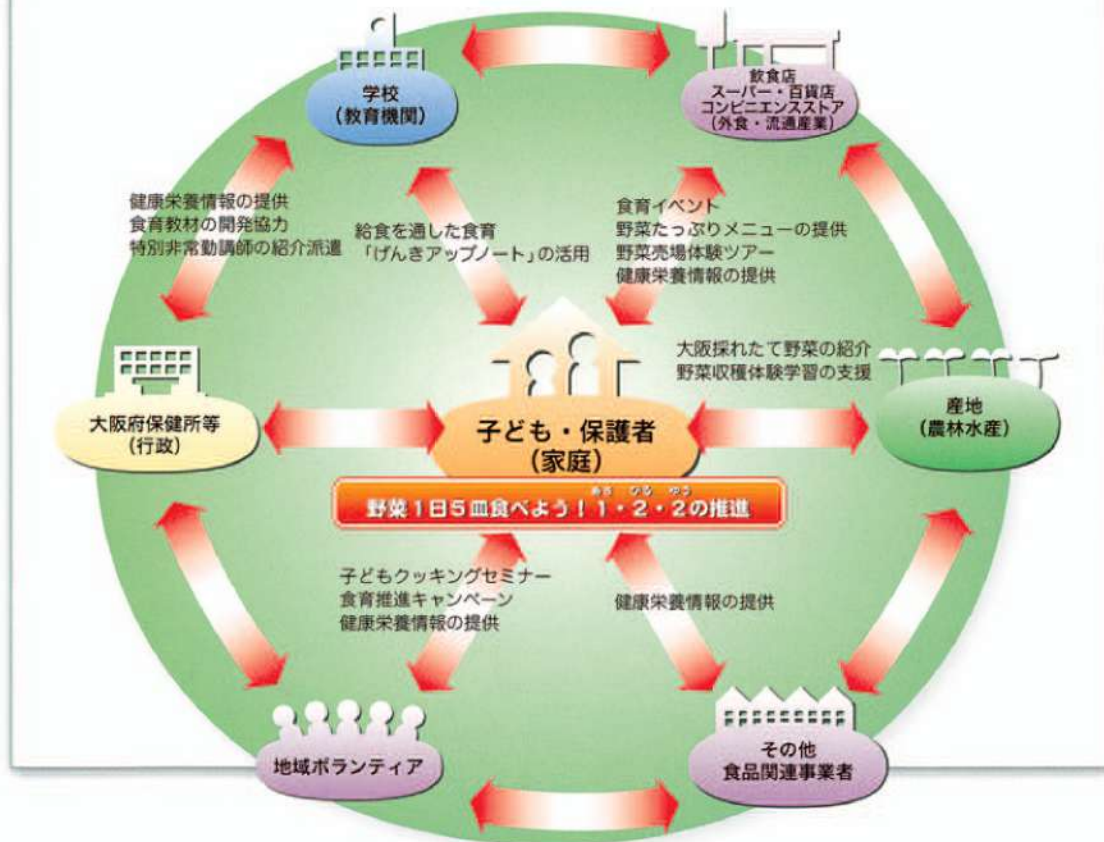
このホームページが大阪府における食育の推進に役立ち、府民の健康づくりの応援につながることを期待するとともに、食育に取り組んでいる関係者や諸団体の情報交換の場となるよう、内容の充実を図りながら食育に関するあらゆる最新情報が提供できる環境を整備していきます。



食育推進ホームページ「おおさか食育通信」 (大阪府立健康科学センター)

食育推進プロジェクトをより広めるためホームページ上で食育情報を発信

<http://www.kenkoukagaku.jp/shokuiku/>



大阪府民の現状

大阪府民は野菜不足

大阪府は、日ごろの食生活と関連が深いがんや心疾患などによる死亡率が全国に比べて高く、野菜の摂取量が特に全国平均より少ないことが分かっています。(野菜や果物の摂取が多いほど、これらの疾患の発症のリスクが低減することが明らかとなっています)

(大阪府平均摂取量)

- ・全国に比べて野菜の摂取量が少ない 成人254g
- ・特に若い世代の野菜摂取量が少ない 小・中学生 146g 高校生 208g
- ・子どもの朝食欠食率が高い 22.3%('時々食べない'含む)



取り組み

健全な食生活の実現を目指して

子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身につけていくための基本として「食育」は重要です。

大阪府では、「野菜バリバリ・朝食モリモリ」を合言葉にいろいろな方面からのアプローチで、野菜を「作る」「選ぶ」「買う」「料理する」「食べる」と言う一連の流れを通して、子どもたちが野菜や果物に興味をもち、野菜や果物、そしてしっかり朝ごはんを食べるようになることを目的に、食育に取り組んでいます。

健康的な食習慣の形成 食の自己管理能力の育成

野菜の摂取量を増やす

野菜バリバリ
野菜をテーマにした食育

小・中学生	目標1日300g
高校生	目標1日350g

朝食の欠食をなくす

朝食モリモリ
朝食をテーマにした食育

目標欠食率0%

学校給食表彰受賞団体・受賞者



第58回大阪府学校給食大会（7月26日、於 エル・おおさか）において、次の学校・団体・個人の功労者の皆さんが、理事長表彰を受けられました。

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、感謝を申し上げます。
 なお、当日は兵庫教育大学西岡教授に、健康教育に関し、ご講演を頂きました。

優良学校・団体（8校2団体）

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（12名）

学校給食調理員（16名）

学校及び団体名	校長（代表者）
大阪市立日東小学校	金山憲正
大阪市立南住吉小学校	林正夫
大阪市立北鶴橋小学校	藤岡俊雄
豊中市立島田小学校	日野正臣
摂津市立味舌小学校	市橋正己
枚方市立川越小学校	奥本晃久
東大阪市立孔舎衛東小学校	和田龍一
松原市立天美南学校給食センター	春日宏
貝塚市立東小学校	西敏明
大港食品株式会社	米田若實

所 属	氏 名
大阪市立南港光小学校	國枝陽子
大阪市立金塚小学校	浅利美智
大阪市立九条東小学校	平野淳子
大阪市立難波中学校	中谷純子
池田市立五月丘小学校	西原澄子
高槻市立西大冠小学校	小松原みち子
寝屋川市立第五小学校	山形研一郎
八尾市立中高安小学校	北邑章子
柏原市立玉手小学校	中野まり子
阪南市立箱作小学校	堂本全子
大阪府立岸和田養護学校	岡久恵
マ ル ミ	春木吉彦

所 属	氏 名
大阪市立磯路小学校	丸尾信代
大阪市立南住吉小学校	赤沼睦子
大阪市立舍利寺小学校	阿佐暁美
大阪市立南百済小学校	松元正子
大阪市立矢田中学校	小路尚子
箕面市立中小学校	足立委子
箕面市立東小学校	石灰那加子
高槻市立土室小学校	富依昭子
高槻市立五百住小学校	竹原延美
四條畷市教育委員会学校給食センター	林雅弘
(財)松原・富田林学校給食協会	中野三千人
大阪狭山市立学校給食センター	綿谷 収
大阪狭山市立学校給食センター	緒方千鶴香
河南町教育委員会学校給食センター	和田八千代
貝塚市立東小学校	脇田輝子
岬町立学校給食センター	中谷一枝



（敬称略）

一般物資納入登録業者対象の衛生講習会開催

とき：平成16年7月28日（水） ところ：クレオ大阪中央研修室
 講師：財団学校給食部 参与 中村隆喜 参加数：44登録業者

1. 食品衛生法の改正について（平成15年8月施行）

食品等事業者は、食中毒の発生に際し原因の究明や回収ができるよう、食品衛生上の危害の発生防止に必要な情報に関する記録を作成し、保存するよう努めなければならないとの規定が設けられました。国の指針に基づき大阪府が作成した卸売業者の記録保存事項は、次のとおりです。

卸売業者	仕入に関する記録	• 食品等の品名 • 食品等の仕入元の名称及び所在地 • 製品又は加工品のロットが確認可能な情報 • 仕入年月日 • 仕入量（仕入元毎、1日又は1回毎）	• 内容量 • 仕入時の検品記録（外観、表示、温度等） • 仕入に係る保管及び運搬業者名
	販売等に関する記録	• 食品等の品名 • 食品等の出荷又は販売先の名称及び所在地 • 製品又は加工品のロットが確認可能な情報 • 出荷又は販売年月日 • 出荷量又は販売量（出荷又は販売先毎、1日又は1回毎） • 保管時の状態の確認記録（温度等）	• 内容量 • 出荷又は販売時の検品記録（外観、表示、温度等） • 出荷又は販売に係る保管及び運搬業者名

（一覧表から抜粋）

2. 食中毒の予防対策

予防三原則「つけない（清潔）・ふやさない（迅速・温度管理）・やっつける（殺菌）の基本予防対策に努めること。特に少量で発生するサルモネラ属菌、カンピロバクター、ノロウイルスについて重点的な講話がありました。

3. 自主衛生管理・異物混入防止対策

平成14、15年度一般物資クレーム事例を基に「小集団による5S活動（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ（習慣づけ）」を基本に自主管理をして、事故防止に努めるよう指導がありました。なお、クレームは缶詰類に多く、また内訳では、異物混入が50%、変色が27%、漏破・変形等が23%となっています。

■ 平成16年度学校給食パン展示・試食会について

平成16年8月2日(月) 於：たかつガーデン
参加者：155名

今回は国内産（北海道産）小麦を20%混入したパンをメインに約40種類のパンを展示し、試食をしていただきました。その中では、ブルーベリーパン、クルミレーズンパン、オリーブパン、メロンパン、米粉パンが好評でした。

国内産小麦のアンケート結果（一部）

Q 国内産小麦を使用したいですか？

すぐにでも使用したい	9%
来年度より使用したい	2%
時期はわからないが、使用したい	81%
今のままでよい	8%



Q 味はどうでしたか？

おいしくなった	21%
あまりかわらない	73%
おいしくなくなった	6%

★財団ではパンの品質・価格等を考慮して、20%混入小麦粉を、希望される市町村へ来年度より供給できるよう検討を進めております。

国内産小麦粉… 蛋白（グルテン）含有量が少なく、パンを作るには不向きであると云われています。そのため、外国産小麦に混ぜてグルテン量を補う必要があります。

■ 牛乳工場巡回調査の結果について

平成16年6月～8月実施

今回の重点項目の一つである洗瓶機の管理チェック体制（異物混入防止等）は、各社とも徹底されてきました。

牛乳の殺菌温度の点検や、従業員の衛生教育の状況等も調査しました。又、老朽化に伴う改善を要する工場については、計画的に改修していくよう指導いたし

ました。結果については、各々工場毎に文書で通知し、一層の衛生管理の徹底をお願いしました。

■ 平成16年度パン実技講習会について

平成16年8月5、6日(第1回)、19、20日(第2回)
於：大阪パン会館

学校給食栄養士等約40名の参加を得て、パン実技講習会を開催しました。製粉工場、パン工場の方々に講師としてご協力を頂き、1日目には、基本的なコッペパンを粉から手作りし、2日目には前日作ったパンの審査及び、多くの種類のパンを作りました。2日間を通してパンの審査方法や、パン作りの大変さ、楽しさを味わっていただけたと思っております。

受講者感想 たくさんの方々が実技の指導について頂いて、楽しい、実のある研修になりました。たくさんの審査を1つ1つ見ていくのは、とても難しく大変でした。でも、これから自校のパンをこういう基準で見えていくこともできるかな、と思っています。

2日間の研修を何かの形で子どもたちにも教えてあげたいなあと思います。お世話になった皆さん、ありがとうございました。

Q 学校給食パンで使用する小麦粉（産地、品質）に違いがありますか？

A 小麦の産地はカナダ産、アメリカ産で規格に合うようにブレンドしております。カナダ産は1CW、アメリカ産はDNS、HRWという銘柄です。

財団では学校給食用小麦粉と一等粉を取り扱っております。一等粉は学校給食用小麦粉に比べて、灰分が少なく、若干色が白いのが特徴です。現在9市町村で一等粉を使用しています。

■ 平成16年度第1回パン品質審査会の結果について

平成16年6月18日 於：エル・おおさか

学校給食担当者、専門家と今回からPTA協議会から2名の参加を得て、計27名の審査委員により、府内32工場が持ち寄った学校給食パンを、外観（焼き色、形の均整等）、内相（すだち、色相等）で審査を行いました。結果は次のとおりとなりました。

最優秀工場：吉田(株)

優秀工場：朝日製パン(株)、河内農産工業(株)、(株)タマヤ、富士屋(株)

地元農産物と学校給食

八尾市教育委員会 保健給食課
課長補佐 田中 泰子

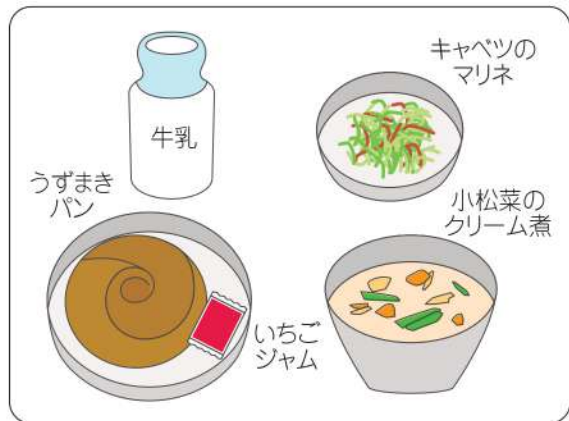


八尾市の学校給食では、1986年に郷土食を取り入れた頃から「地場野菜」や「地場野菜を使った料理」についての調査研究を行ってきました。そして本市給食大会でこれらを発表・展示するなどもしましたが、給食には1994年地場の小松菜を使った献立を実施したのが始まりです。その後、生産者の方々と話し合い検討して、現在は一生産者が作る小松菜・大阪しろなど、生産者グループが作る枝豆、若ごぼうの4種類を年間の使用計画を立てて献立に取り入れています。地場野菜の使用については、献立表や給食だよりを通して子どもたちや保護者に知らせています。

また、教育研究会給食部で行う〈授業をととした栄養指導〉のテーマとして、家庭科学習における発展教材として取り上げ指導されたこともありました。地場野菜に関する知識の習得だけでなく、畑で農家の人の話を聞いたり、自分たちで育て調理したり等の体験学習も行われました。

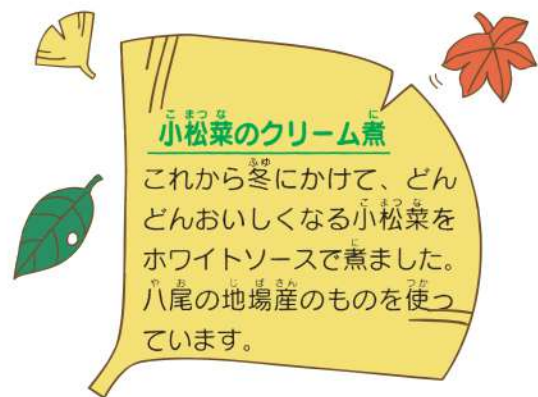
今日の献立

うずまきパン、牛乳、小松菜のクリーム煮、
キャベツのマリネ、いちごジャム



【小松菜のクリーム煮】

材 料	使用料g	可食量g	作 り 方
鶏 肉	20.00	20.00	1.小松菜は2cmに切ってさっと塩ゆでする。玉ねぎはくし形に、にんじんは小さいさいのめ切りにする。
小 松 菜	22.22	20.00	
玉 ね ぎ	33.33	30.00	
に ん じ ん	15.79	15.00	
生クリーム	1.00	1.00	
牛 乳	30.00	30.00	2.マーガリン、小麦粉、牛乳でホワイトソースを作る。
マーガリン	3.00	3.00	
ばい煎小麦粉	3.00	3.00	3.油を熱して鶏肉を炒め、にんじん、玉ねぎも炒める。
鶏ガラスープ	1.50	1.50	
白 ワ イ ン	0.50	0.50	4.水と鶏ガラスープをいれて煮る。
塩	0.50	0.50	
こ しょう	0.01	0.01	5.ルウを加えて煮込み、最後に小松菜を入れ、生クリームを加えて仕上げる。
油	1.30	1.30	
水	50.00	50.00	



【小松菜のクリーム煮の栄養価】

エネルギー	蛋白質	脂質	Na	Ca	Mg	鉄
123	6.3	6.9	236	88	15	0.9
亜鉛	レチノール	B1	B2	C	食物繊維	
0.5	375	0.07	0.12	13	1.4	

新規取扱商品のご紹介

ご利用のほどよろしくお願ひします。

■粉末加工黒糖

20kg入 5,843円 1kg入 308円
国内産(沖縄)原料を100%使用した加工黒糖の取り扱いをはじめました。
2回ふるいにかけてあるので蜜玉・異物混入が少なく、製パン性に優れています。

編集後記

今年は米の豊作のニュースに喜んでいましたが、地震・台風が相次ぎ、農作物への影響が心配されます。

このようなとき、自然のめぐみの中での「食の大切さ」について子どもたちに知らせるのも食物に関心をもつ良い機会となるのではないのでしょうか。

今後共、給食だよりに対するご意見をお待ちしております。

