

# 学校給食だより

おおさかの

第22号  
平成21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>



大阪市立西九条小学校

## 『食＝笑顔＝しあわせ』

(財)大阪府スポーツ・教育振興財団  
理事長 田淵 万作



本年6月、理事長を拝命いたしました田淵でございます。微力ではありますが力一杯取り組んでまいります。今後とも「学校給食」にご理解ご支援賜りますようお願い申し上げます。

さて昨今、地球温暖化が叫ばれ、今年の夏も、梅雨明けと同じく立秋となり日本における四季の感覚が曖昧になって来ています。今まで、四季折々に、旬の食べ物が出、それを味わうなかで季節を感じていたものでした。旬を味わうと、身体がより健康になるとも言われます。

ところが、技術の進歩に伴い一年中、季節に関係なくほしい食べ物が入るようになりました。便利でありながら、何か季節感覚を（どのようなことが季節の感覚かは明確ではありません）見失ってしまいます。例えば、西瓜は夏のもの、泳いだり汗をいっぱいかいた後に冷やした西瓜を割ってもらい頬張ったものでしたが、今では、冬でも果物屋さんで並んでいます。求めたいときに、求めるものが手に入るという、ある面便利で助かることもあります。しかし、どこか不自然さを否めません。それぞれの時候の中で、作物に手を懸

け、心を籠めて育て、旬を届ける。（勿論、いつのときも手をかけ心を籠めることには違いは無いと思いますが）最近の産地偽装問題や製品偽造問題を目にして改めて、感じた次第です。人の心にも大切な何かを無くしてしまったようです。

おいしいものを食しているときの顔は、笑顔です。満面笑顔です。その笑顔が、給食を食しているときの児童・生徒の全てにあります。ものを大切に、食を大切にする時、自然や地球を大切にできるものと考えています。美味しいものを笑顔と感謝を持って頂くとき、「しあわせ」という心・言葉が生まれてくるものと思います。

学校給食における、安全安心な状態で育てられた食材の命と、その食材をすばらしい料理として調理していただいている方たちの思いとを、笑顔で、喜んで食べて、感謝して次代に伝えていく人に育ててほしいと願っています。

### 目次

- 給食風景・就任のごあいさつ……………1
- 食の教育だより「大阪市立西九条小学校」……2～4
- 地産地消・学校給食「池田市立池田小学校」……5
- トピックス「新任栄養教諭紹介①」……………6～7
- 財団だより……………8～11
- 「食品衛生」「なにわの郷土料理」等……………12



## 「生きる力」を培う

伝え合う・深め合う食に関する指導

大阪市立西九条小学校  
栄養教諭 小野くに子



本校は、大阪市の西、阪神なんば線の開通により工場跡地の再開発やマンション建築等が進む地域です。「おらが町」としての意識が強く、学校に寄せる関心・期待も大きい地域です。現在、児童数 234 人の学校です。

小学校から高校の児童生徒を対象にした調査報告の中でも、子どもの生活の夜型化や運動不足、過食、欠食、偏食が拡大していることが報告されています。

生涯にわたって生き生きとした生活を送る基盤づくりとしての「食事を通しての自らの健康管理力」＝「生きる力」を育む指導が重要課題です。栄養教諭に要求される栄養に関する専門性と教職に関する専門性の両方を兼ね備えた指導の充実に取り組んでいます。

### 伝え合う・深め合う食に関する指導 実践内容

食に関する指導を推進し、指導内容を充実させていくために「言葉の世界を広げる」＝「言葉のマップ」を学習活動に取り入れました。

「言葉マップ」とは、「意味マップ」「イメージマップ」とも呼ばれていて、中心に置いた言葉から連想される言葉をつないで表したものです。関連のある「ことば」を周辺に置いていく、ただ、関連のあることばを配置するのではなく、線でつなぐなどして「ことば」同士の関連も示します。論理的に考える力を養う効果が期待できるとされています。論理的思考力（考える力）を養い、それをもとに自分の考えや意見を論理的に述べて問題を解決していくことをねらいとした授業形式です。自分の言葉で豊かに表現し、互いに意見を交流し深め合う話し合い活動を食に関する指導の中で展開していきます。

また、授業の中には必ず遊びやゲーム的な要素を含んだ活動を取り入れました。体力も学力も遊びの中で培っていくことが効果的であると考えられます。遊びやゲーム的要素を取り入れた学習は、学習活動に活力とねばりを与えると考えられています。学習の導入では心の解放と学習の迎え入れの効果があるようです。また、知識の定着・確認の場面では、競い合いながら学習を進めていく児童の様子が見られました。

### 各学年での指導内容

#### 1 年生 すききらいしないでたべよう

好き嫌いせずに食べることの大切さを理解ができるようにすることが目的です。食品カードの下に、加工食品や同じ種類の食品がかくれています。

#### やさいのひみつをしろ

野菜の匂を確認した後、「野菜はにおいがするし、食べなくてもいいよね。」の指導者の問いかけに、児童は「あかん！」と次々に手があがりました。児童からの野菜の働きを受けて、指導者が説明を加えます。



#### 2 年生 たべものを3つにわけよう

赤・黄・緑の三色栄養食品カードを使っての旗上げクイズを授業の最後に行います。学習内容の確認がこのゲームの中で行われていきます。



#### 魚と友だちになろう

授業の導入部分で、魚つりゲームをします。「さば」と指導者が言った魚を探して釣るというゲームです。「魚ってみんないっしょに見えてたけど、違うんや。」はじめて魚と向き合う瞬間です。

#### 3 年生 おやつについて考えよう

健康に役立つおやつを考えます。豆・いも・小魚・種実類など児童に身近な食品を発表し合い、実践につなげていきます。砂糖とむし歯菌とが歯垢や酸を作り、歯を溶かす仕組みを説明します。

おやつ  
のエネルギー  
あてクイズ  
どっちが多いかな？



チョコレートとみたらしだんご



#### よくかんで食べよう

「どうしてかまないといけないのかな？」指導者の投げかけに次々と意見が発表され、言葉マップができあがります。どんな意見も Yes で受け止めます。児童の自尊感情を大切にすることで児童主体の授業が大きく展開していきます。



## 4年生



### 栄養のバランスのよい献立を考えよう

食に関する指導資料を活用した授業です。児童の思考が混乱せず、スムーズに授業が流れるようにワークシートや指導教材と同じ内容の板書にします。

### 塩分について考えよう

「砂糖はだめだけれど、塩はいくらとってもいいと思っていました。」塩味や化学調味料まみれのおやつへの警告とともに、塩の功罪を児童へ投げかけたいと考えました。

## 5年生



### 朝食について考えよう

家庭科との連携の中で食に関する指導資料を活用した授業です。児童の発言から、「朝食の働き」の言葉マップが広がっていきます。

### 食品添加物について考えよう

食品添加物について紙芝居で、その成り立ちを学習した後でハム、ラーメン、菓子パンなどの原材料表示から、食品添加物を見つけていきます。

## 6年生



### 栄養バランスのよい食事をしよう

食に関する指導資料を活用してバイキング給食で主食・主菜・副菜を理解させます。その割合をつかむ上で、給食とバランスガイドを利用します。

### 生活習慣病について考えよう

体育科(保健)の中での指導です。食事・運動・睡眠の大切さの指導を養護教諭や学級担任と共に理解させます。

大人は1万歩。子どもは2万歩という運動を授業の中で確認し、自分の一日の運動量を万歩計を使って測定します。健康の自己管理の大切さや方法を伝えます。

## あらゆる機会をとらえての指導

### 配布プリント

食べ物の成長や収穫の様子などをカラー印刷にすることで、たくさんの方が児童に伝えられます。



### 掲示板



季節感のあるクイズ形式の内容も取り入れています。花の写真の下からはその食べ物が出てきます。

### 栄養相談室



栄養相談室には栄養すごろくゲームがあります。雨の日は、超満員になる人気の遊び場です。

- 給食カレンダー(教室掲示)
- えいようだより(児童向け配布資料)
- 食生活ニュース(保護者向け配布資料)

## 学校・家庭・地域との連携

### 給食試食会

タイムリーで、必ず役立つお得情報を持って帰っていただけるように、講話の内容を工夫しています。「来年もまた参加します。」といただくファンもいます。



### 親子クッキング

簡単・おいしい・みんなでわいわい食べられるメニューがモットーの親子クッキングです。「家でも何回も作りましたよ。」というお声をいただけるように試作を重ねます。手作りの良さ・楽しさを実感していただけることが、実践につながると考えています。



# 食に関する指導の全体計画（平成21年度）

大阪市立西九条小学校

## 学校教育目標

豊かな心を持ち、たくましく生きる子ども  
強く 明るく 正しく

## 学校経営の重点

豊かな心を持ち、たくましく生きる子どもを育てる

基礎・基本の定着を図り、楽しく学びあいながら主体的・創造的に学ぶ意欲や態度を育成する。

健康でたくましい心身を育て、望ましい生活習慣や粘り強く取り組む態度を育成する。

お互いの個性を尊重し、協力し、高め合う集団を育成する。

## 食に関する指導目標

生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、児童一人一人が望ましい食生活の基礎・基本と食習慣を身につけ、食事を通じて自らの健康管理ができるようにする。また、楽しい食事や給食活動を通じて、豊かな心を育成し社交性を養う。

- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする
- 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、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む
- 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

## 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		
		・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。 ・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。	・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好ましい人間関係を育てられるようにする。		
特別活動	給食時間	1学期 (低) ・給食を知ろう ・仲良く食べよう (中) ・食品について知ろう ・きまりを覚えよう (高) ・食べ物の働きを知ろう ・楽しい給食時間にしよう	2学期 (低) ・食べ物の名前を知ろう ・楽しく食べよう (中) ・食べ物の働きについて知ろう ・楽しく食べよう (高) ・食べ物の働きを知ろう ・食事の環境について考えよう	3学期 (低) ・食べ物に関心をもとう ・食べ物を大切にしよう (中) ・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 (高) ・食べ物と健康について知ろう ・感謝して食べよう		
		・実施献立から、旬の食材、栄養、献立名の由来、行事食、郷土食、世界の料理などを紹介する。 ・交流給食を実施する。				
		学級活動	1年 すききらいをなくそう 2年 すききらいをなくそう(三色栄養) 3年 おやつについて考えよう 4年 バランスのとれた献立を考えよう 5年 家庭科(食物領域) 6年 家庭科(食物領域)	1年 やさいとともだちになろう 2年 魚と友だちになろう 3年 野菜と友だちになろう 4年 塩分について考えよう 5年 体育科・保健(生活習慣病について) 6年 体育科・保健(生活習慣病について)	1年 たべものはたらきをしろう 2年 朝ごはんを食べよう 3年 よくかんで食べよう 4年 骨をじょうぶにしよう 5年 家庭科(食物領域) 6年 家庭科(食物領域)	
	学校行事			学校給食週間、交流給食、健康委員会発表		
児童会活動		健康委員会(給食前の手洗いの大切さを児童全体に知らせる。給食週間に、給食や食生活の大切さについて、全児童で考える。)				
クラブ活動		手芸・料理クラブ				
教科との関連	1年	2年	3年	4年	5年	6年
	国語	豆 かさこじぞう (あわ・ひえ)	年の始まり	くらしを見つめて 「手で食べる、はしで食べる」		
	社会		昔のくらし 物をつくる人々のしごと	人々のくらしとごみ、のみ水 大阪府の産業	食料生産をささえる	米作りのはじまり
	算数					
	理科		植物のつくりと育ち	春、夏、秋、冬のしぜん	植物の発芽と成長	人や動物の体
	生活	給食室たんけん たのしかった いちねんかん	ことはなにをそだてよう くんぐんのひろさつま いも(おいもパーティー)			
	音楽					
	図画工作					
	家庭				食物と栄養 食物のはたらき かんたんな調理をしてみよう バランスの良い食事 作っておいしく食べよう 家族とのふれあいを楽しもう 楽しいおやつ	計画的に生活をしよう 朝食にあうおかずを作ろう 楽しい食事をしよう 栄養のバランスを考えて 弁当を作ろう
	体育			毎日の生活と健康	育ちゆく体とわたし	健康な生活
道徳	ばんごはんのしたく 「いただきますということ」					
総合的な学習の時間						
家庭・地域との連携	食生活ニュース(保護者向け)、栄養だより(児童向け)、学年・学級だより、給食試食会、栄養相談、食生活調査、学校給食展					



# 学校給食と地産地消



おいしさ

ごう 神田の野菜



池田市立池田小学校  
池田市立学校給食センター  
栄養教諭 衣川 智子

池田市立学校給食センターは、池田市の小学校 11 校と幼稚園 1 園（ローテーション）の完全給食約 6000 食を統一献立で実施しています。

学校給食で使用している池田産の野菜は、ほうれん草、小松菜、なす、青ねぎの 4 種類です。青ねぎは一年中使えますが、他の野菜は栽培量が少ないので、最も適した季節限定で使用しています。



季節に収穫された地場産の野菜。その鮮度のよさにはいつもほれなおしてしまいます。ゆがきたてのほうれん草や小松菜の甘いこと。調味料は加えないでその野菜の持ち味だけで十分食べられそう…。惜しみながら調味料を加えていきます。この気持ちを児童にわかってもらいたいと念じつつ、野菜の持ち味を生かしてできるだけ薄味に仕上げます。

またお米は豊能町産のキヌヒカリを使用し、パン屋さんで炊いてもらい各校に配送します。

夏から秋にかけておいしくなるのが「なす」。みそ汁やマーボーなすに使います。なすは特に「好き」、「嫌い」のはっきり分かれる野菜なので、少しでも食べてもらうために教室へと向かいます。

児童と接する時は、話を聞いて食べようと心が動く瞬間を見逃さぬように子どもに働きかけます。

ちょっとした心の動きを読めれば good！子供たちの食欲に喜びを感じます。「一口、一口食べられることがうれしく楽しい」と思わせればしめたものです。

調理場について話すと調理師さんの苦勞、努力をわかってくれる児童がいます。私達はこの調理場の様子を伝えることが大事なことでないかと考えます。家の食事も大事。調理師さんが作った給食も大事。もちろん食材料を生産する人も。

給食はみんなの努力を得て成り立っているのですから。

7月2日  
の  
献立

ごはん・牛乳・なすびのみそ汁・  
豚肉の生姜焼き・しば漬け

なすびのみそ汁（材料）

なす…10g やきかまぼこ…7g 大根…20g 青葱…5g  
板こんにゃく…10g 冷凍油揚げ…3g 赤みそ…8.5g  
白みそ…5.5g 削り節…2g だし昆布…0.3g

（太字は地産）



本日の栄養価

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
	615kcal	30.2g	18.6	285mg	78mg	1.9mg
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
3.4mg	81μgRE	0.61mg	0.48mg	8mg	1.9g	3.4g



# 新任栄養教諭紹介

## トピックス

1

平成21年度、  
栄養教諭15名が新規に  
採用されました。  
今回は7名を紹介します。



### 茨木市立沢池小学校 栄養教諭 梶 尚美

子どもたちの成長を考え、来年や数年先のことを考えて仕事ができることをうれしく思いながら、1学期を過ごしました。

ランチルームで給食の時間にマナーについての話をしました。8年間栄養士の配置がなかったため、子どもたちは「給食場の所に立っている人やけど、この人は何をするのかな?」と、少し不思議な眼差しで私を見ていました。話をすると、子どもたちからも、どんどん話しかけてくれるようになりました。

まだまだ、子どもたちの食生活について把握できていないことが多いですが、先輩の栄養士の方々にご指導いただき、学校(教職員)はもちろん、家庭や地域と連携して、食に関する指導に取り組みたいです。

私にとって、同期の栄養教諭との研修や情報交換は、とてもよい刺激になっています。お互いに高め合い、子どもたちが、20年・30年経っても「栄養教諭の先生がこんなこと言っていたなあ」と、ふと思い出すような、授業や指導を行いたいと思っています。



### 守口市立梶小学校 栄養教諭 藤田 恵美子

栄養教諭として働き始めての1学期は多忙で目まぐるしく嵐のようでした。

調理員さん、栄養教諭・学校栄養職員の先輩方、学校の先生方、子どもたち、保護者の方々、地域の皆さん、多くの人に助けられ支えられてご指導をいただきながら、無事に乗り切ることができました。4年生のゴーヤ体験では地域の農家の方に苗植えや育て方を教わり、収穫したゴーヤは農協の朝市において販売体験をしました。児童に交じって私自身も多くの事を学び、成長させていただいた1学期でした。

ある日児童が、校庭で遠くにいる私の姿を見つけ駆け寄ってきました。辿り着き満面の笑みを浮かべながら、「今日の給食、よろしくお願ひします!」とペコリ。そのまま走り去っていきました。その笑顔の素敵さに心を奪われ、何があってもこの笑顔を守り抜かねばと強く感じました。梶小学校の子どもたちのために、安全な給食の提供に全力を注いで努めてまいります。これからもご指導の程、よろしくお願ひいたします。



### 枚方市立磯島小学校 栄養教諭 梶 郁子

栄養教諭とし勤務し始めて早くも1学期が終了しました。今こうして無事に1学期を終えることができたのは、何もわからない私に一から業務を丁寧に教えてくださる先輩栄養士、いつも子ども達のことを一番考えて安全でおいしい給食を提供してくださる調理員さん、そして優しく教室に迎えてくださる教職員の方々の協力があったこそだと本当に感謝の気持ちでいっぱいです。

私は憧れの職業に就くことができ、期待に満ち溢れて4月を迎えました。この4ヶ月を振り返ってみると、日々勉強の連続でした。初めは戸惑うことも多く、何もできない自分に苛立ちを覚えることが多々ありましたが、ようやく仕事にも慣れ、楽しむゆとりが出てきたのと同時に、色々な角度から子どもたちの食に携われる職業であることに大きな喜びを感じています。みんなで協力しておいしい給食を作った結果が子ども達の元気な笑顔です。

2学期からは子どもたちがどんな笑顔を見せてくれるのか、一緒にどんなことが学べるのか、今から楽しみで仕方がありません。まだまだ未熟者ですが、「食」と子どもたちの架け橋になれるよう日々前進していきたいと思っていますので、これからもご指導の程よろしくお願ひいたします。





東大阪市立石切小学校 栄養教諭 伯井 祥子  
(東大阪市立学校給食センター)

栄養教諭として働き始めてあつという間に4ヶ月間が過ぎました。

私の勤務先である東大阪市立学校給食センターは、市内の小学校15校分、約1万食を作っている大規模センターで、所属の石切小学校は児童数1060名、教職員数65名の大規模校です。



4月当初、給食センターや所属校のすべての規模が大きいに驚き、戸惑いを感じました。また、衛生管理や献立作成、学校での仕事など初めてのことばかりで、毎日の業務をこなすことに精一杯でした。

そんな中、同じ給食センターの栄養士をはじめ、東大阪市の栄養士や調理員、所属校の教職員、同期の栄養教諭など、多くの人に支えていただきました。そして子どもたちの「先生、今日の給食何？」や「この給食おいしい！また出してね！」などの言葉がけと笑顔に励まされ、一層のやりがいを感じ、それにつれ少しずつですが仕事を覚えていくことができました。

まだまだ未熟な私ですが、食育の重要性を認識し、日々の業務の中でいろいろなことを吸収し、安全でおいしい給食を提供すること、また食の大切さ、楽しさを児童に伝えることを目標に、日々努力をしていきたいと思えます。これからもご指導のほどよろしくお願い致します。

八尾市立永畑小学校 栄養教諭 伊藤 千春

大好きな学校給食と子どもたちと囲まれて、楽しくあつという間に過ぎていく日々でした。わからないことが多く、間違いながら学ぶことがほとんどでしたが、安全でおいしい給食が提供できたのは給食課の方々、栄養士の先輩の方々、学校の先生方、そして何より調理員の方々のおかげです。



調理員の方々の、朝早くから手間ひま惜みず一品一品素材のおいしさを生かして、子どもたちにおいしくたくさん食べてもらえるよう試行錯誤してくださる姿は、私が仕事を見出す源でした。食事を提供してくれる人、また食べ物に感謝して食べてもらいたい、そのためにはどのような声かけ、授業を展開していけばよいのか、もっと私が行動しなきゃと考えています。

私自身がそうであるように、食べることが大好きな子は積極的に行動するパワーをたくさんもてる子だと思います。食で子どもを変えたい、給食がおいしいだけではなく、もっと食に関心を持ち、食べることの喜びや大切さ、将来の健康にも意識がおけるように、給食の良さを最大限にアピールします。このような仕事につけたことを嬉しく、とても幸せに感じています。今はまだ、ほんの小さなことしかできませんが、子どもたちの笑顔と一緒に私も笑顔で一生懸命がんばります。

泉大津市立条東小学校 栄養教諭 勝田 倫子

栄養教諭として小学校に着任してから、無事に、そしてあつという間に1学期を終えることが出来ました。

この数ヶ月は、今までとは違う具体的な指導が実践できる、という喜びややりがいがある一



方で、方法的な難しさや責任の重さに悪戦苦闘する日々が続きました。しかし、授業や給食時間などで子どもたちと直接触れ合うことで、個別指導も含め、より実態に応じた指導・対応が出来るようになってきたと思います。

各学年の発達段階に応じた指導方法や、子どもたちの生活背景の把握など、まだまだ課題は山積していますが、諸先生方のあたたかい励ましや熱心にご指導いただいていることをしっかりと心に留め、またその協力に感謝しながら、これからも子どもたちに“食”の大切さを伝えていけるように真摯に取り組んでいきたいと思えます。

これからも、ご指導のほど、よろしく願い申し上げます。

大阪府立交野支援学校 栄養教諭 原 章子

4月より府立交野支援学校の栄養教諭として働き始め、何もかもが初めてで、わからないことだらけでした。一学期を経てようやく支援学校の給食がわかり始めてきたように思います。

府立の支援学校では各学校が独自に給食運営を行うので、献立作成、発注、食数管理などすべてを一人でやります。最初は自分一人でこれらの業務をこなしていけるか不安でしたが、まわりの人たちの助けもあり、なんとか一学期を無事に終えることができました。給食管理業務のほほすべてが自分一人に任せられているということは責任も重大で、大変ですが、とてもやりがいがありますし、栄養士としての力をつけることができていると感じています。自分が必死に考えた献立が調理員さんの手によって形ある料理となり、子どもたちに食べてもらえることがとてもうれしいです。給食の時間に教室をまわっていると、子どもたちは表情や態度でおいしいとか、これは嫌いだとかいった反応を示してくれます。子どもたちや先生たちは給食をととても楽しみにしてくれています。

その分給食を見る目も厳しいですが、食べる人の期待に応えられるように一回一回の給食を大切に、頑張っていきたいと思えます。





## 第 63 回大阪府学校給食大会を開催しました。



去る7月24日(金)に大阪市中心公会堂で開催され学校給食において功績のあった優良学校・団体・功労者の方の表彰式を行いました。

長年にわたり学校給食の発展、充実にご尽力をいただきましたことに感謝申し上げます。

### 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	大阪市立扇町小学校	島 田 泰 宏
大 阪 市	大阪市立大和田小学校	門 田 泰 治
大 阪 市	大阪市立思斉特別支援学校	松 田 隆 之
豊 能	池田市立池田小学校	鎌 田 富 夫
三 島	高槻市立芥川小学校	西 尾 要 一
北 河 内	門真市立脇田小学校	川 越 純 一 郎
中 河 内	柏原市立国分小学校	仲 矢 明 夫
泉 南	熊取町立熊取北中学校	野 口 正 博



団 体 名	代 表 者 名
(財)大阪府スポーツ・教育振興財団	近 畿 製 粉 株 式 会 社 廣 瀬 謙

### 学校教職員・教育委員会事務局関係職員(14名)

地区名	所 属 名	氏 名
大 阪 市	大阪市立岸里小学校	喜 多 真 由 子
大 阪 市	大阪市立諏訪小学校	平 香
大 阪 市	大阪市立矢田北小学校	三 村 佳 子
大 阪 市	大阪市立長吉出戸小学校	高 田 康 子
豊 能	能勢町立天王小学校	新 谷 操 子
三 島	茨木市教育委員会管理部	新 井 雅 英
北 河 内	寝屋川市立北小学校	宮 島 政 美
中 河 内	東大阪市立孔舎衛東小学校	森 田 幸 子
中 河 内	八尾市立上之島小学校	三 田 佐 知 子
南 河 内	松原市立天美西小学校	岩 出 夕 子
南 河 内	千早赤阪村立赤阪小学校	中 筋 律 子
泉 北	和泉市立北池田中学校	角 谷 富 美 子
泉 南	貝塚市立中央小学校	辻 村 美 由 紀
泉 南	泉佐野市立中央小学校	菊 川 勢 子

### 学校給食調理員(11名)

地区名	所 属 名	氏 名
大 阪 市	大阪市立豊崎本庄小学校	岩 元 定 子
大 阪 市	大阪市立南小学校	吉 田 紀 子
大 阪 市	大阪市立木川小学校	柿 内 節 子
大 阪 市	大阪市立豊里小学校	鶴 田 み どり
大 阪 市	大阪市立北粉浜小学校	山 下 千 代 子
豊 能	豊中市原田学校給食センター	寺 床 ま り 子
豊 能	箕面市立中小学校	桜 本 道 代
三 島	島本町立第一小学校	村 田 み よ 子
北 河 内	交野市立第1学校給食センター	新 庄 均
中 河 内	東大阪市立弥刀小学校	勝 川 明 子
南 河 内	富田林市立第一学校給食センター	南 義 廣

なお、当日は、香川県綾川町立綾上中学校校長の竹下和男氏に「“弁当の日”がやってきた」(家族・学校・地域の活性化)という演題で、ご講演いただきました。



中央公会堂



講師：竹下和男氏



講演会風景



## 平成21年度 大阪府学校給食 展示・試食会を開催しました。

### 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21年7月29日(水) ホテル・アウィーナ大阪 で開催しました。  
当日は240名の参加者があり大盛況でした。

#### パン部門

- 「米粉パン」6種類のバリエーションを提案しました。  
特に米粉あげパンが大人気でした。
- 「ヘルシーパン」コーナーでは食物繊維たっぷり丸ごと大豆等、「パンから野菜を摂取」を提案しました。
- カタログパン、新規提案パン(オレンジパン・ほうれん草パン)
- 乳抜きパン(脱脂粉乳抜き)  
25種類のパンを展示しました。

#### ■ パン作り体験コーナー

2学期より実施を計画している「出前パン作り教室」のデモンストレーションコーナーを設置し実際にパンを作る工程を体験していただきました。



パン部門



パン作り

#### 米飯部門

- 大阪府産原料を使用した炊き込みご飯等8種類を展示・試食

食べやすいようにおにぎりにして試食していただきました。



米飯部門

#### 一般物資部門

- 地場産活用コーナーは大人気!!

財団が開発した泉州産玉葱のソテーやそのまま炊ける大阪府産スーパー玄米など、地産地消アイテムについて来場者は大変熱心に見学されていました。

#### ■ アレルギー対応コーナー

非常に要望の多いアレルギー対応食品コーナーを関係業者の協力を得て設けました。



地場産活用



地場産活用



会場風景

▶▶ 出展された物資に関するお問い合わせは財団までご連絡ください。◀◀

## 平成21年度 学校給食用パン実技講習会を実施しました。

日程 平成21年8月6日(木)～8月7日(金) 会場 大阪パン会館

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



製造実技



できあがり



品質審査



## 第 50 回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会の展示会に出展しました。

平成 21 年 8 月 6 日(木)、札幌コンベンションセンターにて、第 50 回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に併せて開催された展示会に出展しました。

この展示会は平成 20 年度文部科学省事業「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」に関係都道府県学校給食会が実施した物を研究大会に参加している栄養教諭・学校栄養職員に紹介することを目的にしています。

財団は、大阪府の地場産「みかん」「たけのこ」「たまねぎ」の出来るまでの紙芝居と CD 等を展示しました。他県の興味ある展示物等もあり、栄養教諭・学校栄養職員でにぎわっていました。



会場入口掲示板



「たまねぎ」の紙芝居



大阪府地産の「CD」と「給食だより」

## 「出前パン作り教室」を開催します。

- \* 学校給食パンの専門家がみなさまの学校へお伺いします。
- \* 学校給食で食べているコッペパンを作りながら、パンについての色々なことを学びます。

みんなの学校で  
パン作りに  
挑戦しよう!!

【内 容】 見る・触る・食する(香り)・学ぶを体験

見る

パン原材料の実物を見る  
パンが出来るまでの工程を見る(ミキシング、分割、成形など)  
パンが膨らむまでの状況を観察する

触る

パン原料(原料小麦等)を触る  
パン生地を触る(混捏途中、混捏後、発酵後)  
パン生地を分割、成形を行う

食する

出来上がった焼きたてパンを食べる  
(風味、食感の体験)

学ぶ

パンの歴史、パンが膨らむ理由

【対 象】 大阪府内の小学校 4 年生以上

【定 員】 35 名程度

【講習時間】 120 分程度

【開催費用】 無 料

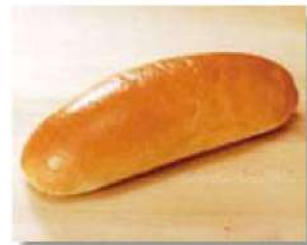
【開催条件】 ① 家庭科教室がある小学校  
② ガスまたは電子オーブンが 2 台以上あること。  
(オーブンがない場合は財団にご相談ください。)

\* その他、パン作りに必要な材料や機材は主催者で用意します。

\* 実施にあたり別途財団と開催学校担当者と事前の打合せを行います。

\* 申込み多数の場合や開催希望日程が重複した場合は、財団で調整いたします。

【事業開始予定】 平成 21 年 10 月以降



主 催 : (財)大阪府スポーツ・教育振興財団 共 催 : 大阪学校給食パン・米飯協同組合  
お問い合わせは、財団までご連絡ください。



## 一般物資の紹介

### ●地場産物使用商品

<p>肉じゃがコロッケ(50g)</p>  <p>製造：クワバラ食品 取扱：S N食品研究所</p> <p>泉州産の玉葱を使用し、国産の牛肉及び北海道産のじゃがいもを使用した当財団が開発したコロッケです。</p>	<p>チキンライスの素(1.3kg)</p>  <p>製造：田中食品興業所 取扱：S N食品研究所</p> <p>泉州産玉葱と近畿県の鶏肉を使用した洋風の炊き込みごはんの素です。</p>	<p>かやくごはんの素(1kg)</p>  <p>製造：田中食品興業所 取扱：S N食品研究所</p> <p>大阪府内産の筍と椎茸を使用し、国産のごぼうとにんじんを使用した炊き込みごはんの素です。</p>
<p>価格：センター渡し 39.25 円/個 価格：単独校渡し 44.50 円/個</p>	<p>価格：センター渡し 1,630 円/袋 価格：単独校渡し 1,700 円/袋</p>	<p>価格：センター渡し 1,461 円/袋 価格：単独校渡し 1,503 円/袋</p>

### 平成 21 年 9 月 1 日付けで、学校給食部の組織が次のとおり変更となりました。

<b>理事長</b>	田淵 万作
<b>常務理事</b>	武市 康男
<b>事務局長兼学校給食部長</b>	嵯峨 健一
<b>物資企画課</b>	<b>総務普及安全課</b>
課長	上野 智
基幹物資	課長
班長(米)	城戸 功
関 真智子	参事(調整担当)
主査(パン)	野口 雅啓
荒木 正人	参事(食品衛生)
一般物資	管理栄養士
班長(牛乳)	西本 節子
竹中 和紀	総務班長
副主査	立花 敏男
吉留 慶子	企画・経理班長
嘱託員	河村 慎介
坂田 信男	主査
	奥田 豊
	嘱託員
	飯田 雅秀



# 食品衛生

## ■ 牛乳工場巡回調査について

昨年度に引き続き本年度も6月から7月にかけて、当財団、大阪府環境農林水産部流通対策室、大阪府教育委員会保健体育課および各市町村校の担当者の皆さんとともに、指定牛乳工場 13 工場の巡回調査を実施しました。

本年度調査の重点項目として、**機械器具類等の錆や破損、あるいは天井や壁の剥離による異物混入事故を防止するため**、これらの点検体制の強化・記録状況や補修・清掃状況を中心に調査を実施しました。

本年度は、改善を指導した工場が昨年度に比べ 10 工場から 6 工場に減少しました。



貯乳タンク



充填機



製品保管庫

## 食育講座 なにわの郷土料理

### なまぶし（生節）

なまり節を漢字に直せば生利節。意味は生を利(き)かせた鯉節ということですが

関西では、生節と呼びます。なまり節の原料として上げられるものではカツオが代表です。三枚におろしてから背節と腹節に切り分け、ゆであげます。夏場には燻しをかけて出荷します。

### なまぶしの押しずし

「春ごと」や「さなぶり」「夏祭り」などのごちそうとして、大阪の各地で作られてきました。新鮮な材料が手に入りにくい時代に日持ちのする生節を使って「ハレの日」のごちそうとしました。型箱に押ししたり、松竹梅や四角の型で抜くなどして作ります。

(能勢町 郷土料理講習会より)



#### 材 料 5 人 分

生節…250g 砂糖…大さじ2 薄口しょう油…大さじ2.5  
酒…大さじ1 土生姜…25g

すし飯 合わせ酢  
精白米…2カップ 酢…大さじ2 塩…小さじ1  
水…440cc 砂糖…大さじ1.5

#### 作 り 方

- ① 生節は、皮と血合いを取り除き、身をほぐす。
- ② 生姜をおろし、ほぐした生節に入れて混ぜておく。
- ③ 鍋に生節がかぶるぐらいの水・調味料を入れて煮る。
- ④ 煮汁がなくなれば、細かくほぐす。
- ⑤ 型にすし飯を詰め、④のをせ、押しして仕上げる。

## 献立コンテスト 募集!!

テーマ

「こんな給食たべたいなあ！  
根っこなたべもので 元気モリモリ」

締め切り日 平成21年10月30日(金)

※ 詳しくは、ホームページ

### 編 集 後 記

おおさか食育フェスタ 2009 に「みんなで食育！元気になあれ」のテーマで出展しました。今回は、当財団の取扱い物資である大阪府産みかん缶詰を使っただけの試食や大阪府産海苔の配布等を行い地場産物についてのPRを行いました。

また、当ブースでは、クイズ・紙芝居・組合せゲーム・腹話術等や年代別学校給食（フードモデル）の展示を行い来場者のみなさんに学校給食についてご理解をいただきました。

今回の出展にあたり、(社)全国学校栄養士協議会大阪府支部の皆様をはじめ、多くの方のご協力をいただきありがとうございました。