

学校給食だより

おおさかの

第30号

平成23年10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>



えんどう豆を
はさみで切っ
てとります。

自分でとった
えんどう豆を
むきます。



豊中市立原田小学校 えんどう豆の収穫とさやむき(2年生)



「大阪府における食育また地場農産物利用の現状」

大阪府環境農林水産部農政室地産地消推進グループ

主査 上田 知弘

府内における地場農産物の学校給食利用については、環境農林水産部の出先機関である「農と緑の総合事務所農の普及課」が市町村給食関係者とJA等の農業団体や生産者との架け橋となり、食農教育や地場産農産物利用を促進しています。実際に活動した昨年度の事例を紹介いたします。

1 学校調理員研修会における講師活動と生産者による出張講座の実現

茨木市教育委員会の要請により、市内学校調理員と栄養教諭150名を対象にした研修会で、農の普及課が講師を務めました。

研修会では、①学校給食での地場農産物の意義、②大阪産(もん)の説明とPR、③豊中市内小学校での堺市産こまつな利用の事例、④味噌等の出張講座の事例、⑤茨木市における地場農産物の利用状況、⑥茨木市内の各小学校の取組、⑦茨木市の給食用に味噌等を出荷している都市農村交流施設「de愛・ほっこり見山の郷」を紹介しました。後日、この研修会がきっかけとなり、出張講座が実現しました。「見山の郷」味噌チームのチーフが先生になり、茨木市内の4小学校において子どもたちが日本の伝統食であるみそ作りを体験し、「食育」の実践ができました。

2 大阪産(もん)PR活動

JA大阪南は「JAバンク食農教育応援事業」を活用し、小学生に地域の農林産物を楽しみながら学んでもらうことを目的として、クイズソフト(CD-ROM)を開発し、管内全小学校73校へ配布しました。このソフト開発にあたって農の普及課は「大阪産(もん)のPRの機会」として積極的に協力し、農林産物だけでなく、大阪ミュージアム構想に登録されている名所や伝統文化なども盛り込み、計180問のクイズを提供しました。

また、地域特産物や名所、直売所が一目でわかるマップづくりを助言しました。これを受けてJA大阪南は、大阪採れたて農産物消費推進協議会や南河内産直ネット(み・な・さ・んネット)の協力のもと5,000部作成し、11月の大阪産(もん)推進月間で配布しました。

目次

■給食風景	1
■食の教育だより「豊中市立原田小学校」	2~4
■食育フェスタ・アイデアエコ造花紹介	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



「食べることに興味を持ち、料理が好きな子ども」 に育てる食育



食の教育 だより

豊中市立原田小学校
栄養教諭 河野 佐木子

本校は、大阪府の北部に位置し、阪急宝塚線曾根駅から歩いて約10分の住宅街にあります。児童数は約450名、15学級と特別支援学級が1学級です。

■ 本校の食育の特徴

豊中市では、小学校41校の内、4校は単独調理校です。あとの37校は2つの給食センターで調理しています。本校は単独調理校の内の1校です。1階の職員室の向かいに給食室があり、5人の調理員が給食を作っています。毎日の給食の受け取り、返却は給食室のカウンターで行うので、中を見ることが出来ます。また、前を通るときにガラス越しに調理している様子を見ている子どももいます。



私は給食センターから本校に来て6年目、栄養教諭として4年目となります。

所属学年は1年生か2年生になることが多く、また幼稚園や保育所での食育の取り組みも増えていることから、低学年の取り組みに力を入れています。生活科の時間を活用することが多くなっています。

■ 1年生の取り組み

■ 給食の事前指導

1年生の給食開始は5月1日なので、その前に給食の事前指導をします。市教研（学校給食研究会）で作成したビデオ「はじめてのきゅうしょく」を見せ、給食に対する質問に答え、食べられないかもという不安をやわらげます。給食開始後、しばらくは調理員も配膳を手伝いに行きます。

■ トマトピザ作り

ケチャップのメーカーから、トマトの苗をもらって、学校園で育てます。7月にとれたトマトで「ピザ作り」をします。子どもたちは、トマトを洗う、ピザソースをぬる、チーズをのせる、トマトをのせるなどを分担します。

担任は子どもたちの前でトマトを切り、栄養教諭がオープンで焼きます。トマトが苦手な子どもも、ほとんどがおいしそうに食べていました。



■ 芋掘り

秋には、校外行事で社会福祉協議会の協力により市内の畑で芋掘りをします。学校で蒸して食べたり、家に持ち帰ったりします。



■ 豆腐の手の平切り

これは、神戸で子ども料理教室を開いておられる料理研究家の坂本廣子先生から平成19年に本校に講演に来てもらった時、教えていただいたものです。その年には全クラスで実施し、翌年からは1年生だけ行っています。

子ども専用包丁を使い、まな板や包丁の使い方、置き方も教えます。気持ちを集中させて、手の平で豆腐を切ることができたということは自分に自信をつけるようです。自分で切った豆腐はしょうゆをかけて食べるのですが、とてもおいしいと言って食べています。



■ 「はし」の持ち方の指導

クラスでいっしょに給食を食べるときに、「はし」の持ち方や、「まめっ子くん」という大豆を「はし」でつまんで運ぶゲームの説明をします。あとで担任がこのゲームを使って、班ごとに大豆の数を競い合ったりして楽しみながら、正しい「はし」の使い方を学びます。



■ 栄養教諭・調理員の仕事の紹介

「学校で働く人」の話を書く授業に、栄養教諭と調理員も参加します。調理員が大きな「しゃもじ」や「ひしゃく」を持ってきて実演したり、質問に答えます。



■ 2年生の取り組み

■ よもぎ団子作り

校庭で子どもたちが摘んだよもぎで団子を作ります。担任がゆでて刻んだよもぎを栄養教諭がすり鉢ですります。子どもたちが班で団子粉をこねた中によもぎを混ぜ、1人分ずつに分けて丸めます。なべで湯を沸かし、先生が1人分ずつゆでて、きな粉をかけてみんなで食べます。



■ えんどう豆の収穫とさやむき

豊中市の5月の給食では「えんどう豆ご飯」や「えんどう豆入りかき揚げ」などえんどう豆を使った献立を取り入れ、希望する学校で「さやむき」を体験できます。給食センター対象校でも実施できるようにしています。

本校では、毎年2年生で実施しており6年目となります。また、3年前から、本校の卒業生でもある近所の農家の方が育ててくださったえんどう豆の収穫体験もできることになり、毎年数校が参加しています。

子どもたちは、たくさんのえんどう豆を手が痛くなるほどがんばってむいていました。



■ 自分で料理ができる子に

子どもたちが成長し、中学生になり、やがて大人になっても毎日の食事は欠かせません。でも、栄養についての正しい知識がなければ、栄養摂取が偏ったり、過食や過度なダイエットに陥ったりして、健康な体を保つことができなくなるかも知れません。

また、自分で料理ができれば、お惣菜や外食に頼らず、自分の体に合った食べものをとることができます。

保護者が仕事などで忙しく、手作りの料理があまり食べられない家庭もあります。そこで子どもたちには、野菜を育てたり、自分が料理を作ったりしておいしいと感じる体験をたくさんしてほしいと思います。

低学年から食べ物に関心を持てば、家庭科の調理実習も楽しくなり、将来自分で料理するときにとっと役立つこととなるでしょう。

児童の実態・地域の実態
 近くには原田城跡があり、創立80年を越える伝統と文化のある校区で、親子3代原田小学校である児童も少なくない。地域行事も盛んであるが、転出入も多く、子どもや親の様子も変わりつつある。塾・習い事に追われることも増え、自然体験など多様な体験の不足や基本的な生活習慣の不十分さも目立つようになってきた。たくましく生きる力の育成が必要である。家庭での食生活も良好であるが、さらに望ましい食習慣の形成が望まれる。

学校教育目標
『豊かな人間性と実践力をもった子ども』
 (1) 確かな学力 … 意欲的に学習に取り組みよく考える子
 (2) 豊かな人間性 … 助け合い認め合い仲良くする子
 (3) 健康・体力 … めあてを持って体力を伸ばし健康づくりにはげむ子

関係法令
 憲法
 教育基本法
 学校教育法
 学習指導要領
 大阪府教育委員会要望事項
 豊中市教育委員会要望事項
 食育基本法
 食育推進基本計画 など

食に関する指導の目標

- ・食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解させる。
- ・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つける。
- ・正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性などについて自ら判断できる能力を身につける。
- ・食物を大事にし、食物の生産などにかかわる人々へ感謝する心を持つ。
- ・食事のマナーや、食事を通じた人間関係形成能力を身につける。
- ・各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史などを理解し、尊重する心をもつ。

	低 学 年	中 学 年	高 学 年
学年の 重点目標	<ul style="list-style-type: none"> ○食べ物に興味関心を持つ。 ○好き嫌いせずに食べるようにする。 ○いろいろな食べ物の名前がわかる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○楽しく食事することが心身の健康に大切なことがわかる。 ○健康に過ごすことを意識しているいろいろな食べ物を好き嫌いせず食べようとする。 ○衛生的に給食の準備や食事、後片付けができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○楽しく食事することが人と人とのつながりを深め、豊かな食生活につながる事がわかる。 ○食事が体に及ぼす影響や食品をバランスよく組み合わせる食べることの大切さを理解し、一食分の食事が考えられる。 ○食品の衛生に気をつけて、簡単な調理をすることができる。

特 別 活 動		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
		学習活動及び給食時間 ○学級活動 ○食に関する指導 ※給食指導	低学年 ○給食の約束、歯を大切に、夏休みの健康 ◎給食を知ろう ※仲よく、楽しく食べよう 中学年 ○給食の約束、歯を大切に、夏休みの健康 ◎食品について知ろう ※給食のきまりをおぼえよう 高学年 ○安全に準備、歯を大切に、夏休みの健康 ◎食べ物の働きを知ろう ※楽しい給食時間しよう						○健康な生活習慣 ◎食べ物の名前を知ろう ※食べ物を大切にしよう				○風邪の予防、成長を振り返ろう ◎食べ物に関心をもとう ※給食の反省をしよう
学校行事		・発育測定	・健康診断	・遠足			・発育測定	・遠足	・運動会		・発育測定	・学校給食週間	・学年マラソン
全校活動		はみがき											
児童活動		きょうだい学級びらき委員会活動					きょうだい学級活動				原田緑日		

各教科との関連	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年
	国 語	・サラダでげんき	・季節のおもいで	・ゆうすけ村の小さな旅館	・くらしの中の和と洋	・インスタント食品と私たちの生活
社 会			・わたしたちの町 ・市のようす豊南市場 ・くらしの移り変わり	・健康なくらしを支える ・くらしと安全	・わたしたちの食生活 ・食糧生産 ・自然を守る運動	・米作りのはじまり ・人々のくらし
理 科			・植物のつくりと育ち ・植物の一生 ・太陽の光	・生き物と季節	・種の発芽と成長 ・カボチャの栽培 ・動物の誕生	・ヒトや動物のからだ ・生物とかんきょう ・ヒトと自然
生 活	・色々な食べ物を 知ろう ・野菜を育てよう ・野菜を味わおう ・給食が始まるよ	・野菜を育てよう ・バランスの良い 食事をしよう ・季節をみつけよう				
家 庭					・ご飯とみそ汁・野菜 ・どんなものを食べるのか ・食べ物と心の成長との 関連について	・楽しい食事作り ・お弁当作り ・広島焼き作り ・牛乳を使った料理
体育(保健)			・健康なからだに ・栄養教室	・育ちゆく体とわたし	・学校給食ができるまで	・病気の予防
総合的な学習の時間			・むかしの食事	・飯盒炊飯	・米作り	・からだを守ろう ・藻塩作り ・コリアンタウン韓国料理
道 徳	1.主として自分自身に関すること 2.主として他の人とのかかわりに関すること 3.主として自然や崇高なもののかかわりに関すること 4.主として集団や社会とのかかわりに関すること			(低)(中)(高) 1-(1) (低)(中) 2-(1)(4) (高) 2-(1)(5) (低)(中)(高) 3-(1)(2) (低) 4-(2)(4) (中) 4-(2)(3)(5)(6) (高) 4-(2)(4)(5)(7)(8)		
家庭・地域との連携	○学校だより ○芋はり体験	○学年だより ○講演会	○保健室だより ○給食試食会	○給食だより ○学校評議委員会	○農家の協力「えんどう豆」[米作り] ○アジェンダ21「菜園指導・食育指導」	
その他	○地場産物 … たまねぎ(とよびーで育てられたたまねぎを給食に使用、えんどう豆) ○食生活など個別対応の必要な児童の連携 《食に関する健康相談やアレルギーを持つ児童の連絡と申し送りを行う。》 ○とよびー(給食の残菜活用の土)で育成された野菜などで、食のリサイクルを知るとともに、食べ物を残さないようにする。					

■ おおさか食育フェスタ 2011

～つなぐ食育！伝える食育！～

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23年8月2日(火)

会場 大丸心斎橋店 北館

今回で5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。来場者は約3400名でした。

今年も(社)全国学校栄養士協議会大阪府支部の協力を得て“豆つかみゲーム”や“給食レシピ集の配布”を行いました。当給食会は、学校給食の年代別フードモデルの展示や、おおさか学校給食だよりの配布、“匂い当てゲームや食べ物クイズ”等を行いました。

また来場者に“大阪産みかん缶詰の試食”をしていただきました。みかん缶詰は「食感もよくて、すごく美味しい！」と大好評でした。

その他、腹話術や野菜着ぐるみを着ての案内等は、子ども達の注目を浴びていました。

大阪府食育推進キャラクターの「フーちゃん」も子ども達と一緒に豆つかみに参加して、とても上手に豆がつかめて、大喜びでした。



豆つかみゲーム



正しい箸の持ち方指導



大阪産「みかん缶詰」試食



腹話術「けんちゃん」の食べ物の話



フーちゃんも豆つまみに挑戦！



匂い当てゲーム



食べ物クイズ

■ 「ライスペーパー」のリサイクル



河南町立白木小学校では、家庭科の先生の発案で、使用後のライスペーパー(ごはんの湿気とりの紙)を使ってペーパーフラワーを作っています。

6年生の子ども達は、先生から作り方を教わり、卒業式には児童と保護者がお揃いの手作りのコサージュをつけます。

思い出深い卒業式を迎え、卒業の思い出とともにコサージュは大切にされています。

新任栄養教諭紹介

1

平成23年度は大阪府で12名の栄養教諭が誕生しました。今号では6名の方に1学期を終えての思い・感想・抱負などを伺いました。

食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、食生活の多様化が進む中で子どもの食生活の乱れが指摘されており、正しい知識に基づいた「食の自己管理能力」や「望ましい食習慣」を子どもたちに身につけさせることが必要となっています。

給食を活用した食に関する指導は今後ますます重要なものとなります。給食の充実と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

全国の栄養教諭の配置状況（H23年4月文部科学省）

単位：人

北海道	404	滋賀	30
青森	23	京都	156
岩手	74	大阪	442
宮城	54	兵庫	338
秋田	25	奈良	32
山形	49	和歌山	15
福島	27	鳥取	19
茨城	45	島根	61
栃木	43	岡山	41
群馬	27	広島	26
埼玉	138	山口	78
千葉	58	徳島	35
東京	36	香川	71
神奈川	52	愛媛	91
新潟	119	高知	41
富山	25	福岡	213
石川	49	佐賀	34
福井	32	長崎	77
山梨	21	熊本	67
長野	41	大分	23
岐阜	112	宮崎	28
静岡	36	鹿児島	155
愛知	144	沖縄	31
三重	115	合計	3853

大阪市立晴明丘小学校 栄養教諭 渡邊 紀子

4月に栄養教諭として勤務し始めてから4ヶ月がすぎ、あっという間の1学期が終わりました。

日々、目の前の仕事をこなすことに精一杯の私を温かく支えてくださった教職員の方々や給食調理員の方々、先輩の栄養教諭の先生方には感謝の気持ちでいっぱいです。

また、子どもたちからはどんなに疲れていても笑顔になれる元気をもらいました。4月当初は恥ずかしがりながら遠くから見ていた子どもたちが、授業や給食室での関わりを通して名前を覚えて呼んでくれたり、声をかけてくれ、その度にとても元気になります。

給食管理や衛生管理、食育の指導などまだまだ勉強不足で、周りの方に迷惑をかけることも多いと思いますが、子どもたちに「食」の大切さや食べることの楽しさを伝えていけるよう頑張っていきます。これからもご指導の程よろしく申し上げます。



茨木市立葦原小学校 栄養教諭 金森 郁美

栄養教諭になって小学校に着任し、私に務まるだろうかという不安もありましたが、気がつけば1学期が終わっていました。給食のことも学校のことも初めて知ることばかりで、市の栄養教諭の先輩方や学校の調理員さん方、周りの教職員の方々にたくさん教わりながら毎日を過ごしています。年度始めの頃は、まずやらなければならないことをするので精一杯でした。今は、給食指導がなかなか行き届かないことや残菜の多さなどの課題が見えてくるようになり、栄養教諭としてどのように関わって解決していけばよいか悩むことが多いです。子どもたちとのかかわり、給食場でのやりとりや給食時間に教室を回って様子を見ることがとても好きな時間です。中には野菜が苦手な箸が進まない子どもの姿もありますが、一口食べてみようと言ったり全部食べられたことをほめたりすることで、少しずつでも食べられるようになってくれたらと思います。食べることへの興味、大切にすることを育てたい。給食を通して、子どもたちに伝えたいことはたくさんあります。日々努力を怠らず前向きに、自分自身が生きた教材といえるような魅力ある栄養教諭になりたいです。これからもご指導よろしく申し上げます。



八尾市立長池小学校 栄養教諭 谷口 理恵

「先生、今日も給食おいしかったよ!」「明日は何が出る?」…毎日、嬉しそうに給食の感想を言ってくれる子どもたち。そんな子どもたちに囲まれて、毎日楽しく仕事をさせてもらっています。



4月から栄養教諭として着任し、想像していた以上に忙しい日々には、はじめは緊張の連続でした。しかし、1人職といわれる立場ではあっても、指導教諭の先生をはじめ、多くの先輩栄養教諭の先生方や、学校の先生方に支えていただき、無事に1学期を終えることができました。学生の頃、ボランティア活動で子どもたちと接することはありましたが、本職として現場に入り、自分の言動1つ1つが子どもたちにどのような影響を与えるのかを考えると、言葉掛け1つにしても意識しすぎて、はじめは思うような対応ができませんでした。けれども、掲示板を使っの給食クイズや、クラスに入って一緒に給食を食べる時間を持つことで、子どもたちと会話することも増え、徐々に自然な関わり方ができるようになってきました。

周りの人たちへの感謝を忘れず、これからも、『子どもたちが食事を楽しみ、心も身体も元気に育ってくれること』を願って、栄養教諭として力を注いでいきたいと思っています。

堺市立三国丘小学校 栄養教諭 和田 依子

1学期が終わり、私は本当に幸運だと感じています。念願の栄養教諭になれただけでなく、三国丘小学校の先生方、調理員の方々、先輩栄養士の先生方、みなさんたいへん優しく本当に人にめぐまれたと思います。子どもたちも、困ったことをすることもありますが、可愛らしく優しい子どもたちばかりです。



そんな幸運な環境の中で、私はというと反省することばかりです。「もっと子どもたちのためにできることがあったのではないか」「新人として学校でもっと働くべきことがあったのではないか」と思い、「私は先生に向いていないのかな…」などと落ち込んでしまうこともあります。しかしやっぱり「子どもたちが可愛い」、「子どもたちの今はもちろん、将来も幸せに暮らせるようにできる限りのことをしてあげたい」と強く思います。

そのためには、もっともっといろいろな意味で勉強し、行動しなければいけないなと思います。落ち込むこともあるけれど、こんなにやりがいのある仕事はありません。一歩ずつでも、前に前に進んでいきたい、子どもたちに働きかけていきたいと思っています。

泉佐野市立第二小学校 栄養教諭 松本 有加

この四月に大阪府の栄養教諭として着任してから、早、1学期が終わりました。現任校に来るまでは京都府南丹市にある八木町という小さな町で同じ栄養教諭の仕事をしていました。まずは泉佐野市に来て、これまでの食数の違いに驚きました。泉佐野市では市内13校の小学校と4園の幼稚園分の給食をセンターで作っており、合わせるとその数は7200食にも上ります。こんなたくさん食数の給食管理ができるだろうか毎日不安に思っていました。同じ給食センターで勤務する同市の先輩栄養教諭・栄養士の先生方をはじめ、所長や職員・調理員の方々に支えて頂きながら、日々の給食の提供に携わっております。



また学校での食指導も所属校である第二小学校の先生方に指導を頂きながら連携を図り、主に給食時間を中心に取り組んでいます。所属校がセンターから少し離れたところにあるため、学校で勤務する時間は限られていますが、委員会活動・クラブ活動にも積極的に携わり児童との触れ合いを大切にしています。1学期には、一年生へ給食ができるまでの指導を、三年生へ給食センター見学における指導を、五年生へお米ができるまでの指導をするなど、各学年の発達段階に応じて教科に合わせた指導を行ってきました。二学期以降も、他学年に食指導を継続して取り組むことを考えています。授業では、普段当たり前のように食べている食事でも、たくさんの方が関わっていて、その人たちがたくさん苦勞をして作ってくれているから食べられていること、そして食べ物に対しても命を頂いていることに気付くことができる授業を心がけています。

食べ物に感謝して、自然に「いただきます」「ごちそうさま。」と言える子の育成を目指して、これからも頑張っていきたいと思っています。

大阪府立豊中支援学校 栄養教諭 金澤 知未

念願だった栄養教諭として着任して、早くも1学期が終了しました。初めての支援学校という環境に右も左もわからず戸惑うこともありましたが、周りの先生方や調理員さんに支えられ、そして、子どもたちの素敵な笑顔に元気をもらって、毎日楽しんで過ごさせていただいています。



本校では「手づくりの味」を大切に給食経営に取り組んでいます。私が今まで見てきた給食経営にはないこだわりと手間がかけられていて、毎日勉強になることばかりです。それは献立作成だけでなく、おいしく作ろう!と熱意あふれる調理員さんとのチームワークの大切さを感じました。7月分から献立をたてるようになり、生きた教材として子どもたちの様子を思い描きながらたてています。

日々の給食指導に役立ててもらうためにも、献立や調理室の様子を写した写真やコメント記事をのせた「献立カレンダー」を毎日作成してクラスに配布しています。また、体験学習として、えんどう豆のさやむきや、とうもろこしの皮むきを子どもたちにももらい給食に出すといったこともさせていただきました。理解が様々な子どもたちにわかりやすく伝えるにはどうしたらいいだろう…と特別支援での指導は悩むことがありますが、みんながとても楽しみにしてくれていることが励みです。まだまだ未熟ですが、子どもたちのためにも一歩ずつ頑張っていきたいと思っています。

第 65 回 大阪府学校給食大会

去る7月22日(金)に大阪市中央公会堂で、学校給食において功績のあった優良学校・団体、功労者の表彰式を行いました。

永年にわたり学校給食の発展と充実にご尽力をいただきましたことに感謝を申し上げます。



実践発表

「個が輝き・つながり・満足度 100%へ
～作って・食べて・つながる仲間～」

発表者

寝屋川市立成美小学校

校長 藤田 映子 氏・栄養教諭 石川 友美 氏



講演

「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～」

講師

武庫川女子大学 教授 蓬田 健太郎 氏



食育推進助成事業

当給食会は昨年度より府内で食育事業を行う団体に対し助成を行っています。今年度は6月27日の委員会におきまして、事前に申請のあった親子料理教室等食育事業を実施する12団体に助成することが決定いたしました。

【委員名】

公認会計士・税理士 前川 健 氏

大阪府教育委員会事務局指導主事 浅井美佐 氏

(社)全国学校栄養士協議会支部長 萩 真季 氏

(財)大阪府学校給食会管理栄養士 高橋 美代子 氏

平成 23 年度

大阪府学校給食表彰者名簿



1 優良学校・団体 (7校・1団体)

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立矢田北小学校	栗田 潔
	大阪市立宮原小学校	福岡みね子
	大阪市立栄小学校	柴尾 邦彦
北河内	寝屋川市立成美小学校	藤田 映子
中河内	八尾市立上之島小学校	齋藤 孝
南河内	河南町立白木小学校	分領 国治
泉 南	泉佐野市立佐野台小学校	谷口恵司郎

地区名	団体名	代表者名
(財)大阪府学校給食会	前田産業株式会社	前田 辰雄

2 功労者

(1) 学校教職員・教育委員会事務局関係職員の部 (17名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立南住吉小学校	大伴 昌代
	大阪市立難波元町小学校	小山 京子
	大阪市立三軒家東小学校	山崎由美子
	大阪市立真田山小学校	米永 呼雪
豊 能	財団法人 豊中市学校給食会	川那辺泰樹
	豊能町立吉川小学校	有松 清美
三 島	高槻市立郡家小学校	三谷 圭子
北河内	四條畷市立四條畷中学校	森田 政己
	交野市立旭小学校	山口 夕子
中河内	東大阪市立八戸の里東小学校	米田イツ子
南河内	富田林市立川西小学校	辻本壽壽夫
	羽曳野市立古市小学校	吉岡 雅代
	大阪狭山市立学校給食センター	田中 茂智
泉 北	和泉市立伯太小学校	山本 淳子
泉 南	熊取町立熊取南中学校	安枝 輝子
府 立	大阪府立茨木支援学校	豊田 正子
(財)大阪府学校給食会	豊中市教育委員会	植村 昭子

(2) 学校給食調理員の部 (8名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立桜宮小学校	阪本美津子
	大阪市立波除小学校	上羽 裕子
	大阪市立池島小学校	根来久佐枝
	大阪市立日本橋小学校	寺尾喜美代
	大阪市立榎本小学校	後藤 直子
豊 能	池田市立学校給食センター	才脇 雅
中河内	東大阪市立長瀬北小学校	向井日出男
	藤井寺市柏原市第1学校給食センター	野口 博司

■ (財)大阪府学校給食会 役員・評議員

役員名簿

(平成23年10月1日現在)

役職名	氏名	所属	所属役職名
理事長	田淵 万作	大阪府都市教育長協議会代表	阪南市教育委員会教育長
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	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	太子町教育委員会教育長
同	加藤 博之	大阪府小学校長会会長	大阪市立扇町小学校校長
同	宇治和比古	大阪府公立中学校長会会長	寝屋川市立中木田中学校校長
同	山口 禎	大阪府立高等学校長協会会長	大阪府立茨木高等学校校長
同	辻下 順一	大阪府立支援学校長会会長	大阪府立視覚支援学校校長
同	堀井美紀子	大手前栄養学院専門学校非常勤講師	
監事	宮井 秀明	BTJ 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	

評議員名簿

(平成23年10月1日現在)

選出区分	氏名	所属役職名
大阪市	深見 賢一郎	大阪市教育委員会事務局教務部学校保健担当課長
	四野 宮康子	大阪市立南市岡小学校校長
豊能地区	田中 新三	豊中市立原田学校給食センター所長
	阪本 勝昭	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
	田中 俊行	高槻市立冠小学校校長
北河内地区	社河内美智子	四條畷市教育委員会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	西留 俊春	藤井寺市教育委員会教育部学校教育課課長
	黒岡 恭子	藤井寺市立藤井寺西小学校校長
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	北浦 吾郎	阪南市立学校給食センター所長
	中尾 泰彦	熊取町立東小学校校長
大阪府 PTA 協議会	石井 慎子	大阪府 PTA 協議会副会長
大阪市 PTA 協議会	岩切 雅和	大阪市 PTA 協議会副会長

■ 学校給食管理システム(栄養管理ソフト)貸出

学校給食の多様な献立を作成し、児童・生徒により豊かで栄養バランスの良い給食の提供が出来るよう管理システムの無償貸出しを行っています。

また、システムの基本的な操作方法から応用までの講習会も実施しています。

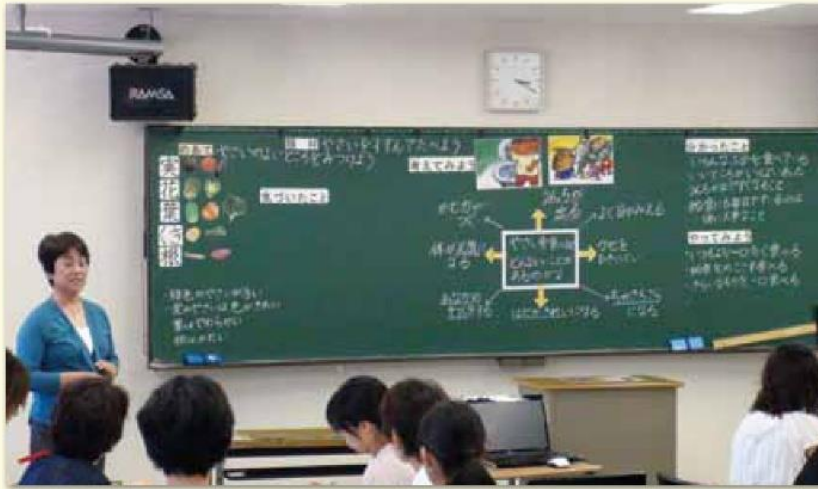


	貸出先名	貸出ソフト数
1	豊能町教育委員会	1
2	吹田市教育委員会	1
3	島本町教育委員会	1
4	寝屋川市学校給食会	14
5	四條畷市立学校給食センター	3
6	交野市立学校給食センター	5
7	藤井寺市柏原市学校給食会	4
8	松原市立学校給食センター	4
9	富田林市立第2学校給食センター	2
10	大阪狭山市学校給食会	1
11	千早赤阪村学校給食会	3
12	泉大津市教育委員会	9
13	和泉市教育委員会	22
14	高石市学校給食会	6
15	忠岡町立忠岡小学校	1
16	岸和田市教育委員会	16
17	貝塚市教育委員会	1
18	泉佐野市立学校給食センター	1
19	熊取町教育委員会	5
20	岬町立学校給食センター	2
21	大阪府立交野支援学校	1
	計	103

大阪府学校給食栄養教諭支援セミナー（開催中）

栄養教諭の食育授業を支援します！

栄養教諭支援セミナー（全7回）が開催中です。大阪府内各市町村より新人からベテランまで35人が過去の指導方法や指導内容の見直しを行い、板書計画の作成方法や授業のすすめ方の基礎・基本を習得するとともに教科と関連した食に関する指導を学んでいます。



講師の日下豊子先生の講義に対し、毎回、「もっと時間が欲しい、休憩時間ももったいない」「目から鱗だ」などと受講生の感嘆の声が聞こえてきます。早速、自分の授業に生かしたいと終わってからも先生に教を乞う受講生の姿も見られます。

中身の濃い授業を実践され、「子どもの瞳が輝く授業」のできる栄養教諭が多く育つことを願っています。

大阪府学校給食出前パン作り教室（開催中）

今年度も食に関する体験活動として、学校を訪問し、たのしくパンを作りながら試食まで、パンに関する事柄を基礎から学ぶ「出前パン作り教室」を開催しています。今年度は18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。

おもしろいアイデアをこらしてパン生地を成形したり、焼きたてパンを見たり、触ったり、においをかいだり、食べたりといろいろな事柄を楽しく学んでいます。

田尻町立田尻中学校 21名 平成23年7月15日（金）

パン作りを体験して！！

楽しかったですか？！ むずかしかったですか？！

感想を書いてください。

この間は、学校にきてくれてありがとうございます。

パン作りというのを始めて「ト」トトしています。それ、いっせいの調理実習の時とてとても大がかりでびっくりしました。


生地を成形するところからで簡単そうやな、早く終わるかなと思っていました。けれども、成形するのは難しく、パン作りのコツがいろいろあるのを見とす「い」と思いました。カキやタ、カニなど、いろいろな形ができたのみんなの歓声が響くととても楽しく実習できました。

スライドショーで「どうやって作るのかな」と熱心な質問のために、給食を作っている人が気にかけてくれるのがわかりました。

普段はパンを食べている給食をとてもちゃんと感謝して食べなければ、いけないと思います。でもパンはパンでおいしくて友達から、おいしいと褒められるのでした。今回はとてもいい経験ができてよかったです。

子 ねん A くみ 公 志 文 彌 留 田 真 幸

(原) 大阪府学校給食会





小麦粉をこねて…



いろいろな形に興味津々！



自信作パンの出来上り

大阪府学校給食用パン実技講習会

日程 平成23年8月4日(木)～5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パン実技講習会を実施しました。今年度は23名の方が参加しました。



講義



パン作り



検証

大阪府学校給食物資展示・試食会

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23年8月24日(水) ホテル アウリーナ大阪で開催しました。

当日は、222名の参加者があり大盛況のうちに終わりました。

パン部門

- 「お楽しみパン」「新作パン」「米粉パン」「食物繊維パン」等25種類のパンを展示しました。
- 好評の「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5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、泉州産たけのこを使用しました。



一般物資部門

- 大阪府産農産物を使用した給食会開発食品・学校給食取扱い物資として参考となる商品等を展示しました。



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

- 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を行いました。
- 手洗いチェッカーにより、きちんと手洗いをしても、意外と洗い残しがあることを体験していただきました。



※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。

おおさか学校給食 献立コンテスト（献立募集中）

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！』

豆には、食物せんいが多く含まれ、便秘を防ぎ、発ガン性物質を体の外に出す働きがあります。

また、たんぱく質や脂質、ビタミン類、カルシウム、鉄分を多く含む豆もあります。

大豆・小豆・金時豆・・・などなど。
栄養いっぱいのお豆や豆加工品を毎日たべましょう。

応募資格 小学5・6年生

応募締切 平成23年10月31日(月)

いろいろな豆や豆加工品を使った学校給食の献立を考えてください。(1食300円程度)

食育講座

おみり

なにわの郷土料理

「おみり」は「おみ」とも呼び、「ぞうすい」のことです。大阪でもいろいろな土地で作られてきて心と体を温めてきました。

正月の2日には、ごちそうでぜいたくに慣れた胃や心をいましめるために、米をたっぷりの水で炊いて、青菜と餅を入れ、味噌味の「おみり」を食べたとも言われています。

また、夏季には冷や飯に茄子やかぼちゃ、そうめんを入れて味噌味にして作り、違った風味を味わったりもしたようです。

季節の材料をうまく使い、栄養にも消化にも優れ、餅やそうめんでお米の節約にもなり、一石二鳥の母の味であったといえます。



地元でとれる野菜などの沢山入った味噌仕立ての雑炊またはおじゃのことで家庭料理の一つです。

材料(4人分)

米	1カップ
水	5カップ
かぼちゃ	300g
味噌	70g
そうめん	1束

作り方

- 1 米をさっと洗い、米の容量の10倍の水を加えて火にかける。
- 2 米が煮立って20分したら、1cmのさいの目に切ったかぼちゃを入れて10分位炊く。
- 3 かぼちゃが柔らかくなれば味噌で味を付け、そうめんを2つに折って加え、水を1カップ位入れる。そうめんが柔らかくなれば火を止める。

編集後記

東日本大震災から半年あまりが過ぎ、大変なご苦労の中、「学校給食も次々に再開」の知らせを聞くと、まずは前進の第一歩を踏み出したと安堵します。復興への長い道のりですが、子どもたちの笑顔と元気が早く元に戻りますよう願っております。

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。