

# 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27号  
平成23年1月1日



八尾市立北高安小学校



## 「文部科学大臣表彰」を受賞して

摂津市立鳥飼北小学校  
指導栄養教諭 吉田 繭美

6年前、《食育》を特色ある学校作りの取り組みとして、前任の摂津市立別府小学校での体制がスタートしました。朝食の欠食をはじめとする生活習慣が、児童の学校での体調に様々な影響を及ぼしているという実態があったからです。

学校全体で食育の研究を行い、学年ごとのテーマを設ける一方、栄養のバランスや朝食については6年間を通して学べるよう指導計画をたてました。同年、国の食育基本法が制定され、翌年には食育推進基本計画が決定されるなど、全国的にも食育ブームと称される時期でした。

食育は日常生活の一部であり、知識としては既に多くの情報を入手している半面、基本的な生活習慣のできていない児童が多くいます。そのため、効果的な授業が出来るようアイデアを出し合って、指導案や教材を作り上げるのは大変でしたが、先生方と一緒に研究した時間はとても充実していました。そして取り組みを進める中、児童の食に対する興味や関心が増し、給食の残量が減り、児童の食生活を含めた生活習慣が少しずつ改善されていきました。保護者の理解や協力も大きな励みになりました。

スタートして3年目、大阪府教育委員会の栄養教諭実践モデル校事業の指定と、文部科学省の食育推進事業を受託して、校内だけでなく保護者や地域と連携した食育を推進することもテーマに入れ、取り組みました。そして、摂津市主催の食育フォーラムをはじめとして、各所で食

育実践報告の機会を頂きました。

この間、多くの方に指導や助言を頂きました。校内の先生方とは、授業の研究を重ね、できた指導案や教材は今も私の宝物です。食育推進の担い手になってくださった方、食育の大切さを栄養士の私以上に実践し伝えてくださった方、相談相手になってくださった方、市内外の栄養士の方たちや、保護者の方からも、数限りなく協力を得ました。多くの方の理解や協力の中、学校全体で食育に取り組めた事は本当に有難く、幸せなことだと思います。今回の受賞もそうした方々と一緒に頂いたものと感謝しております。

今年度、転勤になりましたが、児童の生活をみると、食育をブームに終わらせるのではなく、今後も今までの取り組みを活かす必要があると実感します。各校で食育が推進できるよう、これからも皆さんとともに取り組んでいきたいと思ひます。

### 目次

■給食風景・挨拶	1
■食の教育だより「八尾市立北高安小学校」	2～4
■学校給食と地産地消「千早赤阪村教育委員会」	5
■新任栄養教諭紹介②	6～7
■給食会だより	8～9
■献立コンテスト	10～11
■なにわの郷土料理等	12



# 生きる力を育てる食育の取り組み 「笑顔が広がる学校を目指して」

## 食の教育 だより

八尾市立北高安小学校  
栄養教諭 並河 葉子

本校は、大阪平野の東部、八尾市の中心部より北東にあたる金剛生駒の一角、高安山麓に位置している児童数185人の学校です。  
その歴史は古く、明治6年に水越地区の菌光寺(おんこうじ)を学舎として発足、昭和22年に北高安小学校と改称され、昭和28年に現在の地に移転されました。  
校区には、高安山麓周辺の旧五カ村の集落があり、樹木・田畑・溜池等が多く、植木や花卉園芸も今なお盛んで、近郊農業の特色を残しています。  
また、歴史的にも古く、在原業平の伝説で知られる「茶屋の辻」など史跡・古墳なども点在しています。  
伝統的な地域行事も盛んで、地域の一体感を高めています。保護者・地域の連帯感が高く、教育に対する意識・関心も高いです。  
子どもたちは、素直でいろいろなことに興味を持って取り組んでいます。

### 各学年の指導

#### 1年生 やさいのひみつ

買い物ごっこをとおして野菜のなまえ・形・どんな料理に使われているかなどを学習します。



#### 2年生 食物せんい

「せんいくん」がおなかの中を掃除してくれることを学び、給食のおかずの中から食物せんいの多い食品を選びます。



#### 3年生 大豆の変身

国語科の「すがたをかえる大豆」と関連させ、大豆がいろいろな食品に加工されていることや、その理由を知り、豆乳・おから作りを体験します。



#### 4年生 食べ物の命

アロマ・フランケル作の絵本「ぱくぱくべろり」を紙芝居にし、動物・植物の命をもらって成長していることを学習します。



#### 5年生 ジュースに含まれる砂糖の量

生活習慣病の予防の観点から砂糖を摂りすぎることによる体への影響を知り、ジュースに入っている砂糖の量を確認し、酸味料や、香りで甘味がかくされていることも体験します。



#### 6年生 朝ごはん

栄養バランスのとれた朝ごはんにするにはどうしたらいいかを知り、具体的に一品増やすことでグラフが円に近づきバランスがよくなることを学習します。





## ■ 学校の取り組み

「早寝・早起き・朝ごはん」…学校目標の1つとしています。

幸運の型抜きにんじん ……給食に関心を深めるために、星型やハート型を毎月1回おかずに入れていきます。

給食キャラクター ……八尾市の地場野菜、枝豆の北高ビーンズ（きたっち・たかちゃん・やすくん）と若ごぼうの若ちゃんです。給食だよりや掲示板に登場します。

北高げんきっこ体操 ……「野菜バリバリ元気っこ体操」を、低学年・中学年・高学年にアレンジして児童体育委員会を中心に取り組んでいます。

朝食レシピ紹介 ……児童保健給食委員会では朝食レシピの紹介や手洗いを全校に広めています。

### 給食キャラクター



北高ビーンズと若ちゃん

### 掲示物

きょうの給食で使った野菜の産地…給食で使った野菜がどこで作られているか身近に感じることができるよう野菜カードを毎日張り替えます。

子どもたちは、地図を見て「おじいちゃんの家がある。」「旅行で行ったことがある。」などと声をかけてくれます。

### 配布物

給食カレンダー（クラス1セット）  
給食だより（毎月1回）  
献立表（クラス掲示用）



野菜の産地の日本地図の一部

## ■ 地域との連携

	<b>給食試食会 6月</b> 八尾市の学校給食について説明後、子どもたちの様子を伝えています。その後、簡単に作れる朝ごはんのレシピを紹介し、実習・試食します。給食を、子どもに戻った気分で楽しく試食してもらいます。
	<b>親子クッキング 11月</b> 日曜参観に学校農園で収穫したさつま芋を使い、親子でスイートポテトを作ります。（1年生）
	<b>おにぎりパーティ 1月</b> 学校の水田で収穫した「北高元気米」を使い、指導していただく地域の人を招待して、お礼の言葉を添えてみんなで食べます。「北高元気米」は、メッセージを添えて全校児童に配られます。（5年生）
	<b>収穫した大根給食 1月</b> 学校で収穫した大根を給食の船場汁に入れ全員で食べました。また、6年生が作った切り干し大根を給食の「切り干し大根の煮物」に入れました。
	<b>七輪体験 2月</b> 中庭で、保護者の協力を得て、七輪を使いお餅と学校で収穫したさつま芋で作った干し芋を焼いて食べます。石臼できな粉をひく体験もし、お餅につけて食べます。きな粉作りは、国語科の「すがたをかえる大豆」とも関連があります。（3年生）
	<b>体験入学 3月</b> 4月に入学してくる幼稚園児・保育所の子どもたちが、小学校へ一日体験入学でやって来ます。給食を楽しみにしてくれるよう、食べ物のお話と給食の紹介をします。

# 食に関する指導の全体計画

八尾市立北高安小学校





# 献立紹介

## 学校給食と地産地消



千早赤阪村教育委員会  
教育課 和泉 大樹

大阪府の南東部に位置する千早赤阪村は、金剛生駒紀泉国定公園の山々、千早川・水越川等の清流、四季折々に異なる美観を見せてくれる棚田など、豊かな自然に囲まれた府内唯一の村です。特に、日本の棚田100選に選定された「下赤阪の棚田」は、近年、ライトアップのイベント等で訪れる人が多く、身近なところで、どこか懐かしい原風景が楽しめる場所として脚光を浴びています。

さて、本村では、平成5年度より小学校給食を開始し、平成12年度から幼稚園給食を行い、現在は村立学校給食センターから1園2校、約300名の園児・児童へ、安心安全な給食を提供しています。

### ● こだわりの給食

とりわけ、本村では「アレルギー代替食の提供」、「手づくりこだわりの給食の提供」などに取り組んでいます。例えば、ハンバーグや餃子、カレーライスのルウは加工品を使用せず手作り、近年ではいちごジャムの手作りにも挑戦、市販のジャムでは味わえない自然の甘さを感じられるものに仕上がりに、園児・児童にも人気の献立となりました。「規模が小さいからできること」と言われればそれまでですが、給食開始当時から継続していることであり、「こだわらなければできないこと」でもあると胸を張って言えます。

### ● 地場産物の使用状況

このように「アレルギー対応」や「手作り」にこだわりを持つ本村では、近年、地場産物の給食利用にも積極的に取り組んでいます。食材として、みかん、玉ねぎ、じゃがいもなどを中心に、平成19年度は440kg、平成20年度は675kg、平成21年度は1,093kgと毎年その利用量の推進に努めています。

そして、これらの地場産物を利用して献立を作成していますが、できるだけ素材そのものを味わってほしいという思いから「あげじゃが」として提供しています。

### ● 体験学習の実施

また、毎年1度、必ず登場する「えんどうまめごはん」では、栄養教諭が教室へ出向き、畑の様子を紹介したり、村の野菜について学習した後、園児・児童にさやむきを体験させ、翌日それを食するという一連の体験として実施しています。この体験を「畑で実際に野菜を育てるところから始めるプログラム（もちろん、不作の時はまめの量は減るし、豊作ならばまめの量は多くなるだろう）に発展させても面白いのではないかと」とスタッフと話しています。



これからも「規模が小さい」ことを上手に利用し、「こだわり」を持って、地域に密着した給食を展開していきたいと考えています。

## 5月20日 えんどうまめご飯、牛乳、さばのつけ焼き、ほうれんそうのごま和え、春野菜のみそ汁、ミニゼリーの献立

えんどうまめご飯の材料 米……70g えんどう豆……20g  
(1人分) 自然塩……0.5g

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄
	641kcal	30.7g	18.2g	307mg	3.51mg
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
618μg	0.50mg	0.66mg	37mg	5.2g	2.5g





## 新任栄養教諭紹介 2

「栄養教諭になって」半年をふり返ってー

大阪府において平成22年度に栄養教諭15名が新規に採用されました。前号の7名に続いて今回は8名を紹介します。学校給食の充実と「専門的な食に関する指導」による食育の推進に力を発揮され、ご活躍されることを期待しています。

## トピックス

### 大阪府立視覚支援学校 栄養教諭 田口 礼子

視覚支援学校に勤務して半年が過ぎました。すべてのことが初めてで、本当に1人でできるのか不安でいっぱいでしたが、周りの方々に支えられ、今日まで過ごすことができました。

本校は、幼稚部から職業教育課程の専修部まであり、3歳から50代までの幅広い年齢の生徒が所属しています。給食は、ほとんど全員が食堂で食べており、調理員による個人配膳が行われています。

この半年は、研修で他の学校を訪問したり、先輩栄養教諭のお話を聞いたりして、日常の業務の中だけでは学べない多くのことを学ぶ機会がありました。しかし、学んだことを他校とは異なる本校で、いかに活かしていくのかを考え、展開していくなかで、自分の知識や経験の少なさを痛感させられた半年間でもありました。

献立作成、衛生管理、給食指導など、これから勉強していかなければならないことは山ほどあります。食べることで健康を支え、食べることで楽しみ、食べることで生活のマナーを学ぶ支援学校の生徒にとって、食べるということは生活の中で大変大きなものであると感じます。すべての生徒の楽しみになるような給食を作れるよう、一所懸命がんばっていきたいと思います。



### 大阪市立鶴浜小学校 栄養教諭 松前 久美子

4月、緊張の中、栄養教諭として着任してから、早くも半年が過ぎようとしています。右も左も分らず嵐のような日々が過ぎていきました。いつも優しく声をかけてくださる教職員の方々、先輩の栄養教職員の方々、そして、いつも子どものことを考え、早朝から調理してくださる調理員の方々に支えられ、無事に1学期を終えることができました。

私が勤務している鶴浜小学校は、各学年1クラスという小規模校で、学年を問わず親しげに声をかけたり、一緒に遊んだりする姿が見られ、とてもアットホームな雰囲気のある学校です。

初めは、子どもの様子もわからず不安でした。そんな中、「先生、今日の給食なに？」と給食を楽しみにする子どもの姿。給食時間になると「いただきます」「ごちそうさま」の大きな声。授業のあと、苦手な食べものを頑張って食べている様子等が見られ、不安でいっぱいだった私にとって、とても励みになっています。人懐っこい元気いっぱいの子どもたちにパワーをもらいながら毎日楽しく過ごしています。

まだまだ、目の前にある仕事を一つ一つこなすのに精一杯ですが、子どもたちにとって給食時間が楽しく、ほっと安心できる時間になるよう給食指導や食育に取り組んでいきたいと思っています。



### 大阪市立生野特別支援学校 栄養教諭 松本 早美

大学時代に実習に行きつづけて抱いた、栄養教諭になりたいという想いが実現し、とても充実した毎日をごさせて頂いています。小・中・高等部の先生方がそろそろ広い職員室で、マイクを使って行う職朝の風景など、何もかもが驚きの連続であった1学期はあっという間に過ぎ去り、ようやく迷路のような校舎にも慣れ、迷わず教室に辿りつけるようになりました。

「おはよう！」と声をかけると、目をキラキラ輝かせながら、今日の給食の献立を聞いてくる子、給食クイズの答えを自慢げに教えてくれる子も増えてきました。給食室で食缶を受け渡しする際のささいな時間ですが、各学部の子どもたちと会話をするのが、私の何よりの楽しみです。

私は今まで、特別支援学校で食に関する指導をすることは難しいことだと思っていました。しかし、先日中学部の生徒を対象に研究授業をさせて頂いた際、多くの先生方が、この学校の子どもたちにこそ、生活の一番の基本となる食に関する教育が大切という思いに賛同し、協力して下さいました。また、子どもたちが「また授業やって！」とってくれたことが嬉しく、もっと自分から積極的に先生方にはたらきかけ、授業に参加させて頂いて、食べることの大切さを伝えていきたいと改めて思いました。

まだまだ未熟な私ですが、たくさんの元気をくれる、大好きな子どもたちと共に成長して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をお願いします。



### 茨木市立太田小学校 栄養教諭 飯塚 節子

4月から栄養教諭として働きはじめ、あっという間に半年が過ぎました。今私がこうして充実した毎日をごさせるのも、応援して下さる調理員さん、温かく見守って下さる先輩栄養士の方々、学校の先生方の支えがあってこそだと日々感じています。

本校では、調理員さん、校務員さん、学校の先生方に協力していただきながら、食育の畑を作っています。冬瓜かなる様子を見る子どもたちの表情や、インタビューの授業で畑をとりあげてくれたことなどから、興味を持ってもらえたのだと感じることができました。これからも子どもたちの笑顔を大切にしていきたいと思っています。

休み時間になると、給食を作る様子を見に給食場に来る子どもたち。初めは、一緒に給食場を見学しながら、「あの釜では、何人分の給食を作っていると思う？」などの問いかけを行っていました。もっと中の様子子どもたちに伝えたいと思うようになり、食材の写真や作業中の動画を見せたと、次第に子どもたちが集まってきました。こうした経験により、子どもたちは興味を持ったことには積極的に知ろうという姿勢を見せることを実感し、給食を知ることで作っていただける調理員さんへの感謝の気持ちや給食をもっと食べようという意欲がさらにわくという可能性を感じました。

まだまだ、学ぶことばかりで未熟な私ですが、給食場と子どもたちを繋ぐ架け橋となれるよう、試行錯誤しながら頑張ります。これからもご指導の程よろしくお願いたします。





### 東大阪市立孔舎衛東小学校 栄養教諭 下村 裕子

4月、栄養教諭として今の学校に着任し、給食の残量の多さに驚きました。講師として3年間勤めた前の学校では、毎日ほとんどのクラスの食缶がカラッポで返ってくるのが当たり前だったので、すごく考えさせられました。

そこで、着任してすぐに今やるべきことは「もったいない!」という感覚を子ども達にもってもらうことだと思い、給食委員会の児童を中心にどうしたらいいのかを考えさせたり、1日の残量を見せたりして、残ったものはどうなるのかを日頃から子ども達に話すようにしてきました。

また、給食時間になれば、食事が当たり前用意されるというのではなく、毎日、植物や動物の命を頂いているということ、朝早くから調理にかかり、大きな釜を体全体の力を使って混ぜ、給食を作ってくださっている調理員さんがすぐそこにいるということを授業や子どもと接する機会のあるたびに話しています。

残量は日によって差がありますが、カラッポで返そうと頑張るクラスや、「みて!カラッポやで!」「あと、ひと口だけやったのに〜!」と返却の時に声をかけてくれる子どもが増えてきました。着任してまだ数カ月ですが、日々の様々な経験の中で、給食を生きた教材として使い、学校全体で食育に取り組むことの重要性を強く感じています。

これからも、先生方や調理員さんの指導や協力のもと、給食への意識をさらに高め、クラスでも日常的に食育が進められるようになれば、もっと子ども達も「食べる」ということに興味をもってくれるように思います。

そのために、栄養教諭である自分が、その中心的な役割を担っていけるよう頑張っていきます。



### 堺市立福泉小学校 栄養教諭 林 恵子

念願が叶い栄養教諭として着任してから、めまぐるしく巡ってくる学校行事に戸惑いつつ、夢中で過ごすうちに2学期になっていました。

学校という組織の中での動き方や給食管理のことを理解するのに精一杯だった1学期でした。

2学期からは少しずつですが、給食の時間にランチルームで子どもたちへ食育の話を行っています。

同じテーマでも学年によって子どもたちの反応が驚くほど異なるので、発達段階に応じてわかりやすく伝えることの難しさを実感しています。

日々課題に直面しながらも、何とか無事に過ごしているのは、温かく見守って下さる福泉小学校の教職員の方々、いつも気にかけて親身になって教えて下さる先輩栄養士の先生方、そして厳しい衛生管理基準を守りながらいつも笑顔でおいしい給食を作ってくださる委託業者の調理員の方達のお陰であると感謝しています。

これからも一日一日を大切に力をつけて、子どもたちに食の大切さを伝え、心と体の健康と成長を支えていきたいと思っています。これからもご指導の程、よろしくお祈り致します。



### 和泉市立信太中学校 栄養教諭 西田 康介

和泉市は大阪府内では珍しい中学校でも給食が完全実施されている市で、赴任校決定前は中学校赴任があることに不安を感じていました。教育実習等では小学校を対象とすることがほとんどだったからです。

当初は中学校という組織に慣れることに必死で、主である給食管理や食育指導が疎かになって失敗をしてしまうことがあり、「自分が栄養教諭でいいのか?」と自信を失う日々が続きました。その度に、市の先輩栄養教諭・栄養士の先生方、信太中学校の先生方、調理員さんのチームワークに助けられ、日々の失敗から多くのことを学ぶことが出来ました。また、生徒とのコミュニケーションを通して、この子たちの将来の健康・笑顔を守っていきたくてという決意を改めて固めることが出来ました。

今は給食指導とランチルームでの食に関する指導がメインですが、4月から半年が経ち、信太中学校での自分の立場を確立しつつある今、さらに自分が栄養教諭として子どもたちの健康・笑顔のために何が出来るのかを自分に問い掛けて日々精進していきたいと思っています。



### 岬町立多奈川小学校 栄養教諭 高濱 亜季

4月から栄養教諭として勤務し、あっという間に半年が過ぎました。最初はわからないことだらけで毎日不安で一杯でした。しかし、今まで無事に給食を提供することができたのは、栄養教諭の大先輩や給食センターの方々、所属校である多奈川小学校の教職員の方々など多くの人の支えがあってこそだと感謝しています。

私の努める岬町立学校給食センターは食数が約1000食の小規模な給食センターですが、1学期は、慣れない環境に慣れることに必死で何も考えず毎日を乗り切ることがやっとという感じでした。2学期になった今、給食管理の業務も本格的にするようになり、毎日充実した給食を提供することがいかに大変かということを実感しています。それでも、子どもたちから「今日の給食何?」や「このおかずおいしい!」「また食べたい!」という反応が返ってくるととてもうれしくやりがいを感じます。

岬町に配置されてすぐ、指導担当の先生に「食の授業も大切やけど、まず1番は子どもたちに安心・安全でおいしい給食を出すこと。」と教えられました。子どもたちにとっては毎日給食を食べることが当たり前で大事なことなんだともう一度考えさせられる言葉でした。まだまだ未熟な私ですが、この教えを胸に一生懸命頑張っていきたいと思っておりますので、ご指導よろしくお祈り致します。





## 行事案内

# 給食会 だより

### ■ 栄養教諭支援セミナー 開催中

平成22年度新規事業の『栄養教諭支援セミナー』もいよいよ最終段階を迎えることになりました。1回目の「子ども達との接し方、30秒自己紹介、グループ活動など」から始まり、自分の授業の見直し・検証、教科と関連した食に関する指導ということで「国語・理科の授業作り及び教材作成」など実際の授業で生かせる指導力の基礎・基本を学びました。

講師の日下先生の熱意に受講生の皆さんも全力で受講されていたので、7回の研修もあと1回を残すのみで、「あっ」という間であったと思えます。今後は、学んだことを大きく育て、子ども達の笑顔の為に役立てていただけることを願っています。

### ■ 出会いに感謝！ 日下 豊子



今年の春に定年退職を迎え、今迄育てて頂いたご恩返しに何かできれば…と栄養教諭支援セミナーの講師をお引き受けしました。「子どもの瞳が輝く授業づくり」をテーマに35人の同士の方々と毎回1分1秒を惜しんでの勉強会が続いています。年齢や経験年数、勤務場所も違う受講生の皆さんが、1つの課題に向かって学び合い教え合っておられる姿は真剣そのもので、こちらまで身の引き締まる思いがします。

初めはそれぞれの方が、抱えておられる課題の多さや重さに押し潰されそうに見えましたが、回を重ねる毎に“学ぶ楽しさ・わかる喜び”を体感され、笑顔が増し、35人の絆も強くなっていくのを感じました。

先日書いて頂いた中間評価を読ませて頂き、皆さんの著しい成長に目を見張り、もっともっと自分を高めたいと願う熱意に敬意を表したいと思いました。

セミナーも残り少なくなりましたが、皆さんの笑顔が、自信が、意欲が、さらに高まるように頑張りたいと思います。

最後になりましたが、35人の素晴らしい同士との出会いに、また開催に際してご尽力頂いている給食会の皆さんとの出会いに、心より感謝しています。

### ■ 平成22年度 第1回学校給食用パン品質審査会

平成22年10月29日（金）に大阪府立体育会館において第1回学校給食パン品質審査会を開催しました。次の5業者の方が受賞されました。

#### 審査結果

**最優秀賞** 河内農産工業(株)

**優秀賞** 朝日製パン(株)  
株式会社木村製パン  
関西食品工業(株)  
株式会社ジョートー食品



### ■ 牛乳工場巡回調査

本年度も昨年度に引き続いて6月から9月にかけて、当給食会及び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の主催により各市町村及び府立の支援学校の担当職員の皆様方とともに、大阪府学乳指定供給事業者13工場の巡回調査を実施しました。

本年度の巡回調査の重点項目は、機械器具類等の錆や部品等及び天井、壁等の破損、剥離による製品への異物混入を防止するため、製造機器類の補修、点検、清掃の実施状況及び製品の目視点検の実施状況を中心に調査し、適切な指導を行いました。



貯乳タンク



充填機



製品置場



## ■ 平成 22 年度 学校給食専用銘柄米選定

より安心安全で、生産者の顔が見えるお米を供給するために、平成 22 年産より新に学校給食専用銘柄米を選定しました。

### ■ 学校給食専用銘柄米

1. 原料玄米を産地 J A から直接供給できるお米です。(米穀業者間取引米は不可)
2. 産地の圃場またはカントリーエレベータ等を学校給食用として特定、分別できるお米です。
3. 産地 J A が独自で学校給食供給用米としての各種安全検査を実施しています。
4. 不作時においても安定的に供給が可能な銘柄です。
5. 学校給食における食育推進事業に協力します。
  - ・「お米ができるまで」等の資料や DVD の作成
  - ・水稲栽培授業で使用する籾種の提供 等

### ■ 選定方法

上記条件を全て満たした銘柄であると共に、当給食会が取り扱った過去 5 年間の供給の実績をふまえて銘柄を選考しました。

また、選考後、当給食会が全ての産地へ赴き、圃場や生育状況、関係施設の確認を行い、次の 5 銘柄を学校給食専用銘柄米と選定しました。

### ■ 平成 22 年産学校給食専用銘柄米

- 1 あきたこまち (秋田県) JA かづの
- 2 おぼろづき (北海道) JA びばい・ほくれん
- 3 キヌヒカリ (滋賀県) JA おうみ富士・JA 全農しが
- 4 つがるロマン (青森県) JA つがる弘前
- 5 ヒノヒカリ (香川県) JA 香川

- ・府内供給数量の 82% が専用銘柄米となりました。
- ・次号より各銘柄の特長・詳細を当給食だよりでお知らせする予定です。



### ■ 産地視察風景



「雪蔵工房」北海道 J A びばい  
春先の雪を貯雪室に蓄え、雪エネルギー  
を活用し、玄米を低温で貯蔵する施設。



▲ 稲刈り直前のおぼろづき



▲ つがるロマン



▲「仲多度カントリーエレベーター」香川県 JA 香川  
仲多度地区で採れたお米が全てここに集まります。



▲「西部ライスセンター」青森県 JA つがる弘前  
集荷されたつがるロマンの籾を乾燥し貯蔵します。



▲ おぼろづき



## 平成 22 年度 食育講演会

日 程 平成22年12月24日(金)14時30分～16時00分

会 場 大阪府教育会館(たかつガーデン)

講演内容 「昔の大阪の家庭料理に学ぶ大阪の食文化」

講 師 NPO法人「浪速魚菜の会」 代表理事 笹井良隆氏



## 平成 22 年度学校給食献立コンテスト 入賞者

こんな給食たべたいなあ！「お魚・小魚であふれる元気」のテーマでおおさか学校給食献立コンテストを行いました。府内の小学校34校から5年生262名、6年生938名、総数1,200名(870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、下記のとおり決定しました。そして、12月24日(金)に「大阪府教育会館」において最優秀賞の表彰式を行いました。

### 5 年生の部



最優秀賞

大阪市立扇町小学校  
丸本七彩さん



#### 献立

- ごはん・牛乳
- まぐろのみぞれかけ
- おやさいスープ
- もりもりサラダ

#### 審 査 員 講 評

夏でもおいしく食べやすく工夫された魚料理です。

また、夏野菜もたくさん使われ、季節感のある献立となっています。



優秀賞

大阪市立堀江小学校  
5年2組 34人

#### 献立

- うなたま丼・牛乳
- 夏野菜のみそ汁
- きゅうりの酢のもの

#### 審 査 員 講 評

卵でとじることによってうなぎを食べやすくしたところに工夫が感じられます。

酢のものを使うなど味のバランスにも工夫されています。

#### 入 選



河南町立白木小学校  
松澤志侑さん

#### 献立

- ごはん・牛乳
- プリのてり焼き
- ぶた汁
- きゅうりとしらすの酢のもの

#### 入 選



枚方市立山之上小学校  
山本有里菜さん

#### 献立

- ごはん・牛乳
- サケのなんぼんづけ
- ポテトサラダ
- きのごスープ



## 6年生の部



最優秀賞

吹田市立吹田第一小学校

柏木結さん



### 献立

- さばごはん・牛乳
- こうやどうふだき
- 三度豆のおひたし
- おみそしる

### 審査員講評

苦手な魚を臭みを消してごはんと一緒に食べる工夫が良くなされています。乾物を取り入れた視点もバッチリです！



優秀賞

大阪市立中央小学校

廣中都姫乃さん

### 献立

- ごはん・牛乳
- 魚のカレームニエル
- コールスローサラダ
- 野菜のはるさめスープ

### 審査員講評

献立としてのバランスが良く整っています。また、多くの野菜が使われ、彩りも良く学校給食に使える献立です！

### 入選



大阪市立大江小学校

高木茉衣さん

### 献立

- ごはん・牛乳
- サワラのカレー風味
- はるさめの炒めもの
- 卵スープ

### 入選



東大阪市立孔舎衛東小学校

野村雅大さん

### 献立

- ごはん・牛乳
- 白身魚(たら)のチーズホイル焼き
- きゅうりとわかめの酢のもの
- えのき汁

## アイデア賞

	賞	学校名	氏名
5年生	野菜たっぷりで★賞	大阪市立堀江小学校	磯崎千穂さん
	アイデアメニューで★賞	河南町立白木小学校	北昇悟さん
6年生	ユニーク献立で★賞	堺市立東三国丘小学校	浦谷拓弥さん
	食べてみたいで★賞	河内長野市立長野小学校	佐藤陽風さん
	おしゃれで★賞	大阪市立大江小学校	山下乃愛さん
	よく取り組んですばらしいで★賞	大阪市立中央小学校	廣兼小百合さん



祝 平成22年度 文部科学大臣表彰

個人の部

摂津市立鳥飼北小学校  
指導栄養教諭 吉田繭美さん

平成22年11月11日(木)・12日(金)に第61回全国学校給食研究協議大会が、香川県高松市において開かれ、その席上にて表彰されました。(表紙に感想を書いていたいただいています) ご受賞おめでとうございます

祝 教育功労表彰(文化の日表彰)

学校保健・学校給食関係の部

関西食品工業株式会社 代表取締役社長  
池尻 誠さん

平成22年11月8日(月)ホテルアウィーナ大阪に於いて栄えある教育功労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労に対し感謝申し上げます。



食育講座

なにわの郷土料理

苧環(おだまき) = 小田巻き蒸し

丼の底で渦を巻くうどんの様子が、紡いだ麻糸を玉のように巻いた苧環(おだまき)に似ていることから「小田巻き蒸し」の名がついたと言われています。

「小田巻き蒸し」の文字は『苧環』の当て字です。

小田巻き蒸しというのは、大きめの茶碗蒸しにうどんが入ったもので、昔は言わば高級料理の一つでした。

「ハレの日」に欠かせないものとして船場等の問屋街で発祥し、よく食べられました。



材料(4人分)

- うどん ..... 2玉
- 鶏もも肉 ..... 80g
- 生しいたけ ..... 2枚
- うなぎ(かば焼き) ..... 80g
- かまぼこ ..... 8枚
- ゆり根 ..... 1/2~1個
- ぎんなん ..... 8粒
- みつば(茎) ..... 適宜
- 溶き卵(中) ..... 2個

【B】

- だし ..... 300ml
- しょうが(すりおろす) ... 適量
- みりん ..... 小さじ1
- うす口しょうゆ ..... 大さじ1/2
- 塩 ..... 少々
- かたくり粉 ..... 大さじ1

【A】

- だし ..... 400ml
- うす口しょうゆ ... 大さじ3
- みりん ..... 大さじ1

作り方

- 1 具の下ごしらえをする。うどんは流水でほぐす。鶏肉は一口大に切り、しょうゆ少々で下味をつける。しいたけは軸を除き、5mm厚さのそぎ切りにする。うなぎは一口大に切る。かまぼこは薄切りにする。みつばは2cm長さに切る。ゆり根は1かけずつはがしてよく洗う。ぎんなんは殻を割って中身を取り出し、熱湯でサッとゆで、薄皮をむく。
- 2 溶き卵に【A】を加えてよく混ぜ、目の細かいざるでこす。
- 3 大きい器4つに、1を等分に盛り、2の卵液を等分に注ぐ。
- 4 十分に蒸気の上上がった蒸し器の上段に3を入れ、ふたをして強火で約2分間蒸す。卵液の表面にうっすらと白い膜がはったら、ふたをずらし弱火で10~15分間蒸す。竹くしを刺して澄んだ汁が出てくれば蒸し上がり。
- 5 鍋に【B】を入れて煮立て、水溶きかたくり粉でとろみをつける。
- 6 4に5をはり、熱いうちに食べる。

【食で大阪をまなほ】明治時代の惣菜料理より

編集後記

謹んで新春のお慶びを申し上げます。

旧年中のご愛顧を感謝いたしますとともに、本年も学校給食用物資の安定供給と学校給食の普及充実及び食育の推進のために事業を展開してまいりますのでどうぞよろしく願いいたします。

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。