

学校給食だより

おおさかの

第35号

平成25年1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>



大阪市立南大江小学校



文部科学大臣表彰「学校の部」を受賞して

茨木市立彩都西小学校
校長 阿部 丘之亮

第63回全国学校給食研究協議大会において、文部科学大臣表彰「学校の部」を受賞しました。

今回の受賞は、「茨木市の学校給食のこれまでの取り組みの成果」「本校の衛生管理に配慮された給食施設」「本校での栄養教諭による食育指導や大阪産(もん)を使った食・農OSAKA『小学生アイデア料理コンテスト』で、2009年度・2010年度と連続優勝、2011年度特別賞『大阪産 学びのチームワーク賞』を受賞」それらが評価されたのだと思います。

大会初日には、学校給食の役割と食育の推進について文部科学省からお話がありました。学校給食の役割は、身体の発育期にある児童生徒にバランスのとれた栄養のある食事を提供し、このことにより児童生徒の健康の増進・体位の向上を図るものであり、大きな教育的意義があること。そして、食育推進における課題として、①生涯にわたるライフステージに応じた食育の推進、②生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進、③家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進をあげられました。また、学校給食の安心・安全の確保

として、現在問題になっている食品の放射性物質は、出荷段階において生産地できめ細やかな検査が行われていることや、より一層の安心・安全のために学校給食の提供前、提供後の検査を今後も継続して実施していくことなど、具体的に説明していただきました。

今大会の主題である「生きる力を育む食育の推進と学校給食の充実」～食べることは生きること。食べることは楽しいこと。～を目指して、あらゆる関係機関と連携し、子どもたちの健康な体と豊かな心を育むためにさらなる学校給食の充実と食育の推進を実践していきたいと思えます。

目次

■給食風景	1
■食の教育だより「大阪市立南大江小学校」	2~4
■新任栄養教諭紹介	5
■大阪学校給食献立コンテスト	6~7
■給食会だより/食の豆知識	8~9
■平成24年産大阪府学校給食用精米	10~11
■Q & A / なにわの郷土料理	12

食の教育 だより

なにわの伝統野菜を通して 地域の食文化や歴史を知る

大阪市立南大江小学校
栄養教諭 萩 真季

本校は、大阪市の中心部に位置し、高層のオフィスやマンションが立ち並び大都会の中に建っています。しかし、すぐ西側には大阪の郷土料理「船場汁」の発祥地である「船場」という昔からの問屋街や、玩具店や人形店が集まった「松屋町」があります。また歩いて10分程で北東の方向には大阪城公園があり、東には広い「なにわの宮跡」があります。このように、歴史的なものが色濃く残っている地域にあります。

本校では、食育の一環として様々な「なにわの伝統野菜」を栽培し、調理しておいしく大切にいただいています。「なにわの伝統野菜」がなぜ昔から大阪で作られていたのか、その歴史背景も合わせて学び、地域の食文化や食に関わる歴史を理解し、尊敬できる心をもつ「食文化」（食育の6つの目標のうちのひとつ）の取り組みをしています。



▲ 大阪市中央区発祥のなにわの伝統野菜「玉造黒門越瓜」

3年生 田辺大根 (大阪市東住吉区発祥)

3年生「国語」の教科書に「ゆうすげ村の小さな旅館」という物語に大根づくしの料理が出てくることから、栽培を始めました。

野菜が苦手な児童も、自分で育てたものは、ひと味もふた味も違うようで、立派に育った田辺大根の葉も根も全てきれいに残さず食べました。大阪市では、一括献立で大量に食材が必要なため、なにわの伝統野菜を給食に入れることは難しいですが、田辺大根は、ブロックごとに、給食に登場しています。



▲ 大切に育てた田辺大根を収穫している。



▲ 葉もきんぴら風にして、大切に調理する。

4年生 たまつくりくろもんしろうり 玉造黒門越瓜 (大阪市中央区発祥)

地域近辺にある玉造神社の禰宜である鈴木伸廣さんに来校していただき、玉造黒門越瓜の育て方や、地域の歴史について話を聞く取り組みをしています。南大江小学校は、安土桃山時代には大阪城の構内に位置していました。太閤下水という豊臣秀吉が築かせた石造りの下水溝が、現在でも使われ運動場の下を流れています。玄関横には見学施設が作られ多くの方が見学しています。

大阪城を守るため玉造に立てられていた黒塗りの門「玉造黒門」のあたりで、当時よく栽培されていたのが「玉造黒門越瓜」です。「玉造神社」は、江戸時代に多くの人に人気のあった伊勢神宮へ



▲ 鈴木さんの話を聞いて昔の地図で、小学校が大阪城の構内にあったことを確認している様子



▲中央区保健福祉センターで、玉造黒門越瓜の苗植え式に、地域の方や大阪城を頭にのせた中央区のキャラクター「ゆめまるくん」、「くろもんちゃん」と参加している4年生



の「お蔭参り」の近畿一円の拠点でした。また玉造小学校や南大江小学校の校区は当時酒造りが許されている地域でした。越

瓜は、お蔭参りの人を通じて生駒の山を越え、奈良で酒粕と一緒につける「奈良漬」になったといわれます。6年生では修学旅行で伊勢に行くので、自分の住む地域の産物と伊勢との繋がりがあ

ることを認識し、広い視野で日本の食文化を学ぶきっかけになっています。

また、中央区保健福祉センター主催で地域の食育を推進する「中央区食育関係者連絡会」の取り組みとして、今年度はホテルニューオオタニから2人のシェフに来校していただき、手作りクラブの児童に、家庭科室で「玉造黒門越瓜のポトフ」の実演見学と試食をさせていただきました。プロの技に、子どもたちは感嘆の声をもらっていました。



▲プロの技を見つめる子どもたち

この後、中央区で行われている「玉造黒門越瓜の料理コンテスト」に全員レシピを作成して出品し、多数入賞しました。中央区の食育展では、表彰式だけでなく入賞した料理をプロが実際に料理をしたものが展示され、家族で参加されていました。

5年生 こつまなんきん 勝間南瓜 (大阪市西成区発祥)



▲蒸した勝間南瓜を、裏ごししている様子



勝間南瓜普及の会の辰巳久子さんに、「なにわの伝統野菜」の歴史や勝間南瓜について話をお聞きしました。苗植え、薫しきも一緒にご指導いただきました。収穫したものを、辰巳さんと、地域の方を招いて、ご協力を得ながら「勝間南瓜のパンケーキ」や「パンプキンスープ」にして、美味しくいただきました。交流や会食を通して、体も心も温まります。

を、辰巳さんと、地域の方を招いて、ご協力を得ながら「勝間南瓜のパンケーキ」や「パンプキンスープ」にして、美味しくいただきました。交流や会食を通して、体も心も温まります。

6年生 かぶら 天王寺蕪 (大阪市天王寺区発祥)



▲天王寺蕪の紙芝居を他学年の児童に読んでいる様子



6年生が育てた天王寺蕪を料理したものを、他学年の児童が試食したり「わては天王寺蕪でっせ」(作:志村敏子さん)の紙芝居を読むプレゼントをするなどして、天王寺蕪の由来などを伝えていきます。「天王寺蕪のあっさり漬け」や「ベーコンと蕪のあんかけ」など、自分の作った料理をおいしく食べてもらうことの喜びを感じとれる体験になっています。

平成 24 年度 食に関する指導の全体計画

大阪市立南大江小学校

児童の実態

多くが学校給食を楽しみにしている。朝食については、摂取率も高く、バランスもとれている場合が多い。しかし一方不規則な生活習慣や運動不足による肥満がみられる。

保護者、地域の実態

大阪城公園が近くにあり、近代的なビル、マンションが混在している。教育熱心な保護者も多いが生活実態はばらつきがある。

学校教育目標 自ら学び、考え、正しく判断できる、心豊かでたくましい子どもを育てる。
 学校経営の重点 「生きる力」をはぐくむ教育活動を推進する。
 健康管理の重点 健康的な生活を送るための基本的な生活習慣を身につける
 健全な食生活を実践できる子どもを育てる

目指す子ども像
 ・自ら判断し、実践できる、たくましい子

食に関する指導の目標

- ①食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする。(食事の重要性)
- 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。(食品を選択する能力)
- ④食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人々への感謝する心を育む。(感謝の心)
- ⑤食生活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、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。(食文化) (など)

食育推進委員会

- ・校長
- ・教頭
- ・教務主任
- ・健康教育部
- ・養護教諭
- ・栄養教諭

幼稚園・保育所との連携に関する方針

園児の学校訪問。児童と園児の交流

各学年の食に関する指導の目標 (基本的な食生活の習慣を身につける)						
	食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化
低学年	食べ物に興味関心をもつ	好き嫌いせずに食べようとする	いろいろな食べものの名前がわかる	作ってくれた人の努力が分かり感謝する	食事のマナーを身につけ、なかよく食べる	昔から伝わる食べ物があることを知る
中学年	食事の喜び、楽しさがわかる	食品の栄養素の特徴を理解する	食品の安全や衛生に気をつけられる	自然の恵みに感謝する	食事のマナーを身につけて楽しく食事ができる	季節や行事・地域の食べものがあることを知る
高学年	朝食をとる大切さを理解し、習慣化できる	バランスのとれた1食分の食事が考えられる	食品の安全や衛生に気をつけられる	生産者や自然の恵みに感謝し残さず食べる	食マナーを考えて気持ちよく食事をする	日本の食生活は諸外国ともかかわっていることを理解する。

中学校連携に関する方針

児童の中学校訪問 教職員の交流

		1 学期		2 学期		3 学期		
		低	中	低	中	低	中	
特別活動	給食時間	・いろいろな食べ物の名前がわかる ・給食で使用する食べものを見て関心を持つ	・赤色・黄色・緑色の食べ物のグループと働きを知る	・赤色・黄色・緑色の食べ物の名前がわかる	・食べ物を赤色・黄色・緑色の3つのグループに分けることができる。	・関心を持っていろいろな食品の名前がわかる ・好き嫌いなく食べる	・食べ物の働きがわかり、分類できる ・好き嫌いなく食べることが大切なことを知り、自分の食生活を見直し、課題を見つける	
	学級活動	給食カレンダーによる指導、三色栄養分類、行事食、郷土食、世界の料理、旬の食材、食材展示 栄養教諭の学級訪問指導 (全学年) 健康のためによい生活習慣を身につける。毎月の食育週間で食生活教材を使用して学習する。						・自分の食生活を見直し、課題を見つけ、健康のためによい食生活への具体的な方法を見つけ、実践する。
	学校行事	・入学式・健康診断・遠足・食育週間・日曜参観・個人懇談会		・自然体験学習・運動会・学芸会・個人懇談会・修学旅行		・給食週間・学校保健委員会・卒業遠足・卒業お祝い交流給食・卒業式		
	児童会活動 クラブ活動	放送、ポスター、掲示物、クラス訪問、食育週間、学校給食週間 ・手作りクラブ						
教科との関連	国語	ものの名まえ	春の七草	すがたをかえる大豆		のどがかわいた		
	社会			大阪市の農業を守る人々	くらしとごみ 大阪の特産物	私たちの食生活と食糧生産 食料生産を支える人々	昔の人々の暮らし	
	理科			植物のつくりと育ち	季節と生き物	発芽と成長	体のつくりとはたらき	
	生活	給食室の探検をしよう	野菜を育てよう 野菜を育てて食べよう (さつまいも)					
	家庭					ごはんともそ汁を作ってみよう バランスのよい食事をしよう	・朝食に合うおかずを作ろう ・お弁当を作ろう ・楽しい食事を工夫しよう	
	体育 (保健領域)			毎日の生活と健康	育ちゆく体とわたし	心の健康	・病気(生活習慣病)の予防	
道徳	学校給食週間・食育週間の取り組み(食べ物に感謝しよう・給食ありがとう)				おかげさまで			
総合的な学習			なにわの伝統野菜の栽培	残食減量大作戦 なにわの伝統野菜の栽培	なにわの伝統野菜の栽培	伊勢の食を調べよう なにわの伝統野菜の栽培		
家庭・地域との連携の取り組み方	学校、家庭、地域が連携して子どもたちにとって望ましい生活リズムを育てていく。 PTA 給食試食会、ふれあい給食、PTA 給食委員会(親子クッキング)、学校給食で登場する食材の展示と紹介、生活習慣向上の資料展示、地域の方によるなにわの伝統野菜の講習、児童が育てたなにわの伝統野菜の調理と試食、給食だより(いただきます)、栄養ニュース(保護者向け)、食育ファイル栄養教諭による指導と活用(食に関する指導の記録)、中学生のお弁当(6年生家庭配布資料)、食育のアンケート調査実施							
個別指導	保護者からの申し出や定期健康診断の結果、日常の食生活の様子等から個別指導が必要な児童については個別指導をする。職員会議等で教職員全員の共通理解をはかり、関係教職員が連携をとりながら指導にあたる。 期末個人懇談の日に食に関する相談室を開催(肥満、偏食、スポーツ)、食物アレルギー児童に対する学校給食の相談指導等。							

新任栄養教諭紹介 ②

トピックス

平成 24 年度は大阪府で 10 名の栄養教諭が誕生しました。
今号では、4 名の方に半年間を終えての思い、抱負、感想などを伺いました。

松原市立中央小学校 栄養教諭 矢野 真依子

3月に大学を卒業し、念願の栄養教諭となってからあっという間に半年がたちました。最初は知らないことばかりで何をしたらいいのかも分からず不安と戸惑いの連続でしたが、少しずつ出来ることも増え、やりがいを感じながら毎日を過ごしています。



小学校では、食育の授業や給食の時間に各クラスに入らせてもらったり、掲示板を作ったり、委員会や学校行事にも参加して積極的に子どもたちや学校の様子を知るようにしています。子どもたちの「矢野先生!」「給食おいしかったで!」などの言葉や、元気いっぱい笑顔をもらえたときに「この仕事を選んでよかったなあ」と感じます。

私にはまだまだ知らないことやわからないことがたくさんありますが、給食センターには栄養教諭の先輩方や調理員さん、学校には先生方、そして子どもたちからたくさんのことを教えて頂ける今の環境に、とても感謝しています。これからも、子どもたちに食の大切さや楽しさを伝えられる、もっと頼りになる栄養教諭を目指して、日々頑張っていきたいと思っています。よろしくお願ひいたします。

泉大津市立旭小学校 栄養教諭 今澤 裕子

栄養教諭として、現在の小学校に配属されてからの半年は、本当にあっという間でした。前年までは、講師として泉大津市の別の小学校にいましたので、全く知らない地域での採用ではなかったものの、栄養教諭になって、新しい学校での勤務に慣れるのはとても大変でした。



そんな日々の中でも、市内の先輩栄養教諭の先生方や職員室の先生方の助言をいただいたきながら、私が今できることを少しずつ取り組んでいるところです。

そのひとつは、ランチルーム給食です。生きた教材である給食を目の前にしてできる食育の場であり、子どもの声を直接聞くこともできるので、今後の食育につなげやすくなります。

また、担任の先生方との話で、子どもたちの食の課題点も見つかったため、そこを重点的に食に関する授業に取り入れて、計画していきたいと考えています。

私が栄養教諭を志したのは、これから成長していく子どもたちに食の大切さを教えていきたいと思ったからです。初心を忘れずに頑張っていきたいと思っていますので、ご指導のほどよろしくお願ひいたします。

堺市立東陶器小学校 栄養教諭 山本 瞳

「子どもたちが将来、健康でいてほしい」そんな思いから私は栄養教諭を目指しました。常に忙しい学校の中で私には何が出来るのか、何をすべきなのか…悩むこともしばしばですが、子どもたちの「給食おいしかったよ!」「今日の話おもしろかった!」という元気な一言が何よりも私の栄養剤になっています。



半年が過ぎ一番感じたことは、身近にできる小さなことをしっかりと固めていくべきだなということです。無理に何かしようと焦った時期もありましたが、堺の衛生管理を理解することや子どもたちが喜ぶ栄養バランスのよい献立をたてること、おいしい給食を作ってもらえるように調理員さんとのよい関係を築くこと、校内の先生方と気になった子について情報交換すること、そして子どもたちとの会話を大切にすることなど、この1年はそういったことをまず大切にしていきたいと思います。

まだまだ未熟な私ですが、日々支えてくださる周りの方への感謝の気持ちを少しずつでも子どもたちに返していけるように務めていけたらと思います。よろしくお願ひいたします。

堺市立新檜尾台小学校 栄養教諭 山下 順子

4月から堺市立新檜尾台小学校の栄養教諭として着任してからはや1学期が過ぎました。

4月当初は晴れて「栄養教諭」になれたことの喜びや希望で胸を膨らませながらも実際の仕事を思うと不安や戸惑いでいっぱいでした。この半年間、多くの失敗を重ねながらも職場の先生方や調理員の方々、栄養教諭の先輩方に支えられ、今では充実した日々を過ごさせていただいています。毎日給食時間中に教室を回ると、子どもたちから「今日もぜんぶペロリできたよ!」「今日の給食おいしい!」等の声がかえってきます。そんな子どもたちの笑顔を見ると元気がわいてきます。教室に回って子どもたちの食べている様子を見ると、食育に関する様々な課題が見つかります。また、給食時間のふれあいを通して、子どもたちとの信頼関係が築けるようになってきました。食を通して子どもたちへ伝えたいことはたくさんありますが、一人の栄養教諭が学校・地域で食育を進めるためには、校内の先生方や調理員の方々、保護者や地域の方々とコミュニケーション・連携がとても大切だと感じています。



給食管理や食育指導などまだまだ未熟で悩むことの多い日々ですが、子どもたちにとってよりよい食生活が送れるよう「食のリーダー」として、私のできることを1つ1つ努力して行い、魅力あふれる栄養教諭を目指していきたいと思っています。これからもご指導よろしくお願ひいたします。

大阪府学校給食会食育講演会

- 日程** 平成24年12月21日(金) 14:30～
会場 ホテルアウィーナ大阪
講演内容 「学校における食育の推進と学校給食の役割」
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



おおさか学校給食献立コンテスト

5年生の部



和泉市立北池田小学校
中川翔五さん



- 献立**
- バターパン・牛乳
 - 夏野菜ハンバーグ
 - ごまつなのおかかマヨ
 - スイカ

審査員講評

なすやオクラをハンバーグに入れるというアイデアに驚きました。自分でハンバーガーを作ることが出来るという点は、子ども達に人気になるでしょう。小松菜もおかかのコクでおいしく食べられそうですね。



枚方市立山田東小学校
安達悠作さん

- 献立**
- ごはん・牛乳
 - かじきのピザステーキ
 - ひじきとブロッコリーのいため煮
 - ミネストローネ
 - ヨーグルト

審査員講評

魚をおいしく食べられる献立になっています。カラフルな色合いの野菜がたくさん使われています。カルシウムもしっかりとれそうですね。



大阪市立扇町小学校
景山由多花さん

- 献立**
- いわしの野菜あんかけ丼
 - 牛乳
 - 花野菜のいろどりゆずの香あえ
 - なにわ野菜入りみそけんちん汁

審査員講評

田辺大根の根は汁に、葉は丼にと使用しているのはすばらしい。いわしの揚げ物+野菜あんの組み合わせで、魚の苦手な子どもでも食べやすそうですね。



枚方市立津田小学校
小橋彩乃さん

- 献立**
- ごはん・牛乳
 - さげフレークポテトコロッケ
 - 小松菜とパプリカのおろしぼんずあえ
 - 野菜モリモリモネストローネ

審査員講評

小松菜を食べやすいおろしポン酢で和えているのは食がすすむでしょう。さげフレークは色どりもよさそうです。

アイデア賞

市	学校名	氏名	賞
枚方市	津田小学校	宮平 まひろさん	・バターロールパン・牛乳 ・ラタトイユ ・カボチャのニョッキ ・冷せい豆乳コーンスープ 夏野菜たっぷりです★賞
枚方市	津田小学校	片岡 直貴さん	・コッペパン・牛乳 ・夏野菜のトマト煮込み ・大葉ポテト ・スイカの青じそ漬け エコでおいしいです★賞



6年生の部



八尾市立上之島小学校
藤原実結さん



- 献立**
- ごはん・牛乳
 - さわらの焼き魚
 - 若ごぼうの炒めに
 - 具だくさんとん汁
 - みかん

審査員講評

地元でとれる早春の若ごぼうをうまく献立に取り入れおもしろい。和食に合う組み合わせを工夫しています。



大阪市立新森小路小学校
大藤ななみさん

- 献立**
- ごはん・牛乳
 - ベジータ豆腐ハンバーグトマトソースがけ
 - 酢の物
 - みそ汁

審査員講評

豆腐ハンバーグに夏らしく枝豆としそを入れたよく考えられたおいしそうなハンバーグです。夏の野菜がいっぱいとれる献立ですね。



大阪市立中央小学校
湖東紘也さん

- 献立**
- とうもろこしごはん・牛乳
 - とうがんと豚肉の煮物
 - オクラとツナのカツオいため
 - みそ汁

審査員講評

食欲のない夏でもパッチリ食べられそう！1品ずつきめ細やかに工夫され旬の食材が生きています。



大阪市立中央小学校
湯木貞喜さん

- 献立**
- 枝豆&とうもろこしごはん
 - 牛乳
 - サーモンのバター焼き
 - 大根と鶏肉煮
 - ワカメと豆腐のみそ汁

審査員講評

枝豆・とうもろこしの入ったごはんは、色どりがきれい。伝統野菜を取り入れていてとてもおいしそうな献立です。

アイデア賞

市	学校名	氏名	賞
交野市	交野小学校	田中 宇宙さん	「まごわやさしい」で★賞
河内長野市	石仏小学校	川本 佳歩さん	お好み焼きにごはんを入れるなんてユニークで★賞
堺市	榎小学校	MERY (めりー) 中島 美玲さん・福和 英祐さん 田坂 龍之介さん・浪越 友菜さん	目をひく料理名で★賞
堺市	新金岡小学校	浅草 遼太郎さん	手作り米粉キャロットパン おいしそうで★賞
堺市	新金岡小学校	宇佐美 桃香さん	イラストぱっちり度★賞

大阪府学校給食栄養教諭支援セミナー



第3次となる平成24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。第1次、第2次の既受講生からも授業に取り組んでいる旨のうれしいお便りをたくさんいただいています。

どんどん広がり、深まっていくことを願いながらこれからも支援を続けてまいりたいと思っております。

講師コメント

“観て”学びとる力を！ 日下 豊子

先日行われた支援セミナーでは、受講生全員が同じ題材で模擬授業をしました。一般の教諭に比べて授業をしたり見たりする機会の少ない栄養教諭の皆さんにとっては、大変貴重な学びの場となりました。

授業を見る時には、漠然と見るのではなく視点を決めておくことが大切です。例えば発問に焦点を絞って児童の反応を観察したり、資料の提示の仕方や活用法等、自分が学びたいと思った視点で授業を“観る”と、今まで見えていなかった部分が見えてきたり、断片的であったものが一つの流れになって見えてきたりするものです。

セミナーでは、同じ題材でも授業者の数だけ様々な展開例があり、学ぶべき点が数多く見られました。“観る力”が育ってくると授業力も高まってくることを皆さんも実感できたと思います。ここで改めて、授業を“観る”視点を挙げておきます。

授業分析のポイント

- 児童の実態把握
- 板書(授業の流れが一目瞭然)
- 目当ての設定
- 資料(必要性、量、タイミング)
- 内容の精選
- ノート、ワークシート(内容、量)
- 教えること・考えさせること
- 子どもへの対応
- 発問、指示、助言
- 時間配分
- 作業の取り入れ方…
- など

皆さん、教室にお邪魔して先生方の授業を見せていただきましょう。新たな発見や驚きが沢山ありますよ。

受講生の声

「毎回、玉手箱を開けるような・・・」 吹田市立吹田第一小学校 栄養教諭 遠藤裕子

今年度、念願の「栄養教諭支援セミナー」を受講する事が出来ました。食育の指導方法について、新しい手法を教えていただき、多くの学びと発見があり、回を重ねる度に、毎回、玉手箱を開けるようなワクワク、ドキドキしたとても楽しい受講となりました。他市の参加者の方々のプレゼンを見せていただき、とても貴重な交流になり、目から鱗で現場に戻ります。

早速、自分が今までやった事のない指導方法や内容、教材作りをやってみたい!と、現在取り組んでいます。従来の「詰め込みすぎの指導」から、「わかりやすく、簡潔な中身へ」と受講したことを活かして、今後もチャレンジしていきます。

セミナーを通して日下先生との出会いは、私にとって大切な宝物となりました。

食の豆知識シリーズ

【ケチャップ】編

オムライスやホットドッグなどでお馴染みの調味料「ケチャップ」。ケチャップといえばトマトケチャップを思い浮かべますが、その語源は中国語の「魚醤」だという説があります。

中国の「醤」はやがて魚醤から豆を使った穀醤に移り変わり、東南アジアに伝わりそこで加工されたものがさらにイギリスに伝わり、ケチャップが生まれました。当初のケチャップはアンチョビやマッシュルームなどを原料にしていました。

18世紀後半のアメリカの書物に、トマトケチャップの記述がありますが、この頃のものとはトマトソースに近い、酸味の強いものだったと言われていました。19世紀半頃、砂糖を大量に輸入するようになると、アメリカ国内ではトマトケチャップに砂糖を加えることが普通になりました。酸味が抑えられより長く保存できるようになったこれが現在の「トマトケチャップ」です。



■ 大阪府学校給食パン・炊飯指定工場並びに牛乳工場巡回調査

平成 24 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 24 年 9 月 4 日～10 月 4 日、共催 大阪府環境農林部流通対策室
昨年度に引き続き、原乳における放射性物質関係の安全確認も実施しました。

○パン 23 工場、炊飯 16 工場

平成 24 年 10 月～平成 25 年 2 月、共催 大阪府教育委員会
昨年度指摘事項の改善状況確認、並びに異物混入対策等についての指導を実施しています。



パン工場巡回調査

■ 大阪府学校給食用物資運営委員会（全体会）

第 1 回…平成 24 年 7 月 18 日(月) 14:30～17:00 アウィーナ大阪

第 2 回…平成 24 年 11 月 27 日(火) 14:30～17:00 給食会会議室

各市町村校より推薦された委員にご参集頂き、平成 24 年度取り扱い予定の大阪府学校給食用物資の購入先並びに売り渡し価格等に関する協議（第 1 回では 2 学期分、第 2 回では 3 学期分の価格について）、商品開発の経過報告と開発商品および新規取扱商品の紹介等を行いました。



▲ 第 1 回物資運営委員会の審議風景

■ 大阪府学校給食用物資運営委員会 開発選定小委員会



▲ 第 2 回開発選定小委員会の審議風景

第 1 回…平成 24 年 9 月 6 日(木) 14:30～16:30 給食会会議室

第 2 回…平成 24 年 10 月 31 日(水) 14:30～16:30 給食会会議室

市町村校から取り扱いの希望が多かった地場産物を使用した開発商品・アレルギー対応食品の選定について、商品取扱業者・製造メーカー担当者からの説明、各委員との質疑応答、サンプルの試食、審議し「大阪みかんノンオイルドレッシング」と「泉州キャベツ入りたこ焼き」が採用となりました。



▲ 開発商品の1つ「大阪みかんノンオイルドレッシング」

■ 大阪府学校給食用パン品質審査会

平成 24 年 11 月 9 日(金) 給食会会議室にて開催。各市町村に納入されている、コッペパンを抜き取りにて採取し当給食会、大阪府学校給食パン・米飯協同組合、市町村校栄養教職員、専門家等(38 名)が審査いたしました。その結果、次の 4 業者が受賞しました。

審査結果

最優秀賞 河内農産工業(株)

優秀賞 川崎製パン(株)
阿倍野食品(株)
大幸食品(株)



■ 大阪府学校給食安全衛生講習会

平成 24 年 11 月 16 日(金)、パン・炊飯指定工場、及び倉庫・輸送業者を対象に、給食物資の安全性向上のため講習会を実施しました、受講者は、熱心に受講し、石川講師に質問もされていました。

講習テーマ 「食品の事故にかかる製造者等の責任について」
～訴訟内容や判例からの検証～

講師 米田総合法律事務所 弁護士 石川直基氏



■ 大阪府学校給食ブロック会議

平成 24 年 11 月 19 日、20 日、22 日に府内市町村の関係者にご出席いただき、来年度の給食物資の価格動向や市町村での課題等について、活発に討議がなされました。



■ 平成 24 年産 大阪府学校給食用精米について

平成 24 年 12 月より新米に切り替わり、引き続き安心安全なお米の供給に努めております。

■ 平成 24 年産銘柄の紹介

<専用銘柄米>

- 1 おぼろづき (北海道) JAびばい・JAいわみざわ
- 2 つがるロマン (青森) JAつがる弘前
- 3 ヒノヒカリ (香川) JA香川
- 4 キヌヒカリ (滋賀) JAおおみ富士

<一般銘柄米>

- 5 あきたこまち (秋田) JA秋田みなみ
- 6 きらら397 (北海道) JAいわみざわ
- 7 ななつぼし (北海道) JAいわみざわ
- 8 まっしぐら (青森) JAつがる西北

(下記精米試食会の結果、平成 24 年度の採用銘柄は 1,3,4,6 になりました。) ※胚芽米はヒノヒカリを使用しています。

■ 産地視察風景

平成 24 年産の新米の産地視察へ行ってまいりました。

稲の生育状況や、各産地での水稻取り組み状況についての調査、貯蔵庫での保管状態や安全管理体制の確認をしてまいりました。

各産地において、JA が中心となり、安全で安心なお米を供給するシステムが構築されています。

JA おうみ富士



A 第一第二カントリーエレベーター



B 低温倉庫内

JA つがる弘前



C 西部ライスセンター



D つがるロマン圃場

JA いわみざわ



E 情熱米ターミナル



F いわみざわ圃場

JA びばい



G ライスステーション



H おぼろづき圃場

JA 香川



I ヒノヒカリ圃場



J 香川農協カントリーエレベーター

■ 平成 24 年産学校給食用精米試食会

日時 平成24年10月19日(金)
午後2時～午後4時半

場所 ホテルアウリーナ大阪 3階 「葛城」

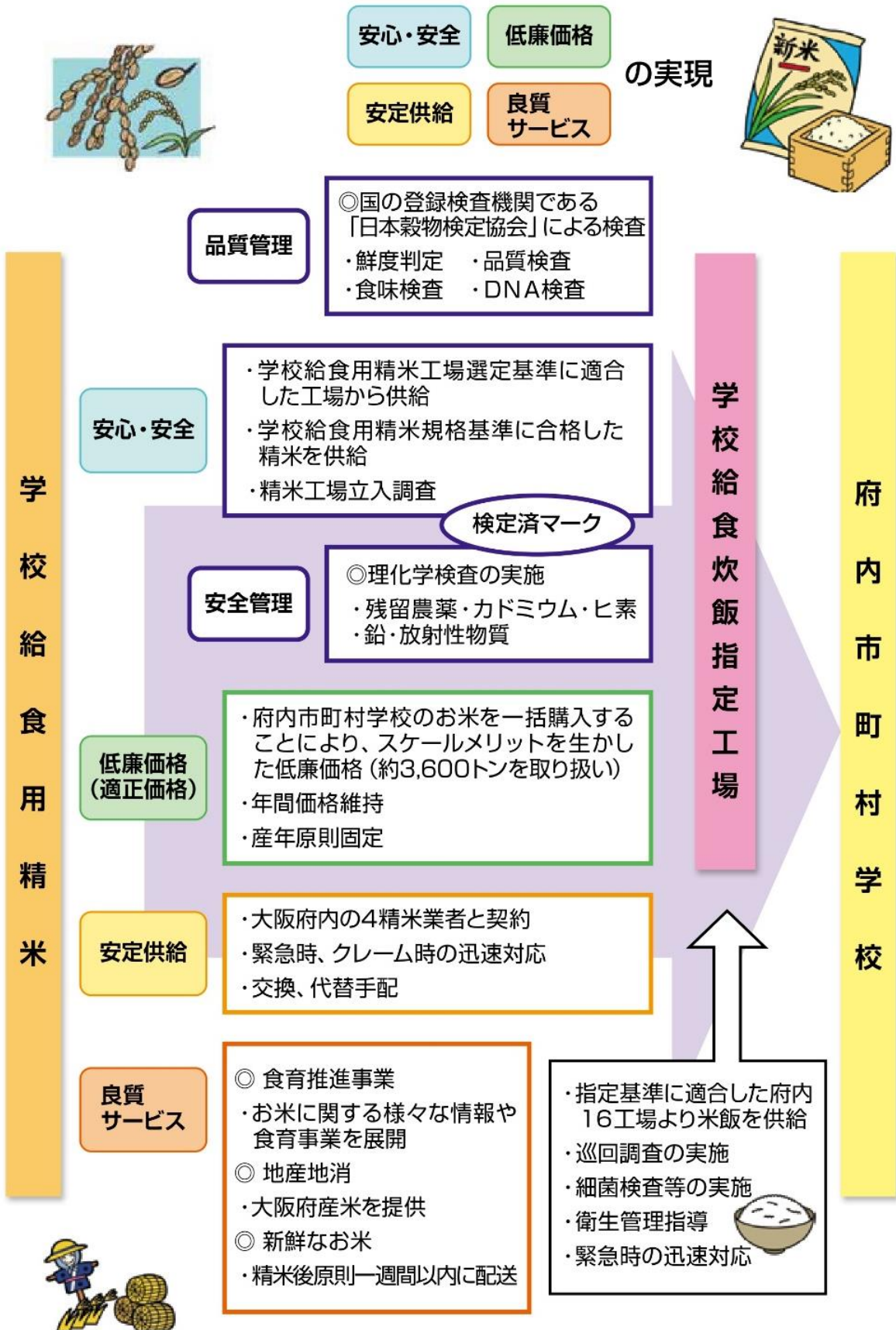
市町村、学校関係者様にご参加いただき、学校給食専用銘柄米・一般銘柄米の8銘柄を実際に試食し、精米銘柄の選定をおこなっていただきました。

また JA 全農 本所米穀部西日本米穀販売事業所 業務課 課長の桑原真一郎氏をお招きし、「安心安全なお米が消費者に届くまで」「米トレーサビリティ法」についてご講演いただきました。



学校給食用精米・米飯 供給マップ

公益財団法人 大阪府学校給食会



うずら卵水煮缶詰に関するQ & A

Q. 稀にうずら卵の卵白表面が黒く変色しているのを見かけます。変色の原因は何ですか？

A. うずら卵缶詰では、稀に卵白表面または缶内面に黒点が認められることがあります。これは卵に含まれる硫黄分と鉄分が化学反応し、硫化鉄などの黒色物質（硫化黒変）が形成されることによつて発生します。缶内面には黒変防止の塗装が施されていますが、この塗装に微小な孔やキズが生じたり、衝撃によつて塗装が割れると、露出したブリキ面に卵が接触することで黒変する場合があります。食べても特に害はありません。

また、表面が割れている卵から卵黄の成分である油脂分が卵油となり、中の溶液が濁ったり油浮きが起こるケースがありますが、こちらも食べても害はありません。



食育講座

「粉豆腐入り雑煮」

なにわ の 郷土料理

大阪では、かつては、天然の凍り豆腐作りがさかんに行われていました。凍り豆腐を作る際に出る割れたものや形状不良のものは粉にして「粉豆腐」として食べていました。粉豆腐の原料は100%大豆です。味にクセが無く淡泊で、いろいろな食材と組み合わせて使われてきました。



材料(4人分)

・金時にんじん … 40g	〔・粉豆腐 …… 50g
・大根 …… 170g	〔・熱湯 …… 大さじ2
・里芋 …… 240g	・水 …… 670cc
・丸餅 …… 4こ	・白みそ …… 120g

作り方

- 1 粉豆腐団子を作る。
乾燥大豆粉に熱湯を加えてよくこねる。手に少量の油をつけて2cm位の団子を作る。
- 2 すべてのことが丸く収まるように、野菜類は、すべて輪切りにする。
- 3 水で柔らかく煮て、粉豆腐団子、丸餅を入れて仕上げる。

郷土料理研究会より

編集後記

謹んで新春のお慶びを申し上げます。

旧年中のご愛顧を感謝いたしますとともに、本年も子どもたちのため安全・安心な給食物資の安定供給と食育の普及充実をめざしてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

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。