

学校給食だより

おおさかの

第3号

平成17年2月1日

【編集・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



【写真提供：能勢町立久佐々小学校】



学校給食指導の取り組み

岸和田市立東葛城小学校
校長 中村 和彦

本校は大阪府南部の泉州地方の岸和田市の中でも山間部に位置する学校です。全校児童99名、全学年1学級の小規模校です。3世帯同居の家庭も多く、子どもたちは地域の方々大切に守られており、たいへん素直な児童たちです。



バースデイ給食

学校給食指導の特色としては、全教職員による食に関する指導の研究を行い、小規模校である特色を生かした次のような取り組みを行っています。毎月の誕生月の児童と先生方によるバースデイ給食、全校児童を6つの班に分けた色別縦割り給食、体育館前の芝生のスペースを利用した青空の下のテラス給食、先生方や給食調理員さんとの交流給食、家庭や地域の人に学校給食への理解を深め食への関心を高めるふれあい給食などです。このような様々な形の給食を実施することにより、楽しく・美味しく食事をし、また、多様な人間関係の経験を通して、子どもたちにやさしさ・思いやりの心を身に付け、感性を豊かなものにしていくことを目指しています。



色別縦割り給食



テラス給食

また、学校給食を核とした食に関する指導と健康教育をリンクさせた教育課程を、生活科と総合的な学習の時間の中に位置づけて

学習していることも本校の特色といえます。

子どもたちの給食委員会の活動を活発に行い、食材をテーマにした劇を通じて野菜などの大切さを理解したり、毎日の昼の学校放送を通して給食献立の内容や食材の紹介などを行い、児童の食生活への関心も高めています。

特に平成13年度と14年度には大阪府教育委員会からの学校給食研究校委嘱により児童や保護者に食生活や、自らの健康についていっそうの理解と関心が高まり大きな成果が得られました。その次年度からはそれらの日常への定着を目指して実践を積み重ねています。これらの取り組みの成果が評価され、平成16年11月には第55回全国学校給食研究協議大会の席上、文部科学大臣表彰を受けることができました。これによりさらに意を強くして取り組みを積み重ねていきたいと考えています。



食に関する指導

目次

- 給食風景・学校給食指導の取り組み ……1
- 市町村だより 東大阪市立楠根東学校給食センター…2~3
- 食の教育だより 箕面市の教育 ……4~5
- 財団だより ……6~7
- 献立紹介【能勢町】 ……8

2階建ての

学校給食共同調理場

東大阪市立楠根東共同調理場
学校栄養職員 末久美恵子

新しい学校給食共同調理場ができるまで

大阪府の東に位置し、中小企業の集積地であり、“ものづくりのまち 東大阪市”は、昭和42年に旧布施・河内・枚岡市の合併に伴って未実施校に給食を実施することになり、昭和45年に学校給食センターが2ヶ所同時に建設され、全校同一献立による週5日制のパン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。



しかし、センターの老朽化に伴う施設整備の一環として平成12年10月、新しい学校給食共同調理場の建設に着工し、楠根東小学校並びに玉串小学校の校庭内に、平成13年7月、『楠根東共同調理場』・『玉串共同調理場』の2つの[ドライシステム]の共同調理場が竣工しました。

現在、

楠根東共同調理場・・・4校

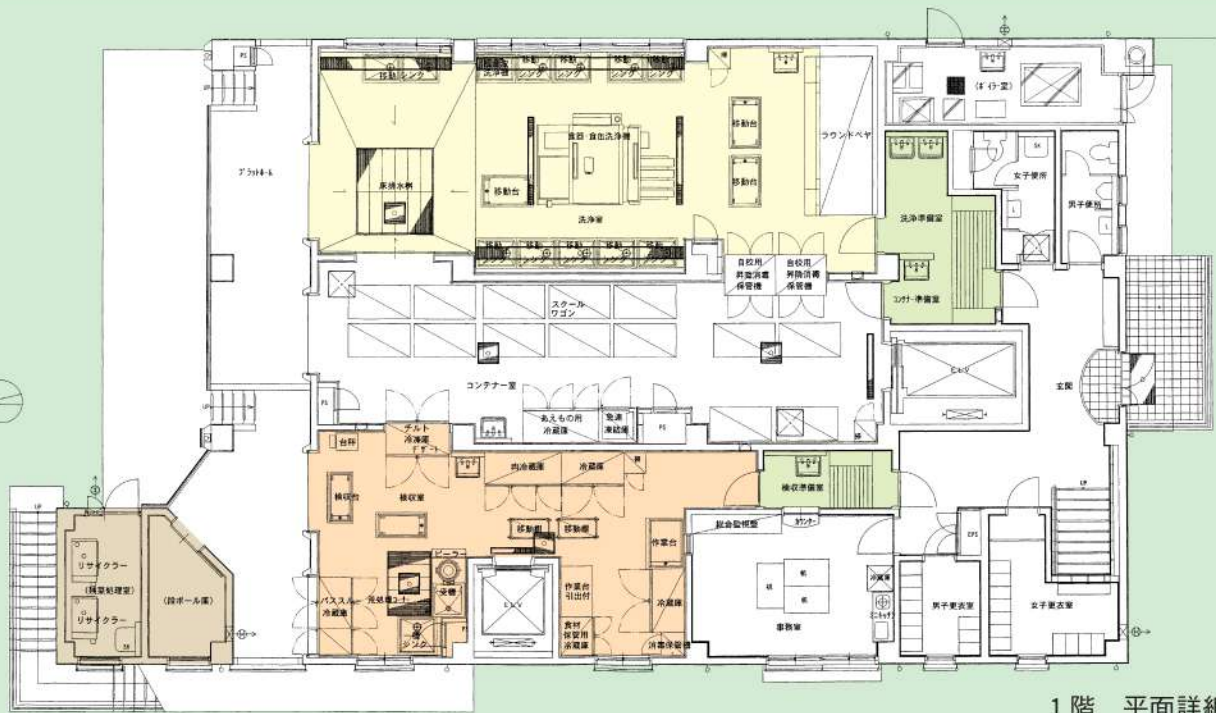
(楠根東小学校・永和小学校・小阪小学校・西堤小学校) — 約2050食

玉串共同調理場・・・3校

(玉串小学校・若江小学校・縄手小学校) — 約1800食に、ドライシステムの調理場で作られた給食が提供されています。

新しい学校給食共同調理場の特徴

楠根東共同調理場・玉串共同調理場は、文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」を守ったドライシステムの調理場です。また、厨房内の環境を「温度25℃以下、湿度80%以下」に保つために館内すべてが空調できる2階建ての調理場です。



1階 平面詳細図

次に、主な施設設備の特徴を紹介します。

■ 検収・前下処理室（1階）

食材を納入するパススルー冷蔵庫や、専用の肉・魚納入用冷蔵庫などを多く設けました。また、ダンボール箱を調理場に持ち込まないように食材をすべて、かごやケースに移し替えをしています。さらに、ダンボール箱をリサイクルするために保管室もあります。

■ 下処理室（2階）

2連の4槽水槽や下処理用の器具洗浄水槽もあります。温風式の器具消毒保管庫や包丁・まな板消毒保管庫もあり、調理室とはカウンターで仕切られています。

■ 準備室（1階・2階）

作業ごとの調理衣（白衣・エプロン）、靴の履き替え（下処理用・調理室用・洗浄用）や手洗い、消毒を行います。調理室へはエアシャワー室を通るようにしています。

■ 調理室（2階）

真空冷却機、コンベクションオープン、食材を加熱するまで冷蔵保管するためのパススルー冷蔵庫、加熱した調味料を冷ます冷凍庫もあります。

■ 洗浄室（1階）

磁器食器・食缶洗浄機、スプーン洗浄のための超音波洗浄機も設置してあります。消毒はすべて蒸気熱風方式で食器用、食缶類用の別になっています。食缶類用はラウンドペアー式で2階の調理場で配缶時に取り出すことができます。

なお、楠根東小学校以外の3校の食器は、各々の学校内で洗浄、消毒・保管しています。

■ 残菜処理室

調理場から出た生ごみや学校から返ってきた残菜は

リサイクラーで乾燥させ、ごみの量を減らしています。

■ その他

適温給食 ……真空断熱二重食缶や蓄冷剤を使用しています。

食器 ……強化磁器食器（皿・大食器・小食器）を使用しています。

エレベーター ……2機（加熱前用・加熱後用）があります。

アレルギー除去食

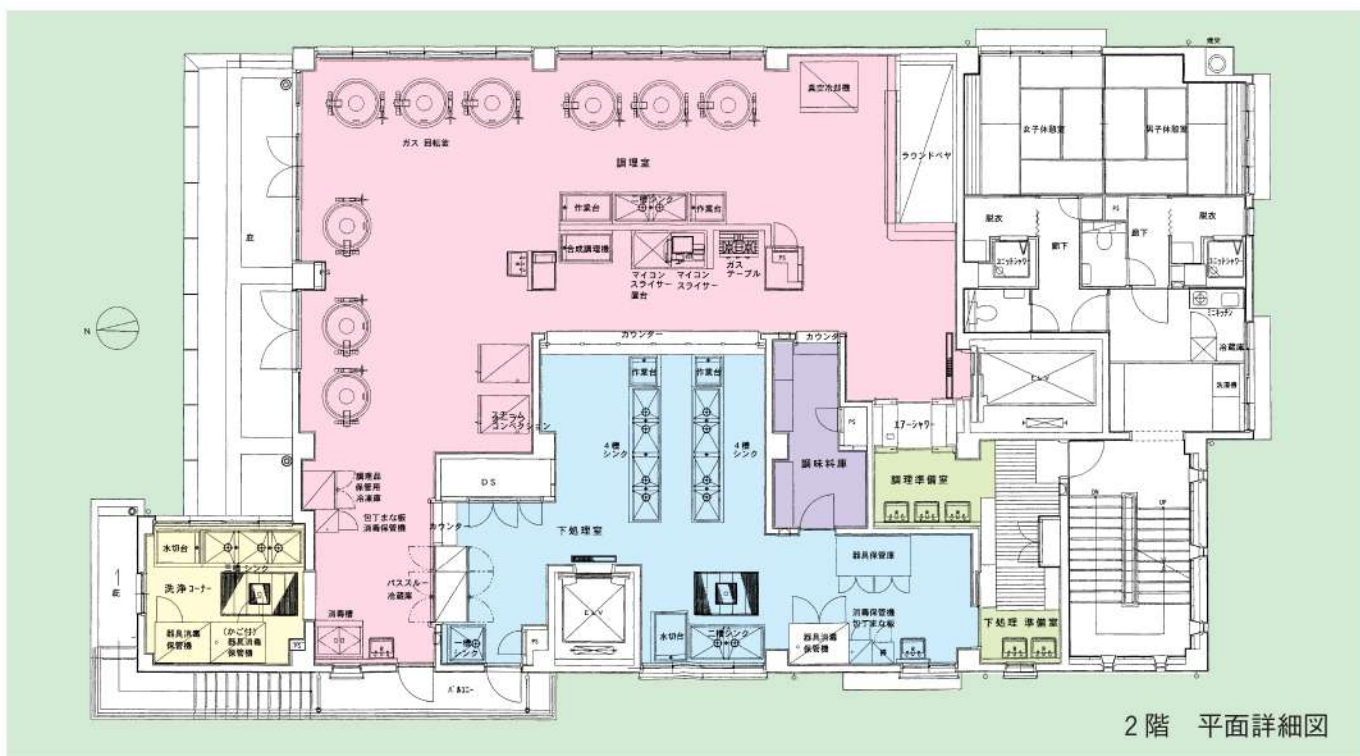
食品にアレルギーのある児童が年々増える中、楠根東共同調理場では、アレルギー除去食にも積極的に取り組んでいます。食べることができる食材は、提供しようという考えの基に一日に4～5種類の除去食を作ることもあります。

児童と調理員との交流

共同調理場は2つとも、小学校の運動場の敷地の一部に建設されたため、配膳業務時や給食時間中の教室訪問など、児童との交流が日常的にあります。

おわりに

開設当時は、新しい厨房機器やドライシステムに慣れるのに大変でした。調理員も昼の休憩もまともにとれずにはトヘトヘでしたが、今では調理員の数も増え、給食を楽しみにしてもらえようような取り組みもできるようになりました。これからも共同調理場職員が丸となり、児童の健やかな成長を願いより良い給食の提供をしていきたいと思っています。



2階 平面詳細図

紹介します

箕面の食教育

食の教育 だより

箕面市教育研究会 食教育部会

はじめに

大阪府の北部にある箕面市は、豊かな自然に囲まれた都市です。田植えやじゃがいも掘りができたり、地場で取れた米を給食に使ったり、・・・と、食体験の環境にも恵まれています。

市内にはいくつかの研究組織があり、その中のひとつ、「箕面市教育研究会 食教育部会」では、栄養士、担任教諭、専科教諭など、いろいろな職種が集まって食教育に関する研究を進めています。

これまでにおこなった研究のいくつかを紹介します。

1 低学年用「やさいをすきになってたべよう」プログラム

2001年～02年にかけて作成したプログラムです。「給食の中でも、野菜が中心になったおかずは残量が多くなりがち」という声から生まれたもので、全6時間構成ですが、それぞれ独立させて1時間単位でも実施できるようになっています。

(テーマ) やさいをすきになってたべよう

- (ねらい) ・野菜を育てる
- ・野菜について知る
- ・野菜を食べてみようという意欲を持つ

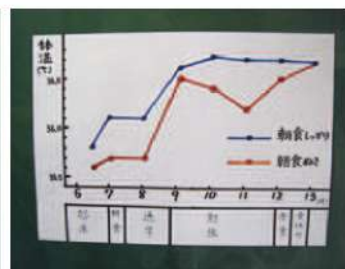
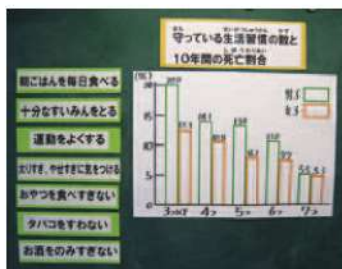


2 高学年用「朝食を食べよう」プログラム

2003年～04年にかけて作成したものです。だれもが気軽に指導できるよう、指導案だけでなくワークシートや教材もセットして各校へ配布しました。

(テーマ) 朝食を食べよう

- (ねらい) 朝食を食べる大切さを知り、自分の生活を改善することができる



3 6年生による「給食の献立作りにチャレンジ」

2000年度から、家庭科「献立作り」の学習の一環として、6年生対象に「給食献立の公募」を行っています。00年は14献立、01年は28献立、02年は27献立、03年は39献立を採用しました

「からあげバーガー」や「とうふ丼」「ダブルカレー」など、子どもたちならではの斬新な発想のものや、アレルギーのため卵や乳製品が食べられない妹のため豆乳を使ったシチューが登場したり・・・と、指導者もわくわくするようなメニューが続々と生まれています。

4 「おべんとうの本」

1991年度から全市の6年生全員に配布しています。給食のない中学に行っても、ぜひ食の自己管理をしてほしい・・・と願い、約200種類のメニューはもとより、料理のコツや、旬の情報などものせた手帳型のものです。これを使って卒業前に調理実習をする学校が多くなってきています。



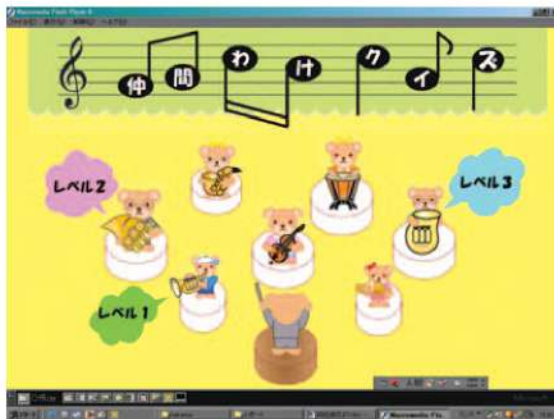
5 コンピュータソフト

食に関する教材はまだ豊富とは言えません。授業や給食時に使えるものをもっと充実させたいと、オリジナルの教材作りに力を入れてきました。特にコンピュータソフトは、授業にも自主学習の時間にも使えるものを・・・と、大阪学院大学にも協力をいただいて、開発しています。

- ①「UFOばくばくごうのぼうけん」……………トラブルにあって故障したUFOが、食べ物の力で回復し、地球へ向かう。給食のメニューをなんでも食べることの大切さを知らせる。



- ②「仲間わけクイズ」……………栄養素をゲーム方式で体得させる。



- ③「やさいをすきになってたべよう」……………前述の低学年用「やさいをすきになってたべよう」プログラムの教材。

「なんのやさい?」……………野菜の花や葉っぱから名前を当てる

「やさいってどうやってできるの?」……………野菜のでき方を3択クイズで答える

- ④「朝ごはん、ちゃんと食べてる?」……………前述の高学年用「朝食を食べよう」プログラムの教材。主食・主菜・副菜の組み合わせをクイズで考える

おわりに

食の指導は、時間が限られる、単発で行うことが多い・・・など、いくつか制約があります。様々な職種がそれぞれ意見を出し合って協議することで、担任として行う場合、家庭科専科で行う場合、栄養士が T.T.で行う場合など、多様な可能性を探ることができ、よりいっそう内容を深めることができたように思います。

興味引かれる食の題材に出会ったとき、子どもたちが見せる新鮮な表情は、わたしたちの大きな励みでもあります。今後はこれらをさらに活用し、発展につなげたいと考えています。

平成16年度学校給食文部科学大臣表彰



第55回全国学校給食研究協議大会が、去る平成16年11月10日(水)に東京芸術劇場に於いて開催されました。その際、下記の学校・個人の皆さんが、栄えある学校給食文部科学大臣賞を受賞されました。
永年、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。

● 学校の部

大阪府藤井寺市立藤井寺小学校
大阪府岸和田市立東葛城小学校

● 個人の部

中島 義之 (財団法人大阪市学校給食会理事)
久保 豊子 (高槻市教育委員会 主任栄養士)
梶松正一郎 (大阪府学校給食パン・米飯工場協会会長)



学校給食をしっかりと 支援してまいります。—— 就任に際して

常務理事兼学校給食部長
樋口 孝司

平成16年11月1日、20年ぶりの新札発行で、樋口一葉の五千円札が登場。その日に、スポーツ・教育振興財団常務理事兼学校給食部長に就任いたしました。あらゆる分野で、日本は構造改革の渦中にあり、学校給食もそうなのだろうとの思いをもちながらの着任です。

私にとって、学校給食は、「アルマイトのトレイと食器、パンと脱脂粉乳、鯨の竜田揚げとちくわの天ぷら。給食当番と白いエプロン。そして、すべての食材が生産者の汗と真心で作られており、残さず食べる。」そんな話が耳に残っています。早、3ヶ月が経ち、給食センターにも出かけました。ずいぶん豊かになっていると思う一方、懐かしい部分もあり、いろいろと考えさせられました。

「野菜バリバリ、朝食モリモリ」食育、さらに食文化の大切さがクローズアップされています。「栄養教諭制度」が始まろうとしており、食育推進のためにも期待が高まっています。「地産地消」地元の産物を生かした給食は、地域との連携、さらに地域づくりまで連鎖します。学校給食法制定50年、学校給食の食材や内容も変化しています。

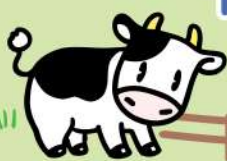
また、当財団にとりまして、公益法人制度改革や課税の動向を踏まえたより公益的、効率的な運営が求められてまいります。

このような変化に対応した、子どもたちの健康・体力づくりに応えられる安全・安心な学校給食用物資の供給をはじめ、研修会やホームページなどによる情報提供、市町村関係機関や学校、給食センターとの連携を通じて、学校給食をしっかりと支援していきたいと思っています。

関係者の皆様のご指導、ご助言をよろしく申し上げます。



牧場・牛乳工場見学会 を開催しました



平成16年11月8日（月）午後より大阪府スポーツ・教育振興財団主催の「牧場・牛乳工場見学会」を行いました。当日は晴天に恵まれ大変気持ちよい見学会となりました。

参加者は15名ほどでしたが熊取町の北川牧場の北川氏を囲み楽しく酪農のお話を聞くことが出来ました。

牧場内の牛の数は約46頭いて、一頭当たりの搾乳量は一日約20kgとのことでした。

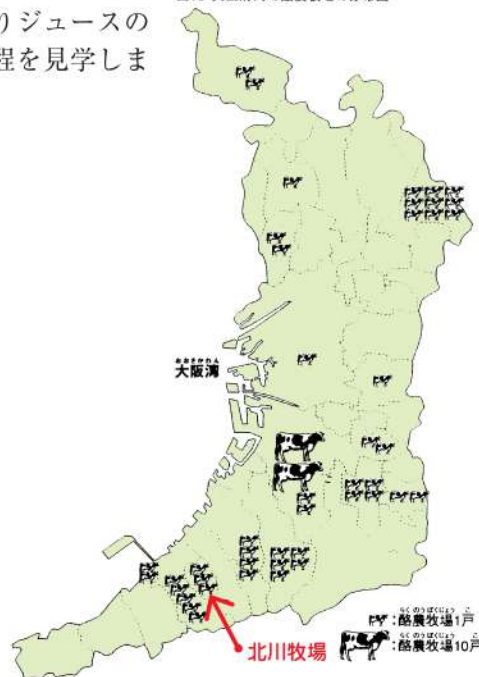
エサについてはアメリカ・オーストラリア産の牧草を使用しているため品質が安定すること、牛の糞についても発酵させて肥料として再利用していると説明を受けました。



また、大阪府南部家畜保健衛生所の虎谷主査にもお越しいただいて乳牛に対して行っている検査内容等を説明していただきました。次いで、牛乳工場見学では

和泉市の日本酪農協同（株）の橋本製造課長に牛乳の殺菌方法を聞いたり、また学乳担当の池田氏を囲んで、牛乳の製造工程や紙容器入りジュースの製造工程を見学しました。

図16 大阪府内の酪農牧場の分布図



第2回パン品質審査会の開催について

平成16年11月5日（金）に、大阪府私学会館において第2回のパン品質審査会を開催いたしました。基本配合パンの品質及び技術の向上を図るため、市町村・学校の給食担当の方や、専門家、パン工場の担当者、さらにはPTA協議会よりPTAの代表者の方にも加わって頂き、府内32工場の基本配合コッペパンの審査検討を行いました。

回を重ねる毎に、パンの品質は向上してきていますが、多少、工場による品質のバラツキが見られます。パン製造の基本をさらに見直し、より一層の品質・技術の向上を図るため、専門家による技術指導はもとより、パン技術講習会の開催などの検討もしていきたいと思っております。なお、成績上位は以下の通り。点数は、30点満点。

最優秀工場	河内農産工業	24.74点
優秀工場	吉田	24.11点
〃	大港食品	23.68点
〃	木村家食品	23.53点
〃	東大阪木村屋	23.37点

学校給食パン用小麦粉残留農薬検査について

学校給食用の小麦粉の残留農薬の検査を、8月25日（水）に、日本穀物検定協会にて実施しました。検査した農薬は、食品衛生法上規格のある、2, 4, 5-T、アミトロール、カプタホール、シヘキサチン、ダミノジット、フェニトロチオン、マラチオンの7種類とそれに加え検査機関と協議の上、必要と思われるクロルピリホスメチル、ピリミホスメチルの2種類の計9種類を学校給食用小麦粉、一等粉、食パン、コッペパン計11検体を検査しました。

いずれも、検査結果は異常のないことを確認しています。



地場産物を取り入れた学校給食



能勢町立久佐々小学校

学校栄養職員 遠藤孝代

能勢町は農村地帯という土地柄、以前より地元の方に野菜を分けてもらい給食に取り入れるなど地域の方と学校、子ども達との繋がりを大切にしてきました。最近では、栗の時期になると元栄養職員の世話で地元の方の協力を得て、能勢栗の剥き身を作ってもらい「秋の炊き込みご飯」に使用しました。

能勢町には6校の小学校がありますが、学校規模や地域事情も大きく異なります。そこで、学校の実情に応じて、様々な形で地域の人々と連携して、地場産野菜を取り入れています。例えば勤務校では、大根の時

期になると地域の方に葉大根を分けていただいて「菜飯」を作り、献立表でも家庭に紹介しました。

来年度は学校給食用にじゃが芋や玉ねぎの栽培をお願いしています。また、能勢町森林組合にはしいたけを、地元の豆腐屋さんには手作り豆腐や豆乳を、こんにゃく屋さんには手作りこんにゃくと地元商店さんも学校給食を支えてくださっています。

これからも地元との関わりを大切に、子ども達がより能勢町のよさを知り、わが町能勢町を好きになってほしいと願っています。

今日の献立

秋の炊き込みご飯・いが栗蒸し・澄まし汁・即席漬け



[秋の炊き込みご飯]

材 料	可食量g	作 り 方
栗(冷凍剥き身)	20	1.米は炊く30分前に洗っておく。
し め じ	15	2.栗はさつとゆで2~3個に切る。しめじは石づきを取りほぐす。にんじんと油あげは千切りにし、グリーンピースはゆでる。
グリンピース(冷)	5	
に ん じ ん	3	3.削り節でだしをとり醤油を加え、栗とグリーンピース以外の具をさつと炊き、汁と具を分ける。
油 揚 げ	2	
削 り 節	1	4.具を炊いた汁と水で分量を調整し、ご飯と栗を炊く。
醤油(淡口)	8	
米(麦1割含む)	80	5.ご飯が炊き上がったら2の具をご飯と一緒に蒸らし、最後にグリーンピースを混ぜ込む。

[その他の献立内容]

いが栗蒸し	いが栗むし(全学栄養推薦のもの)
澄まし汁	豆腐・わかめ・みつば・削り節・醤油・塩
即席漬け	キャベツ・塩こぶ・醤油

[秋の炊き込みご飯の栄養価]

熱量	蛋白質	脂質	Ca	鉄
341	8.5	1.9	24	1.3
レチノール	B1	B2	C	食物繊維
31	0.25	0.10	3	2.8

久佐々小学校は普段より残食が少なく給食が好きな子どもが多いです。献立には季節感を出すように心がけています。特に子ども達の人気献立は「手作りさつま揚げ」「かき揚げ丼」「三色丼」などがあります。

財団取扱商品のご紹介

ご利用のほどよろしくお願ひします。

■プルーンピューレ(正栄食品工業)

先日の展示会でプルーンピューレ入カレーが好評でした。給食用には、一人当たり3~5gの使用が適当です。

投入のタイミングがおいしさの秘訣!

肉を炒める段階で入れると角のない甘み、コク、カレーソースとのなじみが向上します。

【原材料・栄養成分】

原料は100%アメリカ・カリフォルニア産プルーン(西洋すもも)です。添加物は一切使用していない、天然の原料です。100g中に4.2gの食物繊維が含まれています。

【製造工程】

原料投入→加水・攪拌→裏ごし→加熱濃縮→充填タンク投入→充填・計量→シール→殺菌・冷却→金属探知機→箱詰

【包装形態・価格】

1kg入ポリエチレン袋 485円~490円/kg

プルーンには保水性の高い成分が含まれていますのでミートソースやハンバーグを作るときに使ってもおいしくできます。レシピを財団ホームページに掲載していますのでご覧ください。



編集後記

1月24日~30日は、全国学校給食週間でした。市や、学校での各々の取り組み・行事等についてご紹介いただけたらと思います。また、給食だよりについてのご感想・ご意見もお待ちしております。