

学校給食だより

おおさかの

第20号

平成21年4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>



どうしてれんこんに
たくさんのあなが
あいているのかな？

れんこんの話を聞く5年生(大阪市立育和小学校)



給食で国際交流！

大阪府PTA協議会
事務局次長 新田 良子

昨年7月16日に、北京師範学校の付属中学校「三帆中学校」の生徒40人が、和泉市立信太中学校を訪問しました。この交流の発端は、日本PTA全国協議会から大阪府PTA協議会に、「大阪で給食を食べさせてくださる中学校はありませんか？」というお問合わせでした。大阪府内で中学校給食を実施しているところは少なく、たまたま私が住んでいる和泉市では以前から取り組んでいましたので、校区の中学校に依頼しました。5月末に連絡を頂いたので、学校側もスケジュール的には受け入れるのが無理な状態でしたが、1学期の最後の給食の日ようやく受け入れていただけることになりました。それから、学校側は、「メニューはどうするか」「食器はどうするか」「どの学年で受け入れるか」など、色々な課題を検討してくださり、当日を迎えました。

結果的には、3年生の各クラス(7クラス)に6～7人ずつに分かれて入ってもらうことになりました。メニューは、和食でも中華でもなく、「ビビンバ」でした。以前この学校で、アメリカからの中学生を受け入れた時に、「さばの味噌煮」が出て不評だったこともあり、特別にメニューを考えていただきました。

おかげで、中国の子どもたちは、「とてもおいしかった」「明日もここに食べに来たい」と言ってくれました。給食時の様子は、どのクラスも和やかな雰囲気、必死に英語で話しかける子や、身振り手振りで会話する子やら、とてもいい交流ができていました。これも、ともに食事をすることが自然な交流を生み、同じものを一緒に食べるという「給食」の良さがあったからだと思います。

いつも、おいしい給食を提供するためにたくさんの方々がかかわってくださっている皆様の努力に感謝いたします。これからもおいしい給食をお願いいたします。



目次

- 授業風景・給食で国際交流！……………1
- 市町村だより「堺市食育フェア」……………2～3
- 食の教育だより「大阪市立育和小学校」……………4～6
- 食の教育だより「大阪狭山市立学校給食センター」…7～9
- トピックス「献立コンテストに参加して」……………10
- 財団だより……………11～12



第8回 堺市食育フェア

を開催しました。



市町村 だより

「第8回 堺市食育フェア」が平成21年1月22日(木)～24日(土)の3日間、堺市立文化館2階ギャラリーにおいて開催されました。

この堺市のイベントは平成13年度から学校給食の役割や現状および子どもたちの食生活習慣形成における食育の大切さを市民等に啓発することを目的に開催されて、今回で8回目となります。

今回のテーマは「楽しく食べて元気いっぱい～日本型食生活～」で「食生活チェック」「お米」「堺の学校給食」等のコーナーが設けられていました。また、子どもたちの食に関する絵画・川柳等の作品も展示されていました。この3日間の来場者は、2238名で大盛況だったそうです。

展示物の一部を紹介します。

食生活チェック
コーナー



食生活チェックを
する

お米コーナー



お米とお米に合う日本食
の食品を紹介



お魚コーナー



行事食コーナー

日本の行事食には
どんなものがあるかを知る



魚つりゲームが
できる



児童の作品





自分でおやつを
えらんでみよう

おやつコーナー



折り紙
コーナー



堺市の給食がて
きるまで



食事バランス
コーナー



自分で
朝食と夕食のメニューを
考えてみる。

かむかむ
コーナー

よくかんで食べると
どんないいことがあるかを知る



お楽しみ
コーナー

歌や紙芝居の
公演をする。



「きんぴらぼろ」の紙芝居

食の教育 だより

体験学習を通して進める 食に関する指導

出張料理教室から見えてきたもの

大阪市立育和小学校
栄養教諭 堀江 寛子

1 はじめに

本校は大阪市の南の方に位置しており、125年の歴史ある学校で、校区内には東部市場がある。平成19年に東部市場より食育推進の依頼があり、旬の食品を使って生産者より食品の知識や調理法について学習する出張料理教室の開催の申し出があった。そこで5年生、4年生、3年生、保護者対象で実施することとなった。児童は興味深く体験し、食品についても関心を持つようになった。平成20年度以降も継続的に体験学習ができるように東部市場へ出張料理教室のお願いをした。

2 実践内容

(1) 5年生(3学級) 10月15日(月)、19日(金)、22日(月)の3日間 実施 平成19年度
 <れんこんを使った料理教室>「れんこんだんごの照り焼き・れんこんの炒め煮」

旬の食材であるれんこんを使い、3学級それぞれが5、6限目に調理実習を行った。児童は、スーパーや八百屋で売っているれんこんしか見たことがなかったが、収穫したばかりの節のつながったれんこんを見せてもらった。どのように育てられ、収穫されるのかという生育状況と、出荷されてから市場を経由して消費者の手に届くまでの流通のしくみについて学習し、その後、調理実習を行った。実習では徳島産の「れんこん」を使用した。大阪で作られている地場野菜の「河内れんこん」や「大阪しろな」の試食も行い、「れんこん」の食べ比べや産地による「しゃき、しゃき」感と「もち、もち」の食感の違いも体験した。ふだんは見ることのない、れんこんの葉も用意していただき、茎もれんこんと同じように穴があいていて、栄養や空気が通るといことがわかり、驚く児童も多かった。

どの学級の児童も手際よくれんこんの皮をむき、手早くすりおろしてれんこんだんごを作り、フライパンで焼いた。炒め煮は、れんこん自身が固く、薄く切るのに苦戦していたようだ。いろいろな体験とおして、食に対する興味をもち、楽しい調理実習の時間を過ごした。



授業で一番心に残ったことは何ですか

- ・れんこん料理がおいしかったこと
- ・みんなで協力して料理したのが楽しかった
- ・れんこんや野菜について学んだこと
- ・れんこんはいろいろな料理の仕方があること
- ・徳島産のれんこんと河内れんこんの食感の違い
- ・れんこんの葉を見たこと
- ・れんこんの穴が10個あること
- ・れんこんの茎にも穴があいていること
- ・れんこんが根っこからできていること

(2) 4年生 平成19年6月13日(水)4学級・平成20年6月20日(金)4学級

<梅ゼリー、梅ジュースの実習>

生産地の和歌山県農業協同組合連合会、紀南農業協同組合及び田辺市(紀州梅の会)が共催で、旬の食材である梅を使って梅ゼリー・梅ジュースの作り方を実習した。どの学級の児童も教えてもらいながらゼリーを手際よく作っていた。梅ジュース作りでは、梅を初めて触る児童がおり、興味深く梅、砂糖、梅、砂糖と交互に入れ梅ジュースの実習を楽しんだ。その後、作ったゼリーの試食を行い、児童は最初不安げにしていたが、口にするとたん「おいしい〜」「もう少し欲しい。」「もっといっぱい食べた〜い。」と声があちらこちらから聞こえてきた。夏の暑い時期であったために、あっさりしていて口あたりがよく気について食べていたようだ。数日後、出来上がった梅ジュースを飲むために家より水筒に水を入れて持ってきた。水でうすめた梅ジュースや牛乳と混ぜた梅ジュースをいろいろと楽しんでいた。教えてもらった梅ジュースを家で作ったという児童も数名いた。今年度も習って帰ってすぐに家庭で梅ジュースを作ったという児童が多かった。



授業で一番心に残ったことは何ですか

- ・梅ジュースや梅ゼリーがおいしかった
- ・みんなで協力して作ったこと
- ・梅からジュースやゼリーができるとは思わなかった
- ・自分で作って食べたらおいしかった
- ・簡単でつくりやすかった
- ・楽しかったので家でも早く作ってみたい
- ・いろんな人が優しく教えてくれたこと
- ・梅がいろんな料理に使えることを知った
- ・砂糖を1袋も入れることに驚いた

(3) 3年生 平成19年10月30日(火)4学級・平成20年10月2日(木)3学級

<しいたけ栽培>

2学級ずつ、飛騨農協が生産しているしいたけの菌床ブロックを無償提供していただき、成長過程と収穫、試食をする体験を行った。生産者からしいたけのできるまでを学習し、その後、菌床(おがくず+米ぬか)に生えている大きなしいたけを取り除き、各学級で栽培保管することになった。菌床はビニール袋にはいっており、袋から出す作業を班ごとで行った。その時口々に「くさ〜」「変なおいがする。」と言ひ、触るのがいやな児童もいた。中には興味深く、大きなしいたけを取っている児童もいた。

ブロックを直射日光も当たらない場所に置き、乾かないように霧吹きで水をかける世話をした。数日すると、肉厚で歯ごたえのあるしいたけがみごと栽培できた。しいたけを好きな児童は少なかったが、バターいためをして食べ、ほぼ全員の児童はおいしかったという感想を残している。また、水をやるだけの簡単な世話で立派なしいたけができたことに児童は感動していた。

20年度も同じ飛騨農協から来ていただき、1学級ずつ、体験学習を行った。時期が早かったせいか菌床には大きなしいたけは、出来ておらず取る作業はなかった。児童はビニール袋から菌床を取り出すのを気持ち悪そうにする児童もいた。こんなところにしいたけが出来るの不思議がる児童もいた。保管場所は教室の後ろのロッカーの上に置き、箱で菌床を覆って栽培した。今年もたくさんのしいたけを栽培することができ、昨年度と同様にバターでいためて食べた。しいたけが嫌いであった児童も自分で作ったしいたけは格別で、好んで食べていた。栽培したしいたけを家庭に持ち帰り(2~3個)、喜んで食べていたようだ。また、買い物に行ってもしいたけを買って欲しいという児童もいた。



授業で一番心に残ったことは何ですか

- ・大きくなったしいたけを取ったこと
- ・しいたけの栽培方法
- ・袋を開けたときの臭い
- ・原木しいたけを見たこと
- ・しいたけの栄養について

(4) 保護者対象調理講習会 平成19年2月18日(月)

大阪市在住地域活動栄養士の会から講師に来ていただき、日清オイリオ主催で行われた。実習内容はパーティ料理で「ささみとエビの変わりカツレット」「サワーライス」「シーザーサラダ」「きのこのスープ」「緑茶かん」と豪華な料理であった。35名の参加者で楽しく、実習し、いろいろな料理を教わり家庭でも作ってみようと思意的に取り組まれている方もおられた。

3 おわりに

平成19年度は、児童にとっては、これらの食材の栽培や実習がなじみの薄い物であったが、東部市場の人や生産者の方々と連携して体験学習することにより、その食材についての理解が深まった。また、児童は体験したことを家庭に持ち帰り、さらに食への興味を深めていったようだ。しいたけ栽培も嫌いであった食材を身近に感じ、食べられるようになった児童が多くなった。調理講習会においても保護者の食への関心が深まったと思う。平成20年度は梅ジュースとしいたけ栽培の体験学習であったが、児童は興味・関心を持ち、食材への理解が深まった。今後も継続的に体験学習ができるように努めたい。

■ 梅ジュース・梅ゼリー・れんこんだんごの照り焼き・れんこんの炒め煮のレシピは財団のホームページ ■

食に関する指導の全体計画

大阪市立育和小学校

学校教育目標

人間性豊かで、「共に生きる」「共に学ぶ」「共に伸びる」喜びを大切にする子どもを育てる。

食に関する指導目標

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする。(食の重要性)
- ② 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。(心身の健康)
- ③ 正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける。(食品を選択する能力)
- ④ 食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む。(感謝の心)
- ⑤ 食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。(社会性)
- ⑥ 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。(食文化)

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標

低学年	中学年	高学年
<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物に興味関心をもち食品の名前がわかるようにする。 ・約束やきまりを守り、みんなと楽しく食べることができるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物は働きによって、3つのグループに分けられることがわかるようにする。 ・好き嫌いをなく食べることができるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日常の食事に関心をもち、バランスの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する。

	1学期			2学期			3学期			
	(低)	(中)	(高)	(低)	(中)	(高)	(低)	(中)	(高)	
給食時間	<ul style="list-style-type: none"> ・給食を知ろう ・仲良く食べよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品について知ろう ・きまりを覚えよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物の働きを知ろう ・楽しい給食時間にしよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物の名前を知ろう ・楽しく食べよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物の働きについて知ろう ・楽しく食べよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物の働きを知ろう ・食事の環境について考えよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物に関心をもちよう ・食べ物を大切にしよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物の3つの働きについて知ろう ・食べ物を大切にしよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物と健康について知ろう ・感謝して食べよう 	
特別活動	1年 きゅうしょくしつたんけん 2年 朝ごはんを食べよう 3年 飲み物について考えよう 4年 梅ジュースづくり 5年 昔から食べてきた食品を大切にしよう 6年 よくかんで食べよう			1年 やさいだいすき 2年 食べ物の働きを知ろう 3年 しいたけ栽培 4年 魚について知ろう 5年 おやつについて考えよう			1年 すききらいしないで食べよう 3年 骨をじょうぶにする食べ物について知ろう 4年 野菜について知ろう 6年 自分のお弁当を考えよう			
学校行事	・入学式 ・健康診断 ・遠足 ・社会見学			・運動会 ・日曜参観 ・遠足 ・修学旅行 ・給食試食会			・学校給食週間 ・交流給食 ・卒業遠足 ・卒業式			
児童会活動	・給食委員会									
クラブ活動										
教科との関連	1年	2年	3年	4年	5年	6年				
	国語	<ul style="list-style-type: none"> ・おむすびころりん ・大きなかぶ 	<ul style="list-style-type: none"> ・かんさつ名人になろう 		<ul style="list-style-type: none"> ・かむことの力 	<ul style="list-style-type: none"> ・調べたことを整理して書こう 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス ・生き物はつながりの中に 			
	社会			<ul style="list-style-type: none"> ものをつくる人びとのしごと 人びとのくらしと道具 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごみのしよりと活用 ・いのちとくらしを支える水 	<ul style="list-style-type: none"> ・米づくりのさかんな地域 ・水産業のさかんな地域 ・食料生産を支える 	<ul style="list-style-type: none"> ・米作りのはじまりと国の統一 			
	算数									
	理科			<ul style="list-style-type: none"> ・植物のつくりとそだち 	<ul style="list-style-type: none"> ・春のしぜん 	<ul style="list-style-type: none"> ・植物の発芽と成長 	<ul style="list-style-type: none"> ・ヒトや動物の体 ・生物とかんきょう 			
	生活	<ul style="list-style-type: none"> ・がっこうたんけん ・あきがいっぱい 	<ul style="list-style-type: none"> ・やさいをそだてよう ・わあい、みのったよ 							
	音楽									
	図画工作									
	家庭					<ul style="list-style-type: none"> ・かんたんな調理をしてみよう ・作っておいしく食べよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・生活を見直そう ・楽しい食事をくふうしよう 			
	体育(保健)			<ul style="list-style-type: none"> ・毎日の生活と健康 	<ul style="list-style-type: none"> ・育ちゆく体とわたし 	<ul style="list-style-type: none"> ・心の健康 	<ul style="list-style-type: none"> ・病気の予防 			
道徳	主として自分自身に関すること		主として他の人とのかかわりに関すること		主として集団や社会とのかかわりに関すること					
総合的な学習の時間			<ul style="list-style-type: none"> ・食べることと生きる力 	<ul style="list-style-type: none"> ・ごみと社会 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚のひみつを調べよう 	<ul style="list-style-type: none"> ・世界の国へはばたこう 				
家庭・地域との連携	給食だより「しょくせいかつ」「食育つうしん」、学校だより、学年だより、保健だより、給食試食会、料理講習会									

栄養教諭実践モデル校としての取り組み

「生涯にわたって健康に過ごすために」

食の教育 だより

大阪狭山市立学校給食センター
大阪狭山市立南第二小学校
栄養教諭 田中 素子

本市は昭和48年10月から調理能力5,000食の共同調理場として小中一貫した完全給食を開始しました。昭和51年10,000食規模に増築、さらに昭和57年に増改築し、12,000食規模のセンターになりました。

平成20年4月現在では、約5,400食の給食を小学校7校・中学校3校に提供しています。

平成3年4月から小学校においてバイキング給食を開始し、平成12年度より1人当たり年2回実施しています。

本市では、昭和58年～60年に学校・家庭地域連携事業をさらに「栄養教育モデル事業」として平成6年～8年にかけて研究指定を受け「食」を念頭においた指導を心がけてきました。



全体的な取り組み

食に関する指導全体計画は学校長をリーダーとして、栄養教諭が中心になり学年等の教諭と立案し、その計画に「年間指導計画」作成しました。

校内組織は、指導部に健康教育部（栄養教諭・教諭・養護教諭の5名）があり、食育指導は栄養教諭・教諭の2名が担当しています。

教科における指導



子ども声
自然のおいしい
レストランやね。



★ 2年生（生活科）

学校園で育てたじゃがいもを収穫しました。収穫したじゃがいもは、包丁を使って初めての体験学習「切る」ことを学びました。そして、カレーシチューを作りました。ごはんはセンターから届き、給食時間に小運動場でカレーライスにして食べました。いつもと違う雰囲気でご飯を食べたのでとてもおいしく、たくさん食べました。

★ 4年生（道徳・社会科）

道徳の時間に「物を大切に」で「残菜調べをしよう」を社会科では「ごみのゆくえ」で「残さないで食べよう」の授業をしました。この学習により給食の残菜は減少しました。

★ 5・6年生（家庭科）

5年生は「作っておいしく食べよう」、6年生は「食品の栄養等」について、栄養教諭と教諭とのT.Tで家庭科の授業をしました。調理実習で作る楽しさや食物の品質や安全性を考えられるようになりました。

特別活動における指導

バイキング給食

平成元年度に学校給食研究事業に合わせてバイキング給食を試行し、平成3年度に全ての小学校に導入しました。

バイキング給食は小学校7校の希望日に実施しています。

実施方法はクラス別・学年別あるいは他学年の交流給食など1日平均100食～160食実施しています。



★ 事前指導

バイキング給食実施日に12:00～12:15に指導計画に基づいて事前指導をします。その後、子どもたちの様子を見て指導することもあります。（栄養士も一緒に食べます）

★ アレルギー対応

平成18年度よりバイキング給食においてアレルギー対応を実施しています。アレルギー対応は、学校からの連絡や保護者と打ち合わせをすることで除去食・代替食等を行っています。

およそ60食あります。(牛乳・卵のアレルギー児童が多い) 除去食・代替食は個別に一皿ずつラップし、栄養士が手渡ししています。



★ 指導計画

	1年	2年	3年	4年	5年	6年
平成16年	ちゃんともてるかなおはし	栄養三色	ジュースとスポーツドリンク	あなたの手洗いだいじょうぶ?	野菜の話	しっかり食べよう朝食
4月～現在	だいすのへんしん	ぐっすりねむってすっきりおきよう	よくかんで食べよう!	背の青い魚	鉄について	1日1本牛乳を飲もう

学校・家庭地域との連携

★ 親子料理教室 (夏休みに実施)

家庭(PTA活動等)と連携し、小学校各25組を基準に公民館の調理室で開催しています。

実施日は学校の希望日を調整して決めています。

当日は栄養士が講師をつとめ、調理員7名が各テーブルのリーダーとして指導に加わっています。

献立は、主食(ごはん)・副菜・主菜・汁物・デザートなど基本料理が中心です。

★ PTAだより

「学校給食」「食育について」などをインタビュー形式で掲載されました。



★ 試食会

当日の献立・バイキング給食・人気のある献立など学校の希望で試食会を実施しています。



その他

★ 給食委員会活動

毎日、目標を決め、朝礼で発表します。

★ 教職員研修(夏休み全教職員対象)

小中学校教職員(40名)を対象にセンター見学・食育研修等を行いました。

まとめ

食育を推進していくためには

- 教職員の共通理解を充分行いながら校内組織を確立していく。
- 「健康大阪さやま21計画」という市の事業とタイアップし市内・市民に広めていきたい。
- 地産地消の産物や学校菜園で収穫した食品を学校給食で取り入れたり、調理実習などに使用することにより食品を身近なものとしてとらえること。

などが必要と思われるので今後とも推進を図ってまいります。

おわりに

給食センターの栄養教諭は、所属校以外の学校への指導もおこなっており、時間配分が課題のひとつになっています。

そして、教職員や給食センター職員との連携・協力がなければできないと思っています。

平成20年度 食に関する指導の全体計画

大阪狭山市立南第二小学校

児童・地域の課題

家庭の教育
力が高い
方、偏食や肥
満傾向・食物
アレルギーの
児童が多い。

学校教育目標（食に関する重点目標）

『子どもたち & 教職員が光り輝く学校づくり』
望ましい食習慣を身につけ、実践的態度を育成するために食育の重要性を再認識し、
家庭と連携しながら「食」に関する指導の充実を図る

食に関する指導目標

- ①食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する
- ②心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける
- ③正しい知識、情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける
- ④食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育む
- ⑤食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける
- ⑥各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ

学習指導要領

食育基本法

食育推進
基本計画

市教委の方針

幼稚園
保育所

各学年の食に関する指導目標

低学年	中学年	高学年
・食べ物に興味関心を持ち、食品の名前がわかるようにする。 ・みんなと楽しく食べることができるようにする。	・食べ物は働きによって、3つのグループに分けられることがわかるようにする。 ・好き嫌いをなく食べることができるようにする。	・日常の食事に関心を持ち、バランスの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望ましい人間関係を育てるようにする。

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。

特別活動		前期		後期			
		低	中	高	低	中	高
給食時間	低	給食について知ろう *ちゃんと持てるかな、おはし			食品の名前を知ろう *大豆の変身		
	中	献立や食品について感心を持とう *あなたの手洗い大丈夫			好き嫌いをしないで、食べる努力をしよう *背の青い魚の話		
*バイキング給食における栄養指導	高	食べ物の働きを理解し、バランスのとれた食事をしよう *しっかり食べよう、朝食			感謝の気持ちを持って食事をしよう *1日1本牛乳を飲む		
	バイキング給食	後に選択する友だちのことを考えて食べ物を選ぶ思いやりの心を育てる。		自ら栄養のバランスを考え、何をどのように選んで食べればよいか選択する力を身につける。			
学級活動		食べ物の働きを知ろう			バランスよく食べよう		
学校行事		入学式 健康診断 運動会 校外学習			校外学習 お別れバイキング 卒業式		
児童会活動		・交流給食 ・給食委員会活動					

教科との関連		1年	2年	3年	4年	5年	6年
		国語	大きなかぶ			カレーの旅 食べよう作ろう読んでみよう	花を食べる
社会				まちたんけん	ごみのゆくえ	お米作り	食事の歴史
算数						割合	平均
理科				植物をそだてよう			収穫した野菜の調理
生活	きゅうしょくはどこからやさいをそだてよう		夏野菜・冬野菜の栄養について				
図工	さつまいもの絵					材料を工夫して、生活を絵に(野菜・果物)	
家庭						作っておいしく食べよう	食品の栄養指導 実習時の指導
体育(保健)				健やかな体作りについて	健やかな体作りについて	心の健康	病気の予防
道徳		・健康であるために		・物を大切に	・こんな自分を変えたいな	・感謝の気持ちを大切に	
総合学習				収穫した野菜の活用の仕方		お米作り	
家庭・地域との連携		・学校給食予定献立表、学校だより、学年・学級だより、保健だより、食だよりの発行 ・PTA給食試食会・親子料理教室の実施					

トピックス

献立コンテストに参加して

食育の大切さを子どもたちとともに

吹田市立東山田小学校
栄養教諭 中崎 民子

昨年の12月に、財団の方から「献立コンテストの最優秀賞に入賞しました。」との電話があり、その場にいた教職員一同「二年続けての最優秀賞なんてうれしいね。」と喜びあいました。その後、アイデア賞も含め6名の入賞者の名簿も届き、「本校だけで、そんなにもらっていいのかなあ？」というのが偽らざる感想です。

財団の方から「何か特別なことをしているのですか？秘訣は？」と聞かれました。何も特別なことを本校で取り組んでいるわけではありません。年度当初に、学年から出された年間指導計画をもとに、学校全体の「食の年間指導計画」を作成し、それにそって教育活動を進めています。

そんな中での入賞の秘訣を、強いてあげるとすれば、「次の2点かな」と考えます。

① 教職員間に「食べ物を大切に、給食を残すのはよくない事」という共通の認識がある。

栄養士として東山田小学校は6年目になります。転勤してきた頃、調理員さんから「この学校は、給食をよく食べるよ。それもパンがあまり残らないよ」と言われました。当時、市内の学校ではおかずは食べるが、主食のパンやごはんを残すといったクラスは少なくありませんでした。そんな中で、本校では食べ物を大切に意識の高い教職員が多かったなと思います。それが現在までひきつがれています。

② 新しいことにチャレンジする校風があり、5年の総合学習のテーマが「食」だった。

献立コンテストは今回で2回目です。昨年、初めて案内が届いたとき、たまたま、食育担当が5年生の担任でした。「おもしろそう」が開口一番にでた言葉でした。「5年の総合は『食』が中心で、家庭科でも食べ物の単元があるし、全員で取り組みたい」となりました。6年生は給食委員会の児童を中心に応募する事になりました。

5年生の教科には食に関係する単元が多くあり、それらの教科とリンクして食の指導を進めています。それに加え総合では「食」を取り上げています。

児童が食に対し積極的に取り組むと共に保護者の協力も大きかったと思います。今後も家庭との連携が食育を進める上で大切だということを実感した「献立コンテスト」でした。

5年生の総合学習より・・・食の安全について考え、これからの食生活に活かす。

個々のテーマに沿って、調べたことをもとに新聞づくり



別腹新聞
デザートは
べつばら？

テーマごとにグループに分ける



市立図書館から借りた本を使っての調べ学習

2月の参観日に
各班ごとに発表する

食の年間指導計画より（抜粋）5年、教科との関連

社会	理科	家庭科	保健・体育	道徳	総合
食べ物の 産地、流通	米作り	・安全な食べ物 ・食物の栄養、調理	食事の取り方と発 育及び運動の関係	きちんとした生活 習慣と食生活につ いて考える	・米づくり ・自分の食生活を考える ・食と外国とのつながり ・安全な農作物

財団からのお知らせ

今年度も献立コンテストを行いますのでたくさんの応募をお待ちしています！
(10月末応募締め切り予定)

平成21年度「年間行事予定」



月		行事名
4月	上旬	第20号学校給食だより発行 パン米飯工場事務連絡会
	5月	製粉工場巡回調査～下旬
6月	上旬	第1回 情報委員会
	中旬	牛乳工場巡回調査～下旬
	下旬	小麦粉残留農薬・プラベンダー検査 第1回 パン品質審査会
7月	上旬	第21号学校給食だより発行
	24日	第63回 大阪府学校給食大会 (大阪市中央公会堂)
	下旬	第1回物資運営委員会
	29日	学校給食展示試食会
8月	上旬	パン実技講習会 一般物資工場見学会
	下旬	おおさか食育フェスタ
9月	上旬	第2回 情報委員会 牛乳成分規格検査
	下旬	21年産米業者説明会

月		行事名
10月	上旬	学校給食献立コンテスト募集 第22号学校給食だより発行
	中旬	精米選定試食会 パン・米飯工場巡回調査(～12月) 米飯検査(水分・細菌)
11月		第2回 物資運営委員会
12月	上旬	第3回 情報委員会
	24日	食育講演会・展示会
1月	上旬	第23号学校給食だより発行
2月	5日	13都道府県学校給食研究協議会(大阪)
	中旬	学校給食料理講習会
3月	上旬	第4回 情報委員会 第3回 物資運営委員会

第2回学校給食用パン品質審査会

平成21年2月20日(金)「大阪府立体育会館」で開催されました。第1回はパン工場から持参した基本配合コッペパンを審査しましたが、今回は各学校に配送されたパンを抜き取り、29名の審査員により審査を行いました。

<審査結果>

最優秀賞 西田製パン所
優秀賞 河内農産工業
マルサ製パン
関西食品工業

<審査対象工場数>

25工場



平成20年産米残留農薬検査結果

きらら397、ヒノヒカリ、日本晴、キヌヒカリ、ひとめぼれ、あきたこまち、つがるロマン、はえぬき

上記8銘柄、11検体を検査した結果、すべて基準値内でした。

■■■ レシピは財団ホームページをご覧ください ■■■

平成20年度学校給食料理講習会

- 【日 時】 2月19日(木)
 【会 場】 大手前栄養学院 調理学実習室
 【内 容】 大阪の郷土料理
 【講 師】 大手前栄養学院 非常勤講師 堀井 美紀子
 【対 象】 各市町村校の栄養教諭、学校栄養職員



講師 堀井美紀子氏



10班に分かれて実習

大阪の郷土料理のいわれなどについて講義があり、そのあと40名がそれぞれのグループに分かれて実習をしました。皆さん慣れた手つきで手際よく仕上げてくださいました。

学校給食にご活用ください。



■ ■ ■ レシピは財団ホームページをご覧ください ■ ■ ■

クワバラ食品株式会社工場視察

開発冷凍食品「肉じゃがコロック」の改良に伴い、製造工場が変更となり新工場を調査しました。学校給食や生協、一般業務用の各種冷凍コロックを製造している工場です。

日本冷凍食品協会の認定工場として登録されており、きめ細かい点検表に基づく施設・設備のチェックや自主検査、また従業員の衛生教育を積極的に実施しており衛生管理状況は良好でした。

- 調査実施日 平成21年2月13日(金)
 工場名 クワバラ食品株式会社
 所在地 愛媛県今治市喜田村4丁目3-20
 改良点 ①泉州タマネギのソテーを使用
 ②乳・卵を除く
 ③使用原料をシンプル化する

肉じゃがコロック (50g)	
品 番	C50
センター	37.14円
単 独 校	42.18円
配 送	SN食品

値下げしました！



編 集 後 記

平成21年度がスタートしました。本年度も学校給食の充実・食育の推進等について「学校給食だより」や「ホームページ」を通して財団の行事・情報等を発信できるよう努めてまいります。今後ともよろしくお願いいたします。