

学校給食だより

おおさかの

第31号

平成24年1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>



高石市立加茂小学校



「文部科学大臣表彰」を受賞して

河南町立近つ飛鳥小学校（河南町立学校給食センター）

栄養教諭 小笠原 睦

平成17年の4月に河南町に来てから、初めて一人職場を経験しました。集団で仕事をしていた時と比べて、比較にならないくらいの忙しさです。

日々の物資の検収や調理用献立表・工程表・動線図の作成に追われながら、毎月の献立作成・調理指導・衛生管理等々。そして学校に行く機会も増えてきました。私の能力をはるかに超えています。いや、これ以上の仕事量を普通にこなしている仲間もいることから考えて、自分の能力の低さを嘆くべきかもしれません。でも今、一人ですべてにかかわれる楽しさを実感しているのも確かです。

学校給食は単なる昼食ではなく教育の一環です。日々提供する献立を通して、児童だけでなく保護者・地域に何かを発信する力を持っていると思います。ですから私は『子ども達が食べたい献立』よりも『子ども達に食べさせたい献立』を提供したいと考えています。その一つが『骨付きの魚』の提供です。現在子ども達が食べる魚のほとんどが骨なしです。大人達が「骨があったら食べにくいだろう」とか「骨がノドに刺さったら大変」と、食べる前から取り除いてしまうからです。でも、「魚には骨がある」ことも事実です。子ども達が「魚には骨があるんだ」と実感することが、とても大切なことだと思います。

もう一つが『野菜』です。それも子ども達が好むサラ

ダではなく、和風の煮物や和え物を提供するようにしています。幸い河南町は府内では田圃や畑が多い方なので、町内産の野菜を多く使うことができます。現在多くの生産者のご協力で、町内産野菜の使用率が重量ベースで30%強です。昨年の全国大会での発表も、『学校給食における地場産物等の活用方策』の分科会でした。

地場産物を使用することで、生産者の方々はもちろん、センター職員・教職員の方々にも色々な負担をかけていると思います。ですから今回の『学校給食文部科学大臣表彰』は個人の部でいただいています。河南町の学校給食に係る方々全員にいただいたものだと考えています。今後もみんなで河南町の学校給食をよりよいものにしていきたいと思っています。

目次

■給食風景	1
■食の教育だより「高石市立加茂小学校」	2~4
■表彰・バケツ稲作り報告	5
■トピックス 新任栄養教諭紹介②	6・7
■献立コンテスト	8・9
■給食会だより	10・11
■貸し出し教材・なにわの郷土料理	12



食の教育 だより

『心も身体も健康なたくましい子』に育てる食育

高石市立加茂小学校
栄養教諭 信野 伊都子

高石市は、大阪府の南部に位置し、北と東は堺市に南は和泉市、泉大津市にそれぞれ隣接し、西は大阪湾に面しており人口は約6万人で小学校7校、中学校3校が設置されています。

本校は高石市のほぼ中央に位置し、臨海工業地帯の社宅が多く立ち並ぶ地域です。以前は児童数千人を超えるマンモス校の時期もありましたが、少子化等の影響を受け、現在ではおよそ600人の児童が通う高石市で最後にできた小学校です。「共に学び、共に育ち、共に生きる」という教育目標のもと、人間性豊かな「進んで学ぶ、たくましい子」の育成に取り組んでいます。

各学年の指導

1年生（生活科）

- 給食開始前に給食室の様子や、給食に出てくる食べ物を紹介します。そのときに苦手な食べ物がある児童はその食品を発表します。苦手なものでも挑戦して一口は食べるように指導し、児童たちの不安を取り除くために調理員の方がおいしく作ってくれていることを伝えます。
- 秋には自分たちで作ったさつまいもを収穫し、スイートポテト作りをします。



▲給食がはじまるよ

2年生（生活科）

- 「野菜となかよくなるう」ということをめあてとします。事前調査時に知らない野菜を調べ、その実物を見せ、野菜のいいところの学習をします。野菜の名前を知って食べることができるよう家庭への啓発として3日間の野菜調べをします。
- 日曜参観時には学年全体で栄養三色の学習をします。楽しんで学習できるように教材として食品の冠を児童がかぶり、担任が授業を行います。
- 2年時も秋には自分たちで作ったさつまいもを収穫し、スイートポテト作りをします。



▲野菜となかよくなるう



▲日曜参観

3年生（理科・生活科・総合）

- 理科の「植物のつくりとそだち」の授業と関連付け「食べているのはどこだろう」と題し、毎日口にしている野菜はどの部分を食べているのかを考えさせ、さまざまな野菜を根、茎、葉、実の部分に分け学習します。
- 家庭でも保護者と一緒に夕食の三色調べをし、栄養三色について学習します。国語科教材「すがたをかえる大豆」（光村図書）より2年生の栄養三色の復習と「しょうゆ博士」による出前授業を実施し、大豆製品の豆腐・きな粉・醤油を使って、豆腐団子づくりの調理実習を行います。
- 3学期には事前にどんなおやつを食べているか調べ、種類や内容・食べている時間について望ましいおやつの食べ方を学習します。



▲理科



▲団子づくり



◀栄養三色

4 年生（社会・総合）

- 社会科のごみの学習に関連付け、給食室から出るごみを知らせ、食べ残しをなくすように働きかけます。
- 事前に朝食調べアンケートを実施し、「しっかり食べよう朝ごはん」という内容で自分の食べてきている朝食がどれくらいバランスのとれた食事なのかを知り、どんな食品を摂ればいいのかを理解するように指導します。学習後、5日間朝食調べを行います。



▲しっかり食べよう朝ごはん

5 年生（総合・社会）

- 事前におやつ調べアンケートを実施します。養護教諭と連携し、砂糖や脂肪の多いおやつを摂りすぎたときの体への影響について学習し、授業参観では担任により事前に集めたおやつ袋を使って表示の見方を知り、1日におやつとして摂ってもいいエネルギー量の学習をします。
- 近畿農政局の協力を得て、バケツ稲づくりを体験します。



▲おやつ調べ



▲脱穀

6 年生（家庭・総合）

- 保護者への啓発を兼ねて、卒業後のお弁当づくりをテーマに主食、主菜、副菜の割合を授業参観で学習します。後日、一食に必要な量の野菜を使って調理実習を行います。



▲お弁当づくり

■ 地域との連携

給食試食会

春は1年生の保護者のみを対象に、秋は全校児童保護者を対象に年に2回実施します。学校給食や給食室の様子をパワーポイントで紹介し、児童の給食の様子を参観します。その後給食の試食を行います。

親子クッキング

12月の土曜日に地域婦人会の方々に協力していただき、給食の人気メニューや親子で作れる簡単なおやつメニューなどを紹介し、親子で調理し試食します。

よんどまつり

保護者主催で行い、1月の第4土曜日に実施されます。給食委員の方のコーナーでは「大豆運びゲーム」や野菜カードを使った「絵合わせゲーム」をし、食と関連した内容のゲームなどを行います。



▲親子クッキング



▲よんどまつり

■ その他の活動

委員会活動

毎日の給食献立表の掲示物を事前に作成します。当日の給食メニューに児童が考えたコメントを一言入れて、給食時間に放送で紹介します。

ランチルームでの会食

各クラス、学期に1回行います。

楽しい雰囲気の中で美味しい人間関係を育成し、食事の正しいマナーを身につけることを目的として実施しています。

給食レシピの配布

家庭で作ってみたい給食レシピを希望する児童に配布します。「お家の人のお手伝いをしながら一緒に作ってね」とコメントをそえます。



▲献立表掲示

平成 23 年度 食に関する指導の全体計画

高石市立加茂小学校

児童の実態
<ul style="list-style-type: none"> ・児童の嗜好は洋風化傾向にあり、和食の野菜のおかずや魚の苦手な児童が多い。 ・保護者は食に対し関心は高いが児童の食体験は少ない。

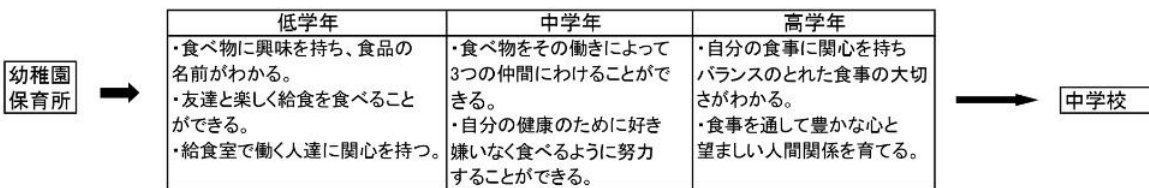
教育目標
共に学び、共に育ち、共に生きる

高石市の食育推進基本方針
食への関心をより深め、望ましい食生活ができる家庭、地域を目指す。

めざす児童像
<ul style="list-style-type: none"> ・よく考え、進んで学ぶ子 ・きまりを守り、進んで仕事をする子 ・友達も自分も大切にすること ・心身共に健康なたくましい子

食に関する指導目標
生涯にわたって健康でいきいきとした生活を送ることを目指し、児童一人一人が望ましい食生活の基礎基本と食習慣を身につけ、食事を通して自らの健康管理ができるようにする。
<ol style="list-style-type: none"> ①食事の大切さ楽しさを理解する。 ②心身の成長において望ましい食事の摂り方を理解し、自ら健康に過ごす力を身に付ける。 ③食物を大切にし、食物の生産等に関わる人々への感謝する心を育む。 ④食事のマナーや食事を通して豊かな人間関係を身につける。

各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標



特別活動	給食時間	1学期	2学期	3学期
		低	低	低
		中	中	中
	高	高	高	
学級活動	協力して準備しよう		ランチルームでの会食	
学校行事	入学式、健康診断、遠足運動会、修学旅行、試食会	郊外学習 親子クッキング	試食会、卒業式	
児童活動	給食委員会活動(給食放送、給食調査発表、献立紹介)			

教科との関連	1年	2年	3年	4年	5年	6年
	国語		・すがたをかえる大豆 ・食べ物博士になろう	かむことの力		
	社会		買い物調べ お店たんけん	ゴミの始末と利用 大阪の産業	米作り	
	算数					
	理科			植物の育ち		花から実へ 体のつくりとはたらき
	生活	給食が始まるよ	野菜を育てよう 野菜の働きを知ろう スイートポテトを作ろう			
	音楽	おむすびころりん				
	図工工作	野菜の絵を描こう	芋ほりの絵を描こう			
	家庭					フライパンを使った料理 調理実習
	体育(保健)			毎日の生活と健康	育ち行く体とわたし	健康ってどんなこと 病気の予防
道徳						
総合的な学習	作って食べよう	作って食べよう	食べ物の働きを知ろう 食育体験 食べ物新聞を作ろう おやつのとりに方考えよう	給食室のゴミについてを考えよう 朝ごはんをしっかり食べよう	おやつについて考えよう	お弁当作り
家庭、地域との連携	給食だより、栄養だより、食生活調査、試食会、親子クッキング					
近隣の学校園との連携	加茂幼稚園の体験給食					
個別指導の方針	養護教諭と連携した個別指導(偏食、肥満、アレルギー等)					

祝 平成23年度 文部科学大臣表彰

個人の部

河南町立近つ飛鳥小学校(河南町立学校給食センター)
栄養教諭 小笠原 陸氏

学校の部

箕面市立南小学校 寝屋川市立成美小学校

平成23年11月8日(火)・9日(水)に第62回全国学校給食研究協議大会が、広島県広島市において開かれ、その席上にて表彰されました。ご受賞おめでとうございます。

祝 平成23年度 文化の日の表彰

学校保健・学校給食関係の部

吉田株式会社
代表取締役 吉田 日士光氏

平成23年11月4日(金)「ホテルアウリーナ大阪」に於いて大阪府教育委員会より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。



「バケツ稲づくり」に挑戦!

「バケツ稲づくり」のために、平成22年産学校給食専用銘柄米のもみ種配布の募集をしたところ大阪府内の小学生4800人分の希望があり、それぞれ希望銘柄のもみ種を配布しました。

また、本給食会においても、4種類の「種もみ」を使ってバケツ稲づくりに挑戦しました。

- 銘柄
 - 滋賀県 キヌヒカリ
 - 香川県 ヒノヒカリ
 - 秋田県 あきたこまち
 - 青森県 つがるロマン



詳しくは、給食会ホームページに「バケツ稲成長記録」を掲載しております。

1 平成23年5月25日(1日目)

種もみを用意し、水に浸けました。



キヌヒカリ



ヒノヒカリ



あきたこまち



つがるロマン

2 6月28日(34日目)

分けつが進み元気にすくすく育っています。(約40cm)



3 9月9日(107日目)

銘柄により成長の早さはまちまちですが、稲穂が頭を下げてきました。



キヌヒカリ



ヒノヒカリ



あきたこまち



つがるロマン

4 9月20日(118日目)

成長の早かった「つがるロマン」の稲刈りをしました。



乾燥



稲刈り後



10月7日(135日目)に残りの3銘柄も、同様に稲刈りを行いました。

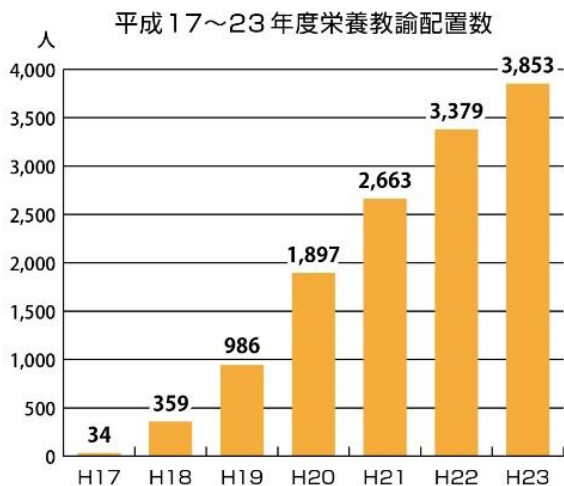
大阪市内の日照りの厳しいところでも、稲は頑張って成長してくれましたが、やはり田んぼで育つ稲と比べると背丈も低く、もみの数も少ないようです。

銘柄によって、成長の早さや背丈の大きさに多少違いがありました。

平成23年度は大阪府で12名の栄養教諭が誕生しました。前号に続いて、6名の方に半年を終えての思い・感想・抱負などを伺いました。

平成17年度に全国で4道府県34名の栄養教諭が誕生してから7年が経ちました。各都道府県の配置状況は前号に掲載（大阪府は平成23年4月1日現在で442名）しましたが、小中学校の学習指導要領も改訂され、栄養教諭一人ひとりの職務はますます重責を担うと思われます。

学校給食の充実と食育の推進に新任栄養教諭のみなさんのご活躍を心より願っております。



栄養教諭及び学校栄養職員の定数の算定基準

① 単独給食実施校

学校給食を受ける児童生徒数 550 人未満 4校に1人
 学校給食を受ける児童生徒数 550 人以上 1校に1人
 550 人未満の給食実施校が3校以下の市町村 1市町村に1人

② 共同調理場

共同調理場に係る学校の児童生徒数が 1,500 人以下 1場に1人
 共同調理場に係る学校の児童生徒数が 1,501 人～6,000 人以下 1場に2人
 共同調理場に係る学校の児童生徒数が 6,001 人以上 1場に3人

守口市立錦小学校 栄養教諭 渡邊 江里佳

守口市へ配属が決まってから一度、同じ市の小学校を見学させて頂く機会がありました。その際、「これから食を通してどのように子どもたちと関わっていただけるのだろう」という大きな期待と同時に、「こんなにたくさんの仕事や食に関する指導が私にできるのだろうか」という不安がありました。そのような思いを胸に抱いて錦小学校に着任してから、半年が過ぎました。毎日、学校に慣れること、給食管理に慣れることで精一杯だったように思います。

そのような中でも、子どもたちが「今日の給食何？」「魚嫌いやったけど食べた！おいしかったよ！」と言って、キラキラした笑顔を見せてくれると、とても嬉しい気持ちになります。そして、この子どもたちのために頑張ろうという励みにもなっています。まだ、本格的な授業を行うまでに至っていませんが、勉強しながら、少しずつ前に進んでいこうと考えています。

栄養教諭は、学校に一人しか配属されません。しかし、同じ学校の先生方や同じ市の栄養教諭・栄養士の方のご指導、委託業者の栄養士・調理員の方の助け、他市に配属されている同期との情報交換が大きな支えとなっており、感謝する毎日です。これからも、子どもたちに食べることの楽しさや大切さを伝えたいという思いを忘れず、頑張っていきたいと思っております。ご指導よろしくお願ひします。



大阪狭山市立北小学校 栄養教諭 山村 七実

戸惑いを覚えていた4月が懐かしいくらいに、いつの間にか充実した毎日を過ごさせていただいています。私の勤めている大阪狭山市では市内全ての小学校7校と中学校3校の給食、約5400食を1つの給食センターで作っています。念願だった栄養教諭に着任したものの赴任した当初は、初めての食数の多さに驚き、小学校とは場所も離れたセンター勤務であることに不安を覚えていました。しかし、一つひとつ自分にできることを増やし、失敗もしながら前進することで、いつの間にか楽しく仕事に取り組んでいました。これも温かく見守りご指導いただいている先輩の栄養教諭や栄養士の先生方、課長、職員や調理員さん方、そして北小学校の先生方、多くの先生方のおかげだと強く思い、感謝の気持ちでいっぱいです。

食材の発注や検収業務などを主に担わせていただいておりますが、最近では、給食の時間にはバイキング給食の指導を行うため各学校をまわることが多くなってきました。子どもたちから「おいしかった」「今日は全部食べられた」そんな言葉を聞くととても嬉しくやりがいを感じます。「給食は生きた教材」なんだと改めて感じ、まずは子どもたちが安心して食べられるおいしい給食を日々届けたいと強く思っています。そして食の大切さや食べることの楽しさを子どもたちに伝えていきたいです。まだまだ未熟な私ですが、学校と給食場を繋ぐ架け橋となれるよう頑張っていきたいと思っております。これからもご指導よろしくお願ひいたします。



堺市立宮園小学校 栄養教諭 堀口 佳奈代

あこがれの栄養教諭として勤務するようになり、半年が過ぎました。不安と期待を持ちながら宮園小学校にやってきた日のことを覚えています。今では学校にも慣れ、少しずつ自分のペースで仕事ができるようになってきています。



私は給食準備の時間がくるのをとても楽しみにしています。給食場に入ってくる子どもたちの「いただきます」「今日の献立好き」という元気な声を聞くとうれしくなります。

子どもたちが安心しておいしい給食を食べることができるよう衛生面には注意をし、給食管理をしっかりやっています。また、子どもたちが食に興味を持てるようにランチルームで絵本の読み聞かせをしたり食べ物のクイズなどをしたりしていますが、これからもっと工夫して楽しいものを考えていきたい…そう思っています。

初めての授業は1年生への給食前指導でした。「うまく伝わるだろうか」などの不安がありましたが、子どもたちから元気をもって楽しく授業をすすめることができました。5、6年生の家庭科では、給食や栄養の話をし、子どもたちが楽しく学習できたことがよかったです。しかし、質問に答えることができない時、自分の知識不足を感じ、もっとわかりやすく説明ができるように努力していこうと思いました。

忙しい日々ですが、とても充実しています。今まで無事に仕事をやりとげることができたのは宮園小学校の教職員、栄養教諭の先輩、給食調理員など多くの方々を支えていただいているからで、いつも感謝の気持ちでいっぱいです。まだまだ未熟で、給食管理においても、食指導においても勉強しなければならぬことがたくさんあります。もっと子どもたちのことを知り、食の面からサポートして元気に過ごせるよう日々努力を重ねていきます。そして、先輩方に少しでも追いつけるように、自分がまだできていないことにチャレンジしていきます。

和泉市立北池田中学校 栄養教諭 佐名 祐生子

配属されてあっという間に半年が過ぎ、少し自分を振り返る時間ができました。中学校に配属が決まったとき、自分自身がお弁当だったこともあり、どんな様子なのか不安でした。中学生とどんな話ができるだろうと楽しみ半分、不安半分だったのを覚えています。



はじめは、学校の仕組みを知ることや給食の準備で精一杯、パソコンとにらみ合う毎日でした。そんな時、下を向いてしまう気持ちを支えてくれたのは、やはり子ども達の「おいしい」の声です。実際にクラスの様子を見ることで、食べている様子だけでなく、おかわりの仕方、好き嫌いの様子など様々な顔の子ども達を見ることができ、時間がある限りクラスを回るように心掛けました。子どもたちとのふれあいは、子どもたちとの関係を作る上でとても重要だと身をもって感じ、栄養教諭としてなにができるか考えさせられる瞬間でもあります。

まだまだ学ぶことが多く、これでいいのかと悩むことも多々ありますが、先生方や調理員の方々、先輩の栄養士の先生方、たくさんの方に支えられてここまで過ごすことができました。これからも、食の大切さや食事の楽しさを様々な形で子ども達に伝えていけるよう努めて行きたいと思います。ご指導のほどよろしくお祈りします。

貝塚市立木島小学校 栄養教諭 小沢 恵

4月に栄養教諭として着任してから、気が付けばあっという間に半年以上が経ちました。



給食が始まり、子どもたちの「ごちさそうさまでした」「おいしかったです」という元気な声を聞いたとき、本当に栄養教諭になれたのだという嬉しさを実感したことを今でも覚えています。

給食管理やアレルギー対応、給食委員会、クラブ活動など幅広い職務内容があり、わからないことや悩むこともたくさんありました。そのたびに周りの先生方、先輩栄養士の方々、調理員の方々、子どもたち、その他の様々な方に助けられ今まで来ることができました。

子どもたちが「今日の給食何？」と声をかけてくれたり、苦手なものが多くいつも遅れて食器を返しに来る児童が、「今日は全部食べられた！」と声をかけて笑顔を見せてくれたりするたびに、元気をもらっています。

子どもたちが心も身体も健やかに成長できるように、食の大切さや楽しさを伝えていきたいと思います。まだまだ未熟者ですが、自分自身も成長し、よりよい食育が進めていくことができるように日々取り組んで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お祈りいたします。

大阪府立だいせん聴覚高等支援学校 栄養教諭 高 奈緒子

今年の4月から栄養教諭として勤務し、あっという間に半年が経ちました。日々の給食業務や食材の発注など、全てが初めてのことで大変なこともありましたが、生徒たちや周りの先生方や調理員さん、事務の方々のおかげで充実した日を過ごすことができました。



私は栄養教諭になったら、給食の時間には各教室を回って、子どもたちが給食を食べている様子を見に行ったり、子どもたちと一緒に給食を食べるということを想像していました。しかし、だいせん聴覚高等支援学校での仕事は、私がイメージしていた栄養教諭の仕事とは異なることばかりでした。小中学生を対象にと思っていたのが、だいせんの生徒は体格的にも精神的にも成長している高校生であったこと、給食をランチルームで食べるということに戸惑いました。その中で、私は栄養教諭として生徒のために何ができているのか、きちんと栄養教諭の業務ができているのか、不安になり悩むこともありましたが、給食のあとに「今日の給食はおいしかったよ！」「また今日の給食が食べたい」といった声を聞くと頑張ろうという気持ちになれます。栄養教諭になってよかったと思える瞬間です。

まだまだできないことがたくさんあり、毎日ハプニングの連続ですが、生徒たちのためにできることを一つずつ取り組んでいこうと思います。

これからも、ご指導のほどよろしくお祈りいたします。

大阪府学校給食会食育講演会

日程 平成23年12月22日(木) 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 「食料自給率からみた学校給食」

～子どもの心身の健康と農林水産業の役割～

講師 沖縄大学 地域研究所 特別研究員

中尾 卓嗣 氏



おおさか学校給食献立コンテスト

こんな給食食べたいなあ『豆パワーで元気もりもり!』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。24市町村、57校より5年生756名、6年生1,520名、合計2,276名(1,363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。

12月22日(木)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



枚方市立山之上小学校

中村健登さん



献立

- ごはん・牛乳
- ツナ大豆ご飯の素
- とうみょうとベーコンのいためもの
- みそ汁

審査員講評

ツナと大豆を組み合わせると、豆が苦手でも、ツナの味でおいしく食べられそうですね。すばらしいアイデアです。ごはんがたくさん食べられそうなツナ大豆ご飯のどんぶりです。



堺市立美原西小学校

今田愛純さん／岡富遥さん

献立

- ごはん・牛乳
- 豚のカレーいため
- えんどう豆のたまごとじ
- みそ汁

審査員講評

苦手な子が多いピーマンを緑・赤・黄と色どりよく組み合わせ、おいしく食べられるようにカレーで風味をつけた工夫はおもしろいです。

入選



河内長野市立石仏小学校

川本佳歩さん

献立

- ごはん・牛乳
- おからハンバーグ
- 大豆入りひじき
- 梨の酢の物

審査員講評

子どもたちの好きなハンバーグに、ふだんあまり食べない「おから」を組み合わせた工夫はおもしろいです。

地元でとれた梨を使って酢の物にするアイデアも斬新ですね。

入選



枚方市立山之上小学校

藤原拓海さん

献立

- 豆ごはん・牛乳
- 豆ふハンバーグ
- ひじき
- そら豆スープ

審査員講評

様々な豆を工夫して使っていますね。給食でもなかなか使わないそら豆もスープに入れる発想はおもしろいですね。

6年生の部



最優秀賞

大阪市立中央小学校
西村真衣さん



献立

- 枝豆しそごはん・牛乳
- けい肉と厚あげのゆず塩いため
- しろなとゆばのすまし汁
- 白玉だんごのきな粉がけ

審査員講評

「ごはん」にゆかり、「いためもの」にゆず汁を使うなど、すべてにおいて良く工夫された献立です。テーマである「豆」や「豆製品」をデザートまで含めて全4品に使い、にくいぐらい素晴らしいアイデアです。



優秀賞

大阪市立北鶴橋小学校
早川未来さん／堀江実結さん
谷口玲雄さん／岡部愛華さん

献立

- 混ぜごはん・牛乳
- 豆入りブルコギ
- 豆もやしのナムル
- 卵スープ

審査員講評

「牛乳アレルギーでも食べられるスペシャル給食」のテーマのとおり、牛乳を使わずに中華料理で献立を作ってくれました。苦手な子が多い「金時豆」をブルコギに使うと食べやすそうですね。うまくとまとまった献立です。

入選



吹田市立古江台小学校 ビーンズ
吉田健一さん／安藤優記さん
栗津友梨子さん

献立

- 鮭じゃがバターごはん
- 牛乳
- 冬風かきあげ
- あったか豆スープ

審査員講評

「ごはん」に塩こんぶや「かきあげ」にもちやのりを使うなど、アイデアがおもしろいです。寒い冬にぜひ食べてみたくなる献立です。

入選



大阪市立中央小学校
森晴香さん

献立

- ごはん・牛乳
- あげだし高野豆腐
- むき枝豆・大豆・ごぼう・えびのサラダ
- 豆ふとオクラのみそ汁

審査員講評

高野豆腐を揚げたら、風味もよくなり食べやすそう。それを大根おろしで煮こむなんて、とてもおいしそうですね。ポン酢をかけて、ぜひ食べてみたいアイデアいっぱい「あげだし高野豆腐」です。

アイデア賞

	賞	学校名	氏名
5年生	ごはんがすすむで★賞	吹田市立藤白台小学校	澁谷知子さん
	低コストでおいしいで★賞	堺市立浜寺東小学校	ママ料理グループ 奥澤拓巳さん・身本杏さん 小倉稜裕さん・遠藤春花さん
	大豆の食感を楽しめるで★賞	枚方市山之上小学校	長谷川真之さん
6年生	春夏秋冬の豆料理で★賞	堺市立美原西小学校	土井菜々子さん
	低カロリーでバランスがとれたで★賞	大阪市立中央小学校	橋本貫秀さん
	パワーがあるで★賞	大阪狭山市立南第一小学校	小坂拓海さん

大阪府学校給食栄養教諭支援セミナー（開催中）

平成23年度栄養教諭支援セミナー（全7回）も残すところあと1回となりました。始まる前は、「長いだろうなあ〜」と思っていた35名の受講生の皆さんも熱心に意義ある講座を受講され、「あっ」という間であったと思います。

習得した指導力を存分に発揮され、『子どもの瞳が輝く授業』を実践されることを期待しています。



講師コメント

そこには至福の喜びが…。 日下 豊子

「もっと分かり易く楽しい授業がしたい！子ども達の瞳を輝かせたい！」…そんな仲間が集う栄養教諭支援セミナーも2年目を終えようとしています。

子ども達の瞳を輝かせる為には、指導者の瞳が輝いていなくてはなりません。では、どうすれば瞳が輝くのでしょうか。それは子どもも大人も『学ぶ楽しさ・分かる喜び』を体感することだと思えます。知らないことを知り、分からないことが理解できた瞬間に、学ぶことの楽しさを味わい、更なる楽しさ・喜びを求めて歩み出します。まさしく「変容を遂げた」瞬間です。

教諭（教師）とは、“知識を授け技芸を指導する立場に在る人”と国語辞典に載っています。どのような知識を授け、どのような方法で子ども達に伝えていくのかが問われているのです。

このセミナーを通して「授業づくり」の大切さを学び、一人でも多くの子ども達に変容を遂げる姿を見届けてほしいと願っています。

どうぞ、授業を通じて子ども達と一つになれた成就感を味わってみてください。何物にも代え難い至福の喜びだと、私は思います。



受講生コメント

河内長野市立学校給食センター（千代田小学校） 車谷幸子

板書や発問の仕方、効果的な指導資料の作成など、基礎から学ぶことができ、教えていただいたことを、即、実践できるのが、このセミナーのよいところです。毎回新しい発見があり、あっという間に時間が過ぎてしまいます。栄養教諭の立場に立って、親身になってアドバイスをしてくださる日下先生には本当に感謝しています。まだまだこれからですが、「子どもの瞳が輝く授業」を目標に、これからも頑張ります。

大阪府学校給食パン・炊飯指定工場及び牛乳工場巡回調査

本年度も府内の児童に安全・安心なパン・米飯・牛乳の提供が出来るよう、関係工場の巡回調査を実施し、工場に対して衛生指導を行っております。

○牛乳11工場

平成23年9月5日～9月29日 共催 大阪府環境農林水産部流通対策室
放射性物質についても各工場の原乳の産地や安全性について確認しました。

○パン23工場、炊飯16工場

平成23年10月14日～平成24年2月21日 共催 大阪府教育委員会
昨年度指摘事項の改善状況確認、並びに防虫対策についての指導を実施しています。



牛乳工場



炊飯工場



パン工場

大阪府学校給食用パン品質審査会

平成23年10月28日（金）大阪府立体育会館において学校給食パン品質審査会を開催しました。その結果、次の4業者が受賞いたしました。

審査結果

- 最優秀賞 川崎製パン(株)
- 優秀賞 大幸食品(株)
- ケイアンドケイフーズ(株)本社工場
- 河内農産工業(株)



審査風景



最優秀賞 コッパン

■ 平成 23 年産 大阪府学校給食用専用銘柄米の選定

より安全・安心で、生産者の顔が見えるお米を供給するために、平成 22 年に引き続き学校給食用専用銘柄米を選定しました。

■ 学校給食用専用銘柄米

1. 原料玄米を産地の JA 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ー等を学校給食用として特定、分別できるお米です。
3. 産地の JA が独自で学校給食供給米としての各種の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
 - 水稻栽培授業で使用する籾種(バケツ稲用)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ともに、当給食会が取り扱った過去の供給実績をふまえて銘柄を選定しました。

また、選考後は、当給食会が産地へおもむき、圃場の生育状況、関係施設、安全管理状況の確認を行い、次の3銘柄を学校給食用専用銘柄米として選定しました。

■ 平成 23 年産学校給食用専用銘柄米

- 1 おぼろづき (北海道) JA 美唄・JA いわみざわ
- 2 つがるロマン (青森県) JA つがる弘前
- 3 ヒノヒカリ (香川県) JA 香川

※府内供給数量の71.3%が専用銘柄米となりました。

■ 視察風景

◎産地圃場



▲ 北海道：おぼろづき



▲ 青森県：つがるロマン



▲ 香川県：ヒノヒカリ

◎産地玄米貯蔵施設



▲ 北海道：JA 美唄



▲ 青森県：JA つがる弘前



▲ 香川県：JA 香川

■ 一般銘柄米

- 1 キヌヒカリ (滋賀県) JA おうみ富士
- 2 きらら397 (北海道) JA きたそらち
- 3 あきたこまち (秋田県) JA かつの

※当給食会が取り扱うお米については放射性物質の検査を実施し、安全を確認しています。

貸し出し教材の紹介コーナー

当給食会では、学校給食関係者の研修及び食教育の支援を目的として、書籍・ビデオ・紙芝居などの各種教材や衛生関係の機器の貸し出しをしています。詳しくはホームページ (<http://www.oskz.com>) をご覧ください。

紙芝居 紙-7-1

「きこえたね！いただきます」

「どうして食べる前には『いただきます』っていうんだろう？」

レストランにやってきたなっちゃんは不思議そうです。

そこへ、なっちゃんの『いただきます』を聞いたコックさんがニコニコしてやってきました…。



低学年向けの感謝の心と命を考える紙芝居です。
授業に給食時間の指導にと、どうぞご活用ください。

食育講座

なにわ の 郷土料理

郷土料理 「鯖と青葱の煮つけ」

鯖と青葱は「出会いもの」といわれます。出会いものとは、同じ季節に出回るもののうち、相性のよい食品同士のことです。味、香り、食感などがよく調和して、互いに引き立て合う食品のことをいいます。

鯖は秋には、越冬にそなえて脂がのり、美味しくなり旬を迎えます。鯖の生ぐさ臭はトリメチルアミンです。また、青葱は硫化アリルという成分を有し、この香りが薬味や、魚肉の臭い消しになります。葱は秋から冬にかけて美味しくなります。安くて味の良い旬の鯖と葱は、出会いものとして、絶妙の相性でいろいろな料理を味わい深くします。

焼き豆腐やこんにゃく、玉葱などを入れてもいいでしょう。



材料(4人分)

鯖	大1尾	日本酒	1/4 カップ
青葱	2束	しょうゆ	1/4 カップ
水	1カップ	みりん	1/4 カップ
さとう	大さじ6		

作り方

- 1 鯖は2枚おろしにし、3cm厚さに斜めに切る。
青葱は5cm長さにぶつ切りにする。
- 2 浅鍋に水、調味料を煮立て、鯖の切り身を1切れずつ並べて入れ、落としフタをして強火で煮る。
- 3 鯖を取り出し、葱を入れて一煮立ちしたら、鯖に付け合わせる。煮汁を鯖の上からかける。

「郷土料理研究会」

編集後記

謹んで新春のお慶びを申し上げます。

「公益財団法人」への移行について

平成23年12月16日、財団法人大阪府学校給食会に関する大阪府公益認定等委員会が開催されその結果、同委員会から「公益財団法人の認定基準に適合する」との結論を得て大阪府知事あてに答申されました。

これにより当学校給食会は平成24年4月1日から「公益財団法人 大阪府学校給食会」として新たに発足することとなりました。役職員一同が心を一つにして児童・生徒のために引き続き努力してまいりますので今後ともよろしくお願い申し上げます。