

学校給食だより

おおさかの

第29号

平成23年7月1日

[編集・発行]
(財)大阪府学校給食会
〒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>



大阪市立海老江西小学校給食風景



「平成23年度 大阪府学校給食会の事業について」

(財)大阪府学校給食会
事務局長 城戸 功

さる4月1日付けで、事務局長に就任いたしました城戸でございます。

どうぞよろしく願いいたします。

本年3月11日に発生しました東日本大震災により被災された皆様には、心よりお見舞い申し上げます。皆様の安全と被災地の一日も早い復興をお祈り申し上げます。

本給食会は、平成22年4月1日に大阪府から自立し、府内市町村の信頼を得ながら事業を行って参りました。また、本給食会の存在意義・目的に沿って学校給食に係る事業を円滑に実施していく観点から、公益財団法人を目指し、今年度中に申請を行う予定です。

さて、本給食会の事業でございますが、学校給食用物資（パン・米飯・精米・牛乳・一般物資）を安定的に供給するとともに地場産物を使用した食品の開発等をおこない、安全・安心を確保できる学校給食用物資を府内約55万人の児童・生徒のためにお届けしております。

学校での食育推進が明確に位置付けられ、本給食会の役割も重要と考えております。そこで、昨

年度大好評でありました「栄養教諭支援セミナー」や児童が学校給食の献立作成を通じて食への関心を高める「おおさか学校給食献立コンテスト」等も開催します。

また、昨年度から実施しております「食育推進事業」として大阪府内の食育を推進する事業を行う市町村・学校等に助成金を交付し、食育推進を支援しております。

これからも、本給食会では、大阪のこどもたちに、安全でおいしい給食の食材をお届けし、学校給食の応援団として、最大限の努力をする所存でありますので、今後とも温かいご指導とご支援をお願い申し上げます。

目次

■給食風景	1
■食の教育だより「大阪市立海老江西小学校」	2~4
■給食会だより	5~6
■指導教材の貸し出し	7
■学校給食専用銘柄米紹介	8~10
■取扱物資紹介	11
■給食会組織・なにわの郷土料理等	12



子どもたちの健康な心身の育成をめざして —学校・家庭・地域で取り組む食育—

食の教育 だより

大阪市立海老江西小学校
栄養教諭 中田 紋子

海老江西小学校では、『3つの柱』をもとに、健康教育部や食育推進委員会で話し合い、食に関する指導に取り組んでいます。

1. 各教科・領域等における食に関する指導

各学年の食育年間指導計画を担当が中心となって作成し、全ての教科・領域等で連携を図っています。文部科学省の「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の実践中心校となった平成22年度は、国語科との連携を深めました。児童は国語科で力をつけた「読解力」で食育の内容もしっかり読み取り、食生活への実践化を図ることができました。「生きる力」の育成に繋がる取り組みとなりました。

担任が行う食に関する指導
◇ 教科の時間
栄養教諭と担任または、専科担当が行う食に関する指導
《教科との連携》△ 教科の時間 ▽ 学級活動の時間 ▲ 給食時間
《食に関する内容》○ 学級活動の時間 ● 給食時間

食に関する指導 —1年間の流れ

	4月	5月	6月	7月	9月	10月
幼稚園		野菜の苗植え 食育講演会 	幼小食の交流広場 ポスター提供	夏野菜料理講習会 「夏野菜ソースのニョッキ」		秋野菜料理講習会 「さつまいもでクッキング」
1年	○きゅうしょくって どんなの? ●いただきます・ ごちそうさま 		○なまえクイズの木		「私の食の目標」 の取組み ○すきなみそする なあに 	
2年	「わたしの食の目標」の取組み	△えんどうの さやむき(生活) ●楽しく食べよう マナーやきまり	○元気なあさごはん 			
3年			◇ミラクルミルク (国語) ▲野菜と友達になろう 【旬・食べる部分】 (理科) 			○食べ物グループ 「赤・黄・緑」を 考えよう
4年			○朝ごはんで3つの スイッチを入れよう (土曜参観)	◇食に関する絵画の 取組み (図工) 		△手で食べる・はし で食べる(国語)
5年		△簡単な調理をしよう サラダを作ろう (家庭) 		△インスタント食品と わたしたちの生活 (国語) ▲わたしたちの体 【清涼飲料水と どろどろ血液】 (保健) 		
6年		△朝食に合うおかず を作ろう(家庭)	◇バイキング給食・ 選び方を考える	▽よくかんで食べる よさを考えよう (理科)		△1食分の食事について 考えよう マイベストお弁当 (家庭)
小学校	教職員「食に関する指導」研修 給食懇談会 各月 給食自主管理 学校給食運営委員会	1・2年学校探検 (生活科) 	幼小食の交流広場 学校保健委員会 土曜参観 わくわく給食※1	校内オリエンテーリング ハッピーデザート 給食懇談会	食育かるたの取組み (夏休み) 健康委員会 廃油で石けん	PTA 試食会 給食懇談会
中学校				食に関する調査 実施・回収・集計	家庭科2年 見直そう朝食	
区		食に関する調査実施	食に関する調査回収	食に関する調査集計 教職員対象調査 食育展 		

栄養教育推進事業(評価シート)※4

『3つの柱』をもとにした海老江西小学校の食に関する指導

2. 校種間を通じた食に関する指導

《幼稚園との連携》

遊びの中から学ぶ教育を基本に、育てた野菜を食べる喜びや、食べ物「赤・黄・緑グループ」等、園児のもっと知りたいという気持ちに応えた食育連携を心がけました。更に保護者への支援も重要と考え取り組みました。

《中学校との連携》

家庭科の「見直そう朝食」という単元で連携を図りました。生徒の自己管理をめざした個々の課題について支援が必要でした。

3. 学校・家庭・地域への効果的な食の普及啓発

《栄養教育推進事業》

区内の栄養教職員未配置校の食に関する指導（各学級年間2単位時間）を実施しました。

《食に関する調査》

区内公立幼稚園、小学校、中学校において食に関する内容の調査を実施し、現状の把握、課題の研究をしました。

《食育展》

夏休みに保護者等を対象に開催しました。

11月	12月	1月	2月	3月
歌「赤の栄養」 職員室・1年・2年	豆っていっぱい!! 1年生との交流	ありがとう 手作り石けん 健康委員会と交流	給食参観 学校給食の紹介と 体験給食	
ポスター提供				
△食器洗い(生活) △しぜんふしぎ・まめ (国語) 	▲みのったまめ 枝豆(国語) ▲だいのへんしん! (国語) ○教えてあげたい 豆の名前 ○豆の発芽	○たべものは からだの中で 大かつやく! (学校公開日)		
○さつまいもの収穫(生活) ○つよくなれ!「ほね」や「は」 △さつまいもパーティー (生活) 		○食べものランドの 食べもの列車 (学校公開日)	●よくかんで食べる 「は」の話 	●野菜と友だちに なろう【色のこ い野菜・うすい 野菜】
▲世界の食文化 (国語)	○おやつの中身を 調べてみよう			●食べものの旅 消化
	△作っておいしく 食べよう ごはんのみそ汁 (家庭) ▽納得!朝ご飯 (家庭)	▲考えよう! 食料自給率 (社会)	△おやつと メタボリックシンドローム	△おやつ作りをしよう (家庭科)
	△お弁当作りに チャレンジ(家庭)	●食品添加物に ついて考えよう	○栄養バランスのよい 食事をめざせ!	△ふれあいの輪を広げ よう(家庭・茶話会) ○健康的な将来の ために・牛乳
クラブ活動 スイートポテト作り ハッピーデザート	わくわく給食 ※1 給食懇談会	行事食カレンダー の取組み(冬休み) 学校給食週間 ※3 チャレンジ!!赤・黄・緑 (3色食品群検定) ※2	ハッピーデザート 	わくわく給食 ※1 給食懇談会
啓発資料配付	食に関する調査報告	食に関する調査考察		
栄養教育推進事業(評価シート) ※4				

わくわく給食(※1)

学期に1回異学年と交流給食をします。



チャレンジ!!

赤・黄・緑(※2)

3色食品群の検定。5級～1級までを自分が受けたい級を決めて挑戦します。児童だけでなく、教職員も挑戦しました。

学校給食週間(※3)

健康委員会の活動として、集会活動で「給食を支える人々」について発表をしました。



児童は、感謝の気持ちを伝えたい人に手紙を書きました。その手紙を通して、宮崎県の農家の方や島根県の牧場、長崎県の漁師さんと交流することができました。

授業評価シート(※4)

栄養教職員が在籍しない学校の教職員と、よりよい食育の連携を図るため、栄養教育推進事業における「授業評価シート」を提案し、区内全体で導入しました。

食に関する指導の全体計画

大阪市立海老江西小学校

教育基本法
学校給食法
大阪市教育推進計画(平成20年度～24年度)
大阪市教育改革プログラム
重点プラン(2008-2011)

学校教育目標
心身ともに健康でたくましく、自主的・自立的に考え支えあって行動する子どもを育てる
【学校経営の重点】豊かな人間性をはぐむ教育活動を推進する

食に関する指導の目標(文部科学省)					
⑦食事の重要性	⑧心身の健康	⑨食品を選択する能力	⑩感謝する心	⑪社会性	⑫食文化
食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をすすめる。	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。	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。	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もつ。	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。	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。

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備考
		食に関する指導	低学年 ○食べ物とは自然の恵みで作られ、人間も自然の恵みで生きていることを知る。	○給食ではいろいろな食品が使用されていることを知る。	○赤色の食べ物の名前が分かる。	○暑さに適した食生活関心をもち、	○黄色の食べ物の名前が分かる。	○緑色の食べ物の名前が分かる。	○寒さに適した食生活に関心をもち、	○昔から伝えられている料理の名前や行事食に関心をもち、	○給食室で働く人々に感謝の気持ちを持つことができる。	○外国の料理の名前や食文化に関心をもち、	○好き嫌いなく食べることが大切であることを知る。	
	中学年	○食べ物とともに自然の恵みのすばらしさを知る。	○食べ物はその働きによって赤・黄・緑の3つのグループに分けられることを知る。	○赤色の食べ物とその働きを知る。	○暑さに適した食生活について知る。	○黄色の食べ物とその働きを知る。	○緑色の食べ物とその働きを知る。	○寒さに適した食生活について知る。	○昔から伝えられている料理の名前や行事食を知る。	○給食にたずさわっている人々について知り、感謝の気持ちを持つとともに、食べ物を大切にすることができる。	○さまざまな食文化が伝わってきたことを知る。	○好き嫌いなく食べることが大切であることを知る。		
	高学年	○動植物とともに生きていることを理解し、自然を大切にしようとする心を持つ。	○食べ物とその働きによって赤・黄・緑の3つのグループに分けることができる。	○赤色の食べ物とその働きが分かる。	○暑さに適した食生活の特徴を分かる。	○黄色の食べ物とその働きが分かる。	○緑色の食べ物とその働きが分かる。	○寒さに適した食生活の特徴を分かる。	○昔から伝えられている料理の名前や行事食を分かる。	○食料の生産・消費にかかわる人々の工夫や努力を知り感謝の気持ちを持つことができる。	○諸外国の食文化や食習慣を知り、外国の食文化について関心を深める。	○好き嫌いなく食べることが大切であることを知り、好き嫌いなく食べることが大切であることを知る。		

給食時間のマナー目標	給食を通して望ましい食習慣や、好ましい人間関係を身に付ける。 身のまわりを清潔にしよう	準備やあとかたづけを安全にしよう	楽しい食事の場をつくらう	よい食べ方をしよう	当番や係りの仕事に協力しよう	気持ちよくあいさつして食べよう	できるだけ残さずに食べよう	正しい食事の仕方を身に付けよう	食後の過ごし方を工夫しよう	協力しあってかたづけよう	感謝の気持ちで食事をしよう		
給食関連行事	1年給食参観		わくわく給食学校保健委員会	おしゃべり給食学校保健委員会	食育かるた		ハッピーデザート	わくわく給食	食べものカレンダー学校給食週間チャレンジ!赤黄緑	ハッピーデザート	わくわく給食		

国語科	食に関して考えたことを話し合ったり、体験したことを作文にしたりすることを通して、食への関心を持つ。												
社会科	食文化、食材の流通、消費を通して自分たちの食生活が、多くの人に支えられていることを知る。												
理科	身近な植物を通して観察することを通して食材への興味関心を高め、生物のつながりや人の栄養吸収のしくみなどを理解する。												
体育科(保健)	毎日を健康で過ごし、体をよりよく発育・発達させるためには、食事・運動・休養の調和のとれた生活を送ることが大切であることを理解する。												
家庭科	日常の食事を見直し、健康を保持増進するためには栄養的にバランスのとれた食事が大切であることを理解する。食事によく使用される食品を使った簡単な調理をし、日常生活で活用できるようにする。												
生活科	動植物を飼育・栽培活動を通して、生命あるものにとって食や栄養が大切なことに気付く。学校の施設を見学し、給食にかかわる人々の仕事について理解する。												
その他教科	食に関連する学習内容について、食を通してのイメージを膨らませることにより心豊かな感性を育む。												

道徳	食に関する生命尊重、節度節制、礼儀、責任感、勤労生産、郷土愛、国際理解などの内容について、心情を培い豊かな心を育む。 ・感謝の気持ち ・生命の大切さ ・思いやりの心 ・規則正しい生活												
----	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

学習活動	望ましい食習慣の形成、食事を通じて好ましい人間関係を身に付ける。												
特別活動	児童会、委員会を通して、食生活の充実と向上のため話し合い、協力してその解決を図る。 学校行事を通して、心身の健全な発達や健康の保持増進についての関心を高め、農作物の栽培や収穫などの活動を通して食に関する意識を高める。												

総合的な学習の時間	健康・福祉、環境、国際理解、情報などに関する課題についての学習活動を通して、食に関する考え方や、生き方を考える。地域や学校の特色に応じた課題についての学習活動や、体験活動を通して、身近な食文化などへの関心を高める。												
-----------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

個別指導	アレルギー対応 肥満傾向児童 偏食 など												
家庭との連携	給食参観 学校保健委員会 給食試食会 食に関する調査(福島区幼・小・中)												
行事設立・食文化	給食懇談会(食物アレルギーを有する児童) 学校給食運営委員会 「食に関する指導」教職員研修会												「元気モリモリおうちのごはん」の発行

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備考
		海老江西幼稚園の食育	園児	家族で夏野菜を育てよう 夏野菜を育てる 春野菜の絵を描く 食べ物の栄養赤・黄・緑(まつ組)	夏野菜の収穫 夏野菜の収穫					感謝しましょう 秋の食べ物 芋掘り 秋の収穫「さつま芋の絵を描く」 いろいろな食べ物を知る「食べ物の栄養赤・黄・緑」			元気な体は食べものどなかよし 幼小交流 給食参観(1年) 体験給食(栄養教諭の話)	
	弁当	みんなで食べると楽しいね ・塗料 ・筆 ・あいさつ ・片付け	よくかんで食べる はしの持ち方					時間までに食べましょう ・食べる速さ ・食べ方(奥歯でかむ)			たくさん食べられるようになったね ・お弁当に入っている野菜をみつける。			
	家庭	夏野菜を育てる ○こどもの食べることが出来る量や大きさを知らせる。	夏野菜の収穫 ○朝晩調べ ○食育講演会「幼児の食育」(栄養教諭) 食に関する調査(福島区幼・小・中)	夏野菜の調理講習会、(栄養教諭の話) ○暑い時期のお弁当				秋の収穫 ○栗りの秋野菜の調理(栄養教諭の話)			体験給食(栄養教諭の話)			
	幼小交流		幼小食の交流広場									給食参観		
	小中交流							2年生 連携した家庭科「見直そう朝食」授業						

行事案内

給食会 だより

第 65 回大阪府学校給食大会

- 日時** 平成23年7月22日(金) 13:00～
- 会場** 大阪市中央公会堂
- 実践発表** 寝屋川市立成美小学校
- 講演** 武庫川女子大学 生活環境学部
食物栄養学科 教授 蓬田 健太郎 氏
「食育とは何か～食育の原点と
学校給食の役割の変遷を考える～」



おおさか食育フェスタ 2011



- 開催日** 平成23年8月2日(火)
- 会場** 大丸心齋橋店北館 14階

学校給食用パン実技講習会



- 開催日** 平成23年8月4日(木)～5日(金)
- 会場** 大阪パン会館

学校給食用物資展示試食会



- 開催日** 平成23年8月24日(水)
- 会場** ホテルアウリーナ大阪 金剛の間

学校給食出前パン作り教室



開催中

学校給食のコッペパンや楽しい動物パンなどを作ることにより、「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。

学校給食献立コンテスト

平成23年度も、おおさか学校給食献立コンテストを実施します。今年度は、こんな給食たべたいなあ～「豆パワーで元気もりもり！」がテーマです。応募資格は、5年生・6年生の児童です。みんなの大好きな学校給食のいろいろな豆を使った献立を考えてください。たくさんの応募をお待ちしております。（応募方法については別途お知らせします。応募締切日 平成23年10月末日）

昨年度の
最優秀作品



大阪市立扇町小学校
5年 丸本 七彩さん



吹田市立吹田第一小学校
6年 柏木 結さん

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考えてください。

テーマ こんな給食たべたいなあ「豆パワーで元気もりもり！」

主催：大阪府学校給食委員会
協賛：大阪府教育委員会、大阪府立中央教育研究所、大阪府立中央教育研究所附属大阪府立東成小学校
実施期間：平成23年10月末日
応募資格：大阪府内の小学校5年生・6年生
応募方法：大阪府学校給食委員会 〒535-0018 大阪府東成区東生 2-10-28 事務局（受付時間）TEL 06-6925-7231
詳しくは学校給食ホームページをご覧ください。http://www.osaka-pf.jp

学校給食栄養教諭支援セミナー

栄養教諭の食育授業を支援します！

食育を推進するため、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目的で、今年度も『栄養教諭支援セミナー』（全7回）が始まりました。講師に元小学校教諭の日下豊子先生をお迎えしています。「教科との関連をどのようにするか」「発問や板書の仕方は？」「子どもの心をつかみたい！」など様々な動機と期待にお応えします。

日程	内容
第1回 5月27日(金)	ガイダンス・ディスカッション
第2回 6月17日(金)	これまでの指導方法、指導内容の見直し
第3回 7月15日(金)	道德と関連した食に関する指導
第4回 8月26日(金)	教科と関連した食に関する指導 国語
第5回 10月14日(金)	
第6回 12月16日(金)	教科と関連した食に関する指導 理科
第7回 2月24日(金)	



平成23年度学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会

学校給食パン・炊飯指定工場の代表者を対象として事務連絡会を4月5日(火)に行いました。当給食会食品衛生担当の藤原参事による衛生講習会とパン品質審査会の表彰式も同時に実施しました。

衛生講習会

平成22年度巡回調査のまとめ

▼パン工場

指導項目は「衛生管理・点検不良」が一番多く、次いで「施設設備不良」、「清掃不良」と続いています。

▼炊飯工場

指導項目は「施設設備不良」が一番多く、次いで「衛生管理・点検不良」、「清掃不良」と続いています。指導件数は昨年より減少し、各項目ともかなり改善されていました。

食中毒発生状況について(全国)

平成22年度の学校給食では、サルモネラ・エンテリティディスによる2件(北海道岩見沢市、群馬県吉岡町)の食中毒の発生があり、いずれも共同調理場で調理された副食が原因でした。

サルモネラ食中毒の予防ポイントについて

- ・食肉や卵などを取り扱った手指や調理器具はそのつど必ず洗浄消毒すること。(二次汚染防止)
- ・卵は新鮮なものを購入すること。
- ・購入後は冷蔵保管し、生食するのであれば表示されている期限内に消費すること。
- ・割卵後は直ちに調理して早めに食べること。なお、卵の割り置きは絶対しないこと。
- ・食肉などは低温で扱うこと。
- ・調理の際は食品の中心部まで火が通るように十分に加熱すること。
- ・検便を励行すること。
- ・ネズミ、ゴキブリ、ハエなどの駆除を行うこと。



平成22年度第2回学校給食パン品質審査会の表彰式



最優秀賞

河内農産工業(株)

優秀賞

西田製パン所
(株)ジョート一食品
関西食品工業(株)

食育・安全衛生教材の貸し出し

新しく貸出用指導教材を用意しました。

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)

■ フードモデル

番号	記号	品名
10	F-29	きみぼく☆わかる野菜はたいせつ

■ パネルリスト

番号	記号	品名
13	W-1	食べ物のいろいろなはたらき(フードモデル用)
14	W-2	フードモデル用ホワイトパネル



■ ビデオリスト

番号	題名	シリーズ名	企画	時間
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	(社)日本食品衛生協会	DVD28分
105	防ごう!腸管出血性大腸菌 O157食中毒	食品衛生プロ・ビデオシリーズ	(社)日本食品衛生協会	DVD20分
106	食中毒予防の3原則	PHPビデオセミナー	PHP研究所	DVD39分
107	1 衛生面をチェックする! 管理・監督員の役割	食品衛生ビデオシリーズ	PHP研究所	DVD23分
108	2 作業手順を守らせる! 衛生指導の実践ポイント	食品衛生ビデオシリーズ	PHP研究所	DVD20分

■ 書籍リスト

番号	題名	著者	発行・編集
187	作ろう!遊んで学べるオモシロ掲示 Vol.3	谷田淳子・金澤敦子	東山書房
188	考える子・食べる子・元気な子	沖本久恵	東山書房
189	食育クイズ王	「月刊食育フォーラム」編著	健学社
190	食育パワーアップ掲示板(1)天の巻	「月刊食育フォーラム」編著	健学社
191	食育パワーアップ掲示板(2)地の巻	「月刊食育フォーラム」編著	健学社
192	なにわ発なるほどなっとく楽しい実践! おもしろ食育教材	大阪市栄養教職員研究会	健学社
193	アレルギー対応給食 よくわかるやさしく作れる	アレルギー支援ネットワーク	つむぎ出版
194	学校給食を活性化する食育実践	北 俊夫	明治図書出版

食育・安全衛生教材の貸し出し

- 1 貸出対象者・・・各市町村教育委員会、学校給食実施校、学校給食共同調理場及びその関係職員並びに府給食会が適当と認める者とする。
- 2 提出書類・・・教材の貸出を希望する者は、府給食会に対して事前に電話で申し込み、借用書を提出し返却時に使用報告書を提出すること。
- 3 貸出期間・・・貸出期間は原則として2週間以内とする。
- 4 搬送料・・・教材の貸出・返却に係る搬送費用については、原則として府給食会が負担する。

* 教材内容及び貸出事業実施要項の詳細につきましては、ホームページの「普及充実・教材の貸出」をご覧ください。(http://www.oskz.com)

「学校給食専用銘柄米」紹介

生産者の顔が見え、より安心安全な平成 22 年産米 5 銘柄を「学校給食用専用銘柄米」として供給しています。産地農協による各種安全検査、安定供給可能、お米の食育に貢献出来るなど厳しい条件を満たした 5 銘柄です。

28 号・29 号の 2 回に亘って各銘柄の特長・詳細を産地より報告していただきます。

キヌヒカリ

■ キヌヒカリの特長

品種特性は、早生品種で成熟期が 8 月末頃です。背丈が短いため倒伏に耐性があり、多収性であるため、農家から高い支持を集めています。関東以南の関西で作付面積を拡大させており、平成 22 年産米の全国作付面積ランキングでは 6 位に入っています。

お米の特徴は、その輝きの素晴らしさと、食味の良さです。コシヒカリほどの粘りはなくソフトな粘りで、そのためにコシヒカリよりさっぱりとした口当たりとなっています。お寿司屋さんや高級料亭の他に、コシヒカリでは味が強すぎたり、粘りが強すぎると感じておられる方から根強い人気を集めています。



■ 産地地図 滋賀県



■ 産地紹介

J A おうみ富士管内は、古くから琵琶湖や野洲川の豊かな自然に恵まれ、水稻を中心とした水田農業が発展しました。

水稻は湖岸に至る野洲川や日野川の豊富な伏流水と肥沃な土壌の恩恵にあずかり、県下でも有数の良品質・良食味米の収穫される穀倉地帯であり、キヌヒカリやコシヒカリ・秋の詩などが栽培されています。

■ J A おうみ富士の取組内容

J A おうみ富士では、安全・安心な米づくりのために、種子更新やカドミウム対策・ポジティブリスト制度対策に加え、トレーサビリティ及び G A P (good agricultural practice (訳) 良い農業の実践) の記帳などを積極的に実施するとともに、土づくりの推進や生産者への現地農談会による栽培指導などを行い、良品質・良食味米生産に取り組んでおります。

また、環境に配慮した農業に力を入れ、温湯消毒機の活用や無人ヘリ防除を実施し農薬を琵琶湖へ流さないことや、畦畔からの漏水防止及び浅水代かきを推進し琵琶湖へ濁水を流出させない取り組みを行っております。



▲ 中主カントリー



▲ 守山カントリー



▲ 刈り取り (9月)



勝見会長



石田理事長

■ 大阪の子ども達へ一言

学校給食において J A おうみ富士産米を食べていただきありがとうございます。このお米は、滋賀県の琵琶湖のほとりの豊かな自然環境で育ったお米で、安全・安心・おいしさに自信をもってみなさんへお届けしています。これからもみなさん、おいしい J A おうみ富士産米を味わって食べていただきたいと思います。



▲ 現地農談会に参加する生産者

つがるロマン

つがるロマンの特長

全国の人々から愛される銘柄米を青森県の「米づくりの里」である津軽を発祥の地として、稲作生産者の願いと夢をこめて作り上げた「ロマンあふれる」お米です。

米づくりに最適な気候や土壌条件の優れている津軽の水田に作付けしており、世界遺産に登録された「白神山地」の伏流水で育てています。

「つがるロマン」の特長は、光沢と「あきたこまち」から受けつがれた強い粘りがあり、平成16年の穀物検査協定の食味が高く評価され、「あきたこまち」に劣らぬ美味しさです。

また、コシヒカリの孫にあたる品種で、冷めても柔らかさと粘りを保ち、食味低下が小さく、噛んだ時の感触は高級銘柄米を思わせます。



産地地図



産地紹介

「白神山地」の伏流水からなる岩木川と、西にそびえ立つ岩木山を望む広大な津軽平野の中央にあり、日本有数の桜の名所である弘前公園と弘前城天守をはじめ、寺院や武家屋敷、商家が軒を連ねる伝統的建造物など長い歴史を感じさせる街。弘前市は藩政時代、津軽十萬石の城下町として栄えた歴史と伝統の城下町です。

J A つがる弘前の取組内容

J A つがる弘前では、安全・安心な米づくりのために、①定められた基準に沿って生産されたことを生産者の記帳（生産履歴）により確認されていること、②銘柄が確認された種子の使用、③法律に定められた検査、④化学合成農薬成分の使用回数を慣行の50%に削減した「農薬節減米」の栽培等の取組みをしています。

また、品質の均一化を図るため、独自の食味分析による栽培指導を行うなど、皆さまによりご満足いただける米づくりを目指しております。



▲岩木山をバックに実る「つがるロマン」



▲「西部ライスセンター」



▲「つがるロマン」玄米

大阪の子ども達へ一言

昨年は、近年にない猛暑で、栽培管理も一苦労しました。

苦労し大切に育てあげたお米を火力に頼らず、自然に近い乾燥で仕上げたお米です。大阪の皆さんにおいしく食べていただくため丹精込めたお米です。おいしいご飯をたくさん食べて毎日元気に過ごしてください。



生産者 鳴海 清彦 氏

ヒノヒカリ

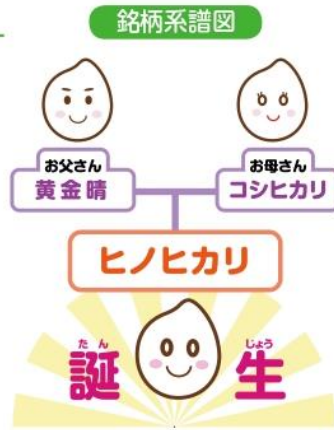
■ ヒノヒカリの特長

宮崎県総合農業試験場で育種された品種で、平成元年に品種登録されました。

主に西日本で栽培され、平成21年産作付面積では全国で3番目の面積を占めます。

香川県では平成5年に奨励品種に指定され、現在約7,000ha栽培されています。これは香川県の水稲作付面積の45%を占めます。

6月中下旬に田植えを行い、10月10日頃に収穫をする中生品種です。香川県の気候風土に適しており比較的作りやすい品種で、また、食味は粘りや甘み、モチモチ感が特徴で、生産者にも消費者にも人気があります。



■ 産地地図 香川県



■ 産地紹介

香川県は瀬戸内式気候で、比較的温暖で年間を通じて降水量は少なく日照時間が多い気候特性をもっており、作柄が安定しています。

学校給食向けには県内仲多度地区にある西日本最大級の施設で調製されたヒノヒカリをご用意します。

■ JA香川県の取組内容

JA香川県では、5つの方針で安全・安心対策に取り組んでいます。

- ①安全・安心確保に向けた生産者の意識向上
農薬使用基準の遵守などの協定書をJAと生産者で締結しています。
- ②品目別生産基準の作成
品目別に使用農薬の地区統一基準を作成しています。
- ③生産履歴の100%記帳・回収・点検
生産者が記帳した生産工程等の生産履歴を100%回収・内容の点検をしています。
- ④DNA鑑定・残留農薬検査等の実施
上記の項目を検証するため、自主的に残留農薬検査等を実施しています。
- ⑤農薬飛散防止への対応
生産者への指導と適切な対応を実施しています。



▲ 異物・異種穀粒を除去するための色彩選別機



▲ 仲多度カントリー ▲

■ 大阪の子ども達へ一言

仲多度地区の丸亀市でヒノヒカリを中心に栽培している報徳農事組合の代表松浦正武氏にお話を伺いました。

おいしいお米づくりのためにコンクールを開催し、栽培方法の分析などを行っています。

また、地元小学生の稲づくり体験学習に協力しています。田植えから収穫、袋詰め、販売まですべて子ども達の手で行っています。

これからもおいしいお米を届けられるよう頑張っていきます。



子ども達との集合写真

給食用物資紹介

平成 22 年度地場産物を使用した開発食品

大阪パオシユウ …… 冷凍：30g × 30 個



■ 製造者 ■
(株)隆峯

商品特徴

一般的には包子（パオズ）といい、中国の点心の一種です。
大阪府産たけのこ、ソテードオニオン、しいたけを使用した地産地消の商品です。
国産鶏肉を使用し、子供が食べやすいようあっさり味に仕上げました。
蒸して、また揚げてお召し上がりください。

原材料の内容明細

具	原材料名	鶏肉	たまねぎ	キャベツ	たけのこ	飲料水	ソテードオニ	コーンスターチ	パン粉
	配合比	25.60	19.20	11.50	7.00	4.80	3.80	1.90	1.60
皮	原材料名	調味料*	しょうゆ	香辛料	ごま油	しょうが	にんにく	しいたけ	
	配合比	1.30	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60	0.30	
皮	原材料名	小麦粉	飲料水	食塩	さとう	*具の調味料：かつお粉、こんぶ粉、ほたて粉			
	配合比	14.30	5.40	0.15	0.15	アレルギー：鶏肉、小麦、大豆			

栄養成分

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	153	68.7	8.6	5.5	17	0.7	161	158	19	17
項目	鉄(mg)	亜鉛(mg)	レチノール(μg)	β-カロテン(当量μg)	レチノール当量(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	0.5	5	18	6	21	0.05	0.16	8	1.2	0.4

石垣島冷凍パイ …… チビット 1kg 入り



■ 製造者 ■
(株)石垣島サプライ

商品特徴

石垣島で取れたての新鮮なパインを現地で加工しました。
パインのほど良い甘さとほのかな酸味が広がり、フレッシュなパインの味を堪能できます。
フルーツポンチにまたそのまま自然解凍してお召し上がりください。

原材料の内容明細

原材料名	パイナップル	グラニュー糖
配合比	99.00	1.00

栄養成分

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	51	85.5	0.6	0.1	13.4	0.4	0	150	10	14
項目	鉄(mg)	亜鉛(mg)	レチノール(μg)	β-カロテン(当量μg)	レチノール当量(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	0.2	0.1	0	30	3	0.08	0.02	27	1.5	0

－ お問い合わせは物資企画課まで －

学校給食会の組織（平成23年4月現在）

役職名	氏名
理事長	田淵 万作
常務理事	嵯峨 健一
事務局長	城戸 功

■ 物資企画課

役職名	事務分担	氏名
課長	総括	立花 敏男
班長	一般物資・牛乳担当	竹中 和紀
副主査	一般物資担当	吉留 慶子
班長	基幹物資(パン・米)担当	荒木 正人
副主査	基幹物資(パン・米)担当	芝野 三之生
非常勤嘱託員	基幹・一般物資補助	植木 隆光
非常勤職員	基幹・一般物資補助	橋本 直子
非常勤職員	基幹・一般物資補助	松島 亜紀

■ 食育・安全課

役職名	事務分担	氏名
課長	総括	山下 直一
参事	参事(食品衛生)	藤原 勝博
班長	食育班長	関 真智子
管理栄養士	食育担当	高橋 美代子
専門員	安全担当	坂田 信男
非常勤嘱託員	ビデオ・書籍等貸出	飯田 雅秀

■ 総務経理課

役職名	事務分担	氏名
課長	総括	上野 智
参事心得	参事(調整)	河村 慎介
主査	総務経理	奥田 豊
副主査	総務経理	川口 康司
非常勤職員	総務経理補助	安野 知美

食育講座

なにわの郷土料理

鱧(はも)の照り焼き

「はも」といえば、関西では夏の味覚として欠かせない魚です。小骨は多いが生命力は強く、「梅雨の水を飲んで育つ」と言われるサッパリした味のはもは、大阪の天神祭のご馳走には欠かすことはできません。



郷土料理研究会より

材料(4人分)

はも	300g(4きれ)
みょうが	1本
しょうゆ	小さじ1.5
みりん	大さじ2.5
日本酒	大さじ1.5

作り方

- 1 はもは15cmに切り、金串をうち白焼きにする。
- 2 調味料は合わせてひと煮たちさせ、冷ます。
- 3 白焼きしたはもに、ハケで調味料をつけながら焼く。
- 4 みょうがは、薄切りにして水に放つ。盛り付けの付け合せにする。

編集後記

このたびの東日本大震災により被災された皆様に心よりお見舞いを申し上げます。当給食会も全国学校給食会を通じて、日本赤十字社へ義援金を届けました。子どもたちの笑顔と元気な姿が一日も早く戻りますようお願いしております。

本号の発行に際し、ご多忙の中、快くご寄稿をいただきました皆様に厚くお礼申し上げます。