

学校給食だより

おおさかの

第33号

平成24年7月1日

【編集・発行】
公益財団法人大阪府学校給食会
〒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>



1年生、はじめてのおはしの日に、正しい持ち方を学びました。

大阪市立扇町小学校



「すべてに通じる食育の力」

公益社団法人 全国学校栄養士協議会

大阪府学校栄養士協議会 代表 萩 真季

東日本大震災では、学校給食施設が壊滅状態の地域もあり、未だに元のようなメニューが出せないところもあると聞きます。食べ物がある、食べられるということ自体、あたりまえではないという状況に直面した時、被災地の子どもたちは、「食べられることが、こんなにうれしいことがわかった。」と言ったそうです。人間が生きていくには、食べなければならない。食べるという行為は、生きる根源に直結したものです。今の学習指導要領では、「生きる力」を育むことが大きな目標に掲げられています。

私たち栄養教諭は、日々各々の職場で、教材となる魅力ある学校給食の献立作成や安全・衛生に十分注意した調理、学級活動の時間だけではなく、教科と連携した「食育」も実施しています。特に各教科「国語」「理科」「社会」「道徳」「体育」「生活」「家庭」など、どの教科とも連携することができる「食育」は、そのねらいだけでなく、連携する「教科のねらい」をも達成することができます。たとえば「道徳」と連携した場合は、教育の柱ともいえる「心」を育むことにも、成果を上げることができます。

このように、すべてに通じる食育ですが、発達

段階に応じて幼稚園、小学校、中学校まで連続して実施していかねば習慣化は難しく、身につけにくい現状があります。中学校の指導要領の総則に「食育の推進」について明記され、今年度は中学校においても「食育」が本格実施となり、今こそ小学校と中学校が連携して食育を進めるべく取り組んでいく時です。今後、小・中連携に力を注ぐことが、生活習慣病の発症率を下げることにも繋がると信じ、取り組んでまいります。

全国学校栄養士協議会は、本年度4月1日より、公益社団法人に移行しました。今後広く世間に役立つ活動を展開していくにあたり、公益的にも供益的にも役立つことができるような活動を目指してまいります。

目次

■給食風景	1
■食の教育だより「大阪市立扇町小学校」	2～5
■行事案内／ホームページリニューアル	6
■衛生講習会／栄養教諭支援セミナー	7
■学校給食会組織／新人紹介	8
■教材貸出	9
■物資について	10・11
■Q&A／なにわの郷土料理	12

食の教育 だより

「自分の食生活を見つめ、
楽しくたべることのできる子どもを育てる」

大阪市立扇町小学校
栄養教諭 山名 英子

☆扇町小学校では、研究教科を「食育」と決め、研究部・研究推進委員会を中心に、学校全体で食育に取り組みました。全学級で研究授業・公開授業を行い、その様子を「研究通信」を通じて保護者・地域・中学校に発信しました。次に本校の研究の全体構想と実践報告・研究通信・食に関する指導の全体計画を紹介します。

扇町小学校の研究の全体構想（平成23年度研究紀要より）



研究テーマ **自分の食生活を見つめ
楽しく食べることのできる子どもを育てる**
—さまざまな体験を通して—



学校保健委員会で、学校医、保護者、児童、教職員が参加し、食事マナーについて学ぶ（学校行事）

- 研究の視点
- ①発達段階に応じた食に関する活動を取り入れる
 - ②様々な機会をとらえた横断的な学習のあり方を工夫する
 - ③家庭・地域・関連諸学校との連携をはかっていく

研究構想の柱「生きる力」を育む食育の実践

5年生の実践

なにわ伝統野菜入りの豚汁



体験する
栽培・調理体験、給食活動、五感を使う活動



鳥飼なす入りのベジたこ調理（家庭科）



知識を深める
食事の重要性、食品を選択する能力、食文化



地域のネパール料理店の方の指導でカレー作り

（総合的な学習）

3年生と一緒に吹田くわいを育て、豚汁にして食べる —くわいの花と塊茎—
（家庭科）（総合的な学習）

習慣づける
心身の健康、感謝の心、社会性



金時にんじんの他にも、勝間なんきんや泉州水なすなどを育てました



吹田くわいの栽培農家の方に話を聞く
（総合的な学習）

毎週、食の目標を設定し、全学級で担任が指導し、習慣化をはかる。食事マナー等、扇町スタンダードを設定し徹底指導しました（給食時間）



大阪の食文化、伝統野菜、食料問題などについて調べ、発表する（学級活動）（社会科）



「大阪の食文化を知ろう」授業の様子（学級活動）

研究通信

平成 23 年 8 月

大阪市立扇町小学校 研究部

本校では、今年度の研究テーマ「自分の食生活を見つめ、楽しく食べることでできる子どもを育てる～さまざまな体験活動を通して～」をめざして研究を深めるため、全学年で研究授業を行います。

1 学期に行われた 1 年生・5 年生の研究授業・公開授業の様子をお知らせします。



1 年生は、生活科「だいすき おうぎまちしょうがっこう」の授業の中で、学校たんけんから、給食室にスポットをあて、給食調理員さんの仕事の様子をビデオで見たり、実際に給食室で使っているしゃもじや釜のふたを見て、さわって、大きさにおどろいたり、たくさんの発見をしました。この授業から、給食の三色栄養に発展し、あか・き・みどりの栄養について学びました。

学習みのり園では、なにわの伝統野菜がすくすくと育っています。毛馬きゅうり（4 年生）、水なす・勝間なんきん・鳥飼なす（5 年生）、吹田くわい（3 年生と 5 年生）など、毎日水やりや草ぬきのお世話をしています。今後は、田辺だいこんや天王寺かぶらを植える予定です。

田辺だいこんの
たねがとれたよ



吹田くわいの
花と勝間南京



大きな田辺だい
こんをぬきました



毛馬きゅうりの
花



5 年生は、総合的な学習の時間や家庭科・社会科・理科・学級活動の時間を活用し、全 22 時間をかけて「食について考えよう」の大テーマに取り組みました。なにわの伝統野菜を育て、泉州水なす入りの「ベジたこ」を作って食べる体験活動から、大阪の食文化や食料自給率などについて調べ学習を行い、学習を深めました。



給食の時間は、食育の貴重な実践の場です。給食カレンダーや、食の週目標を活用し、扇町小学校給食スタンダードに沿って食の指導を行っています。



今後の研究について

研究の視点①学年の発達段階に応じた活動であるか ②様々な機会をとらえた横断的な学習であるか ③家庭・地域・関連学校との連携をはかったか に応じた研究となるように、2 学期は、2 年生、3 年生、4 年生、6 年生が研究授業を行います。



研究通信

平成23年12月

大阪市立扇町小学校 研究部

本校では、今年度の研究テーマ「自分の食生活を見つめ、楽しく食べることで育てる～さまざまな体験活動を通して～」をめざして研究を深めるため、全学年で研究授業を行ってきました。この2学期に行われた2年生・3年生・4年生・6年生の研究授業・公開授業の様子をお伝えします。

めざせ！はし名人（2年生）

インドのお米と日本のお米を食べ比べ、食文化の違いに気づき、はしの作法を楽しく学びました。



インドのお米はバサバサして、手で食べやすいけど、日本のお米は、モチモチしているのではしで食べるのがピッタリだね。

毎日の生活と健康（3年生）

保健学習の中に食育を取り入れ、朝ごはんの大切さに気づき、バランスの良い朝食について学びました。



朝食や排便など、毎日の朝の生活をチェックし、よりよい朝ごはんにしよう。



5年生は、ネパールについて学び、カレー作りに挑戦しました！



家庭科で作ったエプロンをつけて、弁当作りの調理実習をしました。



伝統野菜毛馬きゅうりを広めよう（4年生）

なにわの伝統野菜の栽培を通じて、地域の歴史や毛馬きゅうりの調理法など、広く、深く学び、発信していきます。



楽しい食事を工夫しよう（6年生）

お弁当作りを題材に、バランスの良い食事作りについて学びました。また、中学校の家庭科担当の中島先生に五大栄養素について教えていただき、小中連携をはかりました。

給食の米飯を弁当箱につめて、量を学び、家庭でも弁当作りにチャレンジしたよ。

平成 24 年度 食に関する指導の全体計画

大阪市立扇町小学校

〔学校教育目標〕 豊かな心を持ち、自ら考え、正しく判断できる子どもを育てる。

中学校との連携に関する項目

〔食に関する指導目標〕

生涯にわたって健康で生き生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、食を通して自ら健康管理ができるようにする。また、楽しい食事や給食活動を通して、豊かな心を育成し、社会性を養う。

- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解を深める（食事の重要性）
- 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい食事の摂り方を理解し、自ら管理していく力を養う（心身の健康）
- 正しい知識、情報に基づいて、食品の品質及び安全等について自ら判断できる力を養う（食品を選択する能力）
- 食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心を育てる（感謝する心）
- 食生活や食事のマナーを通した人間関係形成能力を培う（社会性）
- 各地域の産物、食文化や食に関する歴史等を理解し、尊重する心を育てる（食文化）

〔各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標〕

〔低学年〕 ・食べ物に興味関心を持ち、食品の名前がわかるようにする。 ・みんなと楽しく食べることができるようにする。	〔中学年〕 ・食べ物の働きによって、3つのグループに分けられることがわかるようにする。 ・好き嫌いをなく食べることができるようにする。	〔高学年〕 ・日常の食事に興味を持ち、バランスのとれた食事の大切さがわかるようにする。 ・食を通して豊かな心を持ち、望ましい人間関係を作っていけるようにする。
--	---	---

給食時間	・給食の決まりをおぼえて、楽しい給食時間にしよう。	・食べ物の働きを知り、自然の恵みや作ってくださる人に感謝して食べよう。	・食べ物の生産・流通・消費や環境と食物の関連を考え、感謝して食べよう。
学級活動	・わたしのからだ ・きゅうしょくたんけん	・三色栄養をおぼえよう ・めざせ!はし名人③	・朝食を食べよう ・食べものの旬を知ろう (なにわの伝統野菜)
学校行事	・歯の数に合った食べ方をしよう	・大阪の食べものを知ろう・給食いちおしメニューを考えよう	・食品てん加物について知ろう
児童会活動	交流給食〔異学年交流・教職員との交流〕、学校給食週間、北区食育アンケート、食事マナーふり返りカード、食生活と生活習慣に関するアンケート調査(3～6年生)、学校保健委員会(食事マナーについて考えよう姿勢・はしの持ち方を通して)、歯みがき指導(2年)、フッ化物塗布(4年)、歯と口の健康教室(6年)		
クラブ活動	給食委員会、保健委員会、飼育栽培委員会		
クラブ活動	手作りクラブ、科学工作クラブ、茶道クラブ		

	1年	2年	3年	4年	5年	6年
国語	・大きなかぶ⑧・サラダでげんき⑩	・たけのこくん②	・「ほけんだより」を読みくらべよう③・ゆうすげ村の小さな旅館⑩	・くらしの中の和と洋⑤・目的に合わせて書こう②・報告しなす、みんなの生活③	・資料を読んで考えたことを書こう③・食べもの記③・注文の多い料理店⑧	・「わたしの意見」を書こう⑤・海のいのち⑤・ふるさとの良さを紹介しよう⑤
社会			・くらしをささえる人びと⑧・くらしのうつりかわり⑧	・命とくらしをささえる水⑩・わたしたちの大阪府⑫	・わたしたちの食生活と食料生産⑩	・室町文化が生まれる③・新しい日本への出発⑤・日本とつながりの深い国々⑧
理科			・植物のつくりとそだち③・植物の一生③	・植物を育てよう(毛馬きゅうり)⑮	・植物の発芽と成長⑪・花から実へ⑧	・ヒトや動物の体のつくりとはたらき⑥・植物のつくりとはたらき⑩
生活	・がっこうたんけん(だいすき、おうぎましようがっこう)⑬・ぐんぐんのびる⑧・いえの人のしごと	・伝統野菜を育てよう(田辺だいこん)⑩・さつまいもを育てよう⑧・もっと知りたいな町のこと③	・きょうだい学級で吹田くわいを育てよう⑩	・伝統野菜を調べてみよう⑤・けまきゅうりを育てて食べよう⑮・日本の主食「お米」について考える食育出前授業	・伝統野菜を育てよう(泉州水ナス、鳥飼なす、勝間なんきん、吹田くわい)⑧・食について考えよう(22)・外国の食文化を知ろう⑦	・平和学習(戦時中の食を調べる)⑤・伝統野菜を育てよう・(田辺だいこん)⑥・戦時中の食べ物を作ってみよう②
家庭					・はじめてみようクッキング⑧・元気な毎日と食べ物⑪	・工夫しよう朝の生活⑩・工夫しよう楽しい食事(弁当)⑨・伝統野菜の調理②
音楽			・茶つみ(歌唱)			
体育(保健)			・わたしたちの生活とけんこう③・かけがえのない健康②	・育ちゆく体とわたし	・心の健康④・けがの防止④	・病気の予防④
道徳	・ありがとう(お世話になっている人)・まめとともだちになろう	・水なすのつけもの	・あかちゃんもごはん食べてるよね・わたしたちがつかう水	・ごみ焼却場を見学して「いただきます」ってだれに言う?	・わが家のチャレンジ(朝ごはん)・太陽の味(大阪の農業)	・もったいない、もったいない・ほげいを考える・母の仕事・ちりめんモンスター
家庭・地域との連携、個別指導		食育だより、給食だより、保健だより、学級通信、学校だより、給食試食会、給食参観、食育展、栄養相談				

単元名のあとの○、()の数字は、時数を示す。(記入のないものは1時間)

行事案内

今後の給食会関係の行事・事業です。ご参加・応募をお待ちしております。



第66回大阪府学校給食大会

日時

平成24年7月26日(木)
13:00～16:20

会場

大阪市中央公会堂

実践発表

(未定)

講演

学校法人服部学園理事長、
服部栄養専門学校校長 服部 幸應氏



おおさか食育フェスタ2012の展

日時

平成24年8月1日(水)
10:00～18:00

会場

大丸心斎橋店 北館14階

内容

ブース出展による食育クイズ・
地場産サンプルの提供等



大阪府学校給食用パン実技講習会

日時

平成24年8月2日(木)10:00～16:00
3日(金)10:00～16:30

会場

大阪パン会館

内容

パンに関する基礎的な
知識及び製パン技術等の研修



大阪府学校給食用物資展示・試食会

日時

平成24年8月24日(金)
11:00～14:00(予定)

会場

ホテルアウィーナ大阪 4F金剛

内容

給食物資の展示・試食、
食育・衛生関係の展示・貸出等



学校給食管理システム(栄養関係ソフト)講習会

日時

平成24年8月28日(火)
29日(水)
10:00～16:30(予定)

会場

未定



おおさか学校給食献立コンテスト

テーマ **こんな給食食べたいなあ!**

「野菜パワーで栄養満点」

～いろいろな野菜を使った給食の献立を考えてください。～

応募資格

大阪府内の 小学校(5年生、6年生)
特別支援学校小学部(5年生、6年生)

募集締切日 平成24年10月末日

表彰日時 平成24年12月21日(金)
14:00～14:30

式場 ホテルアウィーナ大阪

給食会ホームページを リニューアルしました OSKZ.com



■ 平成24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6日(金)に開催しました。当給食会食品衛生担当の藤原参事による衛生講習会も同時に実施しました。

● 衛生講習会

平成23年度巡回調査について

パン・米飯指定工場の巡回調査で施設設備や衛生管理状況に不備があった工場に対し、注意、指導を行いました。なお、関係工場からは改善状況等の報告を求め、その確認と徹底を図りました。



全国食中毒発生状況について

平成23年度の学校給食ではヒスタミンによる食中毒(千葉県柏市の中学校で副食として提供されたカジキマグロが原因)が1件発生しています。

病因物質別では、カンピロバクターおよびノロウイルスが上位を占め、自然毒(特にキノコや野草等の植物性自然毒)が次に続いています。

ヒスタミン食中毒の予防

ヒスタミンは、悪臭や食材の見た目の変化を伴わず、しかも加熱によって細菌は死滅しますが生成されたヒスタミンは分解されないため、以下の予防対策が重要です。

1. 赤身魚などの流通や保存時の温度管理(納入時の温度や再凍結の有無等)及び鮮度を確認し、検収簿に記録すること。
2. 鮮度が悪いものは使用しないこと。
3. 調理場においては、室温での放置を避け、冷蔵庫や冷凍庫で保管すること。
4. 検食などにおいて唇や舌先にピリピリした刺激を感じた場合は、速やかに給食を中止すること。

出典:「学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止について」

平成21年1月30日 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

■ 栄養教諭支援セミナー



学校現場における栄養教諭の食育授業を支援し、「子どもの瞳が輝く授業」のできる栄養教諭を育成するセミナーを開催しています。「効果的な発問の仕方を習得したい」「勉強して自信をもって指導したい」など、各々が目標を持って今年度は40名の方々が熱心に受講されています。

趣 旨 学校給食を活用した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う

講 師 大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子 先生

内 容 全7回
「ガイダンス及びディスカッション」
「これまでの指導方法や指導内容の検証、見直し」
「教科と関連した食に関する指導」(理科や国語を中心とした授業作り及び教材作成等)

■ 学校給食会の組織（平成24年7月現在）

役職名	氏名
理事長	小川 照夫
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
参事	調整（一般物資担当）	河村 慎介
副主査	基幹物資（米・牛乳）担当	芝野三之生
副主査	一般物資担当	吉留 慶子
主事	基幹物資（パン）担当	植木 隆光
主事	一般物資担当	高橋 大輔
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	食品安全・衛生担当	藤原 勝博
総括主査	食品安全・衛生、食育担当	荒木 正人
管理栄養士	食育担当	高橋美代子
常勤嘱託員	食育担当	梶谷菜穂子
常勤嘱託員	食育、食品安全・衛生担当	大石 珠美
専門員	食品安全・衛生担当	竹中 和紀

■ 総務経理課

役職名	事務分担	氏名
課長	総括	上野 智
主査	総務経理（事業担当）	奥田 豊
副主査	総務経理（管理担当）	川口 康司
常勤嘱託員	総務経理担当	宇治野沙織
非常勤職員	総務経理補助	安野 知美

■ 新任紹介

物資企画課 植木 隆光

仕事は、主にパン関係を担当することになりました。

これからどうなるんだろうという期待半分と

不安半分ですが、大阪の子ども達が食べている給食に携わる職につけたということはとてもうれしく感じています。これから悩むことも多く出てくると思いますが、この“うれしい”という気持ちを忘れず、多くのことを学んで日々努力していきたいと思っています。ご指導のほどよろしくお願いたします。



抱負を聞きました！



今年度、新しく5名の職員が入りました。どうぞよろしくお願いたします。

物資企画課 高橋 大輔

一般物資を担当することになりました。府内で学ぶ児童・生徒に、安心・安全な給食を提供

する責任がある業務です。大阪で学校給食のお世話になり育った者として、恩返しする気持ちで働きたいと思っています。初めてで慣れないこともありご迷惑をおかけすることがあるかもしれませんが、皆さまのお役に立てるように頑張ってみます。ご指導のほどよろしくお願いたします。



食育・安全課 梶谷 菜穂子

あげパン・コッペパン・ピーフシチューに冷凍みかん…大好きだった給食が次々に思い出されます。

4月より学校給食会にて勤務させて頂き、温かい方々に囲まれ毎日楽しく業務に励んでおります。

食べる事の大切さ、楽しい給食の時間を提供出来る様、日々沢山の事を吸収し、知識を深めていきます。

大変やり甲斐のある事業へ参加させて頂ける事に感謝し、“子ども達の笑顔のために”精一杯活動して参りますので、ご指導の程宜しくお願致します。



総務経理課 宇治野 沙織

「食」を取り巻く環境の多様化が進む中、学校給食は永年に渡って多くの人達の食文化を支えてきています。

これからの世代を担っていく子供達の食の基盤となり、時代に沿った「食」を提供していかなければなりません。子供達に食の大切さを伝えていくと共に、毎日元気に過ごすことが出来るようあらゆる場所を活動領域とし、学校給食会の一員として精一杯努めていきたいと思っておりますので、御指導の程宜しくお願致します。



食育・安全課 大石 珠美

小中学生の時、一番好きな時間は給食の時間でした。食べる事が好きなことに加えて、妹が現在小学生というこ

ともあり、子ども達が安全で安心な食生活を送れる環境を整備する仕事が出来ると考えていました。安全な給食を提供するために、一つ一つの仕事を覚えていき、農業の問題や放射能問題など食の問題に対して適切な対処ができるようになりたいと思っています。どうぞよろしくお願いたします。



食育・安全衛生教材の貸し出し

貸し出しをご希望の方は、給食会までご連絡ください。
(06-6933-7231 食育・安全課)



新しい貸出教材

新しく貸出用指導教材を用意しました。

■ DVD

番号	品名	企画・制作	時間	制作年
109	学校の管理下における食物アレルギーへの対応	日本スポーツ振興センター	DVD 45分	2011年
110	もったいないばあさんと考えよう世界のこと	真珠まりこ	DVD 71分	2009年

■ 書籍

番号	題名	著者	発行・編集
195	学校における食育実践ガイド	楽しい食育サポートチーム	同友館
196	おしえて！ 幼児のQ&A	武庫川女子大学食育プロジェクトチーム	武庫川女子大学出版部
197	シリーズ食農学（イネ・米・ごはん）	佐合隆一・飯島和子・飯島朝子・植嶋政義	全国農村教育協会

人気貸出教材

人気の貸出教材を紹介します。

■ DVD・ビデオ

番号	品名	企画・制作	DVD/ビデオ	時間
104	ノロウイルスの食中毒と感染症	(社) 日本食品衛生協会	DVD	28分
Y-4	朝食と生活リズム おもしろ大実験	東山書房	ビデオ	23分
60～64	栄養教諭「食育」実践講座 60 感じたことを言葉にする楽しい食育授業「表現する」 61 五感を使った楽しい食育授業「感じる」 62 食と社会との関わりを知る楽しい食育授業「知る」 63 身近な題材から食を考える楽しい食育授業「考える」 64 現実の社会にとびだしての学ぶ楽しい食育授業「とびだす」	(株) フリーク・セブン	DVD	(60)69分 (61)54分 (62)50分 (63)50分 (64)49分
46	栄養教諭を目指して行う・授業の実践 板書の使い方理解していますか？	(株) フリーク・セブン	DVD	50分

■ 書籍

番号	題名	著者	発行・編集
190・191	食育パワーアップ掲示板（1-天の巻）、（2-地の巻）	「月刊食育フォーラム」編著	健学社
189	食育クイズ王	「月刊食育フォーラム」編著	健学社
152	たべものしんぶん&クイズ	今井奈保子	東山書房

■ 紙芝居

記号	番号	題名
紙-4	1	やさいなんでだいっくらい
紙-4	2	やさいクイズ これな～んだ!?
紙-3	6	がんばれウンチくん

■ フードモデル他

記号	題名
G1～G10	年代別学校給食フードモデル
V-1	子どもの朝食バイキング学習モデル
KM-1	病変血管サンプル
Z-4	かつおのぬいぐるみ

食育教材の貸し出し

- 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（ルミテスターを除く）。
- 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。トップページより入れます (<http://www.oskz.com>)

[食育教材貸出](#)

平成 23 年産 お米の銘柄採用状況

(市町村・学校からの需要量申請数量より)

項目	銘柄	産地	需要数量(トン)	採用市町村・学校数	占有率
学校給食 専用銘柄米	おぼろづき	北海道	1,283.5	20市町村+22学校	70.10%
	ヒノヒカリ	香川県	1,180.2		
	つがるロマン	青森県	109.0		
	合計		2,572.7		
学校給食用 精米	キヌヒカリ	滋賀県	585.4	13市+5学校	25.90%
	きらら397	北海道	168.7		
	ななつぼし	北海道	125.6		
	あきさかり	福井県	65.0		
	あきたこまち	秋田県	5.9		
	合計		950.6		
地場産米	大阪府内産	大阪府	148.8	3市	4.00%

お米の銘柄採用状況



◆◆ 物資検査一覧 ◆◆

当給食会では次の検査を実施しています。結果はその都度ホームページに掲載します。

	区分	項目	検査基準	検査回数	H24実施月	
学校給食 パン用小麦粉	品質	水分・タンパク質・灰分・粒度・ビタミン	学校給食用小麦粉品質規格規定	製造ロット毎	—	
	品質	ブラベンダーテスト(製パン適正検査)	学校給食用小麦粉ブラベンダーテスト実施要領	年1回	6月	
	安全	残留農薬24項目+カビ毒1項目	食品衛生法等	年1回	6月	
お米	玄米+精米	品質	性状分析(水分・粉状質粒・被害粒・着色粒・碎粒・異種穀粒及び異物)	学校給食用精米品質規格規定	毎月	—
	精米	品質	鮮度判定・白度・胚芽残存率(胚芽米)	学校給食用精米品質規格規定	毎月	—
	精米	品質	タンパク・アミロース	学校給食用米穀検定実施要領	年2回	6/11月
	精米	品質	DNA鑑定	学校給食用米穀検定実施要領	年2回	6/11月
	ご飯	品質	水分	学校給食用米穀委託炊飯施設管理基準	年1回	12月
	ご飯	安全	大腸菌群・黄色ブドウ球菌・セレウス菌	弁当・総菜衛生規範等	年1回	12月
	玄米	安全	カドミウム	学校給食用精米品質規格規定	毎月	—
	玄米	安全	鉛・ヒ素	学校給食用精米品質規格規定	年2回	6/11月
	玄米	安全	残留農薬	食品衛生法等	年1回	11月
玄米	安全	放射性物質	食品衛生法等	供給までに2回	11月	
牛乳	品質	成分(無脂乳固形分・乳脂肪分・比重・酸度)	学校給食用牛乳売買契約 第5条成分規格	年1回	11月	
	安全	細菌数・大腸菌数	食品衛生法等	年1回	11月	
	安全	放射性物質	食品衛生法等	年3回	各学期毎	
一般物資	品質	果実缶詰成分規格検査	大阪府学校給食用一括供給物資規格基準	年1回	11月	
	品質・安全	[理化学的検査] 学校給食会独自の品質規格等検査(食品成分・添加物等)	大阪府学校給食用一括供給物資規格基準	年1回	1月	
	安全	果実缶詰(黄桃・りんご・りんごピューレ) 放射性物質	厚生労働省	年1回	1月	

食の豆知識シリーズ

【しょうゆ】編

大阪府学校給食会で供給しているしょうゆは、JAS規格を基準に検品されています。

しょうゆは濁りのない透明感があり、赤味がかった明るい色調で、しょうゆ独特の芳香のあるものが良いとされています。また円熟した塩味とうまみが活かされ、異味や異臭、かびのない良質なものが選ばれます。

原材料には〔①大豆②小麦、大麦及びはだか麦③米④はとむぎ⑤小麦グルテン⑥食塩⑦アミノ酸液、酵素分解調味液及び発酵分解調味液⑧砂糖類⑨アルコール、焼酎及び清酒⑩米発酵調味料、醸造酢、みりん及びみりん風調味料〕のみを使用しています。

瓶を振ると細かい泡がたくさんでき、泡がすぐに消えずに残るのも美味しいしょうゆの特徴です。



開発食品 がんもどき (大阪産たけのこ・椎茸入り)

規 格 1kg (約5g/個) × 10

価 格 センター 1049円/kg 単独校 1070/kg (税込)

製品特徴 大阪府産たけのこ、しいたけを使用した地産地消のがんもどきです。たけのこのシャキシャキとした食感が良く、シンプルな配合で、素朴な味に仕上げました。原材料の大豆に遺伝子組換えは一切使用していません。



調理法 冷凍のまま熱湯の中に入れ油抜きした後、沸騰した調味液に移し味がしみ込むまで煮込んで下さい。おでんや和風の煮込みにはもちろん、洋風・中華風等様々なレシピにご活用いただけます。

ひとくちメモ がんもどきはもともとは精進料理(もどき料理)で肉の代用品として作られたものです。名前の由来については諸説あるが、雁の肉に味を似せたとされることから「がんもどき」だという説があります。関西では、がんもどきを飛龍頭(ひろうす)と呼ぶ事が多いです。

原 材 料

原材料	配合比	アレルギー	原材料	配合比	アレルギー
大豆	80.30	大豆	コーン油	3.35	とうもろこし油
豆腐凝固剤			やまいも	0.83	
たけのこ(大阪産)	4.52		食塩	0.09	
椎茸(大阪産)	0.90		菜種油	9.11	なたね油(揚げ油として)
にんじん	0.90				



▲がんもどきの
おろし煮



▲がんもどきと長いもの
チーズ重ね焼き

▲芋煮

栄 養 成 分

エネルギー	133	kcal	マグネシウム	43	mg	ビタミンD	0	μg	パントテン酸	0.05	mg		
水分	84.2	g	リン	153	mg	ビタミンE	9.6	mg	ビタミンC	0	mg		
たんぱく質	9.2	g	鉄	1.3	mg	ビタミンK	18	μg	脂防酸	飽和	1.45	g	
脂質	9.2	g	亜鉛	0.8	mg	ビタミンB1	0.1	mg		一価不飽和	2.14	g	
炭水化物	2.8	g	銅	0.21	mg	ビタミンB2	0.05	mg		多価不飽和	4.63	g	
灰分	2.0	g	マンガン	0.55	mg	ナイアシン	0.2	mg	コレステロール	0	mg		
ナトリウム	342	mg	ビタミンA	レチノール	0	μg	ビタミンB6	0.07	mg	食物繊維	水溶性	0.2	g
カリウム	206	mg		βカロテン当量	59	μg	ビタミンB12	0	μg		不溶性	0.6	g
カルシウム	165	mg		レチノール当量	5	μg	葉酸	19	μg		繊維総量	0.8	g
										食塩相当量	0.8	g	

製造者 町田食品株式会社 **配送業者** 株式会社 SN 食品研究所

— お問い合わせは物資企画課まで —

希望開発食品

～第3回大阪府学校給食用物資運営委員会(H24.2.29) アンケートより～

地産地消関連食品について・・・

- ・泉州キャベツなど府内産野菜入りのお好み焼き
- ・泉州タコ使用のたこ焼き
- ・大阪みかん、いちじく、ぶどう、ももなどの府内産果物のジャム、ゼリー
- ・泉州水なすのつけもの
- ・門真レンコンの水煮
- ・小松菜のふりかけ
- 他 大阪産たけのこやたまねぎ使用の製品や100%果汁ジュース など

アレルギー関連商品について・・・

- ・卵、乳、小麦など不使用のデザート、ケーキ、ドレッシング類
- ・ごま不使用のふりかけ
- ・小麦粉ぬきの揚げ物
- 他 米粉の製品 など

その他の希望として、現商品の容量の種類の増加、郷土料理の蒸し物なども出ていました。今後の開発食品を考えるうえで参考にしたいと思います。

よくある質問 Q & A パイン缶詰

Q. パイン缶の中に、果肉が褐色になったものが混じっていました。食べても大丈夫でしょうか？

A. パイン缶の中に、果肉が褐色またはピンク色に変色したものが混じっていることがあります。これは一般にパイン缶のピンク病と呼ばれる褐変現象で、原料のパインにある種の微生物が付着し、パインの糖が「 α ケト酸」に分解され蓄積し、アミノ酸やたんぱく質と一緒に加熱すると発生します。

パイン缶に発生するこの褐変現象は、生果の段階では判別がつかず、缶詰にパックされた後の殺菌加熱後に発生するものです。ほとんどの場合、開缶後に発見されます。安全性については特に問題はなく、食べていただいても害はありません。



食育講座

郷土料理「半夏生団子」～秋の収穫を祈って～

なにわ の 郷土料理

半夏生（はんげしょう）とは、夏至（1年で一番昼が長い日。6月21日頃）から数えて11日目の7月2日頃から七夕（7月7日）頃までの5日間をいいます。

昔の農家にとっては田植えの目安とも言われ、「チュウ（夏至）ははずせ、ハンゲ（半夏生）は待つな」ということわざがある様に、夏至が済んでから半夏生に入るまでに田植えを終わらせるのが好ましいと言われたそうです。

田植えも終わって疲れを癒し、豊作を願って、関西地方では、団子を食べたり、タコの足が吸い付くように稲が深く根を張ることを願ってタコを食べたりします。



材料(12個分)

•もち米	……	840g	•水	……	560g
•小麦粉	……	470g	•さとう	……	35g
•塩	……	小さじ1/2	•きな粉	……	70g

作り方

- 1 前日から水につけておいたもち米をざるにあげておく。
- 2 小麦粉に水を加えながら泡だて器でよく混ぜどろどろの状態にとく。
- 3 ①のもち米を強火で30分蒸し、その上に②を流し入れて20分続けて蒸す。小麦粉だけを先にとりだす。
- 4 もち米をつき、蒸した小麦粉を加えて一緒につく。
- 5 ついたらボールに取り出し、丸めてきな粉をまぶす。

郷土料理研究会より

編集後記



本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず快く寄稿いただき有り難うございました。ご意見、ご感想や食に関する情報、児童・生徒が書いた給食の作文や絵・書・俳句なども広く掲載したいと思っております。皆さまからの情報をお待ちしております。

また、ご希望の記事などもお寄せください。

当給食会は、8月に事務所移転を行います。追って、詳しくお知らせいたします。