

学校給食だより

おおさかの

第34号

平成24年10月1日

【編集・発行】
公益財団法人大阪府学校給食会
〒540-0008
大阪市中央区大手前2丁目1-7
大阪赤十字会館8F
TEL 06-6942-3839
FAX 06-6942-4777
ホームページ
<http://www.oskz.com>



枚方市立津田小学校



「食生活の環境づくりと食の安全について」

公益財団法人 大阪府学校給食会
理事長 小川 照夫

本年6月、学校給食会の理事長を拝命した小川でございます。公益財団法人の理事長として、微力ではありますが学校給食に力を注いでまいりたいと思っております。関係者の皆様の温かいご支援ご協力をお願いいたします。

申すまでもなく、当法人が行う事業は学校給食用物資の安定供給及び安全安心と、普及充実及び食育推進に関することです。

学校給食法の制定により、全国の義務教育諸学校に学校給食が導入され、児童・生徒の健康増進と体位の向上が図られ、学力や体力がアップするなど、学校教育の一層の充実に寄与してきました。

日本が他国に比して長寿国と言われる所以は、こうした幼時期からの充実した食生活への取り組みが要因の一つであると考えられています。

しかしながら、近年は、生活習慣の多様化により、特に若者の食習慣に警鐘を鳴らす人も少なくありません。

国が推進する「早寝、早起き、朝ごはん」運動が全国に広まっていますが、残念なことに一部の学校では昼夜の生活が逆転していたり、朝ごはん

を食べてこなかったりする子どもが見受けられ、授業への集中力を欠いたり、物忘れをする子どもが顕著となっています。

規則正しい食生活の環境づくりが今後の課題であると思えます。

また、昨年3月11日に発生した東日本大震災や福島原発による食への影響も大きな社会問題となっています。なかなか進まない除染作業により、農業や漁業、酪農などへの不安から、食の安全が払拭されない状況が続いています。被災地の一日も早い復旧・復興は勿論のこと、私たち給食に携わる一人ひとりが今できる事を行動で示す時ではないでしょうか。

目次

■給食風景	1
■食の教育だより「枚方市立津田小学校」	2~4
■市町村だより「東大阪市立孔舎衛東小学校」	5
■新任栄養教諭紹介/行事案内	6~7
■大阪府学校給食大会/新事務所紹介	8
■行事報告/新役員評議員名簿	9~10
■物資について	11
■Q&A/なにわの郷土料理	12

「元気勉勵」元気で勉強に励む



子どもに育てる食育



食の教育 だより

枚方市立津田小学校（枚方市立第三学校給食共同調理場）

栄養教諭 田中 洋子

枚方市は、大阪府北河内地域に位置します。古くは京街道の宿場町であり、北河内地域の中核的な都市として発展してきました。本校は枚方市の東部に位置し、万葉集の昔より歌にも歌われた交野が原の一隅に、河内国第6区郷学校（尊光寺）として明治5年に開校された歴史と伝統のある学校です。開校以来本年が140年目にあたります。子どもたち一人ひとりの個性を尊重し、「確かな学力」「豊かな心」「健やかな体」の育成に努めています。

各学年の取り組み

1年生 給食ができるまで

給食ができるまでや調理場の様子を写真や映像、実物の食材等で学習します。共同調理場方式の受配校であるため普段見ることのできない調理場の様子を初めて学び、給食への関心を高めます。



▲「給食ができるまで」の学習

2年生 調理場見学

調理員に協力してもらい、調理場内での見学ポイントを「調理場クイズ」として掲示します。給食が作られている様子だけでなく、調理員の給食を通した児童への想いも学習します。

▼ 調理場のようす



▲ 野菜を食べよう

やさいを食べよう

班ごとに異なる様々な野菜を五感を使って観察し、その特徴などを発表します。野菜を様々な観点から観察することを通じて、野菜への関心を高めるとともに野菜を食べようとする意欲を高めます。また、観察した特徴を分かりやすく言葉にすることも大切な学習です。

3年生 えんどう豆のさやむき体験

毎年2回給食に使われる地場産の「えんどう豆」を使い、体験型の授業を行います。五感を使ってえんどう豆を観察しながらさやむきをします。翌日には「えんどう豆おこわ」や「えんどう豆の寄せ揚げ」として給食に登場します。自分でさやむきをしたとあって、「世界一おいしい！」などの会話とともに食べていました。



▲ えんどう豆さやむき

植物のつくりとそだち

理科「植物のつくりとそだち」の単元と関連付け、身近な野菜が根・茎・葉のうちのどの部分を食べているのかを学習します。学習後は、家庭で食べている野菜がどの部分かを保護者と一緒に調べ関心を高めています。



▲ 植物のつくりとそだち

大豆のへんしん

国語科「すがたをかえる大豆」の単元で、大豆からできる加工品にどのようなものがあるか。また、どのように大豆からすがたをかえているのかを考えます。実物を手に取りながらの学習は、より考えを深めるものとなります。

4年生 ゴミ・環境

社会科「くらしとごみ、ごみの始末と利用」や総合的な学習の時間「環境学習」で、給食で出るごみについて考えます。その中でも、食べ残しを少なくすることが自分たちにできるごみの減量につながることを学びます。

5年生 米

社会科「これからの食料生産とわたしたち」や家庭科「元気な毎日と食べもの」、総合的な学習の時間を通して、米作りや米の歴史、栄養価などについて学習します。更には、赤米や黒米など様々な米にも興味を広げます。また、自給率について学び、自分たちの食について考えを深めます。

おやつの選び方

高学年になると、おやつを自分で選び購入する機会も多くなります。普段食べているおやつの袋や箱から、どのような点に注意して選べばよいのかを考え、実践につなげることができるような学習を行います。



▲お米の世界を広げよう!

6年生 お弁当

家庭科「くふうしよう楽しい食事」や総合的な学習の時間で、中学校に向けて「お弁当」の学習をします。中学生の時期に必要な栄養価やお弁当作りのポイントをパソコンを使って学習します。枚方市の栄養士研究会で作成したお弁当作りの冊子も配布します。



▲「お弁当」のパソコン学習

学校の食育

● 食・生活習慣に関するアンケート調査（7月実施）

2～6年生の児童を対象に、アンケートを実施します。アンケートからは、朝ごはんや生活習慣に関する様々な課題が見えてきます。養護教諭や教職員、保護者と連携をとりながら課題解決に向けた取り組みを行っていきます。

● 幼小連携 給食体験

隣接する幼稚園児が、学校体験を行います。当日の献立や3色栄養のイラストを示したおたよりを配布し、家庭でも給食についての会話ができるように工夫します。



▲ 幼小連携

● 調理員さんとの交流給食

給食週間には、共同調理場から調理員が学校に出向き、児童と一緒に給食を食べます。

受配校に向けての食育

● 食教育の提案

所属校だけでなく受配校に向けても、栄養教諭2名で分担し食指導を行います。年度当初に、各学校給食担当教諭に、下記の「食に関する指導」の予定を示し、各学校では指導内容の検討や日程の調整をいたします。



▲ 調理員との交流

◆ 「食に関する指導<例>」

学年	指導内容	ねらい
全学年	給食ができるまで～調理場の様子～	普段食べている給食ができるまでを学び、給食への関心を高める。(調理場の様子を映像等で学習する)
	朝ごはんを食べよう	朝ごはんの必要性やより良い朝ごはんを知り、毎日食べる習慣を身につける。
1・2年	給食ができるまで	給食への関心を高め、自分たちの給食が多くの人によって支えられていることに気づき、食べ物を大切にすることができる
	好き嫌いしないで食べよう	様々な食品を食べることの重要性を知り、好き嫌いせずなんでも食べようとする意欲を持つことができる。
3・4年	バランスよく食べよう <三色栄養>	食べ物には、心身の健康を保つための様々な働きがあることを理解し、バランス良く食べようとする意欲を持つことができる。
	野菜を食べよう	野菜の働きや大切さ、必要量を知り、野菜をすすんで食べようとする意欲を持つことができる。
5年	おやつの食べ方を考えよう	おやつに塩・油が多く含まれていることに気づき、とり過ぎに注意した食べ方をすることが大切であり、自分のおよつの選び方を考えることができる。
6年	1食分の食事を考えよう お弁当の栄養 ～中学校へ向けて～	健康には1食分の栄養バランスを整えて食べるということが重要であることを知り、自ら考えて食事しようとする意欲を持つことができる。

平成24年度 食に関する指導の全体計画

枚方市立津田小学校

食に関する指導目標 ◇文部科学省 [学習指導要領] ◇食育基本法 ◇枚方市教育委員会の留意事項	学校教育目標 「元気勉強」元気で勉強に励む学校 ○自分で考え、進んで実行する子ども (知育) ○きまりを守り、仲よく助けあう子ども (徳育) ○元気で明るい子ども (体育)	児童の実態 野菜、豆、海藻類など苦手な児童が多く、反対に肉類や油で揚げものを好む傾向にある。家庭での食の体験に乏しい児童が多い。
目指す児童像 心豊かで、自ら考えたくましく生きる子		地域の方々 保護者 基本的な生活習慣の確立のため、家庭に働きかけ協力を得る。

食に関する指導重点目標	
① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする	(食の重要性)
② 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	(心身の健康)
③ 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つける	(食品選択の力)
④ 食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々への感謝する心を持つ	(感謝の心)
⑤ 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	(社会性)
⑥ 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	(食文化)

発達段階に応じた指導目標		
<各学年を通して> ・ 6年間を通して自分の健康、食事について関心を持ち、自分で選んだり作ったりして食べることができる。 ・ 衛生面に配慮してみんなで楽しく食べたり、体験学習により、嫌いなものも食べたりできるようにする。 ・ 郷土食などの献立から、食にこめられている思いや感謝の気持ちを持って食べる態度を養う。		
低学年	中学年	高学年
1. 食べ物に興味・関心を持ち、食べ物の名前がわかり、仲間分けができる。 2. 好き嫌いをしないで食べることができる。 3. みんなと楽しく食べることができる。 4. 給食に関わる人たちへの感謝の気持ちを持つことができる。	1. 食べ物は働きにより3つのグループに分けられる事を知る。 2. 野菜の大切さを理解し、残さず食べられるようにする。 3. 地域・地元でとれる野菜について知る。 4. 給食に関わる人たちへの感謝の気持ちを持つことができる。	1. 日常の食事に関心を持ち、バランスのとれた食事の大切さがわかる。 2. 朝ごはんの大切さを知り、毎日食べるように意識付ける。 3. おやつのお食べ方がわかる。 4. 食生活を通じて、それに関わる人々や家族・友だち等への感謝の気持ちを持つ。

特別活動	給食の時間「毎日の給食を生きた教材として活用する。継続的な指導を行う」	低学年	・ 席を立てないで、静かに待つ。 ・ 食前・食後のあいさつができ、良い食べ方を知る。	衛生面に配慮し、協力して準備・後片付けをする。
		中学年	・ 良い食べ方を守り、みんなで楽しく食べる。 ・ 食後の休養の大切さを知り、静かに休む。	
		高学年	・ 楽しい食事の方法を考え、計画を立てて実行する。 ・ 消化と休養の関係を知り、休養の仕方を工夫する。	
		学級活動	・ 給食当番、食事の仕方など給食目標に沿ってルールを決め、実施する。 ・ 食に関する指導の実施。	
		学校行事	給食交流会 (幼稚園、調理員…1月)、食育週間のPR、給食週間のPR など	
	児童会活動	給食委員会活動、給食後片付け指導、給食目標のポスター作成PR、児童朝会 など		

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			
	社会		枚方で作られているもの (地元野菜)	大阪の人々のくらし ごみと私たち 地元野菜	食と私たち (稲作) 私たちの生活と食料生産	平和教育 (昔の食べ物と今の食べ物)
	理科		植物のつくりとそだち	季節と生き物	新しい命	体のつくりと働き
	家庭				食品の選び方 楽しい食事 三色栄養	一食分の食事 健康と食べ物
	体育 (保健)			毎日の生活と健康	育ちゆく体と私	生活習慣病 朝ごはん
	生活	給食ができるまで育てたものを食べよう	野菜を育てよう 調理場見学 三色栄養導入			
総合的な学習			地元野菜の収穫体験 食べ物について考えよう	調理場から出るごみ (残菜を減らそう) 野菜を食べよう	朝食を食べよう	お弁当を考えよう
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わりに関すること 3 主として自然や崇高なものとのかわりに関すること 4 主として集団や社会とのかわりに関すること					
家庭・地域との連携	・ 給食・食育だより、学校だより、学年・学級だより、保健だよりなどの配布 ・ 給食試食会 (保護者、地域の方、幼稚園・保育園など) ・ 料理講習会・食に関する講演会 ・ 給食参観 ・ 食生活実態調査の実施 (児童)					
個別相談指導	・ 個別指導が必要な児童を対象に実施。(アレルギー児童、偏食、やせ、肥満傾向児童) ・ 個別指導の方針などを養護教諭と連携し、検討・実施。					

■ 公益財団法人大阪府学校給食会 食育推進助成事業

当給食会では、大阪府内の食育推進を支援するため、食育事業を実施する団体へ助成を行っています。

今年度は、6月28日の有識者の会議に於きまして、助成対象団体が決定いたしました。

【有識者名】

公認会計士・税理士 前川 健 氏 (公財)大阪府学校給食会常務理事 嵯峨 健一
 大阪府教育委員会事務局指導主事 浅井 美佐 氏 (公財)大阪府学校給食会管理栄養士 高橋美代子
 大阪府学校栄養士協議会代表 萩 真季 氏

◆ 平成 24 年度 助成対象団体一覧表

No.	市町村	実施団体	申請金額(円)	事業内容
1	能勢町	能勢町小中高一貫教育 健康教育担当者会	50,000	献立コンテスト・レシピ集配布・食育パンレット配布
2	高槻市	高槻市立清水小学校	50,000	レシピ配布・食育講演会
3	高槻市	高槻市立北清水小学校	50,000	野菜栽培・親子料理教室・レシピ配布
4	高槻市	高槻市立若松小学校	50,000	パン教室・親子料理教室
5	高槻市	高槻市立北日吉台小学校	50,000	食育の絵画集作成・給食献立集配布
6	高槻市	川西中学校区小中連携会議	50,000	料理教室・レシピ集配布
7	寝屋川市	寝屋川市立成美小学校	50,000	親子料理教室
8	寝屋川市	寝屋川市立楠根小学校	50,000	野菜栽培及び販売等
9	八尾市	八尾市立桂小学校	46,000	野菜栽培・料理教室・米づくり体験
10	東大阪市	東大阪市立孔舎衛東小学校	50,000	野菜栽培・親子料理教室
11	東大阪市	東大阪市立成和小学校	50,000	野菜栽培・食育啓発事業
12	富田林市	富田林市立高辺台小学校	50,000	味噌づくり・味噌汁の試食
13	堺市	財団法人堺市学校給食協会	50,000	食品工場見学
14	岬町	食育の会「まんまみ〜や」	50,000	食育講演会
		計	696,000	

※当給食会では、平成24年度12月～3月に食育推進事業の実施を計画をされる助成団体の追加募集(締切10月31日)を行っています。お問合せは、食育・安全課までお願いします。

■ 東大阪市立孔舎衛東小学校 夏休みクッキング教室「ベジタコ作りに挑戦！」 ～当給食会の平成24年度食育推進事業助成金を受けて～(上記No.10)

校内で育てた野菜と、地域で育った野菜を使って子どもたちに馴染みの深い「たこ焼き」を作りました。地産地消や食への興味を持ってもらうことを目的に夏休みクッキング教室が実施され、在校児童とその保護者が参加しました。

平成24年8月9日(木)
10:30～13:00

講師には、ベジタコ職人の山口滋巳さんをお招きし、実際にお店で使っている鉄板で鮮やかにたこ焼きができていく様子を見せてくださり、子どもたちは食い入るように見つめていました。

その後、トマト、かぼちゃ、なす、ゴーヤといった夏野菜中心の具材を中に入れてベジタコ作りに挑戦しました。はじめは緊張気味だった子も、コツを教えてもらって、くるくると楽しそうにたこ焼きを作っていました。味付けは、ソースとマヨネーズの他に、山口さんおすすめのガーリックオイル&塩というおしゃれな組み合わせも楽しみました。

最後に先生が「おいしかった人!!」と聞くと全員が手をあげて、野菜嫌いの子も残さずにきれいに食べることができました。



▲ 手元をみつめて…



▲ くるくると…



▲ ふうーふうー

新任栄養教諭紹介

1

平成24年度は大阪府で10名の栄養教諭が新しく誕生しました。今号では、5名の方に1学期を終えての思い、抱負、感想などを伺いました。

子どもたちにとって、食生活を取り巻く社会環境が大きく変化してきています。学校給食を生き残る教材とするため、地道な給食管理と食育活動に邁進されることを願っています。

全国の栄養教諭の配置状況(平成24年4月1日現在 文部科学省)

(単位:人)

北海道……414	石川……55	岡山……53
青森……29	福井……32	広島……50
岩手……74	山梨……24	山口……82
宮城……62	長野……62	徳島……44
秋田……29	岐阜……116	香川……74
山形……56	静岡……46	愛媛……96
福島……26	愛知……161	高知……44
茨城……47	三重……111	福岡……253
栃木……42	滋賀……35	佐賀……42
群馬……34	京都……167	長崎……90
埼玉……165	大阪……423	熊本……76
千葉……85	兵庫……331	大分……23
東京……44	奈良……33	宮崎……26
神奈川……164	和歌山……20	鹿児島……156
新潟……122	鳥取……19	沖縄……40
富山……25	島根……60	合計……4,262

トピックス

吹田市立東山田小学校 栄養教諭 赤松 佐知子

着任当初は、約1100食という食数の多さに驚きと戸惑いを覚え、私に勤まるのだろうかと不安が募りました。しかし、先生方、調理員さんに支えられ、また、子どもたちと接するうちに、不安は解消され、栄養教諭という職種にやりがいを感じるようになりました。廊下を歩くたびに、「今日の給食なあに?」、「今日も全部食べられたよ」、「おいしい給食ありがとう。」という声をかけてくれる子どもたち。その言葉を励みに毎日頑張っています。



学校の中でコミュニケーションをとるための一番のツールは給食だと感じています。子どもたち、先生方、調理員さんに共通する話題は給食です。給食のことを話題にすると会話が弾み、人間関係の輪が広がります。そのため、私は給食を大事にしようと思い、1学期は、調理員さんからおいしい給食づくりのための調理方法や工夫を学ぶとともに、先生方や子どもたちの声を、調理員さんたちに橋渡しし、よりおいしい給食づくりに取り組んできました。

2学期からは、おいしい給食づくりに加え、発達段階に応じた生活実践につながる楽しい授業づくりに取り組んでいきたいと思っています。分からないこと、やりたいこと、学びたいことたくさんありますが、これから一歩ずつ着実に前に進んでいきたいと思っています。

高槻市立松原小学校 栄養教諭 田邊 恵

念願の栄養教諭として高槻市立松原小学校に配属となり、あっという間に4か月が経ちました。4月当初は何をするにも戸惑い、給食食数の管理だけで必死の状態でしたが、今では少し落ち着き、子どもたちの「今日の給食何?」



「ごちそう様でした。おいしかったよ。」という言葉に毎日喜びを感じながら過ごしています。それも他の教職員の方々、指導教諭をはじめ栄養教諭の先輩方、調理員さんなどたくさんの方々を支えて頂いているからです。本当に感謝しております。

食に関する授業や給食時間のお話、仕掛け付きの栄養掲示板などで目をキラキラさせている子どもたちを見ると、もっと興味を持ってもらえるような取り組みはないかなと私自身もワクワクします。このような気持ちを忘れずに、日々向上していけるよう、一つずつ取り組んでいきたいと思っています。

これからも栄養教諭として子どもたちに食に関心を持ってもらえるよう努力していきたいと思っています。今後ご指導のほどよろしくお願い致します。

羽曳野市立古市小学校 栄養教諭 宮崎 麻維

栄養教諭となって、あっという間に一学期が終わってしまいました。初めての給食センター勤務で、右も左もわからず戸惑うことばかりでしたが、周りの諸先輩方にたくさん教えていただき、支えていただいて、一学期を乗りきったのだと感じています。



普段から子どもたちの様子、先生方とのコミュニケーションを積極的にとっていこうと心がけています。給食の時間には出来るだけ教室に入らせてもらって子どもたちと一緒に食べるようにしています。そのためか、廊下等で児童とすれ違った時には子どもたちから「給食の先生」と声をかけてくれ、「給食おいしかったよ!」などと言ってもらえることが徐々に増えてきたように感じています。

発行したいと思っていた食育だよりも一学期最後に、1年生の食育の取り組み(うすいえんどう豆のさやむき)を載せたものを発行することができ、ホッとしています。うすいえんどうは、羽曳野市の確井地域が発祥の地ということで、地域を知ることにもつながる取り組みになりました。豆は翌日に使用するものを子どもたちにむいてもらい、給食センターから一緒に指導にきてくれていた調理員さんに、子どもたちから「おいしく作ってください。」と直接渡すことで、今むいた豆が給食に使われるという流れがつかみやすいものになったのではないかと思います。

今後も、子どもたちのために「おいしい給食」「楽しい給食」を提供、指導していけるように頑張っていきたいと思っています。

堺市立鳳南小学校 栄養教諭 牛山 寿美子

栄養教諭としてスタートし、あっという間に1学期が過ぎました。以前は臨時技師として勤務しており、仕事内容はわかっていましたが、児童と職員を合わせると1150食になる学校ということで、大変だろうなと予想していました。しかし、本校には校長はじめ、給食に携わる先生方がたくさんいるので、食数の多さをそれほど感じずスムーズに進んでいます。先生方の協力の有難さを実感しています。



この学校で、食育をどう進めて行ったらいいか迷っていましたが、初任者研修で先輩の経験談を聞いたり、授業をみせていただいたりして、自分が気持ちばかり焦っていたことに気づきました。新しい学校に着任して、最初からたくさん食育ができるはずもなく、まず1年目はじっくり子どもの実態を把握し、この学校にとってどんなことが必要かを見極めることが大切だとわかりました。また、先生方と信頼関係を築き、食育の必要性を共有しあってこそ、食育を進めていけるのだと思いました。

実際、給食時間に教室を回って、好き嫌いの多い子やお箸をきちんと使えない子、足を投げ出して食べている子など、「食育」が必要な子どもが少なくないことを実感しました。

給食時間の指導や給食委員会の児童とかかわることが、とても楽しく、日々充実した毎日を送っています。

大好きな子どもたちのために、少しでも多く望ましい食習慣を身につけさせ、子どもたちが健康に過ごしていけるように取り組んでいきたいと思っています。

和泉市立石尾中学校 栄養教諭 田中 彩衣子

4月に念願だった栄養教諭として着任し、約半年が経ちましたが、あっという間でした。教育実習では母校の小学校に行かせていただいたので、中学校に配属になった時は、栄養教諭として何ができるのか、また一人の教員として子どもたちにどのように接していけばいいのか、色々未知の世界で不安もありました。しかし、実際子どもたちと触れあう中で、予想以上に素直で、毎日給食を楽しみにしていて、笑顔で「給食おいしかったよ!!」と言う姿に出会い、中学校配属でよかったと感じました。



4月当初は給食管理やアレルギー対応、また、学校の行事やその流れを知ることで精いっぱい、日々の仕事に追われていました。わからないことに躓くこともありましたが、先生方や先輩栄養教諭の方々、調理員の方々、そして子どもたちに助けられ、今まで来ることができました。6月には、給食だよりとともに、各教科に関連した内容の「食育だより」を発行しました。今後も栄養面だけでなく、各教科と連携した取り組みを行い、発信していきたいと思っています。

まだまだ未熟で、給食管理も、食に関する指導に関しても勉強しなければならないことがたくさんあります。今まで以上に食の楽しさを伝えるため、常にアンテナを張り、情報収集を行いながら、積極的に子どもたちや、保護者の方々、地域の方々、先生方に情報提供して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願いいたします。

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。



■ 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

■ 平成24年産 大阪府学校給食用精米試食会

日時 平成24年10月19日(金) 14:00～
会場 ホテルアウィーナ大阪
内容 平成24年産新米の試食

■ 大阪府学校給食食育講演会と一般物資展示会

日時 平成24年12月21日(金) 14:00～
会場 ホテルアウィーナ大阪
内容 献立コンテスト表彰式・食育講演会・学校給食物資展示会

講師 淑徳大学客員教授(前 文部科学省学校給食調査官)
公益財団法人学校給食研究改善協会理事
田中延子氏

■ 大阪府学校給食料理講習会

日時 平成25年2月7日(木) 14:00～
会場 大阪ガスクッキングスクール淀屋橋
内容 「地場産物を使って…」
講師 未定
対象 府内栄養教諭・学校栄養職員 など

第 66 回 大阪府学校給食大会

去る7月26日(木)に学校給食大会を大阪市中央公会堂で開催し、学校給食において功績のあった優良学校・団体、功労者の表彰式及び感謝状の贈呈を行いました。

永年にわたり学校給食の発展、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

「子どもの意欲を引き出す食育」

発表者

泉南市立鳴滝小学校 校長 崎山 悦子 氏
栄養教諭 黒川 知香子 氏



講演

「食育のすすめ」

～大切なものを失った日本人～

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



貸し出し教材の展示スペース新設

給食会では学校給食関係者へフードモデルや書籍、DVD、手洗いチェッカー等を無料で貸出しております。

※貸出教材は給食会のホームページでもご覧いただけます。

(<http://www.oskz.com>)

TEL 06-6942-3839 FAX 06-6942-4777

手にとって
ご覧いただけます。



平成 24 年度大阪府学校給食表彰名簿

1 優良学校・団体 (9校・1団体)

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立墨江小学校	酒井 美幸
	大阪市立すみれ小学校	手辺 雅之
	大阪市立みどり小学校	宮前 慎一
豊 能	箕面市立箕面小学校	森井 國央
三 島	茨木市立白川小学校	松宮 正和
中河内	東大阪市立三ノ瀬小学校	米村 みき
南河内	藤井寺市立藤井寺南小学校	黒岡 恭子
泉 南	泉南市立鳴滝小学校	崎山 悦子
府 立	大阪府立堺支援学校	須田 正信

地区名	団体名	代表者名
(公財)大阪府学校給食会	有限会社サガン製パン	目 孝一

2 功労者

(1) 学校教職員の部 (13名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立市岡小学校	滝川 洋子
	大阪市立扇町小学校	山名 英子
	大阪市立淡路小学校	瓜田 昌子
	大阪市立淀川小学校	内田富士子
豊 能	豊中市立豊南小学校	松本 裕子
	池田市立石橋小学校	大谷 和夫
三 島	吹田市立岸部第二小学校	日下 敦雄
北河内	守口市立橋波小学校	安富ひろみ
	寝屋川市立神田小学校	山根 順子
中河内	八尾市立南山本小学校	中村 委子
南河内	河南町立白木小学校	西松 靖子
泉 北	和泉市立緑ヶ丘小学校	藤原 章子
府 立	大阪府立堺聴覚支援学校	横谷 孝子

(2) 学校給食調理員の部 (9名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立柏里小学校	本田千恵美
	大阪市立日東小学校	綿木 晴美
	大阪市立鶴橋小学校	吉住 典子
	大阪市立西島小学校	菊池 律子
	大阪市立生魂小学校	大石麻里子
豊 能	能勢町立天王小学校	岡 律子
三 島	高槻市立郡家小学校	前田 教子
中河内	東大阪市立長瀬東小学校	藤島 和子
泉 南	貝塚市立南小学校	溝端 晴美

平成 24 年度大阪府学校給食感謝状贈呈名簿

氏名	資格
藤井 憲一	製パン特級技能士

■ 栄養教諭支援セミナー（開催中）

5月より始まった栄養教諭支援セミナー（全7回）も第4回まで終わりました。

教師としての心がまえや児童への声掛けや接し方をはじめ、「野菜について」の単発授業、道徳「おかげさまで」、国語「サラダでげんき」・「すがたをかえる大豆」などを勉強中で、あと理科「植物のつくりとそだち」の単元を残すのみとなりました。

子どもたちへの発問のしかたや教材の利用法など、40名の受講生の皆さんは、目からうろこの感じでいろいろと気付かされています。今までの自分の授業スタイルと比較しておおいに反省する場面もあるようです。

後半のセミナーも意義ある充実したものとなりますよう支援してまいります。



■ おおさか食育フェスタ2012

主催 大阪府食育推進ネットワーク会議・大阪府

今年で6回目の「食育フェスタ」が行われ当給食会も参加しました。年代別フードモデルの展示や「さわってあてよう！何のやさいかな？」のはてなボックス、野菜と花の絵合わせゲーム、などを行いました。また、大阪府学校栄養士協議会の協力により、正しいはしの使い方指導による「豆つかみ」ゲーム、「なぞなぞかるた」による食育クイズなどを行いました。

その他、大阪産みかん缶詰の試食、腹話術による食生活指導なども行い、野菜着ぐるみを着ての案内は子どもたちの人気の的でした。

大変暑い日にもかかわらず、約5240名の来場者がありました。



■ 大阪府学校給食用パン実技講習会

開催日 平成24年8月2日（木）・3日（金） **会場** 大阪パン会館

学校給食関係者を対象に、パンに関する知識向上を目的に、パン実技講習会を実施しました。

講習ではパンの品質判定方法や成形、生地の特性を2日間で学び、参加者からは「とても楽しく充実した2日間であった」と共に、「身につけた知識を学校で活かします」という感想をいただきました。



品質審査



パン作り

■ 大阪府学校給食物資展示・試食会

開催日 平成24年8月24日（金） **会場** ホテルアウィーナ大阪

大阪府内の学校給食関係職員約220名の参加がありました。

パン・米飯コーナー、一般物資コーナーでは新規開発商品や学校給食取り扱い物資の紹介を行いました。給食会開発食品コーナーでは地場産品を使った新規開発商品も紹介しました。また、食育教材の展示・貸出や、手洗いチェッカー・ATP検査機器などを使った手の衛生検査も行いました。



給食会開発食品コーナー

■ 公益財団法人大阪府学校給食会 役員・評議員

◆ 理事及び監事の名簿

(平成 24 年 6 月 18 日現在)

役職名	氏名	所属	所属役職名
理事長	小川 照夫	大阪府町村教育長会会長	豊能町教育委員会教育長
理事	嵯峨 健一	公益財団法人大阪府学校給食会	常務理事
理事	浦上 弘明	大阪府都市教育長協議会代表	八尾市教育委員会教育長
理事	真野 正道	大阪府教育委員会事務局	教育振興室保健体育課長
理事	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
監事	安井 好美	大阪国際大学短期大学部	非常勤講師

◆ 評議員名簿

(平成 24 年 4 月 1 日現在)

選出区分	氏名	摘要
学校関係者代表	井上 修身	元小学校校長
給食行政関係者代表	植田 政栄	元市教育委員会
	吉田 智子	元市教育委員会
児童生徒の保護者代表	菅波 賢二	大阪府立高校 PTA 協議会の推薦者
	坂井 幹	大阪市 PTA 協議会の推薦者
他府県の学校給食会	浦辻 利宏	奈良県学校給食会
	益田 敦弘	兵庫県学校給食・食育支援センター

■ 学校給食管理システム（栄養管理ソフト）貸出

当給食会では、学校給食で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。

◆ 平成 24 年度システム貸出先一覧表

	貸出先名	ライセンス数
1	箕面市教育委員会	2
2	豊能町教育委員会	1
3	吹田市教育委員会	2
4	島本町教育委員会	1
5	寝屋川市学校給食会	13
6	四條畷市立学校給食センター	3
7	交野市立学校給食センター	6
8	藤井寺市柏原市学校給食会	4
9	松原市立学校給食センター	4
10	富田林市立第2学校給食センター	2
11	大阪狭山市学校給食会	1

	貸出先名	ライセンス数
12	千早赤阪村学校給食会	1
13	泉大津市教育委員会	8
14	和泉市教育委員会	24
15	高石市学校給食会	6
16	忠岡町立東忠岡小学校	1
17	岸和田市教育委員会	17
18	貝塚市教育委員会	1
19	泉佐野市立学校給食センター	1
20	熊取町教育委員会	5
21	岬町立学校給食センター	2
	計	105

■ 大阪府学校給食「出前パン作り教室」(開催中)

食に関する体験活動として、大阪府内の学校を訪問し、たのしくパンを作り試食して、パンに関する事柄(学校給食のパンが出来るまでを動画で視聴等)も学ぶ「出前パン作り教室」を今年度は 20 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。

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んで学んでいます。

豊中市立南丘小学校 41 名 平成 24 年 7 月 6 日(金)



パン作り

名前 (稲垣未優)

私は、今日、初めてパンを作りました。最初、初めて作るのは、長細いパンを作りました。次に作るのは、カメで、そのカメのうさぎでした。一番むずかしいのは、曲けている部分です。こっちは、良かたと思つ事は、カメがカニにみえるので、目をうければよかったです。かたかたと思つます。焼きあがったパンのにおいは、おなかすくくらいにおいしかったです。すくすくおいしかったです。家に持って帰って、おばあちゃんに食卓でもらったら、おいしいねと言ってくれたのでうれしかったです。

今年も大阪産玉ねぎでソテードオニオンを作りました！

大阪産玉ねぎは、明治17年に泉州地域で本格的に栽培が始まり、「泉州たまねぎ」の基礎をつくりました。「泉州たまねぎ」は黄たまねぎの代表格で、水分が多く肉厚で甘く、ビタミンCやカリウムなどを多く含んでいます。



6月 給食会の職員が JA 大阪泉州に直接買い付け

7.5トンのたまねぎを積んで淡路島の工場へ



工場での皮むき作業



洗浄工程



みじん切りにカットされた玉ねぎ



ソテー作業



じっくり炒めるとこげ茶色に…



袋詰め後、冷凍させて出来上がり

原料配合表

原材料	配合割合
たまねぎ	99%
なたね油	1%

価格表

品番	規格	価格(税込)円	
		センター	学校
C700	スライス 1kg	697	718
C720	ダイス 1kg	697	718

★おすすめポイント★

手作業で何時間もかかる炒め作業がこのソテードオニオンを使うことにより短縮することができます。カレーやスープ、ハンバーグなどにお使い下さい。

食の豆知識シリーズ

【ソース】編

当給食会で取り扱っているソースはウスターソース、濃厚ソース、中濃ソース。ウスターソースはイギリスのウスター市で生まれ、日本に伝わったのは江戸時代とされています。日本のウスターソースは野菜・果実をベースとしていますが、発祥の地イギリスのウスターソースはアンチョビ、スパイス、にんにくをベースにしています。こちらは魚醤に似た味で、シチューなどの隠し味に使われます。

ウスターソース、濃厚ソース、中濃ソースは JAS (日本農林規格) により、主に粘度の違いで分類されています。中濃ソースは、濃厚ソースとウスターソースの中間の粘度で、東日本の食卓ではよく登場するソースです。いわゆる「とんかつソース」は濃厚ソースのことです。



果実缶詰に関する Q&A

Q. みかん缶詰に、一部が黒変した果肉が入っていました。黒い部分ができるのはどうしてですか？

A. 黒変した部分は病虫果とよばれるもので、選別工程で除去されず混入したものです。病虫果は、みかんの果肉部分を害虫が吸汁し、果肉の細胞が委縮することで発生します。時間が経つと徐々に黒変し、写真のような状態になります。

近年、残留農薬問題から農薬の使用が減り、害虫による被害の発生が多くなっています。

当給食会といたしましては、原料みかんの生産者への注意喚起とともに、製造工程の各チェックポイントにおける目視選別を徹底するよう指導するなど、病虫果の混入防止に努めております。

発見された場合は、取り除いてご使用いただければ問題ありません。

(参考 福岡県学校給食会ホームページ・生活協同組合コープこうべホームページ)



食育講座 「きのこおからの卵とじ」

なにわ の 郷土料理

かつては、天然の凍り豆腐がさかんにつくられていたので、おからを使ったおかずも多く作られました。おからは、ひと玉で5人分くらいのおかずが出来るので経済的です。

鯛などの魚を炊くと、その煮汁を利用して、ねぎ、人参、うす揚げ、生姜のみじん切りなどを入れ、味がしみこむまで煮たものを利用したりしました。いかにも大阪らしいソツのない料理といえます。この献立は、泉佐野市あたりの料理です。



材料(4人分)

- | | |
|----------------|-----------------|
| ・おから …… 250g | ・卵 …… 5個 |
| ・椎茸 …… 100g | ・青葱 …… 1/2本 |
| ・しめじ …… 100g | ・さとう …… 大きじ2 |
| ・えのきだけ …… 100g | ・薄口しょうゆ …… 大きじ3 |
| ・人参 …… 1/2本 | ・みりん …… 大きじ1 |
| ・えびじゃこ …… 200g | |

作り方

- 1 鍋に水200ccを入れて火にかけ、えびじゃこを加える。赤くなれば取り出して殻を剥いておく。
- 2 おから、調味料、せん切りにした人参を入れ、煮上がればきのこを加え、かきまぜる。
- 3 さらに一煮立ちすれば①と葱を加える。
- 4 味をみて、とき卵をかけてかき混ぜ、とろみがあるうちに火を止める。

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ご寄稿をいただき有り難うございました。

当給食会は、8月に事務所移転を行いました。教材貸出コーナーなども充実させましたのでぜひ、お立ち寄りください。役職員一同、新しい気持ちで児童・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いたします。