

学校給食だより

おおさかの

第37号

平成25年7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



泉南市立鳴滝小学校



公益財団法人大阪府学校給食会の役割

公益財団法人 大阪府学校給食会 事務局長 上野 智

この度、4月1日付けで公益財団法人大阪府学校給食会の事務局長に就任いたしました上野です。どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

大阪府学校給食会は、昨年4月にあらたに公益財団法人として出発しました。より一層の公益性と社会的な信頼度の下、透明性の高い公正な法人運営が求められます。

学校給食関係者から信頼される給食会になるよう努めて参ります。

当給食会は市町村及び学校の代表者で組織される大阪府学校給食用物資運営委員会、又外部の有識者のご助力を賜り、事業に取り組んでいます。

当給食会の物資供給事業は、市町村及び学校の意向・ニーズに応じて、府全体で一元的に取り扱うことによりスケールメリットを活かし、安全・安心で良質な給食用物資を供給するため、指定工場等の巡回調査・食品の検査を効率的に実施し、年間を通して安定供給を行っています。

また、大阪府学校給食用物資運営委員会を開催し、学校給食用物資の選定、価格及び品質・規格等について協議をお願いし、取扱物資の学校給食への品質の確保・向上に努めています。

さらに、栄養バランスの取れた食品、地場産物を使用した食品、アレルギー対応食品の開発・選定等、市町村及び学校の意見を食品に取り入れ反映させるなど、民間事業者と市町村・学校との調整機能を有しています。

そして、物資供給事業はもとより、学校給食の普及充実と食育推進の支援を行うための食育講演会・栄養教諭

支援セミナー・献立コンテスト等の事業を開催するとともに、食育・衛生管理の教材として、書籍、DVD、フードモデル等の貸出を行っています。

また、情報の発信として季刊紙「おおさかの学校給食だより」の発行やホームページによる最新の情報提供を行っています。

当給食会は上記事業を行い大阪府内の市町村及び学校の学校給食を支援する唯一の公益財団法人です。

今後とも、職員一丸となり皆様のニーズを踏まえた公益事業を積極的に推進・努力いたしますので、ご支援・ご協力をお願い申し上げます。

最後に、この「おおさかの学校給食だより」のさらなる内容充実を図るため、食に関する指導の情報や給食用物資の紹介等学校給食の情報発信源として幅広くご活用いただけるよう取り組んで参ります。皆様方の貴重な情報をお待ちしております。

目次

| | |
|---------------------|-------|
| ■給食風景 | 1 |
| ■食の教育だより「泉南市立鳴滝小学校」 | 2~4 |
| ■市町村だより「高槻市立若松小学校」 | 5 |
| ■行事案内 | 6 |
| ■衛生講習会/栄養教諭支援セミナー | 7 |
| ■学校給食会組織 | 8 |
| ■教材の貸出 | 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

泉南市立鳴滝小学校（泉南市立学校給食センター） 栄養教諭 黒川 知香子

泉南市は、大阪府の南部に位置しており、北西は大阪湾に面し、南東は和泉山脈に接しています。

本校は泉南市の中央に位置し、泉南市が学校規模適正化をすすめる中で、小規模になった鳴滝第一小学校と第二小学校が分離後37年ぶりに統合し、鳴滝小学校として出発して3年目を迎えています。（児童数250名）

食べることへの意欲は、学習意欲へもつながると考え、児童の基本的な生活習慣の確立のひとつとして、食（特に朝食）の重要性を啓発しています。

各学年の取り組み

1年生 「給食がはじまるよ！【特別活動】」

給食は給食センターで作られていることを説明したり、人気のメニューや先生たちの好きなメニューなどの写真を見せて紹介したりとこれから始まる給食が楽しみになるよう心がけました。

泉南市の1番人気のメニューは“味噌カツ”。子どもたちは、「いつ味噌カツ出るん？」と今から楽しみな様子でした。



2年生 「えんどう豆のさやむき体験 【生活科】」

給食で使用する泉南地域産（岸和田市～岬町産）のえんどう豆をむきました。

「さやの中はどうなっているかな？」というクイズをし、観察しながらむきました。

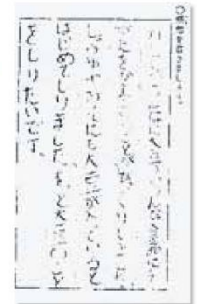
児童の顔つきは真剣そのもの。8kgものえんどう豆をあっという間にむき終えました。

「給食の、高野豆腐とえんどうの卵とじが楽しみ。」と自分たちがむくことで、苦手な豆も食べてみようという意欲を高めることができました。



3年生 「すがたをかえる大豆 【国語科】」

単元に入る前に、実物の大豆製品を観察し、大豆がどのようにすがたをかえたのかを予想しました。「もっと大豆のことを知りたい。」などの感想がたくさんあり、国語科の学習内容を深め、自ら学ぶ意欲を高めることができたと感じています。



4年生 「野菜のひみつ【特別活動】」

苦手な食べ物のアンケートで、ワースト3は野菜ばかり…。そこで、野菜のもつパワーについて考え、野菜をしっかり食べようとする意欲を育てました。

「野菜がこんなにたくさんいい働きをしてくれるなんて知らなかった。これからは野菜をしっかり食べようと思った。」と苦手な野菜にも挑戦していました。

5、6年生 【家庭科】

「ごはんのみそしるを作ってみよう（5年生）」 ごはんの炊き方、みそしるの作り方を学習しました。

「お弁当作り（6年生）」 中学校に向けてお弁当作りの学習をし、簡単に作れるお弁当のおかずを作りました。

それ以外の食に関する指導

| 学年 | 題材名 | 指導内容・ねらい |
|----|--------------|---|
| 1年 | 好き嫌いしないで食べよう | 給食に隠された元気のひみつ（赤・黄・緑のグループの食品がバランスよく組み合わせられていること）に気づき、好き嫌いしないで食べようという意欲を育てる。 |
| 2年 | うんちはかせになろう！ | ウンチは体からのお便りで、元気ウンチを出すために食生活をどのように気をつけたらよいかということを考える。 |
| 3年 | 砂糖と上手に付き合おう | 普段食べているおやつに含まれる砂糖の量や1日にとってもよい砂糖の量について知り、砂糖のとり過ぎによる害について学習する。砂糖をとり過ぎないようにしようという意欲を育てる。 |



■ その他学校の取り組み

① 田植え・稲刈り、もちつき大会

学校の裏に水田があり、もち米を作っています。希望者を募り、地域の方の指導のもとに、もみまき、田植えをしました。秋には、稲刈り、脱穀をして、毎年 60kg くらいのもち米を収穫しています。とれたもち米で 12 月には、保護者や地域の方にも呼びかけ、もちつき大会をしました。米づくりの大変さを知ること、毎日食べているごはんのことは見直すこともできました。



② 保健委員会 朝ごはんグランプリ

保健委員会では、児童から簡単で栄養がある朝ごはんメニューを募集し、誰でも作れるメニューを選んで発表する「朝ごはんグランプリ」をしました。

ロールパンにウインナーをはさむ、スープをつけるなど少し手を加えるだけで、誰でも簡単に作れて、栄養バランスの良い朝ごはんに変身することを紹介しました。



③ 正しい生活習慣の啓発

正しい生活習慣を啓発するため、児童朝会に教職員で「いっちょまえ劇」を行いました。劇の中では、「朝ごはん 3 分クッキング」で簡単にできる朝ごはんも実際に作って見せました。

その後、児童が寝る時刻、起きる時刻、朝ごはんを食べてきたか、持ち物はそろっているかななどをチェックしたものを学力向上部の先生が確認し、声かけ等をして改善するように取り組みました。保護者の方にもコメントをもらいました。



③食に関する指導

全体計画

泉南市立鳴瀬小学校

教育目標めざす子ども像

～つくりつづけよう！自分の生き方～
 かんじる・みつめる・きめる・まなぶ・つながる・つづけるー生きぬく

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、食事を通じて自らの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じて、豊かな心を育成し、社会性を養う。

- 食べものの働きや栄養についての理解を深める。(からだの健康)
- 楽しい食事を通して、望ましい人間関係や豊かな心を育てる。(心の育成)
- 準備、会食、後片付けなどを通じて、協調性や社会性を養う。(社会性の涵養)
- 児童が自らの健康の大切さを知り、望ましい食事の習慣を身につける。(自己管理能力の育成)

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 | 中学年 | 高学年 | |
|------------|---|--|---|-----|
| 幼稚園 保育所 | <ul style="list-style-type: none"> ・食べものに興味・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。 | <ul style="list-style-type: none"> ・食べものは働きによって、3つのグループに分けられることがわかるようにする。 ・好き嫌いなく食べることができるようにする。 | <ul style="list-style-type: none"> ・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ようにする。 ・食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を育てるようにする。 | 中学校 |

特別活動（給食の時間）の指導

| 特別活動 | 給食時間 | 1 学期 | | 2 学期 | | 3 学期 | |
|------|------|--|---|--|--|--|---|
| | | 低 | 中 | 低 | 中 | 低 | 中 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> ・給食について知ろう。 ・給食の準備や後片付けの仕方を知ろう。 | <ul style="list-style-type: none"> ・献立や食品について関心を持とう。 ・よくかんで食べよう。 | <ul style="list-style-type: none"> ・食べものの名前を知ろう。 ・楽しく食べよう。 | <ul style="list-style-type: none"> ・食べものの3つの働きを知ろう。 ・好き嫌いしないで、食べる努力をしよう。 | <ul style="list-style-type: none"> ・食べものに関心を持とう。 ・食べものを大切にしよう。 | <ul style="list-style-type: none"> ・食べ方をふりかえろう。 ・食べものを大切にしよう。 |
| | | <ul style="list-style-type: none"> ・食べものの働きを知ろう。 ・楽しい給食時間にしよう。 | <ul style="list-style-type: none"> ・食べものの働きを理解し、食品を組み合わせさせて食べよう。 ・食べものと健康について知ろう。 | | <ul style="list-style-type: none"> ・感謝して食べよう。 ・食生活を見直そう。 | | |
| | | 献立カレンダー・ポスター・給食室だよりなどを利用して指導（旬の食材・行事食・郷土料理など） | | | | | |
| 学級活動 | | よくかんで食べよう。 | | 食べものの働きを知ろう。 | | バランスよく食べよう。 | |
| 学校行事 | | 入学式 健康診断 体育大会 校外学習 | | 校外学習 PTA給食試食会 日曜参観 | | 給食週間の取り組み 卒業式 | |
| 児童活動 | | 児童保健委員会による食べ物と健康についての寸劇を児童集会で発表。給食時間での当番活動。 | | | | | |

教科等の指導

| 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 | | ・インスタント食品 わたし達のくらし |
| 社会 | | | ・泉南の農業 | ・ごみのゆくえ | ・私達の食生活 と食糧生産 | |
| 算数 | | | | | ・割合 | ・比例 |
| 理科 | | | | | | ・消化と吸収 |
| 生活 | ・学校探検 | ・野菜を育てよう | | | | |
| 音楽 | | | | | | |
| 図画工作 | | | | | | |
| 家庭 | | | | | 料理って楽しいね | 見直そう！毎日の食事 |
| 体育(保健) | | | ・毎日の生活と健康 | ・育ちゆく体とわたし | ・心の健康 | ・病気の予防 |
| 道徳 | | | | | | |
| 総合的な学習 | | | | | | |
| 家庭・地域との連携 | 就学時検診や入学式の機会に保護者へ啓蒙、給食だより、学年・学級だより、保健だよりの発行。給食試食会、PTAとの連携での料理教室などの開催。 | | | | | |

高槻市立若松小学校の 家庭や地域と連携・協力を図る食育の推進

親子料理教室を開催しました

- 地域のパン屋さんを招いての「パンを作ろう」
- 親子で協力して作る「クリスマス料理を作ろう」

若松小学校では、家庭や地域と連携・協力を図り、学校における食育を推進しています。パン作りでは、地域のパン屋さんが講師になることで地域連携を深め、クリスマス料理では行事食を家族で作って楽しむことで親子のコミュニケーションを深め、家庭での実践につなげることができました。

「パンを作ろう」・・・平成24年9月8日（土）実施

親子料理教室として「パンを作ろう」を開催しました。（20組 45人）
校区のパン屋さんを講師として、こねる・発酵・ガス抜き・分割・成形までのパン作り工程を体験しました。

▼チョコレートパン



まずかしいね～
どんなかたち～？♥



感想

- 混ぜるのが難しかった。
- 初めてパン作りができてよかった。
- パン作りの大変さとでき立てのおいしさがわかり、また、お友達と楽しくパン作りができてよかった。
- 家ではできない良い経験でした。また、家でも作りたいです。

「クリスマス料理を作ろう」・・・平成24年12月15日（土）実施

親子で作る「クリスマス料理」を開催しました。（18組 40人）
子ども達は、野菜の型抜きをしたり、目が痛いのを我慢して玉ねぎを切ったり、うずら卵フライや苺サンタ作りをしました。「やってみたい!」「次は何?」といろいろな作業に積極的に取り組んでいました。
最後には、みんなで協力しながらすてきなクリスマスツリーオーダブルを完成させ、出来上がりのあまりの可愛さに、どこの班でも撮影大会になりました。

- チキンライス
- ミネストローネ
- クリスマスツリーオーダブル
- 苺サンタ
- 簡単ラスク



感想

- 簡単で、クリスマスにぴったりの豪華な感じに仕上がり、家で又子どもと一緒に作って楽しみたいと思いました。
- 親子で楽しく作ることができ、とてもおいしかった。
- 子どもと一緒に飾り付けをしたり、とても楽しかった。



おいしいね～
また作ろうね～♥



行事案内

給食会関係の行事・事業です。ご参加・ご応募をお待ちしております。

給食会 だより

第67回大阪府学校給食大会

- 日 時** 平成25年7月26日(金) 13:00～16:20
会 場 大阪市中央公会堂
実践発表 豊中市立小曾根小学校 校長 芝崎 清治氏
栄養教諭 富士原 洋子氏
講 演 「学校教育における食の役割」(予定)
教育・食育アドバイザー 大塚 貢氏



大阪府学校給食用物資展示・試食会

- 日 時** 平成25年7月29日(月) 11:00～14:00
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



大阪府学校給食用パン実技講習会

- 日 時** 平成25年8月5日(月) 10:00～16:00
6日(火) 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



おおさか食育フェスタ2013の出展

- 日 時** 平成25年8月7日(水) 10:00～18:00
会 場 大丸心斎橋店本館7階 催事場
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



学校給食管理システム(栄養関係ソフト)講習会

- 日 時** 平成25年8月27日(火) 10:00～16:30
28日(水) 10:00～16:30
会 場 大阪府学校給食会 会議室 (大阪赤十字会館8階)



おおさか学校給食献立コンテスト

テ ー マ 「チャレンジ! おいしく楽しい行事食」
～いろいろな行事食の献立を考えてください。～

- 応募資格** 大阪府内の小学校・特別支援学校 (5年生・6年生)
募集締切日 平成25年10月31日(木)
表彰日時 平成25年12月24日(火) 14:00～14:30
式 場 ホテル アウィーナ大阪



■ 平成 25 年度学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会

指定工場を対象として、事務連絡会を4月4日(木)に開催しました。

会議では、昨年12月の東京都での食物アレルギー事故を踏まえて、製造におけるアレルギー物質混入防止対策について指導を行うとともに、前年度の巡回調査結果及び異物事故等の発生状況における衛生管理、並びに食中毒の発生について、安全・衛生の講習を実施しました。



● 製造者としての食物アレルギー対策および対応について

工場に対して、下記項目の指導を行いました。

- ① 供給先に対し、パン・米飯の正確な特定原材料等の情報提供を行う。
- ② 製造ミスによる特定原材料等の混入防止、並びにコンタミネーションの軽減に取り組む。
- ③ 社内・工場内における食物アレルギー情報の共有化を図る。
- ④ 食物アレルギー事故発生時の対応マニュアルを作成する。

● 平成 24 年度巡回調査について

パン・炊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。さらに、関係工場からは改善状況等の報告を求め、その確認とともに衛生管理の徹底、向上を図りました。

● 全国食中毒発生状況について

平成 24 年もノロウイルスとカンピロバクターが上位を占め、昨年とは逆にノロウイルスが最上位となりました。学校給食による食中毒は5件発生していますが、全てノロウイルスによるもので、うち3件は外部委託の事業所が提供した食品が原因です。学校等の調理場はもとより、外部委託業者を含めたトータルの衛生管理が必要とされるところです。ノロウイルス食中毒は通常、冬に多く発生していますが、夏でも発生しており、年間を通じた対策が重要です。

■ 平成 25 年度 栄養教諭支援セミナー

当給食会では栄養教諭の学校現場での一層の活躍を支援するために栄養教諭支援セミナーを開催しております。

今年度は栄養教諭制度の概要に示された職務の能力向上を目指し、児童生徒への個別的な相談指導に必要なコミュニケーション能力を培う研修、学校給食に携わる職員の役割と責任についての講演に加え、自らがテーマをもって教科と連携した食に関する授業を作り上げていくという、盛りだくさんの内容となっております。

5月の末よりセミナーが開催され、受講者の方々は熱心に取り組まれております。



日時 平成25年5月～平成26年2月(全9回) **会場** 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室

講師 大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子先生
大手前栄養学院非常勤講師 堀井 美紀子先生
一般社団法人日本産業カウンセラー協会 山下 菜穂子先生

● 「食育授業個別指導」も同時開催しています

学校現場の状況に応じた食育授業等における課題に対し、講師が個別指導をいたします。

今年度は3市のグループからご応募があり、教科と連携した食育の授業作りに取り組まれております。(団体でのご応募は締め切らせていただきました)

会場 大阪府学校給食会 会議室(大阪赤十字会館8階)

講師 大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子先生



■ 公益財団法人大阪府学校給食会の組織（平成 25 年 7 月現在）

| 役職名 | 氏名 |
|------|-------|
| 理事長 | 西牧 研壯 |
| 常務理事 | 嵯峨 健一 |
| 事務局長 | 上野 智 |
| 参事 | 城戸 功 |

■ 物資企画課

| 役職名 | 事務分担 | 氏名 |
|-------|--------------|-------|
| 課長 | 総括 | 河村 慎介 |
| 総括主査 | 物資・企画担当 | 荒木 正人 |
| 副主査 | 一般物資担当 | 吉留 慶子 |
| 主事 | 基幹物資担当 | 植木 隆光 |
| 主事 | 一般物資担当 | 高橋 大輔 |
| 非常勤職員 | 課内事務（パン関係） | 橋本 直子 |
| 非常勤職員 | 課内事務（米関係） | 安野 知美 |
| 非常勤職員 | 課内事務（一般物資関係） | 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 | 安全・衛生担当 | 藤原 勝博 |
| 主査 | 安全・衛生担当 | 奥田 豊 |
| 栄養士 | 食育担当 | 久保 豊子 |
| 主事 | 食育担当 | 梶谷菜穂子 |
| 常勤嘱託員 | 食育担当 | 大石 珠美 |
| 非常勤嘱託員 | 課内事務（安全・衛生関係） | 竹中 和紀 |

■ 総務経理課

| 役職名 | 事務分担 | 氏名 |
|-----|----------|-------|
| 課長 | 総括 | 立花 敏男 |
| 主査 | 総務経理事業担当 | 川口 康司 |
| 主事 | 総務経理管理担当 | 宇治野沙織 |

● ● ● ● 食育・安全課の栄養士が交代しました ● ● ● ●

お世話になりました



「退任にあたって…」一感謝と思い出
高橋美代子

松原市で、学校栄養職員・栄養教諭を経て退職後3年間公益財団法人大阪府学校給食会食育・安全課に勤務させていただきました。

栄養教諭支援セミナー、学校給食大会、食育フェスタ、学校給食物資展示会、献立コンテスト、食育講演会、献立講習会・・・など様々な行事も、皆で心を合わせ、ひとつずつ成り遂げたことは緊張の内にも楽しいものでした。さらに、年4回発行の当季刊誌「おおさかの学校給食だより」では、栄養教諭の先生方をはじめ、講師の先生、行政の方など多くの方に、お忙しい中、中身の濃い記事を書いていただきました。心よりお礼を申し上げます。

また、学校給食会の重要な業務のひとつである「安全・安心な学校給食物資の安定供給」に関しては、物資企画課との連携で、委員の皆様方のご協力のもと、新製品の開発に携わることができたのも意義深い思い出となっています。学校給食物資の安全・安心面では放射性物質検査やアレルギー問題など今後ますます複雑で奥深い重要な業務になるでしょう。

「3年間本当にいろいろとお世話になったなあ～しんどかったけど楽しかったなあ～」というのが正直な実感です。【若者の食事を見れば、その国の未来がわかる…】フランスのことわざですが、本当にその通りだと思います。これからは、長年学校給食に携わったひとりとして、子ども達をそして学校給食を末長く応援してまいります。ありがとうございました。

よろしくお願いします



「新たな出発！」一栄養士として
久保豊子

いつも学校給食にご理解とご協力をいただきありがとうございます。

今年度4月より栄養士として勤務することになりました。

学校給食に関わって40年余になりますが、大阪府学校給食会の事業を通して、子ども達に安全・安心な学校給食物資を提供し、また、食育を推進するため、いろいろな取り組みに関わっていくことが大変楽しみである一方、重責を感じております。

食育支援事業では、学校での先生方の「食」に関する指導はもちろん、学校が食育の発信源になり、家庭や地域と連携した食育が楽しんで学ぶことができ、将来の食生活につながるような取り組みの一助となって、食育の推進ができればと思っております。

また、中学校給食は、これから本格実施となり各市で広がっていきます。中学校でのこれまでの取り組みの成果も踏まえて、喜ばれる学校給食と小・中連携した食育の推進を目指して皆様と一緒に頑張りたいと思っております。なにとぞ、ご指導とご協力のほど、よろしくお願いいたします。

食育・安全衛生教材の貸出

貸出をご希望の方は、当給食会までご連絡ください。
(食育・安全課 06-6942-3839)



新しい貸出教材

新しく貸出用指導教材を用意しました。

■ 授業用教材一式 (栄養教諭支援セミナー 監修)

| 番号 | 品名 | 教科書出版社 |
|-----|--------------------------|--------|
| B-1 | 国語 1年 「サラダでげんき」板書セット | 東京書籍 |
| B-2 | 国語 3年 「すがたをかえる大豆」板書セット | 光村図書 |
| B-3 | 理科 3年 「植物の育ちとつくり」板書セット | 啓林館 |
| B-4 | 道徳 5年 「おかげさまで」板書セット | 東京書籍 |
| B-5 | 単発の授業 「やさしい」板書セット | |
| B-6 | 単発の授業 「おやつ」板書セット | |
| B-7 | 社会 3年 「若ごぼうはかせになろう」板書セット | |

■ 紙芝居・ポスター

| 番号 | 題名 | 著者 | 発行・編集 |
|--------|--------------------|----|---------|
| 紙-9 | 生きる力をはぐくむ | | 教育画劇 |
| 紙-10 | おいしいたべもの なにでできてるの？ | | 教育画劇 |
| 紙-11 | たべるの だいすき！ | | 教育画劇 |
| ポスター-1 | まるごと実物大シリーズ 魚介編 | | 少年写真新聞社 |
| ポスター-2 | まるごと実物大シリーズ 淡色野菜編 | | 少年写真新聞社 |

人気の貸出教材

■ DVD・ビデオ

| 番号 | 品名 | 企画・制作 | 時間 | DVD/ビデオ |
|-------|--|-------------|--|---------|
| 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 | 50分 | DVD |
| 57 | どんな食べ方がいいのかな | (社)農山漁村文化協会 | 18分 | ビデオ |
| 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学ぶ楽しい食育授業「とびだす」 | (株)フリーク・セブン | (60) 69分 (61) 54分 (62) 50分 (63) 50分 (64) 49分 | DVD |
| 101 | あなたが防ぐ食中毒：1【身近にひそむ危険な食中毒菌】 | PHP研究所 | 21分 | DVD |
| Y-4 | 朝食と生活リズム おもしろ大実験 | 東山書房 | 23分 | ビデオ |

■ 書籍

| 番号 | 題名 | 著者 | 発行・編集 |
|-----|---------------------|-------------------|-------|
| 105 | たべもの・栄養なるほどクイズ | 広島県学校栄養職員 沖本 久恵 | 東山書房 |
| 106 | クイズでトライ!カラダにうれしい学習材 | 石黒 幸司・安藤 和美・武井 典子 | 東山書房 |
| 189 | 食育クイズ王 | 「月刊食育フォーラム」編著 | 健学社 |

■ 紙芝居 (栄養教諭支援セミナー 作成)

| 記号 | 番号 | 題名 |
|----|----|------------------|
| 紙1 | 6 | たべものランドのおまつりだ |
| 紙3 | 6 | がんばれウンチくん |
| 紙4 | 2 | やさしいクイズ これな〜んだ!? |

■ フードモデル他

| 記号 | 題名 |
|--------|------------|
| F-27 | 簡単手ばかり栄養法 |
| Z-4 | かつおぬいぐるみ |
| G1~G10 | 年代別学校給食モデル |

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当給食会が適当と認めるものとする。
- 2 提出書類 …… 教材の貸出を希望する場合は、当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 …… 食育・安全衛生教材の貸出期間は原則として2週間とする。検査機器の貸出期間はルミテスターが原則1年間、手洗いチェッカー・塩分計・糖度計は原則1ヶ月間とする。
- 4 搬送料 …… 教材の貸出・返却に係る搬送費用については、**原則として当給食会が負担**する。

* 詳しくは当給食会のホームページをご覧ください。(http://oskz.com)

■ バケツ稲づくりのもみ種を配布

児童、生徒が米作りを体験することにより、生産者の苦勞を知り、食に対する感謝の心を育てることを目的に、府内の学校へバケツ稲づくりのもみ種の配布を行ないました。

今年度は124校8,378人分の応募があり、もみ種・バケツ稲作りのマニュアルを送付しました。

秋の収穫に向けて頑張ってくださいね！！



<配布銘柄>

香川県産ヒノヒカリ
滋賀県産キヌヒカリ



■ 物資検査一覧

当給食会では安全・安心な物資を供給するために、平成24年度において次の検査を実施しました。(検査結果はその都度ホームページに掲載)

| | 区分 | 項目 | 検査基準 | 検査回数 | H25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 | プラベンダーテスト(製パン適正検査) | 学校給食用小麦粉プ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 | 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 | 年1回 | 11月 |
| 玄米 | 安全 | 放射性物質 | 食品衛生法 | 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 | 年1回 | 11月 | |
| | 安全 | 放射性物質 | 食品衛生法 | 年3回 | 各学期毎 | |
| 一般物資 | 品質 | 果実缶詰(パイン・黄桃):理化学 | 大阪府学校給食用一括供給物資規格基準 | 年1回 | 12月 | |
| | 品質・安全 | 一般物資全般:理化学・微生物 | 大阪府学校給食用一括供給・乾物物資規格基準 | 年1回 | 2月 | |
| | 安全 | 果実缶詰(黄桃・りんご・りんごピューレ・泉州オニオンピューレ):放射性物質 | 厚生労働省 | 年1回 | 1・2月 | |

食の豆知識シリーズ

【カレー】編

日本では国民食として愛されているカレーはインドを起源とし、世界中に広まり様々な文化圏で形を変え、いろいろな種類が作られています。

発祥の地インドでも北と南ではカレーの特徴が違います。

北インドでは「ナン」や「チャパティー」などのパン類と一緒に食べることが多く、ヨーグルトなどの乳製品も用いられます。南インドではインディカ米と一緒に食べるのが主流で、辛みが強く、ココナッツミルクがよく用いられます。

この南インド風に似ているのが、タイなど東南アジアのカレーで、こちらもインディカ米と一緒に食べられ、ココナッツミルクを入れます。インドでは使われることが少ない豚肉も具材としてよく使われます。生チリペッパーをスパイスとして使い、レッドチリを使ったものはレッドカレー、グリーンチリを使ったものはグリーンカレーになります。

ヨーロッパでは日本と同じく出汁を入れ、小麦粉でとろみをつけたカレーが主流です。

特にイギリスでは小麦粉と混ぜ合わせるだけでカレーを作れるよう、あらかじめスパイスを混合している「カレー粉」が発明され、後に明治時代に日本にも伝わりました。カレー粉とスパイスに加え小麦粉・油・スープなどを調理して水分を飛ばし固めだカレールーも、明治後期に作られています。日本ではこれらを使ってライスカレー、カレーうどんやカレーパンなど様々なカレー料理が生まれました。

当給食会ではアレルギーとなる原材料を最小限に抑えた「米粉のカレールー」を取り扱っています。国内産うるち米の米粉を使用し、直火釜で丹念に炒めたフレーク状ルーで、まろやかな味わいが特徴の商品です。



■ アルファ化もち玄米(ぷちっとモチ玄米) 商品紹介・工場視察報告

平成24年3学期より一般物資新商品として取り扱い、好評いただいている「アルファ化もち玄米」を紹介いたします。また、製造工場の視察に行きましたのでご報告します。

規 格 品番「C810」…10kg(5kg×2袋入)、品番「C811」…5kg(1kg×5袋入)

価 格 10kg…7,000円、5kg…3,500円(炊飯工場納め)

商品特徴 玄米本来の良さを保ちながら、回転釜、連続炊飯器などで炊飯可能なもち玄米のアルファ化米です。洗米・つけ置きが必要がないため、短時間で調理が可能です。お米本来の甘味と、もちもち・プチプチした食感が特徴です。もち玄米使用のため、精米と比較して自然と噛む回数が増え旨味もアップし、かみかみ献立などにおすすめです。

調 理 法 <アルファ化もち玄米 100%炊飯の場合>
商品の重量に対し、1.4～1.5倍の水を加え、精米と同条件で炊飯してください。

賞味期限 180日

原 材 料

| 原材料 | 配合割合 | アレルゲン | 産地 |
|------|------|-------|----------------|
| もち玄米 | 100% | なし | 国産(佐賀・熊本・福岡ほか) |

栄養成分

| | | | | | | | |
|-------|---------|--------|-------|---------------------|--------|---------------------|--------|
| エネルギー | 360kcal | 灰 分 | 1.0g | リ ン | 242mg | ビタミン B ₂ | 0.02mg |
| 水分 | 13.0g | ナトリウム | 5mg | 鉄 | 0.9mg | ビタミン C | 0mg |
| たんぱく質 | 7.2g | カリウム | 140mg | 亜 鉛 | 1.7mg | 食物繊維 | 3.2g |
| 脂質 | 3.2g | カルシウム | 15mg | ビタミン A | 0 μg | 食塩相当量 | 0g |
| 炭水化物 | 75.6g | マグネシウム | 110mg | ビタミン B ₁ | 0.23mg | | |

お問い合わせは物資企画課 (06-6942-3838)

● 製造工場の視察報告

視 察 日 平成25年3月7日(火)

視察場所 アルファー食品(株) 島根県出雲市

こちらの工場では他に、当給食会基幹物資商品「アルファ化米」・「アルファ化赤飯」の他、業務用・備蓄用・一般消費者向け製品の製造もしています。

全敷地は36,000㎡と広く、精米工場のほか、「アルファ化もち玄米」製造工場など計10工場があり、今回はそのうち、5工場を視察しました。

精米工場では、各種選別機により異物の除去がきめ細かく行われていました。

第1工場(「アルファ化もち玄米」製造工場)では、洗米から包装まで合理的かつ衛生的に生産が行われていました。



▲ 立体式倉庫(高さ約25m、1,000パレット収納可)。



▲ 第1工場(アルファ化もち玄米製造工場)内の炊飯工程。



▲ 第8工場(具材製造工場)



▲ 第9工場(非常米製造工場)入室前のローラーかけ。



▲ 第9工場の金属探知機。

パイン缶詰に関するQ & A

Q. パイン缶詰の種類で、「チビット」と「ピース」の違いは何でしょうか？

A. 「チビット」と「ピース」の違いはカットのサイズです。「チビット」は厚さ1cmの輪切りパイン（スライス）を1/6または1/8で、ほぼ均一にくさび状にカットした物であるのに対し、「ピース」はおおよそ1/9のくさび状にカットされた物です。「ピース」の方が、「チビット」ほど形が揃っていないこま切れのものになります。

当給食会では国内産3種類（「スライス」「チビット」「ピース」）・外国産1種類（タイ産「チビット」）を取り扱っております。国内産の確保には最大限の努力をしておりますが、供給数量に限りがあるため、在庫不足となった場合はご了承ください。



▲チビット



▲ピース

食育講座 「しんかい」・・・中河内の郷土料理

なにわの郷土料理

お盆のお供え料理として、各家庭で作られました。

その年にとれた米で作った麴（こうじ）のことを新麴（しんかうじ）というところから、「しんかい」になったのでは？といわれています。

この麴で作った「こうじ味噌」を使い、季節の野菜のなすとかぼちゃ、ささげを組み合わせて、この季節に合った料理となっております。



<十八ささげ>

お盆の時期に出回る豆で、三度豆を細く扁平にして、細ねぎぐらいの長さやのままの豆です。関西以外では十六ささげと呼ぶそうです。三度豆と同じように食べられます。

材料(4人分)

- | | |
|---------------|---------------|
| ・なす …………… 2本 | ・味噌 …………… 30g |
| ・かぼちゃ …… 100g | ・砂糖 …………… 10g |
| ・十八ささげ … 100g | ・白ごま ……… 大さじ1 |
| ・だし汁 ……… 50ml | ・土しょうが … 10g |

作り方

- 1 なす、かぼちゃはいちょう切りにし、やわらかく茹でる。
- 2 十八ささげは3cmに切り、茹でる。（三度豆でも可）土しょうがはせん切りにする。
- 3 白ごまは煎ってあらくすり、味噌、砂糖で調味し、①②を和える。

郷土料理研究会より

編集後記

本号発行に際し、ご多忙にもかかわらず早くご寄稿いただき有難うございました。この給食だよりを通して、少しでも学校給食に役立つことができればと思っております。「こんな楽しい取り組みをしました」や、「我が市の自慢の給食」、「素晴らしい給食の作文」等がありましたら、是非ご紹介していただきたいと思っております。今後とも給食だよりについてのご意見・ご感想をお待ちしておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。