

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
大阪市城東区瑞生2丁目10-28
TEL06-6933-7232
FAX06-6932-1743
ホームページ
<http://www.oskz.com>

第23号

平成22年1月1日



うわぁ～おいしそう！
いただきます～す。

富田林市立川西小学校

「望ましい食習慣の形成と豊かな心の育成」をめざして



枚方市立平野小学校
栄養教諭 安井好美

11月26日、27日に滋賀県大津市で第60回全国学校給食研究協議大会が行われ、文部科学大臣表彰を受賞させて頂きました。今回、受賞出来ましたのも、たくさんの方々の支えやご協力によるものと感謝の気持ちでいっぱいです。同時に責任の重さも感じております。

平成16年に栄養教諭制度が創設され、今年は55年ぶりに学校給食法も改訂施行されました。学校における食育の推進が、ますます重要になって来ております。この食育推進の「要」となるのが、栄養教諭、栄養職員です。学校での食育が、家庭・地域での実践につながるよう協働する取り組みが必要と感じております。また、学校における食育の基本は、学校給食を教材として、生涯を通じて健康な生活が送れるようにすることです。そのためには、毎日の給食を大切に計画的に継続して指導する必要があります。

本校で食育に取り組んだ結果、学校で食育を推進するためには、以下の三点が特に大切であると感じております。

- ① 子どもの実態を把握し課題を全教職員で共通理解する。そして、目標を定めて取り組み、その結果を評価すること。
- ② 食に関する指導の全体計画を作成し学校全体で推進するため、組織作りが必要なこと。
- ③ 指導内容は、毎日の給食を大切にすること。また、

いろいろな体験活動を取り入れ教科、総合的な学習の時間などで指導することなどです。体験活動は、喜びや感動などいろんなことを得ることが出来、実践につながる一番の早道だと思っています。

また、毎日の給食は、安全でおいしく心のこもった魅力ある給食でなければいけません。献立は、目標に基づき作成し、毎日の給食を様々な角度からとらえて子どもたちに伝えることが大切です。そして、楽しく給食を食べながら「食べたい」「知りたい」「やりたい」という気持ちにさせることが、重要だと思います。

「食育」は、家庭が基本ですが、それを支えるのが学校、地域だと思っています。学校で取り組んだ内容を家庭や地域に発信し、啓発することで共に育っていくことが大切であると考えます。

これからも子どもたちの笑顔が見られるように、学校での食育に携わっていきたいと思っています。

目次

■給食風景	1
■食の教育だより「富田林市立川西小学校」	2～4
■地産地消と学校給食「吹田市教育委員会」	5
■トピックス「新任栄養教諭紹介②」等	6～7
■財団だより	8～11
■なにわの郷土料理	12

食の教育 だより

栄養教諭（学校給食センター） としての食育への取り組み

富田林市立川西小学校
富田林市立第一学校給食センター
栄養教諭 辻本 寿々夫

富田林市は南河内地域にあり、田園風景の残る地域と新興住宅地域とに分けることができます。そして第一学校給食センター（8校・4,200人分）・第二学校給食センター（8校・3,500人分）と2か所で給食を調理しています。

第一学校給食センターは、近鉄沿線から南側の田園風景の中にある小学校が多いです。

本校は、第一学校給食センターから西に1.5kmの場所にあり、マンション等の建設により新旧の入り混じった地域で、中規模校の学校です。

学校教育目標と取り組みの方針

本校の教育目標は「学びの喜びを知り、共に育ちあう子ども」であり、食に関する重点目標を定め、基本的生活習慣の確立し、健康教育・食育推進をしています。

また、教職員の取り組み方針として「健康三原則」（調和のとれた食事、適切な運動、十分な休養・睡眠）に基づき、学校と家庭が連携して、早寝早起き・朝ごはん・元気な遊び・あいさつ等の基本的生活習慣と基本的行動様式の確立をめざしています。

食に関する取り組み

食に関する全体指導計画は、校長先生のリーダーシップのもとに、給食主任、栄養教諭を中心に作成しています。

学校組織としては、西部会の中の保健安全部会（毎月）に給食主任・栄養教諭がおり、給食指導及び食育を担当しています。

保健安全部会で食育の課題や資料提供などを行います。



子どもたちの実態調査アンケート

本校では、夏季研修で食育の重要性について栄養教諭が話をし、食育の大切さを共通理解した後で「食生活習慣アンケート調査」を実施しています。結果を保護者に知らせると共に、食育の授業に役立てています。

結果を受け家庭での生活習慣や食習慣の改善点3つのポイントをあげて、保護者に配布しました。

1. 早寝早起きし朝食を食べましょう。
（朝食は、3品以上が目標）
2. 毎朝、大便をする習慣をつけましょう。
3. 家族そろって食事をし、コミュニケーションをとりましょう。



食に関する年間指導計画

学年	指導内容	学校給食の目標
1年	給食がどのように作られているかを知ろう。 食べ物について知ろう（給食センター見学）	食事の重要性
2年	栄養三色について知ろう。 食べ物を好きになろう。（食に関する学年懇談会） うんちの大切さを知ろう。	食品を選択する能力 食事の重要性 食事の重要性
3年	食事のマナーについて知ろう。 お箸の持ち方について知ろう。 大豆からできる食べ物を知ろう。（国語）	食文化 食文化 食事の重要性
4年	給食からでる「ごみ」について知ろう。（社会） 「かむ」大切さを知ろう。（国語） さとうのとおりすぎに気をつけよう。 食品ピラミッドを作ろう。	社会性 心身の健康 食品を選択する能力 食品を選択する能力
5年	給食の大切さと栄養三色について知ろう。（家庭）（食に関する学年懇談会） 僕の夢・私の夢（家庭）（授業参観）	食文化 心身の健康
6年	食事のマナーを実践しよう。 おやつについて知ろう。（家庭）（授業参観） 主食・主菜・副菜について知ろう。（家庭）	食事の重要性 食品を選択する能力 食品を選択する能力



3年生 お箸を正しく持てるかな



5年生 「僕の夢・私の夢」授業参観(T.T.)



2年生保護者を対象「食育を考える」

食に関する学年懇談会

学校・家庭地域との連携

★親子料理教室

家庭（PTA活動）と連携し、本校の家庭科室で毎年、実施しています。

①親子のコミュニケーションがとれること ②子どもたちが調理に関心を持つことを目的としています。栄養教諭が講師をつとめます。

（平成22年1月30日〔土〕 献立 れんこんハンバーグ・抹茶ブラマンジェを予定）

★給食だより

保護者に食に関することに興味・関心を深めるため、養護教諭と連携し、年に4回程度、ほけんだよりと共に発行しています。

★給食試食会

PTA役員さんの希望のテーマで試食会を進めていきます。

その他

★全クラスへ給食の会食

★1週間に1回程度の給食ニュース（一口メモ）発行

★給食委員会活動

月目標や食に関する情報活動を給食主任に提出し連携しながら、給食委員会の子どもたちに指導しています。

★個別指導（保護者対象）

養護教諭と連携し、肥満度30%以上の児童を対象として懇談会の日に実施しています。

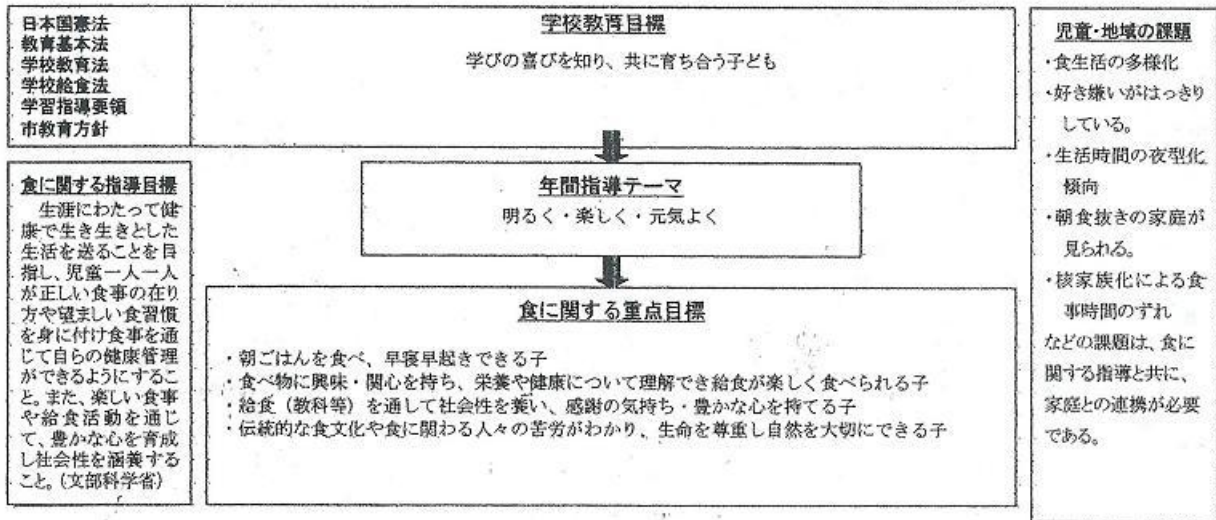
さいごに

給食センターの栄養教諭は、他校の食育指導にも関わっており多忙ではあるが、まず所属校へ足をはこび教職員とコミュニケーションをとることが食育への第一歩だと考えています。

そして教職員やセンター職員の協力がなければこの食育の推進はできないことだと思っています。

平成21年度 食に関する指導全体計画

富田林市立川西小学校



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 保育所	低学年	中学年	高学年	中学校
	・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。 ・好き嫌いなく食べることができるようにする。 ・みんなと楽しく食べることができるようにする。	・食べ物は働きにより三つのグループに分けられることがわかるようにする。 ・苦手なものも食べる努力をすることができるようにする。 ・マナーを守って食事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。 ・自分の食生活を見つめ直すことができるようにする。 ・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。	・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。 ・食事を通して、豊かな心と望ましい人間関係を構築できるようにする。

特別活動	給食の時間	1学期		2学期		3学期	
		低	・給食について知ろう。 ・仲良く食べよう。	低	・好き嫌いしないで食べよう。 ・楽しく食べよう。	低	・食べものに関心を持とう。 ・食べものを大切にしよう。
		中	・食品について知ろう。 ・食事の準備や後片付けをきちんとしよう	中	・食べ物の働きを知ろう。 ・好き嫌いしないで、食べる努力をしよう。	中	・食べ方をふりかえろう。 ・食べものを大切にしよう。
		高	・食べものの働きを知ろう。 ・衛生的・効率的に食事の準備や後片付けをしよう。	高	・食べものと健康について知ろう。 ・感謝して食べよう。	高	・食生活を見直そう。 ・1年間の給食を振り返ろう。
		献立カレンダー、給食室だよりなどを利用して指導(旬の食材、地元の食材、行事食、世界の料理など)					
学級活動	よくかんで給食を食べよう。		食べものの働きを知ろう。		バランスよく食べよう。		
学校行事	入学式 健康診断 校外学習		運動会 校外学習 給食試食会		卒業式 6年お祝い給食		
児童会活動	給食委員会活動、給食当番活動、交流給食、児童集会での発表						
教科との関連		1年	2年	3年	4年	5年	6年
	国語	おおきなかぶ		すがたをかえる大豆	「かむ」ことの力	漢字の力(魚へん)	
	社会			ものをつくる人々	ごみと水のゆくえ	食料生産をささえる	日本の歴史(米作り)
	算数	かずのなまえ		ばうグラフと表		割合	比例
	理科			植物を育てよう	季節と生き物	植物の発芽と成長	植物の体の働き
	生活	学校探検	野菜を育てよう				
	音楽						
	図画工作		野菜の絵を書こう	すてきな魚			
	家庭					見つめよう食生活	毎日の食事
	体育(保健)	好き嫌いしない子	歯とおやつ	毎日の生活と健康	育ちゆく体とわたし	食べ物と健康	病気の予防
総合的な学習			地域	環境	福祉・健康	国際理解	
道徳	食事のマナー・感謝の気持ち・規則の遵守・生命の大切さ・勤労の尊さ						
家庭・地域との連携	学年、学級だより・保健だより・給食試食会・栄養指導・親子料理教室・幼稚園との給食交流会・児童保健委員会						

学校給食と地産地消



献立
紹介



吹田市教育委員会学校教育部
教育総務室保健給食課給食係
栄養士 長沼 知亜希

吹田市の小学校給食は全校(35校)統一献立で、約22,300人分の食材を一括購入しています。

地産地消については、食育の一環として平成20年度から取り組みを始めました。吹田市は全域が市街化しているため、残された田や畑は小規模ですが、いろいろな農産物を育てています。そこで、「産業にぎわい創造室」の協力のもと、学校給食に協力いただける農家に集ってもらい(5農家)、提供できる農産物の種類や数量、サイズや納品の方法などについて話し合いをしました。提供してもらえるのは、さつまいも・大根・白菜・玉ねぎ・じゃがいも・トマトの6種類で、数量は玉ねぎが約2tと最も多く、それ以外は旬の時期に数校で利用できる量があり、提供時期も含め年間スケジュールを決めていきました。

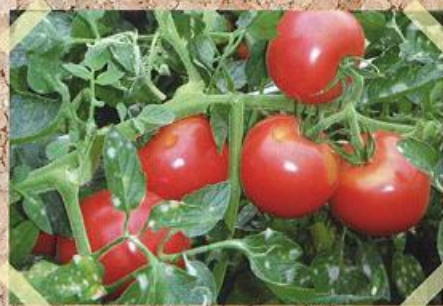
納品については、農家の方にとって慣れないことで、自宅から近い学校だけにしてほしいという要望もありましたが、吹田の子どもたちみんなに地元的新鲜な野菜を食べてもらいたいことや、地元のものを使うことでコストを抑えるメリットがあることを考えて協力をお願いしました。秋のさつまいもから実施することが決まり、収穫時期になると、正確な提供数量と納品する学校の調整を進め、大根・白菜を数校で使用していきました。

平成21年度は、現在までに玉ねぎ・じゃがいも・トマトを提供していただき、1学期間に玉ねぎを中心にいろんな献立に使用しました。子どもたちには「きゅうしょくのおしらせ」として、食材のことや生産者の方のこと、可能な場合は写真なども入れて、吹田の農産物を給食に使っていることをお知らせしています。

子どもたちは、吹田で採れたものと聞いてその食材を身近に感じるようで、「おいしい」と言いながら喜んで食べてくれているようです。

また、納品については、農家の方だけの負担にならないように、教育委員会側も可能な範囲で協力しながら進めています。

この取り組みを進める中で様々な問題もありますが、これからも子どもたちに吹田の美味しい食材を届けたいと思っています。



トマトスープの材料

ベーコン…7g、玉ねぎ…30g、じゃがいも…30g、
トマト…15g、パセリ…0.7g、塩…0.2g、こしょう…0.01g、
うすくちしょうゆ…3.5g、削り節…2g、水…120g

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
	589kcal	18.2g	18.9g	285mg
	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール当量
	72mg	2.2mg	2.4mg	253μg
ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	繊維	食塩相当量
0.48mg	0.40mg	21mg	3.3g	2.5g

きゅうしょくのおしらせ

7月8日(水)

カレーピラフ
ぎゅうにゅう
トマトスープ
きりぼしだいこんの
サラダ



今日のスープはトマト入り

トマトは『トマトが赤くなると癌が予防できる』といわれるほどの栄養があります。ビタミンCがたっぷり、お肌もキレイになりますよ。そして、トマトの赤色はリコピンという成分で、病気の予防になります。

夏においしいトマト入りのスープをたくさん食べましょう！

今日のスープに入っているトマトは、
吹田市江坂町の平塚さん
が作ってくれました。
甘味と酸味がぎゅっと詰まったトマトで
す。安心できるおいしいものを食べてもら
えるよう、産地は変わらずに育てられまし
た。
平塚さん自慢のトマト、味わってみて
ください。

平塚さん



「栄養教諭になって」

岸和田市立朝陽小学校 栄養教諭 中屋 淳子

栄養教諭として小学校に勤務してから半年が過ぎました。

この半年は、今までとは違う数年先を見通した仕事ができる喜びを感じる一方で、今まで8年間栄養士の配置がなかったこの学校で、自分はこういった役割を求められているのか、その中で今の自分に何ができるのかを考えると悩むことも多くありました。



しかし、子どもたちと接する中で、子どもたちは日々成長しており、そこには給食指導や食育が必要で大切なものであることを実感することができます。

これまで何とか業務をこなすことができていたのは、先輩栄養士の方々や調理員さん・教職員の方々のご指導や支えがあったからこそだと感謝しております。

まだまだ給食についても、食育についても課題は多いですが、周りの方々と連携をとりながら、子どもたちにとってよりよい給食・よりよい食育とは何かをよく考え、少しずつですが取り組んでいきたいと思っています。

これからもご指導のほどよろしくお願いいたします。

和泉市立池上小学 栄養教諭 大谷 和世

毎日が新しく、とても新鮮で充実した日々を送りながら半年が過ぎました。給食の時間には、子どもたちが私の名前を呼んで「おいしい!」と声をかけてくれるようになりました。こうして半年間、無事に安全・安心でおいしい給食を提供できたのも、心強い調理員さんのおかげです。



さまざまなハプニングや私の間違いにも対応し、教え、応援してくださる調理員さんには本当に感謝しています。また、細やかな指導と、温かく見守って下さっている指導主幹をはじめとする栄養士の先生方、池上小学の職員の方々に恵まれて、憧れの教員生活を送れることをとても幸せに感じています。

今まで栄養士がいなかった池上小学では「食育で人を幸せにできる子どもたちを育みたい!」と意気込んできた私に、さまざまな取り組みの場を与えてくれました。子どもたちの現状を知り「私にできることは何か?」と考える度に責任のある仕事だと実感します。

子どもたちの笑顔を守るために働いて下さっている方々の想いを伝えていけるよう「誰かのために料理を作る」という人間だけの愛情表現を子どもたちが身に付けていけるよう、初心を忘れず、これから成長し続けていきたいです。

大阪府立東大阪支援学校 栄養教諭 久保 美陽

4月より栄養教諭として勤務し、日々、東大阪支援学校の先生方、保護者の皆様、先輩の栄養教諭の先生方、調理員さん、事務の方々など多くの方々に支えられ今まで過ごすことができました。このような恵まれた環境で勤務し、また先生方から勉強させて頂くことができること、そして何よりいつも優しく支えて下さる皆様に深く感謝申し上げます。



本年は新型インフルエンザや厨房内の改修工事など例年にない経験をさせて頂きました。これらは、立場の違いによる考え方の違いや危機管理の大切さなどを様々な視点から考える機会ともなりました。また、様々な児童生徒が在籍する支援学校の栄養教諭として、私は何をしていく事ができるのか模索中です。しかし、児童生徒の「ウェルネス（健康）の向上」を目指して、少しでも実態に合わせた献立あるいは食育を展開していければと思います。（「ウェルネス」とは、単に肉体的・精神的に病気ではない状態を指すだけでなく「人生を豊かに過ごすための価値観や生きがい」といった意味を含む概念を指すとされています。）

知識が不十分な部分も多く、意見をすぐに言葉にできない歯がゆさを感じ、しっかりとした知識を持つ大切さを切に感じています。自分の不甲斐なさにも挫けそうになることも多々ありますが、一つずつ努力してまいりますので、これからもご指導のほどよろしくお願いいたします。

大阪市立三国小学校 栄養教諭 藤原 ふみ

栄養教諭になって8ヶ月がたちました。体も心も元気に成長するために、大切な役割を担っている「給食」を提供する仕事に携わることができ、とても嬉しく思っています。



お昼前になると、給食室から漂ってくる良い香りに「今日の給食は何?」とのぞきに来る子どもたち。忙しい合間に手を止めて「今日は〇〇だよ。今〇〇を切ってるからね。」と答えてくださる給食調理員さん。給食の時間に教室に行くと「先生、今日の〇〇おいしかったあ。また作ってな。」の声。食べ終わった空っぽの食缶を返却しながら「ごちそうさま。おいしかったよ。」と身を乗り出して声をかける子どもたち。どれも私の大好きな毎日の光景です。

給食は好きなものばかりが出るわけではありませんが、みんなと一緒に食べることで、嫌いなものでも食べられるようになる子どももたくさんいます。子どもたちが大きくなったときに「何をどれだけ食べれば健康な体でいられるのか。」を自分で判断できる力をつけられるように、先生方や調理員のみなさんと協力して取り組んでいきたいと思っています。



大阪市立難波特別支援学校 栄養教諭 造田 有花

4月…栄養教諭として、社会人として新しい生活がはじまりました。生徒から「先生」と呼ばれることに、くすぐったい気持ちと同時にプレッシャーを感じました。

私が勤務している難波特別支援学校は中学部、高等部からなる知的障害のある生徒が在籍している学校です。初めは子どもたちの様子もわからず不安でいっぱいでした。しかし、本校の先生方、給食調理員さん、事務職員さん、管理作業員さん、先輩や同期の栄養教職員の方々、そして子どもたちに支えられ、忙しく過ごしています。

毎日できる限り子どもたちと関わろうと声かけに努めました。すると、多くの生徒が話しかけてくれるようになり、コミュニケーションをとることが苦手な生徒も「今日の給食おいしかった！」と話しに来てくれるようになりました。一人一人の課題は異なり、対応に配慮のいる生徒も多いため日々勉強ですが、これから、給食・食に関する指導を通して、将来、生徒が自立した生活が行えるように手助けしていきたいと思っています。

生徒に囲まれると埋もれてしまう小柄な私ですが、ソウのように存在感のある先生になれるよう、これからも笑顔で一生懸命がんばります。ご指導のほどよろしくお願いします。



大阪府立箕面支援学校 栄養教諭 伊藤 明久美

目標だった栄養教諭として勤務し、はや半年が過ぎました。4月当初から全てが勉強で日々の業務に慣れることで精一杯というなか、周りの方々に支えられ2学期を迎えています。

本校の給食業務は1人の栄養教諭に任されており、そんななか発注ミスや食数管理のミス等をしてしまうこともあり、自分の責任の重さを痛感しながら日々の業務を行っています。

また、本校は肢体不自由児を中心としているため、基本食の他に5段階の形態別調理食を実施しています。その形状の難しさ、食材選びの難しさを日々実感しています。しかし、自分が考えた献立がそのまま調理員さんの手により料理になり、子どもたちに提供されるということに、とてもやりがいを感じますし「おいしい！」と言ってもらえたときや、野菜を嫌いな子どもが頑張って食べている姿を見るととても嬉しく、もっと頑張ろうと思います。

まだまだ勉強中で、手探りの部分もありますが、子どもたちにできるだけ多くの食材や料理を提供し、いま以上に「食」に興味を持てるよう努力していきます。



祝 教育功勞表彰(文化の日表彰)



平成21年11月9日(月)ホテルアウィーナ大阪に於いて下記のとおり栄えある教育功勞表彰を受賞されました。

長年、学校給食の発展、充実に尽くしていただいたご苦勞に対し感謝申し上げます。

学校保健・学校給食関係の部

西田製パン所

代表 西田 繁喜





「出前パン教室」 実施内容

平成21年度は府内11学校で決定し出前パン作り教室を順次実施中です。
※訪問した学校に納入しているパン工場の方がパン作りを指導しています。

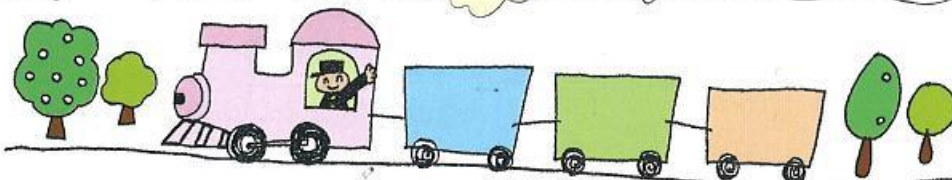
教室開始		*パンのことをよく知ろう!!	
120分	5分 導入	・スタッフ紹介 ・パンの製造工程及び講習会手順説明	
	100分 展開	*パンを作ってみよう!! 生地1 小麦粉:2kg 配合 砂糖8% 油脂6% 粉乳4% 塩1.8~2% イースト3% EF0.3% 水62% 捏上温度24℃~26℃ 分割 丸め 成形 ホイロ 焼成 冷却 生地2 ミキシング 発酵 プロのパン屋さんの指導で指導で頑張ってコッペパン作りに挑戦です 発酵・焼成時間の合間にパンの基礎知識を学びます。 小麦粉がパン生地に变化する様子を観察 「工場でパンが出来るまで」ビデオ 15分 「小麦の歴史」ビデオ 3分 「小麦粉ができるまで」ビデオ 7分	
15分 整理		*作ったパンを味わってみよう!!	
		食べる	

今日とても楽しかったです。

一個ずつ愛情をこめてやばいとおいしいパンが作れないなと思いました。これから給食のパンやごはんも大切に食べたいと思いました。作る時ぐわしく説明してくれたり。とてもうれしかったです。そしてパンの事がよく分かった。ぜひ、もう一度パンの事を学びたいです。とても楽しくうれしくパンの事を学びました。

関西パンさんへ

11月の19日のパン作りはいろいろなことが分かってとてもためになりました。とても楽しかったです。しゅらもしパン屋さんになることになったら関西パンさんのところで働かせて下さい。いろいろなことを教えてもらってほしいです。ありがとうございました。



学校給食パン品質審査会を開催しました。

平成21年度学校給食パン品質審査会を10月2日(金)に大阪府立体育会館にて開催し、西田製パン所が最優秀賞を、朝日製パン(株)・大港食品(株)・河内農産(株)が優秀賞を受賞されました。



平成21年度衛生講習会を開催しました。

- | | |
|-------------|--|
| 日 程 | 11月6日(金) 14時30分～16時50分 |
| 対 象 | 各米飯・パン工場、配送業者の代表者 |
| 会 場 | たかつガーデン(大阪府教育会館)カトレア |
| 講演内容 | 「大阪版食の安全安心認証制度について」
講師 大阪府健康医療部食の安全推進課
安全推進グループ企画調整総括主査 中村 聡

「新型インフルエンザについて」
講師 大阪府立公衆衛生研究所
副所長兼感染症部長 高橋 和郎 |



大阪版食の安全安心認証制度について

大阪府健康医療部食の安全推進課 全推進グループ企画調整総括主 中村 聡

学校給食は、安全安心な食品であることが大前提であり、かつ「栄養があって、リーズナブルな価格で、かつ美味しくなければならない」という、とても要求度の高い食事です。

納入業者さんや学校給食に携わる方々のご苦労に敬意を表します。

さて、大阪は古くから「天下の台所」と呼ばれ、全国の農林水産物の流通拠点として大きな役割を果たすとともに、独自の食文化をはぐくんできました。しかし、大阪では学校給食のO157食中毒や加工乳のブドウ球菌食中毒という、ともに患者規模1万人の食中毒事件を経験したことに加え、この2～3年を振り返るだけでも期限切れの原材料を使った洋生菓子や老舗料亭の食べ残しの使いまわし、売れ残り商品の日付改ざんなどの問題が明るみ出て、府民の食の安全安心の確保への関心は一層高まってまいりました。

そのような中、本府では府民と事業者と行政が協力し「食の安全安心の確保」に取り組むことをめざして「平成19年3月に大阪府食の安全安心推進条例」を制定し、今年4月からは、事業者が自ら行う積極的な安全安心の取り組みについて、一定水準以上にあると認められる施設を認証することにより事業者を支援し、府民の食の安全と安心の確保に資することを目的とした認証制度をスタートさせました。認証施設に掲示する認証マークの愛称は「大阪育ちのころちゃん」一般公募で名付けていただきました。

認証の対象業種は飲食店や給食施設と、製造業の二つとし、それぞれに認証基準を設定しています。

認証基準項目は、事業者が取り組むべき、基本的な衛生管理に加えてコンプライアンス(法令遵守及び社会倫理に適合した行動)や危機管理を70の項目に整理し設定したもので、そのうち80%以上が実施できていることを確認できれば認証機関に申請することができます。

学校給食関係各施設におかれましても、70項目の内容をしっかりと確認していただき是非とも給食の安全安心の確保にお役立てください。

詳しくは大阪府食の安全安心ホームページをご覧ください。

▶ <http://www.pref.osaka.jp/shokuhin/ninsyou/index.html> ◀



祝 平成21年度学校給食文部科学大臣表彰

第60回全国学校給食研究協議大会が、平成21年11月26日(木)～27日(金)に大津プリンスホテルに於いて下記の個人の部で栄えある学校給食文部科学大臣賞を受賞されました。

個人の部

枚方市立平野小学校

栄養教諭 安井 好美

平成21年度献立コンテスト入賞者

こんな給食たべたいなあ!「根っこのたべもので元気モリモリ」のテーマに、おおさか学校給食コンテストを行いました。府内の小学校51校から5年生460名、6年生1,835名、総数2,295名(2,022献立)の応募がありました。

大阪府教育委員会及び全国学校栄養士協議会大阪府支部のご協力により審査を行いました結果、下記の通り決定しました。そして、12月24日(木)にたかつガーデンにおいて表彰式を行いました。

5年生の部

最優秀賞



大阪市立堀江小学校

片田信太郎さん



献立

- * ごはん・牛乳
- * えびとチンゲン菜のしょうが炒め
- * 大根とにんじんのすのもの
- * カニ入りかきたまスープ

審査員総評

テーマ通り、赤・黄・緑の栄養バランス、色どりもよいので学校給食に使える献立です。

味のバランスもよく季節感もあります。

子どもに受け入れやすい献立です。

優秀賞



和泉市立いびき野小学校

廣崎大河さん

献立

- * ごはん・牛乳
- * ポトフトマト風味
- * ごぼうとかぼちゃのごまからめ

審査員総評

いろいろな種類の野菜を子どもに人気のあるトマト味に仕上げています。

トマト風味のポトフは色どりもよく、食欲をそそります。

ごぼうとかぼちゃのごまからめは、揚げることにより食べやすく、工夫されています。

入選



吹田市立津雲台小学校

相良香奈さん
梅田佳奈さん
松本紗菜さん
杉本舞衣さん

献立

- * ごぼうのたきごみごはん・牛乳
- * 和風ポトフ
- * 大根と挽肉の甘辛炒め

入選



枚方市立山之上小学校

細川実里さん

献立

- * ごはん・牛乳
- * 豆乳みそ鍋
- * さつまいものごま天ぷら

平成21年度食育講演会

日 程 平成21年12月24日(木)14時30分～16時00分
会 場 たかつガーデン(大阪府教育会館)
講演内容 「子どもの瞳が輝く授業をめざして」
講 師 大阪市立南大江小学校 教諭 日下 豊子氏



6年生の部

最優秀賞



最優秀賞

大阪市立中央小学校
橋本萌芳さん



献立

- * ごはん・牛乳
- * シャケときのこのホイル焼き
- * ほうれん草のおひたし
- * 根菜ののっぺ汁

審査員総評

いろんな根菜・いもなどを取り入れて、その上、葉もの野菜もあり非常にバランスのとれたヘルシーメニューです。

食物せんいがしっかりとれるすばらしい献立で季節感もバッチリです!!

優秀賞



優秀賞

箕面市立箕面小学校
野口紗生さん

献立

- * パン・牛乳
- * ミートボールトマトシチュー
- * 焼きタラコのタラモサラダ

審査員総評

出来上がりを想像しながら彩りよくメニューを考えたことがよく伝わりました。

また、サラダをセルフサンドにするなど、子ども達が喜ぶ工夫がされた楽しい献立になっています。

入選



入選

箕面市豊川南小学校
西田真穂さん

献立

- * ごはん・牛乳
- * ゆずみそおでん
- * けんちん汁

入選



入選

大阪市立中央小学校
岩田理駆さん

献立

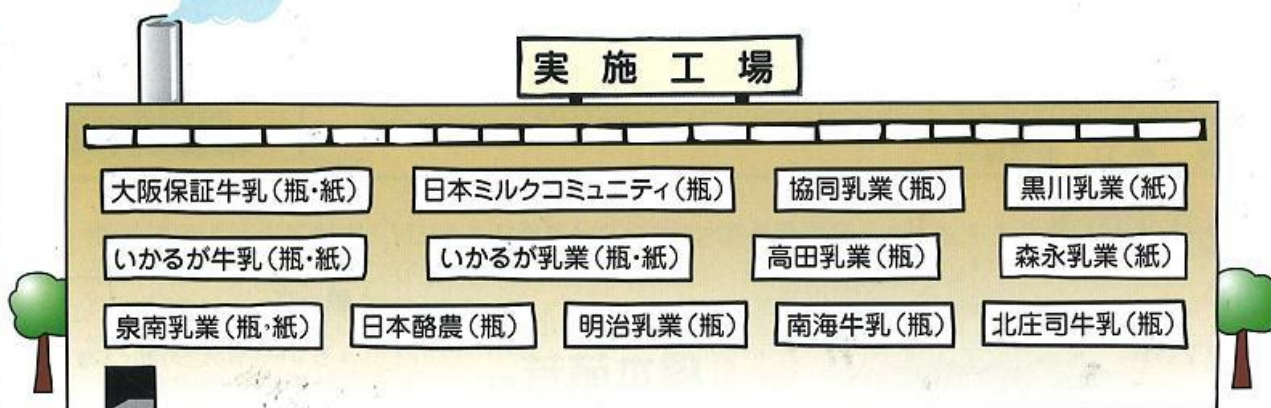
- * 豚肉ときゅうりのしょうが丼・牛乳
- * トマトとコーンのゆずの香あえ
- * オクラとカボチャのみそ汁

アイデア賞

	賞	学校名	氏名
5年生	いかす大阪野菜で 賞	大阪市立堀江小学校	柳川碧里さん
	秋の味覚まんきつで 賞	堺市立南八下小学校	小林瑞季さん
	！♡大阪たかつき 賞	高槻市立阿武野小学校	宮崎愛子さん
6年生	あれも、これも、どんだけえ～！ 根菜メニューで 賞	堺市立福小小学校	竹内見織さん 成木春菜さん 岩根陸央さん 梅田健太郎さん
	おしゃれな 根菜メニューで 賞	堺市立三国丘小学校	堀端未来さん
	ナイス！変身 食べてみたい!! で 賞	松原市立天美北小学校	上田帆風さん

平成 21 年度学校給食用牛乳成分規格検査を実施しました。

学校給食用牛乳工場 13 場から検体を採取し、(社)大阪食品衛生協会において検査をした結果 17 検体すべてが合格でした。



参考

【大阪府学校給食用牛乳の成分規格】

無脂乳固形分 8.20%以上、乳脂肪分 3.4%以上、比重 1.028～1.034(15℃における)酸度(乳酸として) 0.18%以下、細菌数(標準平板培養法 1 m l) 50,000 以下、大腸菌群陰性

食育講座

なにわ の 郷土料理

かす じる 粕 汁

料理の由来等

大阪では、北摂で酒をつくっていました。灘、伏見も近く、寒くなるとしぼりたての酒粕が出回り、安価に入手することが出来ました。塩鮭の魚臭さは、酒粕に含まれるアルコールで消され、酒のうま味でまろやかな風味になります。身体が温まるので冬にぴったりの汁物として家庭で食べられました。

材 料 4人分(g)

塩鮭……………60
大根……………60
人参……………20
里芋……………40
こんにゃく…20
油揚げ…………12
青葱……………12
酒粕……………60
味噌……………20
だし汁…3 カップ

(郷土料理研究会
レシピより)

作 り 方

- ① 酒粕は、細かくちぎってすり鉢に入れ、ひたひたに湯を入れてやわらかくしておく。
- ② 大根、人参は4～5 cmの短冊切り、里芋は皮をむき、塩を振ってめりを取り、洗って1 cmの輪切りにする。
こんにゃくは塩もみしてさっと茹でて短冊切り、油揚げは油抜きして短冊切りにする。
- ③ 青葱は斜め切りにする。
- ④ 鮭は一口大に切り、さっと熱湯を通しておく。
- ⑤ だし汁を煮立て、②の材料を入れて沸騰したら酒を加えて、泡とアクをとり5～6分煮る。
- ⑥ ①をよくすり、味噌を加えてさらにすり混ぜ、⑤に加えて5～6分弱火で煮る。
青葱も加える。



編 集 後 記

謹んで新春のお慶びを申しあげます。

旧年中のご愛顧を感謝いたしますとともに本年もみなさまのご健康とご多幸を心よりお祈り申し上げます。

子どもたちのために安全・安心な給食をめざします。今年もよろしくお願いいたします。

