

学校給食だより

おおさかの

【編集】
情報委員会

【発行】
(財)大阪府学校給食会
〒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>

第25号
平成22年7月1日



松原市立天美西小学校



就任のご挨拶

大阪府教育委員会事務局 教育振興室
副理事兼保健体育課長 北川 憲一郎

今年の4月から大阪府教育委員会事務局教育振興室副理事兼保健体育課長に就任いたしました北川でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

健全な食生活は、成長期にある子どもたちにとって、健康な心身を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼします。

しかしながら、近年、社会環境、家庭環境の変化に伴い、子どもたちの食を取り巻く状況については、朝食を食べない子どもの増加をはじめとする食生活の乱れや栄養の偏り、肥満傾向の増加など多くの点が懸念されており、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることが重要となっております。

このようななか、平成20年3月の学習指導要領の改訂において、その総則に「学校における食育の推進」が明確に位置づけられ、また、平成21年4月から施行された学校給食法においては、学校給食を活用した食に関する指導の重要性が示されました。

府教育委員会におきましても、本年度、新規採用栄養教

諭を含む385名の栄養教諭を府内に配置し、さらに、小・中・特別支援学校における「食に関する指導の全体計画」の策定のサポートをするなど、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。

今後も、学校・家庭・地域の密接な連携のもと、食に関する指導をより一層進めていくとともに、食を通して、子どもたちの健やかな心身と豊かな人間性を育ててまいりたいと存じます。皆様の一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。

目次

■給食風景	1
■食の教育だより「松原市立天美西小学校」	2～5
■学校給食と地産地消「和泉市教育委員会」	6～7
■給食会だより	8～11
■郷土料理等	12

"笑顔"がキラリ★ 楽しく学び 育ち合い

食の教育 だより

松原市立天美西小学校
松原市立天美南学校給食センター
栄養教諭 岩出 夕子



松原市の学校給食は共同調理場方式で運営しています。市内に2つの給食センターがあり、大堀学校給食センターで約 6,600 食、天美南学校給食センターで約 2,300 食を作っています。

天美西小学校は大和川沿いの南側にあり、南と西側が堺市と隣接している、児童数 591 名の中規模校です。また、地域とのつながりが深い学校です。例えば、生活科や総合学習などで、野菜作りや米作りを地域の方に指導していただいたり、家庭科の調理実習にも地域ボランティアの方々には支援員として入っていただくなど、学校と地域の交流が日常的に行われています。




食に関する指導は、校内の運営組織（人権総合学習部）に位置付けられ、取組みが進められています。

各教科等における具体的な指導

指導目標〈低学年〉 いろいろな食べ物を知り、食事を楽しみ、食事の大切さを理解する

指導の例	<p>1年〈生活科〉 給食に親しみを持とう</p> <p>給食作りの様子をビデオを使って説明したり、給食に関わる人々の願いを伝えることで、初めて食べる食品・苦手な食品も含め、積極的に何でも食べてみようと思う意欲を養う。</p>	
	<p>2年〈道徳〉 いのちの学習</p> <p>国語「スイミー」、生活「ミニトマトの栽培」を通して「いのち」とは何…？と意識しはじめた頃を実施した。「食べる・食べられる」関係の話から、自分たちが食べている「いのち」とは何か？「いのち」を大切に思って食べることができるようになる。</p>	

指導目標〈中学年〉 食べ物には栄養があるということを知り、好き嫌いをなく食べることが健康な成長に結びつくということを理解する

指導の例	<p>3年〈総合〉 食べ物を大切にしよう</p> <p>給食の食べ残しや、日本・世界の食糧事情等から、今の自分達に出来ることを考える。食べる＝栄養摂取の観点から、好き嫌いせず食べることの重要性がわかる。</p>		
	<p>4年〈保健〉 育ちゆくわたしの体</p> <p>栄養三色の全てがそろった食事が、健康な成長のために大切であることがわかる。</p> <p>（5年生から始まる家庭科での栄養素等の学習に） つながっていくことを意識付ける。</p>		

指導目標《高学年》 自分の命を支える“食”を大切に思う気持ちを育てる
 栄養バランスの取れたメニューを考えたり選んだりできる力を養い、調理実習を通して簡単な調理が出来るようになる

指導の例

5年《家庭科》 料理って楽しいね！おいしいね！／見直そう！毎日の食事

4年生までの学習と関連付けて、健康に生きていく為に必要な栄養素を、バランスよく取り入れていくための指標の一つとして、栄養三色を学ぶ。調理の基本を学び、協力して実習することの楽しさや、自ら作ることの喜びをつかむ。朝食の大切さを理解し、朝食の献立を考えたり、調理実習に取り組む。おやつ作りを通して、おやつとの上手な付き合い方について考える。



地域の支援員の方にも、お手伝いで参加していただいています

**6年《家庭科》 見直そう！毎日の食事／
 まかせてね！きょうのごはん**

主食・主菜・副菜の役割がわかり、栄養バランスを考えた食事の基本の形を理解する。食事の基本を生かした1食の献立を考える。お弁当づくりを通して中学校での自立した食生活を考える。



班で協力して作ったお弁当

献立・作り方・使用器具など全て子ども達が考えました

給食指導や食に関する指導



以前、本校は残菜率の多いことが課題となっていました。そこで学校をあげて、給食指導に取り組んできました。配膳方法を工夫してゆっくり食べる時間が取れるようにしたり、声掛けや励ましなどで児童の食べる意欲の向上に努めてきました。

また、食に関する指導に栄養教諭が関わったり、クラスで一緒に給食を食べたりすることで、意識と行動の変容を促してきました。栄養教諭の給食訪問は、クラスあたり年4回程度行っています。

そのような取り組みの結果、年々残菜率も減少してきました（副食は6年間で約6%減少）。

その他の給食・食育の取組み

給食委員会

児童会朝会で電子紙芝居を使い「好き嫌いをなく食べよう」を呼びかけました。



後日「朝会を聞いて、クラスみんなで残食ゼロを目指しています」という声が寄せられました。

学校給食試食会

松原市の学校給食について、また、本校で実施している「食生活アンケート」から見えた課題や朝食と学力の関係等について、講演をしました。



中学校区での取組み

松原市は全中学校区で幼稚園～中学校の11年間を見据えた教育活動に取り組んでおり、日頃から中学校区内のつながりがあります。幼稚園での講演会、地域教育協議会（中学校区）での講演会と料理教室を実施しました。



「まごはやさしい」を意識したメニューです
 ◆きのこごはん
 ◆豆乳味噌汁
 ◆鱈のアーモンドボール
 ◆かぶのサラダ

様々な出会いの中で

給食センターでの業務に携わりながら、勤務校や市内の学校での給食指導や食育の取組みに関わってきました。子どもたちが笑顔で楽しく食べられる、安全で美味しい給食を作ること、また、その子どもたちの笑顔を給食業務関係者に伝えることは大切な役割だと思っています。

本校では各学級での給食指導や食の取組みに栄養教諭が関わり、学校をあげて様々な教科・領域で食育に取り組んできました。

食育が、“しつけ”だけに…

食育基本法が成立し、食育の重要性が高まるなか、自身も平成20年度より栄養教諭として、食育に取り組んできました。

ある日、給食指導を終え給食センターへの帰り道、何ともいえない嫌悪感に襲われていました。「残さずに食べなさい…」「きちんと片づけて…」など…。いつしか、当初抱いていた「食育を通して食の素晴らしさを!」「楽しい給食で子どもたちの健やかな成長を!」という“想い”が、「〇〇しなさい」「〇〇してはダメですよ」という、“しつけ”だけの指導に変わっている自分の姿がありました。

ピンチをチャンスに!

それに気づき始めた頃、“ある出来事”が起きました。

給食準備中、食品カードを黒板に貼って献立説明の準備をしている時、男の子がふざけてカードをはがして投げつけたのです。私は、その行動を叱りました。でも反省している様子がないので更に叱るとすねてしまい、机の下に潜り込んでしまいました。それがNさんとの衝撃的な出会いでした。「Nさん。給食、食べないの?」「もう、時間なくなってきたよ。」何度、担任と私が声をかけても、私の「困った子だ…」と思うNさんへの気持ちを見抜いたかのように、Nさんは少しも動こうとしませんでした。担任からは「一度こうなったら、てこでも動きません」の言葉。どうしたものかと困り果ててしまいました。

暗い気持ちのまま教室を後にし、ある先生に今の自分の気持ちを吐き出しました。その先生は話を聞くなり、「先生、チャンスや!その子はきっと、先生に嫌な思いをさせた、嫌われたかもしれないって、本当は気にしてるよ。その子ときちんと向き合って、話をした方がいいよ。」と、アドバイスをくれました。

栄養教諭 岩出 夕子

私の(困った子だ…)という“誤った子どもの見方”を指摘されたようにも思いました。



翌日、私は改めてNさんと話をするため、クラスに行きました。教室に入る瞬間にNさんと目があいました。にっと笑いましたが、目をそらされてしまいました。担任の先生が「昨日お家に電話をしました。本人と話をしてくださっていただいてね…」と連絡帳を見せてくれました。「悪いことをした。」「わかってるけど、あやまれへん。」と日頃から素直に思いを伝えられない苦悩が感じられました。Nさんの気持ちが十分伝わり、Nさんの近くに行きました。昨日のこわばった表情はなく、申し訳なさそうなバツの悪そうなやわらかい表情で給食を食べていました。「昨日とえらい違いやなあ」と言うと、今度はNさんがにっと笑いました。給食を片付けたNさんの机をふと見ると、「心のノート」の「ごめんなさい」という表題のページが開けられていました。その「ごめんなさい」が、私には、素直に「ごめんなさい」が言えない、Nさんの精一杯のメッセージのように思えました。

“笑顔”と“楽しさ”に出会う給食・食育を!

そんな時、一冊の本『心の育児書』(原田正文著)に出会いました。幼児期の保護者の食事と“しつけ”について、気になる記述がありました。食事の時、幼児の成長と共に“楽しさ”よりも“しつけ”に重きを置く保護者が増えていること、しかし、“楽しさ”を大切に育てている保護者の子どもの方が、心の育ちが安定しているということでした。

そんな出会いもあり、今までの授業やプランを見直し、“しつけ”だけから、“笑顔”や“楽しさ”を一つの視点に、また一から作っていかうと思いました。すると、今まで以上に自然に、いろんな人に助言を求めていました。子どもの立場でアドバイスをくれる先生方、給食業務に携わりながら応援してくれる仲間の存在に勇気づけられ、改めて“笑顔”“楽しさ”を原点に食育を進めていきたいと思いました。

給食や食育の取組みを通して、子どもたちと学び合う中で子どもの“笑顔”に出会い、また、その“笑顔”を給食業務関係者につなぐことが、栄養教諭としての私たちの役割であり、子どもも私自身もキラリと輝く道筋かなと感じています。

食に関する指導の全体計画

松原市立天美西小学校

《子ども、保護者、地域の実態》
給食は、肉料理や揚げものが好まれ、野菜・海藻・魚・豆を使った料理が多く残る傾向があるが、日頃からの給食指導により徐々に食べられるようになる児童は多く、残菜率は減少傾向が見られる。
食べ方を見てみると、ぱっかり食べが目立ったり、好き嫌い・食べる量・食べる早さなどに個人差が大きく、意欲的に食べている児童もいれば、お喋りに夢中になり食べることがおろそかになっている児童もいる。
生活習慣においては、就寝が遅めで、睡眠不足の傾向がある。
肥満児の割合は市内で一番少ない。
校区は南北に広く、登下校の距離が長い児童も多い。比較的穏やかな地域性である。
地域との関わりも活発で、家庭・地域・学校が積極的に連携して行事等に取組んでいる。

《学校教育目標》
いのちを大切に、生きる権利を主張できる子にしよう
・運動に励み、心も体も強い子になろう
・進んで勉強し、深く考える子になろう
・仲間を大切に、励ましあえる子になろう
《重点目標～抜粋～》
地域と結びついた人権・総合学習の推進
・子どもの生活習慣の改善(食事、睡眠、運動)を通して、健康を守り、体力向上をめざす

《関係法令等》
・食育基本法
・食育推進基本計画
・大阪府の食育推進計画
・学校教育法
・学習指導要領
・学校給食法
・学校保健安全法
・松原市立学校園に対する重点指導事項

《食に関する指導の目標》
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とり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける
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付ける
4. 食物を大切に、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ
5. 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける
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

各学年の食に関する指導の目標		
低学年	中学年	高学年
いろいろな食べ物を知り、食事を楽しみ、食事の大切さを理解する	食べ物には栄養があるということを知り、好き嫌いなく食べることが健康な成長に結びつくということを理解する	自分の命を支える“食”を大切に思う気持ちを育てる ・栄養バランスの取れたメニューを考えたり選んだりできる力を養い、調理実習を通して簡単な調理が出来るようになる

特別活動	1学期			2学期			3学期		
	学級活動及び給食時間	低学年 ・給食の準備・配膳・後片付けの手順を覚えよう ・手洗いをきちんとしよう ・仲良く食べよう 中学年 ・協力して衛生的に配膳や片付けをしよう ・マナーを守り、みんなで楽しく食べよう ・好き嫌いをしないで食べる努力をしよう 高学年 ・衛生的・効率的に配膳や片付けをしよう ・マナーを守り、みんなで楽しく食べよう ・バランスよく食べよう	低学年 ・感謝して食べよう ・食べ物に関心をもとう ・よくかんで食べよう 中学年 ・感謝して食べよう ・食べ物に関心をもとう ・よくかんで食べよう 高学年 ・感謝して食べよう ・食べ物に関心をもとう ・よくかんで食べよう	低学年 ・食べ物を大切にしよう ・楽しく食べよう 中学年 ・食べ物を大切にしよう ・楽しく食べよう 高学年 ・食べ物を大切にしよう ・楽しく食べよう	低学年 ・風邪の予防をしよう ・給食で出会った食べ物について振り返ろう ・給食の反省をしよう 中学年 ・風邪の予防をしよう ・食生活を見直そう ・1年間の給食を振り返ろう 高学年 ・風邪の予防をしよう ・食生活について考えよう ・1年間の給食を振り返ろう				
全校一斉指導	・ランチルーム給食(仲良くならう) (1～3年) ・ランチルーム給食のきまりを覚えよう (4～6年) ・積極的に兄弟学年のサポートをしよう								
学校行事	給食試食会 5年林間学校(カレー作り)、6年夏を楽しむ会(カレー)			いきいき環境フェスタ			天西つ子祭り		
児童会活動	給食委員会の当番活動(片付けチェック、手洗い場の石けん確認、配膳台清掃等)、放送委員会による給食クイズ など								

教科との関連	1年	2年	3年	4年	5年	6年
	国語			すがたをかえる大豆	「かむ」こと力の	
算数		たし算・かけ算 ひき算・くらしと算数	水のかさ 重さ			比
社会			給食の品物はどこから (地場産物)	健康な暮らし 大阪府の農業・水産業	食糧生産 国際理解	大昔の人々の暮らし
理科						ヒトや動物の体
生活	楽しい給食 食生活を考えよう ミニトマトの栽培	トマト栽培 ミニトマト栽培 オクラ・落花生の栽培				
家庭					栄養三色、簡単な調理 おやつ・炊飯	バランスのとれた食事 まかせてね!今日の食事 お弁当包み製作 お弁当作り
体育(保健領域)				わたしたちの健康 育ちゆく体とわたし	健康な生活	病気の予防

道徳	1 主として自分自身に関すること (低)(中)(高)1ー(1) 2 主として他の人とのかかわりに関すること (低)(中)2ー(1)(4) (高)2ー(1)(5) 3 主として自然や崇高なもののかかわりに関すること (低)(中)(高)3ー(1)(2) 4 主として集団や社会とのかかわりに関すること (低)4ー(2)(4) (中)4ー(2)(3)(5)(6) (高)4ー(2)(4)(5)(7)(8)					
総合学習	むっちゃんの食堂車 給食に親しみをもとう	野菜を食べよう 食べ物の命 絵本「いただきます!」 「こいのうんち」	さつまいも栽培、調理 健康な食習慣 食べ物の働き	命の学習	お米を作ろう	命の学習 平和学習、国際理解
支援学級	生活単元での取組(調理実習・クリスマスパーティ・お別れ会)や、給食の献立表を平仮名の音読や栄養三色の学習などに活用していく					
家庭・地域との連携の取り組み	給食だよりの配布、給食試食会での食育講話、学校新聞への食育コラムの掲載、保育所での講話(就学前)などを実施していく					
地場産物活用の方針	近郊農業振興事業の一環として経済振興課と連携し、年間計画を立てて月に数回、地場産物を学校給食に取り入れる 地場産物の使用については、献立表に印を入れて周知する					
個別指導の取り組み	保護者からの相談について、関係職員が協力して対応する					

給食での 地場産物の活用



和泉市 学校給食
食育キャラクター
こんちゃん

和泉市信太の森生まれのきつねです。
だんじりに乗って全国を旅します。



和泉市教育委員会
総務課 保健給食係
主査 小山 礼子

和泉市は、大阪府南部に位置し南北に長く、南側は自然豊かな山間部が多くを占める土地柄である。

学校給食は小学校(21校)中学校(10校)の全校において単独校直営方式で市内統一献立の給食を実施している。食数は小学校は約13,700食 中学校は6,200食となっている。食材の発注は市の給食会で購入する一括購入物資と学校で購入する物資に分けられる。学校購入物資は肉(牛・豚)・鶏肉・豆腐類・野菜・果物・味噌等で、校区の近隣の業者などから直接購入できるシステムとなっている。そのため学校は八百屋だけでなく地域の農家から直接地場産の野菜を仕入れることができ、より新鮮な食材を給食に使うことができている。



● 地場産物の給食への取り入れ

和泉市はみかんの産地であるため、多くの学校で市内のみかん農家から直接みかんを購入し学校給食に取り入れている。21年度は学校給食週間で和泉市の食材をとりあげ、全小中学校で地元のおいしいみかんをより知ってもらう機会となった。この和泉市のみかんは、大阪府学校給食会 幹旋物資である「和泉みかんゼリー」にも加工されている。和泉市のみかんの果汁100%を使って和泉市が開発した商品で、毎年給食に導入し、子どもたちに大変人気があるものになっている。



また、学校菜園・学習園でとれたいんげん豆やかぼちゃ、さつまいもなどの食材も給食に取り入れ、「自分たちが作ったものが給食に出てきた」という感動となり、子どもたちの食材への興味を高めるきっかけ作りになっている。和泉市産の米も毎年利用し、全国給食週間にあわせて利用することで和泉市産の米を知り、食と農をつなぐ食育をすすめている。

その他、市内の農業法人「いずみの里」の手作り味噌・梅干を使用し、幅広く給食に地場産物を活用する動きが盛んとなっている。

● 生産者との交流と食育指導

学校購入物資のひとつに、地元農家からの直接購入がある。地元農家から仕入れる地場産の野菜は、どれも大阪工コ農産物の認定をされたもので従来の栽培に比べ 農薬と化学肥料の使用を半分以下にして生産したものであるため、児童生徒に安全で新鮮でよりおいしいものが提供できるものである。収穫時期や農家の作付けの違いがあり、使用する食材や使用量は各校によって違いがあるが、じゃがいも・玉ねぎ・青ねぎ・大阪しろ菜・



小松菜・水菜・白菜・人参・なす・かぶ・おくらなど 色々な作物を栄養教諭・栄養職員配置校を中心に利用している。

取り組みの一例を示すと、南池田小・青葉はつが野小・緑ヶ丘小では、栄養教諭・栄養職員が自ら農業体験を行い、農家の方たちと交流を深め、工コ野菜を子どもたちに広く紹介する取り組みを進めた。休日は毎週のように畑へ出向き、半年間野菜の育て方を農家の方に教えてもらうことで、野菜栽培の手間と苦勞を体感し子

どもたちへ【農家の方の気持ち】をより自分たちの言葉で伝えやすくなり、これまで以上に食育を広げる力となった。

掲示スペースには実際に給食に出てくる食材の実物を展示し、その食材ができるまでを写真や掲示物で紹介することで、子どもたちだけでなく、担任の先生の興味を引くきっかけともなった。担任が興味をもつことにより学級指導で食育が今まで以上に行われることになり、食育の効果があげられた。また、給食時の放送・給食たより・給食のブログなどで、地場産を積極的に紹介し、食材や生産者の方たちをより身近に感じさせる工夫をこらした。朝礼・集会や食の授業では、実際に農家の方に来ていただき、子どもたちと交流を図ることをも行った。子どもたちは交流をした農家の方の作った食材が使われた給食を食べ、「今日のは特に おいしかった!」「今までは食べられなかったものも食べられるようになった」と大変喜んでいて、残量が減る効果もあった。生産者の方に感謝の手紙を書く子どもたちも見られ、それらは逆に生産者の方の励みとなったようである。栄養教諭・栄養職員の思いが強くなることで、このようなつながりがより強くなったことが大変よかった。他の中学校では、生徒・保護者・調理員と一緒に畑に行き収穫作業を体験し、給食の食材として活用するなど、取り組みが広がっている。

農家側から「どのような作物をいつごろ使用するのがわからないので給食で一般的によく使う食材を作っている」といった声が聞かれたため、今後は、給食の年間に使う食材を先に知らせるなどして、使用する時期にあわせて栽培をしてもらおうという試みも話し合われている。例えば、とうがんは「かもりスープ」に、金時人参は「雑煮」に、なすやズッキーニは「ラタトゥーユ」に、えんどうまめは、生活科で行う「まめむき大会（むいた豆は給食に使用）」というふうに、決まった時期に使用する食材を特別献立として紹介できたら、さらに効果のあがる食指導ができると期待している。現在、入手ルートの問題や生産者との調整、数量の確保の問題などで市内全校では実施できていない状況だが今後はこのような取り組みを深め全市内学校で行えるよう広げていきたい。



● 食育推進の取り組み

和泉市では、食育推進評価会議をもって市全体で食育をすすめている。21年度は市内食育イベントとして「いずみをギュッとつめこんだ おにぎりコンテスト」を実施した。このイベントにも市内幼小中学校が参加し、和泉市産の食材を使って、和泉市らしいおにぎりを作ろうとよびかけた。

地場産の食材を知り、自分の住むまちを再確認し、食育をすすめるよい取り組みとなった。

22年度は和泉市産食材を使った レシピコンテストを実施する予定で、今後も和泉市の食育推進とともに地場産物活用が期待されるものである。



献立名 (和泉市産の梅干し・かもり・にんじん・みかん果汁を使っています)

減量ごはん、牛乳、鯖の梅煮、かもりスープ、和泉みかんゼリー



鯖の梅煮

鯖……1切
土生姜……1g
和泉市産梅干し……4g
水……15g
砂糖……8g
濃口しょうゆ……5g
みりん……4g
酒……2g

かもりスープ

鶏肉……10g
和泉市産にんじん……10g
チンゲン菜……15g
和泉市産かもり……25g
干しいたけ……0.5g
削り節……2g
だし昆布……0.5g
水……110g
濃口しょうゆ……4g

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質
	622kcal	26.3 g	17.2 g
カルシウム	鉄	レチノール当量	ビタミン B1
269mg	1.57mg	323μg	0.27mg
ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩相当量
0.55mg	60mg	1.1 g	2.7 g



第64回大阪府学校給食大会

日時 平成22年7月23日(金) 午後1時
会場 大阪市中央公会堂
講演者 日本体育大学 准教授 山本 博 氏
(アテネオリンピック アーチェリー銀メダリスト)
演題 「スポーツを通じて食の大切さを語る」

学校給食用物資展示試食会

テーマ「地産地消推進宣言！」
日時 平成22年7月28日(水)
場所 ホテルアウィーナ大阪 金剛の間



おおさか食育フェスタ2010

日時 平成22年8月4日(水)
場所 大丸心斎橋店北館 14階



学校給食用パン実技講習会

日時 平成22年8月5日(木)
~6日(金)
場所 大阪パン会館



献立コンテスト

今年も献立コンテストを開催します。こんな給食たべたいなあ「お魚・小魚であふれる元気！」をテーマにおおさか学校給食献立コンテストを実施します。

応募資格は、5年生・6年生の児童です。お魚・小魚を使ってみんなの大好きな学校給食の献立を考えてください。たくさんのお応募をお待ちしています。(応募方法等については後日お知らせします。応募締切日 平成22年10月末日)

吹田市立津雲台小学校給食訪問

前回のコンテスト「根っこの食べ物で元気モリモリ」で入選した献立の「ごぼうの炊き込みごはん」が学校給食にとり入れられました！5年生(当時)4人の皆さんが考案したものです。冬の献立だったので新ごぼうを使用して春の献立に変えて実施されました。



昨年度最優秀献立



献立

- *ごぼうの炊き込みごはん
- *すまし汁
- *切干大根の炒め煮
- *牛乳



受賞者の声

4人で「根っこの食べ物って何？」と調べるところから始め、「根っここといえば、やっぱりごぼうやで。」ということで家の人にも相談して「ごぼうの炊き込みごはん」を考えました。入選して、とてもうれしいです。全校朝会で表彰されたり、取材を受けたりでびっくりしています。また、何かあったら、応募してみようと思います。

■ 平成 22 年度パン・米飯指定工場事務連絡会（4月8日）

学校給食用パン・炊飯工場における衛生管理について当給食会の食品衛生担当の藤原参事が 31 工場代表者を対象に衛生講習会を実施し、同時にパン品質審査会の表彰式も行いました。

1. 衛生講習会



知っておこう、カンピロバクター！！

- ▼鶏、牛、豚などの腸内などにいます。
- ▼100 個程度の少量の菌でも発症します。
- ▼低温に強く、4℃以下でも長期間生きています。
- ▼熱には弱く、75℃以上で1分以上の加熱により死滅します。



予防のポイント！

- ▼肉類の生食を避け、中心部までよく加熱して食べる。
- ▼二次汚染に気をつける。
 - ・肉類に触った後は手洗いを十分にします。
 - ・肉類に触れた調理器具などはきちんと洗浄・殺菌する。
 - ・肉類は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う。
 - ・焼きながら食べるときは、焼く箸と食べる箸を使い分ける。

2. 平成 21 年度第 2 回パン品質審査会の表彰式

最優秀賞

西田製パン所

優秀賞

河内農産工業
三喜屋製パン
関西食品工業
サガン製パン



■ 出前パン作り教室（実施中）

学校給食のコッペパンを作りながら、「見る、触る、食する（香り）、学ぶ」を体験できる教室です。
今年は、15 校で実施します。



■ 平成 22 年度栄養教諭支援セミナー（新規食育事業）

開催中！

平成 18 年 1 月に大阪府において始めて栄養教諭が配置されて以来、現在 385 名の方が栄養教諭として活躍されています。しかしながら一部では、栄養教諭になったものの、戸惑いや悩みをかかえ、試行錯誤されているともお聞きします。今回、当給食会の新規事業といたしまして、「もっと子どもの心をつかみたい！」「教科と関連した指導を学びたい！」「板書をもっと効率良くしたい！」など様々な声にお応えし、『栄養教諭支援セミナー』を開催しています。本年度は 35 名の方が熱心に受講されています。

趣旨

学校給食における食育を推進するため、学校現場における栄養教諭としての食に関する指導方法並びに教科内容へ食を関連づける技術等の講習を行い、「子どもの瞳が輝く授業」のできる栄養教諭を育成する。

講師

日下 豊子 先生（前大阪市立南大江小学校教諭）

内容

全7回 「ガイダンス及びディスカッション」
「これまでの指導方法、指導内容の見直し」(三色栄養・野菜を例として)
「教科と関連した食に関する指導」(理科及び国語科を中心とした授業作り及び教材作成等)



指導教材の貸し出し

新しく貸出用指導教材として、下記「食育関係等の書籍とDVD」を購入しました。
貸し出しご希望の方は、給食会までご連絡ください。(06-6933-7231 食育・安全課)

書籍一覧表

番号	題名	著者
177	作ろう！遊んで学べるオモシロ掲示 V ol.1	谷田淳子・金澤敦子
178	作ろう！遊んで学べるオモシロ掲示 V ol.2	谷田淳子・金澤敦子
179	歯と口から伝える食育	岡崎好秀・武井典子他
180	たべもの・食育図鑑	藤原勝子
181	栄養教諭による食に関する指導実践事例集	
182	“弁当の日”がやってきた	竹下和男
183	台所に立つ子どもたち	竹下和男
184	学校給食食べ歩き	吉原ひろこ
185	アレルギーの正しい理解と家族への支援	長谷川慧重



ビデオ・DVD一覧表

番号	題名	シリーズ名	時間	制作年
91	異物混入を防ごう 毛髪対策編	食品衛生ビデオシリーズ	DVD27分	2010年
92	食品衛生みんなで実践！安全対策	食品衛生ビデオシリーズ	DVD35分	2005年
93	食品衛生 基礎のキソ：1【事件事例からの教訓 食品づくりの責任】	食品衛生ビデオシリーズ	DVD-R20分	2007年
94	食品衛生 基礎のキソ：2【清潔第一の食品づくり 食品衛生の心得】	食品衛生ビデオシリーズ	DVD-R20分	2007年
95	誰でもできるHACCP実践教室：1【一般衛生管理アイデアで改善！】	食品衛生ビデオシリーズ	DVD-R29分	2008年
96	誰でもできるHACCP実践教室：2【HACCPこうすればできる！】	食品衛生ビデオシリーズ	DVD-R31分	2008年
97	早わかりHACCP	食品衛生ビデオシリーズ	DVD-R46分	2008年
98	HACCP導入のための一般的衛生管理プログラム：1【ポイント解説 HACCP導入の前提条件】	食品衛生ビデオシリーズ	DVD-R31分	2009年
99	HACCP導入のための一般的衛生管理プログラム：2【事例でわかるGMP製造環境の整備】	食品衛生ビデオシリーズ	DVD-R28分	2009年
100	HACCP導入のための一般的衛生管理プログラム：3【事例でわかるSSOP衛生標準作業手順の整備】	食品衛生ビデオシリーズ	DVD-R23分	2009年
101	あなたが防ぐ食中毒：1【身近に潜む危険な食中毒菌】	食品衛生ビデオシリーズ	DVD-R21分	2007年
102	あなたが防ぐ食中毒：2【食中毒防止の衛生管理】	食品衛生ビデオシリーズ	DVD-R21分	2007年
103	加熱で防ごう！！カンピロバクター食中毒	食品衛生プロ・ビデオシリーズ	DVD27分	2009年
104	ノロウイルスの食中毒と感染症	食品衛生プロ・ビデオシリーズ	DVD28分	2008年

■ その他にも貸し出し用教材をたくさんそろえておりますので、詳細はホームページをご覧ください。■

<http://www.oskz.com>

地場産物を使用した開発商品の紹介（給食会新規取扱物資）

泉州オニオンオムレツ



規格 ●●

50g × 120個

製造者

株式会社ワイエムフーズ

製品特徴 ●●

☆大阪府産たまねぎと国産鶏卵・鶏肉を使用した半月型のオムレツです。
☆自社割卵した卵を使用しているため、新鮮でおいしさ倍増です。
☆甘味を抑え、関西風味付けに仕上げました。

召し上がり方 ●●

オーブンで180℃約7分焼いてください。
油で160℃約3分揚げてください。
蒸し器で95℃約15分蒸してください。

原材料名	鶏卵	たまねぎ	鶏肉	醸造酢	砂糖	食塩	植物油(菜種・大豆)	こしょう	加工澱粉	水
配合比	55.88	9.02	3.71	1.55	1.28	0.67	0.09	0.02	2.39	25.39
アレルギー	卵		鶏肉				大豆			

栄養成分 ●●

製品 100g 当たり

項目	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	灰分(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)
成分値	110	79.5	8	6	5.1	1.4	340	112	33	9
項目	鉄(mg)	亜鉛(mg)	レチノール(μg)	ビタミンB1(μg)	ビタミンB2(μg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維総量(g)	食塩相当量(g)
成分値	1	0.8	78	9	84	0.04	0.24	1	0.3	0.9

(5訂日本食品標準成分表 増補版に基づく計算値)

泉州たまねぎドレッシング



規格 ●●

160ml × 35本

製造者

八尋産業株式会社

製品特徴 ●●

☆泉州産たまねぎをたっぷり使用したドレッシングです。
☆たまねぎの甘さと米酢の酸味が調和し、まろやかな味に仕上がりました。
☆添加物は使用していません。

召し上がり方 ●●

そのままサラダ、おひたし等にかけてお召し上がりください。
肉料理、卵料理のソースとしてお召し上がりください。

原材料名	玉ねぎソティ	米酢	濃口しょうゆ	みりん	砂糖	かつおだし	昆布エキス	酒	ぶどう種油	藻塩
配合比	27.4	16.4	13.7	13.7	8.2	8.2	5.5	4.2	1.4	1.3
アレルギー			小麦・大豆			さば				

栄養成分 ●●

製品 100g 当たり

項目	エネルギー(kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	灰分(g)	ナトリウム(mg)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)
成分値	112	55.7	1.7	2	21.3	3.6	1284	151	17	17
項目	鉄(mg)	亜鉛(mg)	レチノール(μg)	ビタミンB1(μg)	ビタミンB2(μg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維総量(g)	食塩相当量(g)
成分値	0.4	0.03	0	0	0	0.03	0.03	4	0.9	3.3

(5訂日本食品標準成分表 増補版に基づく計算値)

お問い合わせは物資企画課まで

学校給食会の組織（平成22年4月1日現在）

理事長
田淵 万作

常務理事兼事務局長
嵯峨 健一

物資企画課

役職名	事務分担	氏名
課長	物資企画総括	上野 智
班長	基幹物資（パン・米）	荒木 正人
副主査	基幹物資（パン・米）	芝野三之生
班長	一般物資・牛乳	竹中 和紀
副主査	一般物資	吉留 慶子
非常勤嘱託員	一般物資	坂田 信男
非常勤職員	物資企画	橋本 直子
非常勤職員	物資企画	西村 友里

食育・安全課

役職名	事務分担	氏名
課長	食育・安全総括	山下 直一
参事	食品衛生	藤原 勝博
班長	食育・安全	関 真智子
管理栄養士	食育・安全	高橋美代子
非常勤嘱託員	ビデオ・書籍等貸出	飯田 雅秀
非常勤嘱託員	ビデオ・書籍等貸出	成田 誠治

総務経理課

役職名	事務分担	氏名
課長	総務経理総括	城戸 功
班長	総務	立花 敏男
班長	企画・経理	河村 慎介
主査	総務経理	奥田 豊
非常勤職員	総務経理	安田 文子
非常勤職員	総務経理	安野 知美

食育講座

なにわの郷土料理

鱧皮と胡瓜のざくざく

魚へんに豊と書いて鱧（はも）と読みます。姿は鰻や穴子に似ていますが、歯が非常に鋭く鱗がありません。小骨が多いため食べる時には骨切りをします。かまぼこのすり身用に身を取った後の鱧の皮を使った料理で、「鱧は梅雨の水を飲んでうまくなる」と言われる位夏祭りの頃がいちばんおいしくなります。独特の香りと甘み、そしてゼラチン質の食感が味わいを豊かにしてくれます。



材料（4人分）

鱧皮……………30 g
きゅうり……………1 本
塩……………少々
土しょうがの細切り……………5 g
二十日大根の輪切り……………適量

<合わせ酢>

酢……………大さじ3
砂糖……………小さじ2
薄口しょうゆ……………小さじ2

作り方

- ① 鱧の皮は細切りにして鍋でから炒りし、香りを出す。
- ② きゅうりは薄く小口切りにして塩でもみ、絞って水気をきる。
- ③ 合わせ酢を作って、土しょうがの細切りと①の鱧の皮を和え、しばらくおく。
- ④ ②のきゅうりを和えて十分に味をなじませた後、器に盛り、二十日大根を飾る。

編集後記

牛乳の消費量が減り続けているようです。農林水産省の食糧需給表によると、国民1人あたりの1日の牛乳消費量は、2007年に95.5gと10年前より13%減少したそうです。せめて、学校給食では自分の健康を考えて残さず飲んでほしいですね。

本号発行に際し、ご多忙中にも関わらず、快く寄稿くださいました皆様に厚くお礼申し上げます。