

学校給食だより

おおさかの

第26号
平成22年10月1日

【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>

調理師さんと一緒に
給食、おいしいね!



今日も残さず
食べるよ!

藤井寺市柏原市学校給食センター見学後の交流給食(1年生)



大黒柱

大阪学校給食パン・米飯協同組合理事長
関西食品工業株式会社 代表取締役社長

池尻 誠

この度、大阪学校給食パン・米飯協同組合理事長に就任いたしました池尻です。

どうぞよろしくお願いいたします。

戦後復興の真っ只中、不衛生な環境のもとで人々は様々な病・健康被害の生活を余儀なくされ、おとなも子どもも食料難で食べものが無く、いつもお腹をすかしていました。

そんな混乱期中、学校給食が開始され組合も設立されました。

私の母方の祖父、大原亀次郎が大正9年、パン屋をはじめ今年で創業90年になります。

二代目私の親父 池尻陽之助、現在私が三代目、そして、おそらく四代目になるだろう?会社に入って5年目の息子・・・なんと四代に渡り支えてくださった、今は亡き山下さん、そして今も元気で若手の指導にあたる、もうすぐ80歳になる西山さん、小生が物心ついた時には、二人がおられたわけで、パン作りを1から教えてくれた師匠であり、感謝しています。

二人が当社自慢の大黒柱です。

昨年の9月末日、夜勤を終えた山下さんに「チョッと太り過ぎとちがうか」と肩をたたき声をかけた所、ニコッと笑って「社長、息子さんはじめ若い社員も育ってきたし、もう心配いりまへんな・・・!」と!「もうそろそろ、

お互いにゆっくりさせてもらいまひょ・・・」と意味深長に語り掛けられました。次の日の夕方、奥さんから主人が亡くなったとの事。

今まで何十年、休まれた記憶がありません。私は絶句・・・頭の中が真っ白に。

それから1年。亡き山下さんが楽しみにしていた移転先工場に従業員一同頑張っています。息子、そして若い社員が第二の大黒柱になってくれる事を祈る今日この頃です。

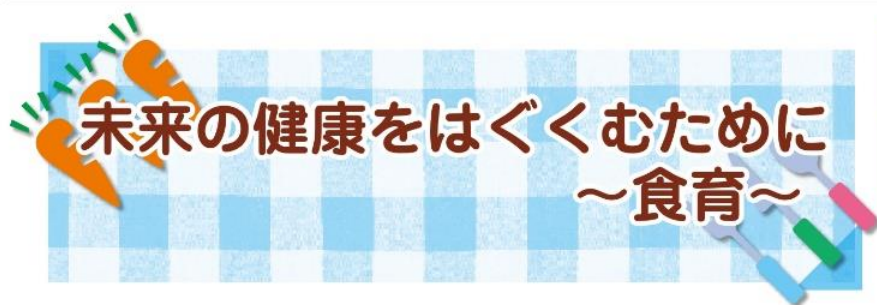
学校給食のこの歴史の灯を消すことなく、これからも新しい大黒柱に受け継いでもらいたいと願っています。

当組合員一丸となって、食育の大切さが言われている今、これからも食の安全安心を心がけ、子どもたちにおいしいパン・ごはん作りに精進して参ります。

これからも当組合にご指導ご協力をお願いいたします。

目次

- 給食風景..... 1
- 食の教育だより「藤井寺市柏原市学校給食センター」... 2~4
- 学校給食と地産地消「泉佐野市立学校給食センター」... 5
- トピックス 新任栄養教諭紹介①..... 6~7
- 給食会だより..... 8~11
- なにわの郷土料理等..... 12



食の教育 だより

藤井寺市柏原市学校給食センター
主査・栄養職員 塩谷 加津代

藤井寺市柏原市学校給食センターは、都市形態が類似した藤井寺市と柏原市の2市で昭和45年10月から共同調理を行っています。現在の対象校は18校、給食数は約8,600食を統一献立、一括購入で実施しています。栄養士は柏原市の所属栄養士が2名と藤井寺市の所属栄養士が2名で、その内栄養教諭は両市1名ずつの配置になっています。

学校給食センターが行う食育 ～給食主任会と連携して～

藤井寺と柏原の両市から代表の校長を指導助言者として、全小学校の給食主任、栄養教諭・栄養職員、事務局職員を構成メンバーとする給食主任会があります。「おいしく楽しく食べるには、どのようにしたらよいか」を研究主題として、各校で行われている食育についての情報交換が行われています。

各校における食に関する指導の全体計画についてや、クラスでの取り組み、関連委員会の活動等いろいろな方面からの研究協議や、給食センターからの食育についての情報発信の場になっています。

年度当初には給食センターから、1年間の献立計画を提案し、月ごとの献立のねらいや月1回の日本各地の郷土料理や使用食材の予定、リクエスト給食について等の年間計画を提示しています。

また、給食センターの栄養士が行う、食に関する指導計画と内容の説明をし、給食主任の先生方から各学校に持ち帰ってもらい、日程や内容調整をはかりつつ計画を進めています。

学年	主題(関連教科)	食に関する指導の目標	ねらい
1年	給食センター探検 (生活科)	食事の重要性 感謝の心 社会性	給食を作るために多くの人たちの苦労や工夫があることを知るとともに、給食をしっかりと食べようとする
2年	好き嫌いなくなんでも食べよう (生活科)	食事の重要性 心身の健康 食品を選択する能力	食べ物のからだの中でののはたらきを知り、いろいろな食べ物を好き嫌いなく食べようとする
3年	地域でとれる食べ物を知ろう (社会科)	食品を選択する能力 感謝の心 食文化	地域でとれる作物の種類やその加工品を知り、自分たちの暮らしと食べ物について考える
4年	給食で出のごみを減らそう (社会科)	心身の健康 食品を選択する能力 感謝の心	自分たちが気がつかないうちに、食べ物がごみとして捨てられていることに気づき、食べ物を大切にする気持ちをもつ
5年	お米博士になろう (家庭科)	心身の健康 感謝の心 食文化	ごはんのからだの中での働きや、適したおかずの組み合わせを考え、ごはんを中心とした健康に良い食事をする
6年	望ましい食事について考えよう (体育科保健領域)	食事の重要性 心身の健康 食品を選択する能力	健康を考えた食生活が大切なことに気づき、食事のとりかたや食品の選び方、必要量を知って食生活にいかす

各学年の取り組み

1年生 給食センター探検

1年生の給食が始まって間もない頃、各校から1年生が学校給食センターへ見学にきます。自分たちの食べている給食が、どんなところで、どのように作られているかを見学します。その際、給食を作る時に使っている道具を見せたり、触らせたりして体感させます。そして、食べ物クイズや紙芝居の後、調理師との交流給食をします。



野菜クイズの正解は本物の野菜が箱から登場します



2年生 好き嫌いなくなんでも食べよう

子どもたちは、生活科でミニトマトやとうもろこしなどの野菜を作っています。その体験から、授業の中では食べ物の旬を考えさせたり、給食で出る野菜の大切さをパネルシアターを使った学習で進めます。

また栄養3色を使って学習を進めることで、好き嫌いなく食べようとする気持ちを育てます。



給食に使っている食品を
栄養3色に分けましょう

3年生 地域でとれる食べ物を知ろう

柏原市はぶどうづくりが盛んです。3年生は地域の学習を進めるにあたり、多くの学校ではぶどう農家の方から話を聞いたり、ぶどう狩りを体験します。給食では9月に地場産のぶどうが登場！栄養士の授業では、ぶどうの栄養や柏原市で作られているぶどうの種類、ぶどうを使った加工品を紹介し、また、糖度計を使っていろいろなぶどうの甘さ比べをします。

甘さが数字でみえる！



柏原市ではいろいろなぶどうが
たくさん作られています



各班の結果発表



4年生 給食で出るごみを減らそう

子どもたちが給食の残菜調べをしている様子や、残菜が給食センターに返ってきて、ごみとして捨てられる様子をビデオに撮って授業でみせます。また、どのくらいの食品を残菜として捨ててしまっているかを食品パネルにして黒板に掲示することで、子どもたちの実感を引き出します。その後、食品が給食になるまでをふりかえり、ハンガーマップ等も使って、食べ物を大切にすることを学びます。



こんなにたくさん
捨てられて
もったいないね！



問題を入れると
答えがでてくる箱
です



1本の稲穂には何粒の米が
ついているかな？



野菜は1日に
どのくらい必要な？



5年生 お米博士になろう

5年生は学校内でバケツを使って稲を作ったり、田んぼを借りたりして多くの学校が農業体験をします。そのような学習の中で、食に関する指導では日本人がなぜ昔から米を大切にしてきたのか、どんな食事をして長寿の国を築きあげてこられたのかを“ハテナボックス”を使ったクイズやピンゴゲームをしながら学習を進めます。

6年生 望ましい食事について考えよう

学習前に食事調べを実施し、子どもたちに食事のとりかたや自分のからだの状態をふりかえらせます。授業ではその実態調査をもとにからだの仕組みと食事の関係の学習を進め、実物の食品を使いながら1日に必要な食品の種類や分量を実感させます。授業後にはバイキング給食で実践に結びつけます。

リクエスト給食 ～6年生対象～

給食主任会で募集していますが、今年度は13校から申し込みがありました。6年生の家庭科「楽しい食事をくふうしよう」の中で給食の献立を考え、その献立を9～2月にかけて、実際の給食として実施します。栄養士の食に関する授業を実施し、子どもたちに献立を立案させ、クラスで1名選びます。選ばれなかった子どもたちにも一人ひとりの提出プリントに賞を記入したシールを貼って返却しています。

■ バイキング給食 ～6年生対象～

平成8年度より食育の一環として、6年生対象に3学期にはバイキング給食を実施しています。バイキング給食は申し込み制をとっており、毎年、全校から申し込みがあります。

事前学習「望ましい食事について考えよう」を学習した数日後、ランチルームや多目的室、そのような部屋がない学校は体育館を掃除し、シートを敷いて、その日は体育館をランチルームに変身させてバイキング給食を実施します。

給食センターでは通常の調理業務に加えて、調理師も増員なしで実施するため、バイキング給食実施可能食数は1日に100食程度（3クラスまで）にしています。

献立は当日の献立をベースとし、半量は全員がとります。それにバイキング給食の特別献立が加わり、栄養3色に分類して、赤・緑・黄のテーブルクロスの上に並べた『選ぶ献立』を子どもたちは考えながらとっていきます。

5年生以下の子どもたちも、「自分たちも6年生になったら、バイキング給食だ!」と期待がふくらみます。

6年生の児童は、バイキング給食の日は少しくらいいなかあっても休まないで学校に来るといふくらい、その日を楽しみにしています。

● 3月5日の当日の献立 さつま汁、えびの天ぷら、小松菜のごま和え、牛乳、ごはん(1～5年)

● 6年生の選ぶ献立

区分	献立	選び方
主食	おにぎり(のり、かつおふりかけ)	全員
副食	ミニステーキ	この中から2品
	チキンナゲット	
	ツナとチーズのクラッカー焼き	
	ブロッコリーのサラダ	この中から2品
	里芋のおでん	
大根サラダ		
果物	いよかん	どちらか1品
	りんご	
デザート	野菜チップス	全員
	豆乳プリン	どちらか1品
	コーヒーゼリー	



■ その他の取り組み

- 文部科学省より学習指導教材「食生活を考えよう」が配布されて以降、毎年朝食指導を全校の5年生に実施しています。
- 給食センター・学校・家庭と連携し、学校給食センターの見学・試食会を実施しています。また、学校における試食会や給食参観も行われています。
- PTA主催で給食の好評メニューや朝食メニューの料理講習会、夏休みを利用した親子料理講習会等に参画します。
- 所属校である柏原市立柏原東小学校では、食に関する指導として、これまでに紹介した各学年における指導に加えて柏東フェスタが実施されています。各学年が野菜や米を育て、全児童が体育館に集まり収穫発表のあと、栄養士から全児童に対する指導時間もあります。そして、収穫した野菜を使って6年生が味噌汁を作り、全校でその味噌汁を体育館で食べます。

■ おわりに

「共同調理場を担当する栄養教諭は、複数の受配校も担当するため、地域全体の食育を充実させる観点からも各々の学校の指導計画と食に関する指導の進め方の共通する事柄を整理して計画的に取り組むことが必要」と、食に関する指導の手引きのなかに記載されています。今後も、各学校の子どもたちの笑顔を思い浮かべ、学校の先生方や関連機関と連携を密にとりつつ、より効果的な食に関する指導を推進していきたいと思っています。

献立紹介

学校給食と地産地消



泉佐野市立第一小学校
泉佐野市立学校給食センター
栄養教諭 栗田 裕子

泉佐野市は大阪府の南部に位置しており、北側が大阪湾と接し、南側は和泉山脈を擁した、海と山に囲まれた土地です。田や畑も多く、全国的に有名な水なすや玉ねぎの他にも多種多様な農作物が栽培されています。泉佐野市の学校給食は共同調理場方式で、小学校 13 校と公立幼稚園 4 園の約 7,500 人分を 1ヶ所の学校給食センターで調理し、配送しています。

● 地場産物の使用状況

泉佐野市は田や畑が多く恵まれた環境にあるため、野菜を中心に比較的多くの地場産物を給食に取り入れることができます。水なすや玉ねぎの他、小松菜、ほうれん草、青梗菜、青ねぎ、かぶ、大根、キャベツ、ブロッコリー、ふき、たけのこ、枝豆等を給食で使用しています。昨年度使用した野菜のうち、地場産のものの割合は約 20%でした。

● 収穫体験とあわせた地場産物の使用

毎年6月初旬に、給食センター主催で「じゃがいも収穫体験教室」を開催し、そこで収穫したじゃがいもを給食で使用する取り組みを行っています。じゃがいもは、市内農家の方の協力のもと、大阪エコ農産物に認定されたキタアカリを育てていただき、収穫させていただいています。収穫量は 600～800kg ありますが、参加者の持ち帰り分を除いた約 1/3 程の量のじゃがいもを給食に使用しています。収穫後の 2～3 回分がこの収穫体験教室で収穫したじゃがいもとなっています。



また、教育委員会の社会教育部が地元のお米の栽培体験会を開催しており、子どもたちが田植え、稲刈りしたお米の一部を給食で使用させていただいています。使用量は 1,300kg 程で、11 月の 1 週間、このお米を食べることができます。

● 泉佐野市の郷土料理

泉佐野市の有名な特産物に水なすがありますが、その水なすの古漬けを使った郷土料理「じゃここうこ」を全国学校給食週間の給食に取り入れています。なすが嫌いな子どもも多く、このじゃここうこも人気メニューとはいきませんが、給食週間には栄養士や調理員が学校訪問して一緒に給食を食べたり、栄養士が話をしたりして、子どもたちが郷土料理を知り、残さず食べられるよう取り組みも行っていきます。

1月26日 牛乳、わかめご飯、じゃここうこ、さつま汁、みかん の献立

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄
	569kcal	23.3g	12.8g	332mg	2.4mg
レチノール当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩相当量
270μg	0.7mg	0.5mg	36mg	3.7g	3.5g

じゃここうこ材料 (1人分)						
水なす古漬け	むきえび	濃口しょうゆ	砂糖	酒	土しょうが	削り節
40g	20g	2g	適量	適量	0.5g	5g



新任栄養教諭紹介

1

大阪府では、平成22年度に栄養教諭14名が新規に採用されました。今回は7名を紹介します。

栄養教諭制度は、食の自己管理能力を身につかせることを目的に、文部科学省が2005年に導入しました。配置は都道府県教育委員会の判断に任されているため、数は大きく偏っています。

全国の栄養教諭の人数(2010年4月文科省調べ)

北海道 ……362	石川 ……41	岡山 ……34
青森 ……21	福井 ……32	広島 ……26
岩手 ……59	山梨 ……13	山口 ……63
宮城 ……44	長野 ……43	徳島 ……25
秋田 ……21	岐阜 ……97	香川 ……54
山形 ……34	静岡 ……28	愛媛 ……85
福島 ……27	愛知 ……117	高知 ……31
茨城 ……47	三重 ……112	福岡 ……177
栃木 ……43	滋賀 ……27	佐賀 ……27
群馬 ……18	京都 ……154	長崎 ……68
埼玉 ……115	大阪 ……385	熊本 ……51
千葉 ……38	兵庫 ……322	大分 ……20
東京 ……27	奈良 ……30	宮崎 ……26
神奈川 ……40	和歌山 ……12	鹿児島 ……162
新潟 ……100	鳥取 ……15	沖縄 ……24
富山 ……20	島根 ……62	全国 ……3379

トピックス

大阪市立西淀川特別支援学校 栄養教諭 磯部 観世

教員採用試験に合格してから“受かった”という実感がなく、4月1日を迎え、次の日から色々な手続きの締め切りを意識して過ごすことになりました。

大阪市内に9校しかない特別支援学校の栄養教諭の仕事は、自分が想像していた栄養教諭の仕事とは全然違いました。事務仕事が多めの大半を占めています。小学生に交じって給食を食べるとか、教室に行ってお話したり、クイズをしたりと楽しいことばかり思い描いていたからかもしれません。

特別支援学校には、小学生だけではなく中学生、高校生の年齢の子どもたちがいます。しかも個性豊かな子ばかり、授業の仕方も小学校とは全く違います。初めての環境に戸惑いもありますが、先生方や子どもたちの明るさにいつも元気をもらっています。

一学期は、何も分からず目の前の仕事を片付けるのが精いっぱい、食に関する授業が全くできない現状に焦っていました。

しかし、先輩の栄養教諭の方に、「特別支援学校は毎日の給食提供自体が子どもたちにとっての食育になる。他の先生方にも頼りにされる存在なんだからがんばれ。」と言われ気持ちを切り替えて二学期も頑張ろうと思いました。

子どもたちのことを第一に考えた給食づくりを目指して頑張ります。ご指導の程よろしく申し上げます。



高槻市立桃園小学校 栄養教諭 伊藤 沙央里

休み時間になると、給食室のほうから漂ってくるおいしい匂いに誘われて、子どもたちが給食室をのぞきにやってきます。「おいしそうなおいがする!」「この鍋で今作ってる何〜?」と、窓の外からみんなニコニコといい笑顔でたずねてきます。給食が終わったあとは、「ごちそうさま!」「おいしかったー!」と、大きな声であいさつして、元気に給食棟から駆けだしていく姿を見送ります。こうやって子どもたちと会話することが、私の大好きな日課です。

栄養教諭として桃園小学校に赴任してから、早いものでもう丸4ヶ月が経とうとしています。1月末に赴任先の自治体が決まり、ついに栄養教諭として働ける!という実感を少しずつ持ち始めたころから、私の心は栄養教諭の仕事への期待とワクワク感を持つ一方、しっかり仕事をこなせるか、不安がぐるぐると渦巻いていました。

そんな中4月になり、右も左もわからない中で何とか業務をこなしていく日々が続きました。ですが、不思議と疲れや苦痛はあまり感じませんでした。それは、教職員の方々、栄養士の先生方、調理員の方々、そして子どもたちに支えられていたからだだと強く感じています。夏休みに入り仕事がひと段落した今でも、まだ慣れないことはたくさんあります。ですが、少し前まで感じていた不安は、今はもうありません。この子どもたちの反応や笑顔を励みに、これからも栄養教諭として職務に邁進していきたいと思っています。



枚方市立津田小学校 栄養教諭 松村 香織

4月に栄養教諭として着任し、毎日が新しいことの連続です。しかし、学校の教職員の方々や、栄養士の先輩方、調理場の方々に恵まれ、毎日の業務を必死にそして生き生きと楽しく行っています。

津田小学校は給食センター配送校のため、私は枚方市立第三小学校給食共同調理場も兼務しています。この調理場は9校分、約5300食を作っている、比較的大きな調理場です。

津田小学校と調理場はとても離れているため、調理場でどのように給食が作られているのかを、子どもたちになかなか知ってもらえません。どれだけたくさん人の手がかかり、想いがこもった給食なのかを少しでも伝えたくて、給食の時間にはできるだけ毎日子どもたちの所に通っています。最初は白衣で動き回る私を不思議そうに見ていた子どもたちも、だんだん私の名前を覚えて呼んでくれたり、給食の時間に「今日の給食おいしかったよ」と声をかけてくれるようになりました。その度に、一歩ずつではあります但し栄養教諭として前へ進んでいると実感でき、大変嬉しく思います。

「We are what we eat (私たちは私たちが食べるものそのものである)」。この言葉を思うといつも背筋が伸びる思いがします。食べるということが、生きていく上でどれだけ大切なことかを、これからどんどん大きく成長していく子どもたちに様々な形で教えられる栄養教諭になりたいと思っています。





吹田市立千里たけみ小学校 栄養教諭 末宗 麻由子

1日1日がとても新鮮で充実した日々を送り、あっという間に1学期が終わりました。このような毎日を過ごすことができているのも、調理員さんや栄養教職員の先輩方、千里たけみ小学校の教職員の方々、そして元気いっぱい子どもたちなど多くの方々に支えられてきたおかげだと、感謝の気持ちでいっぱいです。



初めはわからないことだらけで、栄養教諭として自分にはどのような役割を求められているのか、またそんな中で自分にはどのようなことができるのかを考えると不安で思い悩むこともありました。しかし、毎日の給食指導や食に関する授業を行う中で改めて“食”が子どもたちの健やかな成長に必要なテーマであることを再確認し、とてもやりがいのある仕事であると実感しています。いつもたくさんの元気をくれるあの笑顔を守るために、子どもたちの実態をしっかりと把握しながら、効果的な指導を行っていききたいと思います。

今はまだまだ未熟者ですが、「この子たちのために自分にはどのようなことをしてあげられるのだろうか？」という視点をいつまでも大切にしながら常に自分自身も成長していけるよう日々努力していきます。

これからもご指導の程、よろしくお願いいたします。

堺市立榎小学校 栄養教諭 西村 美里

一番の夢だった栄養教諭として勤務し、早くも1学期が終了しました。前任の先生との引き継ぎをし、たくさんの業務内容で頭も心もいっぱいになったことを今でも覚えています。



4月1日着任し、机にむかっただものの、何から手をつけてよいのかわからず…誰にも聞けず頼れない専門職の大変さを楽しみ感じました。しかし、私にはたくさんの人の助けがあります。同僚の先生方をはじめ、先輩栄養士の先生方、委託業者の従業員の方々、もちろん子どもたちもです。何もわからない私にいつも丁寧にご指導くださり、本当に感謝の気持ちでいっぱいです。そのおかげで毎日楽しく過ごすことができます。

2学期からは、先生にあったら「何か食べ物の話をしてもらえ！教えてもらえる！」と子どもたちにワクワクした感情をもってもらえるよう、日々子どもと一緒に楽しく食の勉強をしていきたいです。まだまだ未熟者ですが、学校給食を生きた教材として「食」と子どもたちの架け橋になれるよう日々研鑽していきたいと思っておりますので、これからもご指導のほど、よろしくお願いいたします。

富田林市立葛城中学校 栄養教諭 吉川 美由美

子どもたちの健康を守りたい。そう思い栄養教諭を目指しました。

富田林市の中学校給食はスタートをきったばかりで、なかなか思うように進まない歯がゆさにむずむずしています。まずは、委託調理業者の栄養士さん、調理員さん、パートさんとの関係づくりを大切にしていきたいと思っています。立場は違いますが、子どもたちに安全安心でおいしい給食を提供する思いは同じなので、良い関係作り=良い給食につながると思っています。中学校給食で最も必要なものの一つが教職員の協力です。どれだけスムーズに生徒が配膳、下膳を行えるか、試行錯誤しながら、よりよい方法を考えて下さり、もちろんマナーの悪い生徒へはきちんと指導も行ってくださっています。



「このレシピ教えて下さい。」「またこの献立入れて下さい。」そういった声を聞くと、もっと頑張ろうと思えます。調理場の設計図に携わったり、調理業者への衛生指導、食育指導など日々不安でいっぱいですが、先輩栄養士さん方のアドバイスを聞き、同期の皆と情報交換をしたり、先生方とコミュニケーションをとることで乗り切っていきたいなあとと思っています。これからもご指導の程宜しくお願い致します。

貝塚市立西小学校 栄養教諭 床並 寛子

4月に栄養教諭として勤務し始めてから、あっという間に1学期を終わりました。わからないことだらけで不安だった4月に比べると、だいぶ仕事にも慣れてきました。1学期終わり目前で大雨洪水警報のため休校になったときは大変でしたが、無事に1学期の給食が終わりほっとしています。貝塚市の栄養士の方々、調理員さん、西小の教職員の方々など周りの人たちのおかげだと感謝しています。



日がたつにつれて声をかけてくれる子どもの数も増え、「今日の給食おいしかったから、毎月出して」、「嫌いやったけど、がんばって食べた」というような報告を毎日うれしい気持ちで聞いています。給食試食会で保護者の方々に話をしたり、地域の農家の方の協力でもろこしの収穫体験をさせてもらうなど、貴重な体験もたくさんさせていただきました。

まだまだ周りの方々に助けをいただくことも多いですが、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを伝えていけるよう、少しずつでもいろんなことに取り組んでいきたいと思っております。一生懸命がんばりますので、これからもご指導のほどよろしくお願いいたします。

行事案内

給食会 だより

第64回 大阪府学校給食大会

去る7月23日(金)に大阪市中央公会堂で開催され、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。

永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 (9校)

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立西九条小学校	近藤善衛
	大阪市立住吉小学校	森本義範
	大阪市立松之宮小学校	阪口正治
三島	吹田市立青山台小学校	安田典彦
北河内	四條畷市立四條畷東小学校	山口清
中河内	東大阪市立高井田東小学校	平田隆志
南河内	大阪狭山市立東小学校	長谷雄二
泉北	和泉市立緑ヶ丘小学校	田口廣幸
泉南	阪南市立尾崎小学校	林数佳

学校給食調理員 (12名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立福島小学校	中西幸子
	大阪市立泉尾北小学校	酒田友子
	大阪市立中川小学校	石本利江
	大阪市立住吉川小学校	牧野寿美江
	大阪市立今宮小学校	竹本千恵子
豊能	池田市立学校給食センター	和田功
三島	高槻市立丸橋小学校	石井美智子
	高槻市立竹の内小学校	前田真由美
中河内	東大阪市立大連東小学校	中筋時美
	藤井寺市柏原市第1学校給食センター	藤本信行
南河内	藤井寺市柏原市第2学校給食センター	藤井和彦
	河南町立学校給食センター	西口和子

なお、当日は、日本体育大学准教授の山本博(アテネオリンピック・アーチェリー銀メダリスト)氏に「スポーツを通じて食の大切さを語る」という演題で、ご講演をいただきました。



学校教職員・教育委員会事務局関係職員 (15名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立大成小学校	高梨友子
	大阪市立日吉小学校	黒野良子
	大阪市立小松小学校	山本佳代
	大阪市立常盤小学校	寺畑和世
豊能	豊中市立豊島北小学校	富士原洋子
	箕面市立豊川南小学校	中藤育子
三島	茨木市立西河原小学校	内田幸代
	守口市教育委員会事務局指導部	田島眞澄美
北河内	枚方市立山之上小学校	本多一彦
	大東市立住道北小学校	遠山律子
中河内	八尾市教育委員会事務局学校教育部	岡本麻子
南河内	太子町立磯長小学校	田中リエ
泉北	泉大津市立条南小学校	福永陽子
	泉南市立砂川小学校	辻野和世
泉南	岬町立多奈川小学校	山本泰子

業者関係者の部 (1名)

	所属名	氏名
財大阪府学校給食会	大阪学校給食パン・米飯協同組合	田村保



おおさか食育フェスタ 2010

主催 大阪府食育推進ネットワーク会議・大阪府
開催日 平成22年8月4日(水) 会場 大丸心齋橋店

今年で4回目の食育フェスタが行われ、当給食会もブースを設け参加しました。

ブースでは、年代別の学校給食のフードモデルを展示するとともに給食だよりや給食会の事業案内パンフレットの配布も行いました。

また、(社)全国学校栄養士協議会大阪府支部の協力を得て、「食べ物あてクイズ」や「おおさか和泉のみかん缶詰試食」また「腹話術・紙芝居」等を行い、設置ブースとして約900名の方に参加していただきました。



■平成 22 年度 学校給食用パン実技講習会

日 程 平成 22 年 8 月 5 日(木)～8 月 6 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を養い、今後の学校給食用パンの品質向上に資するため講習会を実施しました。



講義



製造実技



品質審査

■出前パン作り教室（開催中）

今年度も食に関する体験活動として、学校に訪問し、学校給食パン作りから試食までパンに関する様々な事柄を学ぶ「出前パン作り教室」を開催しています。今年度は 15 校の学校で、4 年生以上の児童、家庭科クラブ、親子ふれあい教室など様々な形態で実施しています。

焼きたてパンを見たり、触ったり、においをかいだり、食べたりとパンのいろいろな事柄を楽しく学んでいます。

● 能勢町立歌垣小学校 5・6 年生(20 名)2010 年 7 月 9 日(金)実施 ●



学校給食会と吉田パンのみなさんへ
金曜日は、ありがとうございます。
わたしは、初めて、パン作りをして、パンの形を作るのが楽しかったです。計量から箱詰めまで、8時間～10時間もかかると言っていたので、そんなににかかるのかと思いました。いろいろなパンをのこさず食べようと思いました。さかいかきかいているところも見られてよかったです。みんな一生けんめい働いておられるのがよくわかりました。

吉田パンのみなさん・斎本さんへ
今日は、楽しみながらパンの作りをおしえてくださり、ありがとうございます。
焼きあえたパンは、外は、さくさくで、中は、もちもちでした。中みば、とてもあまかった。私は、パンの中で一番好きなのは、コッペパンです。おいしいのこさずたべてまね、苦手なのもあるけど、今日の事で、苦手なものが、おて食やうと思いました。

学校給食会と吉田パンのみなさんへ
7月9日は、ありがとうございます。
コッペパンは、とてもおいしかったです。ひねって作るパンや、ずまきパンや、色々なパンがたてます。私は、カヌエを作ったけど、そんなに上手くできませんでした。それに比べて吉田パンの人は、はとて上手で感心していました。自分でパンを作ることは初めてだったけど、(こんなに大変なんだなあ)と思いました。だからパンは、残さず食べようと思いました。これからも、おいしいパンを、いっぱい作して下さい。

テーマ「地産地消推進宣言」

大阪の子どもたち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22年7月28日(水) ホテル アウリーナ大阪で開催しました。
当日は300名の参加者があり大盛況でした。

パン部門

- 「お楽しみパン」・「新作パン」・「米粉パン」等25種類のパンを展示しました。
新規提案パン（いちごパン・バナナパン・グレープフルーツパン・トマトパン）
- 昨年度より実施している「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。



米飯部門

- 大阪府産原料を使用した炊き込みご飯等7種類を展示し、また試食もしていただきました。
- 大阪府産使用農産物として玄米・泉州産たまねぎ・たけのこ・しいたけを使用しました。



一般物資部門

- 大阪府産農産物を使用した給食会開発商品・アレルギー対応食品・学校給食取扱物資として参考となる商品等を展示しました。



一般物資展示コーナー



地場産物（大阪こまつな）を加工した食材のコーナー

食育コーナー

- 食育・安全に関する指導教材の展示を行い大勢の方にご覧いただきました。



衛生コーナー

- 手洗いチェッカーのデモンストレーションにより、きちんと手洗いをして、意外と洗い残しがあることを体験していただきました。
また、ルミテスター（検査機器）で参加者の手の汚れ度のチェックも行いました。



▶▶ 出展された物資及び教材貸出に関するお問い合わせは給食会までご連絡ください。◀◀

■ 栄養教諭支援セミナー（開催中）

5月より始まった「栄養教諭支援セミナー」全7回も前期を終え、いよいよ後期へと入りました。

前期は、今まで自分流で行っていた「栄養三色」「野菜」の授業を見直し、検証しました。

後期は、教科と関連した食に関する指導ということで、1年国語の教科の「サラダでげんき」の指導方法を学びます。板書計画や発問の仕方など基礎から学び『子どもの瞳が輝く授業』を目指します。



受講者の声

高石市立加茂小学校 信野 伊都子

経験年数 30 年、受講の度に今までなんと自己満足だけの授業をしてきたのかと反省し、まだこれからだという気持ちを新たにしています。栄養教諭となった私たちは、豊かな人生を送る上で欠かせない食を子どもたちにしっかりと伝えなければなりません。そのために日々、いろんな仕事をしなければなりません、全力でご指導して下さる先生に私も全力で受講したいと思っています。

平成 22 年度 (財)大阪府学校給食会理事・監事・評議員名簿

理 事

役職名	氏名	所属役職名
理 事 長	田 渕 万 作	大阪府都市教育長協議会代表
常 務 理 事	嵯 峨 健 一	財大阪府学校給食会
理 事	北 川 憲 一 郎	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
同	那 谷 定 彦	大阪府町村教育長会会長
同	富 田 幸 一	大阪府小学校長協会会長
同	松 山 明	大阪府公立中学校長会会長
同	兵 庫 將 夫	大阪府立高等学校長協会会長
同	須 田 正 信	大阪府立支援学校長会会長
同	堀 井 美 紀 子	大手前栄養学院専門学校非常勤講師

監 事

役職名	氏名	所属役職名
監 事	宮 井 秀 明	B T J 税理士法人代表社員
同	安 井 好 美	大阪国際大学短期大学部ライフデザイン総合学科非常勤講師

評議員

選出区分	氏名	所属役職名
大 阪 市	森 本 保 彦	大阪市教育委員会事務局教務部学校保健担当課長
	中 川 志 津 江	大阪市立三軒家西小学校校長
豊 能 地 区	田 中 新 三	豊中市立原田学校給食センター所長
	南 山 晃 生	箕面市教育委員会教育推進部学校教育課長
三 島 地 区	中 村 秀 行	高槻市教育委員会管理部保健給食課長
	辻 井 進	高槻市立赤大路小学校校長
北 河 内 地 区	鶴 井 晋 一 郎	四條畷市教育委員会学校教育部長兼学校給食センター所長
	森 田 政 己	四條畷市立四條畷中学校校長
中 河 内 地 区	由 川 浩 一	東大阪市教育委員会学校管理部次長
	城 口 幸 子	東大阪市立菱屋西小学校校長
南 河 内 地 区	浅 野 芳 広	藤井寺市教育委員会教育部学校教育課課長
	酒 巻 保 姫	藤井寺市立道明寺小学校校長
泉 北 地 区	竹 中 正 夫	和泉市教育委員会学校教育部次長兼総務課長
	中 田 三 枝 子	堺市立鳳南小学校校長
泉 南 地 区	南 茂 樹	阪南市立学校給食センター所長
	田 中 恭 輔	熊取町立中央小学校校長
大阪府PTA協議会	石 井 慎 子	大阪府 P T A 協議会副会長
大阪市PTA協議会	岩 切 雅 和	大阪市 P T A 協議会副会長

■ 献立コンテスト（献立募集中）

テーマ

こんな給食食べたいなあ！ 「お魚・小魚であふれる元気」

魚には、たんぱく質やカルシウムなどいろいろな栄養がたくさん含まれています。また、DHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）などの不飽和脂肪酸が多く含まれ生活習慣病の予防になります。

5年生・6年生の皆さん、いろいろな魚を使った給食の献立を考えてみてください！
締め切りは、10月末日（当日消印有効）です。

おおさか学校給食 献立コンテスト

みんなの大好きな学校給食の献立を作ってください。

さかなの名前わかるかな？ （ごたえは一言下を見てね。）



テーマ こんな給食食べたいなあ！ 「お魚・小魚であふれる元気」

＜いろいろな魚を使った献立を考えてください。＞
（注）くしらは魚のなかまではありません。

- 主催 (財)大阪府学校給食会
- 後援 大阪府教育委員会
(社)全国学校栄養士協議会大阪支部
- 応募締切日 平成22年10月末日[当日消印有効]
- 応募資格 大阪府内の小学校(5年生、6年生) 特別支援学校小学部(5年生、6年生)
- 応募先 (財)大阪府学校給食会 大阪市城東区蒲生 2-10-28
TEL 06-6933-7231
詳しくは給食会ホームページまで ⇨ <http://www.oskz.com/>
ごたえ: ①サマシ ②タイ ③カツオ ④イワシ ⑤サバ ⑥アジ ⑦カレイ ⑧ブリ

食育講座

なにわ の 郷土料理

かやくごはん

商人の街として栄えてきた大阪では、「時は金なり！」の精神でせせと忙しく働く人が多かった。「食事の時間ももったいない！」と言わんばかりに、商家や奉公人にとって、他のおかずがなくても寂しくなく、それだけでもおいしく食べられる『かやくごはん』は重宝な1品であった。しかも残り物の野菜なども細かく刻んで入れると、立派な具になる合理性もあり、だし文化と相まって大阪にしっかり根付いている。



材料(4人分)

米	2カップ
だし汁	2カップ
淡口しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ1
塩	1つまみ
焼きちくわ	20g
にんじん	20g
里芋	80g
油揚げ	10g
こんにゃく	20g
ごぼう	20g
焼き海苔	1パック

作り方

- 1 米は洗って30分以上おく。
- 2 焼きちくわ、にんじん、里芋は細かく切る。
- 3 油揚げは熱湯で油抜きし、5mm角位に切る。
- 4 こんにゃくは5mm角位に切って、さっと下ゆりする。
- 5 ごぼうは3mm厚さのいちょう切りにして水にさらす。
- 6 炊飯器に米と具とだしと調味料を入れてさっと混ぜ、炊き上げる。
- 7 お茶碗に盛り、焼き海苔をちらす。

編集後記

食の国フランスでは『若者の食事をみればその国の未来がわかる』という言葉があるそうです。子どもたちの食は、自分の健康を保つだけでなく、その国の未来を左右するほど大切なものだと思われ、痛感させられます。子どもたちには、学校給食を通じて本当にじっくりと「食の大切さ」をわかってほしいですね。

本号の発行に際し、ご多忙中、快くご寄稿いただきました方々に厚くお礼を申し上げます。