

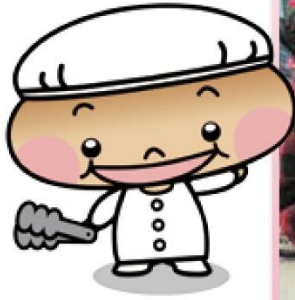
学校給食だより

おおさかの

第38号

平成25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



大阪府立堺支援学校(高等部調理実習食育授業)

「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 理事長 西牧 研壯けんぞう

本年6月、学校給食会の理事長に就任いたしました。大阪府の学校給食の充実発展に力を傾注してまいりたいと存じますので、関係者の皆様方、よろしく願いたします。

大阪府学校給食会では、学校教育活動の一環として実施される学校給食を支援することを目的として様々な事業に取り組んでいます。

当会の主な事業は、安全・安心、良質な学校給食用物資の安定供給を行うことです。パンやごはん、牛乳、調味料などの物資を低廉な価格で安定的に供給できることや、食物に含まれる物質に対する各種検査(規格・残留農薬・食品添加物・放射性物質など)を積極的に実施できるのも、学校給食会が一手に取り扱うことによるスケールメリットによるところです。

地場産品を生きた教材として給食に使用することは、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深める面でも有効であることから、大阪産(もん)を使用した学校給食専用物資の開発も手掛けています。

その他、物資運営委員会等を通じて学校・市町村との連携を図るとともに、学校給食大会、食育講演会等を開催し、学校給食の普及充実と食育推進の支援にも積極的に取り組んでいます。

現在、学校給食を取り巻く環境として、中学校給食導入や食物アレルギー対策など喫緊の課題もありま

すが、子ども達にとって、学校を卒業した後も「学校給食はおいしかった。みんなと過ごした給食の時間はとても楽しかった。」と思い出になるような学校給食づくりに携わりたいと考えております。

子ども達に対する「食育」は心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼすものとされ、給食は食育の中でも大きな役割を担っています。おいしく安全な給食を継続的に安定して提供するためには、関係者の方々のご支援ご協力無しには成し得ません。

学校給食の発展充実のため、誠心誠意、職員一丸となって取り組んでまいりますので、当会に対し一層のご支援・ご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

目次

- 食育授業風景・就任のご挨拶 1
- 食の教育だより「大阪府立堺支援学校」 2~5
- 市町村だより「高槻市の中学校給食」 6
- 第67回大阪府学校給食大会 7
- 食育推進事業助成金決定校・事業取材 8
- 行事報告・行事案内 9~10
- 学校給食展示・試食会 11
- Q & A / なにわの郷土料理 12

『個に応じた給食を通して 生きる力と豊かな心を育む食育』

食の教育 だより

1 学校の概要

大阪府立堺支援学校 栄養教諭 瀧本 悦子

本校は昭和31年4月、日本で一番最初の公立養護学校として誕生しました。学校は歴史ある仁徳陵や履中陵古墳などの百舌鳥古墳群のほぼ中央に位置し、学校の敷地内には銭塚古墳があります。とても豊かな自然環境に恵まれています。



(小学部)

子ども一人ひとりの障がいの状態および発達段階を十分に把握し、多様なニーズに応じた指導を行いながら、共生社会の中で、明るく、正しく、たくましく、生きていくための力を育成し、さらに、特別支援教育のセンター的機能を発揮し、地域の子どもたちへの支援を行うことをめざし取り組んでいます。

平成25年5月1日現在	普通課程（肢体不自由）			生活課程（知的障がい）	教職員
学 部	小学部	中学部	高等部	高等部	
在籍数	56	55	59	98	218（内 調理員 11名）

2 「心待ちにし笑顔があふれる給食時間」

障がいのある児童生徒が、将来自立し、社会参加するための基盤として望ましい食習慣を身につけるため給食時間は教育活動として取り組んでいます。それぞれ個別の指導目標を定め自立活動の指導も行っています。

給食費は小学部280円・中高等部は320円です。自校で献立作成・食材発注・直営調理をしています。週4回米飯・週1回パンまたは麺。季節の食材で行事食・郷土食・世界の料理を多く提供しています。

段階食

障がいの状態により、自助具や補助具を効果的に活用し、姿勢の保持をしながら摂食指導を行います。

嚥下・咀嚼が無理なくできること、また安全に楽しく摂食できるように普通食と同じ食材を使い、圧力鍋や小鍋で別調理します。

その後、段階ごとに食べやすいように刻んだり、粒が無いなめらかなペーストにしトロミを付けたりして調整します。一人ひとり給食の形態が異なるため個人用トレーに記名し、食器の色を変える工夫をして個別配膳し、誤配しないよう9台の台車に乗せ各教室の前まで調理員が運搬します。

給食内容

〔献立例 卒業生リクエスト 鯛めし・擬製豆腐・磯の香汁・金柑ゼリー・アシドミルク〕



配膳の様子

3 食に関する指導の取り組みについて

本校では安心・安全・おいしい給食を実施するため、校内組織では健康安全部で給食の指導年間計画を立て、きめ細やかな対応をしています。その指導内容の一例を紹介します。

給食献立カレンダー

障がいの状況により、その日の予定や学校給食の献立内容が、事前に具体的に理解できると落ち着いて授業に取り組めることができる場合があります。

給食の出来上がりを毎日写真撮影しておき、今日の献立がどのような色や形なのか、子どもがイメージできるように教員と連携して毎月給食カレンダーを作成しています。

また、ビデオで栄養教諭が献立名を読み、その献立について簡単な説明をします。廊下のテレビやipadに取り込んで、誰でも授業中や休み時間に自由に使用できるようにしています。



献立表も教材

配布している献立表も、食材の理解などの授業教材として高等部で活用されています。

たとえば、献立名を書き写して文字の練習をしたり、どんな食材が使われているか調べたり身近な生きた教材となっています。

食育月間(6月)

ねらい「楽しい給食時間にしよう!!」

高等部生徒会役員の生徒5名と相談し、テーマを決め、6月の1ヶ月間給食時間に全校放送を行います。放送内容の収録はお昼休みや放課後を利用して静かな音楽室で録音します。今年の放送内容はその日の食材の説明や調理員さんの苦労話やクイズなどでした。音楽科の教員の協力を得て楽しい音楽を挿入しCDに編集しています。どの学部もお友達の声が聞こえるので、とても楽しみに聞いています。1学期の終業式には、生徒会役員に准校長から努力賞が授与されました。

給食週間(1月)

ねらい「感謝の気持ちを伝えよう!」

例年1月の24日前後の1週間に実施します。

①献立

昨年は全国の郷土料理を味わいました。

食べたことがない食材や聞いたことがない献立名に子どもたちの期待はふくらみ「給食時間がとても待ち遠しい。」という感想をたくさんもらいました。

②全校放送

月曜日 小学部の給食時間の様子

火曜日 中学部生徒会が栄養教諭へインタビュー

水曜日から金曜日 高等部1年生から3年生の作文朗読

作文は2学期の授業中に書いてくれたものから、担任が優秀作品を選出し事前に本人に読んでもらい録音します。給食便りで保護者にもお知らせします。

③調理員さんへのカード

日頃美味しい給食を作ってくださっている調理員さんに対して、感謝の気持ちを風船カードに書いて給食室前の廊下に自分たちで貼りに来てくれました。

風船カードの作成は授業中に高等部の生徒がしてくれました。

「いつもおいしい給食をありがとう」「魚嫌いを克服したよ」「いつもおかわりしているよ。どのメニューもとっても好きです」など本校に入学後、好き嫌いを克服したカードを見ると児童生徒たちの成長ぶりに感動します。



努力賞授与



感謝の気持ち



沖縄料理

- ・ジューシー
- ・牛乳
- ・豆腐とツナのチャンプルー
- ・イナムドッチ
- ・沖縄パインゼリー



風船カード

田辺大根の給食（地域との連携・なにわの伝統野菜）



育ててね。



給食楽しみ!



冷たいよ。



- ★ 堺支援田辺大根菜飯
- ★ ぶりの照り焼き
- ★ 堺支援田辺大根煮物
- ★ 牛乳

高等部が作業の学習で田辺大根を育てています。9月に小中学部の児童生徒と一緒に種蒔きをします。

地域の方にもご協力をいただき、12月には収穫祭を全校で行います。生徒たちが冷たい水で、抜きたての大根の土を落とし給食室に届けてくれます。次の日に75本の田辺大根の給食を実施し全校みんなでおいしくいただきます。

「にがてだった大根が食べられるようになったよ」「高等部の皆さんありがとう」うれしい感謝の言葉です。

総合学習食育

高等部では食に関する指導目標の「食事の重要性」「食品を選択する能力」等を学ぶために3学期に全学年で食育の取り組みを行います。テーマは毎年変わりますが、生きる力の育成のために「苦手な野菜の克服」「油と砂糖の多いおやつを取り方」「うまみのひみつについて」などを学習します。

栄養教諭の授業をうけてから、クラスごとに献立作成、買い物学習、調理実習、コンテスト、反省会など数時間に分け取り組みます。高等部1年生は味噌汁、2年生は丼、3年生は煮物です。優秀作品は、全校のみんなが食べる給食献立に採用されるため、どの生徒も一生懸命に取り組んでいます。

過去に給食に採用された優秀作品名

- 味噌汁（魔法汁・天海地汁）
- 丼（甘旨グリーンパワー丼・マハラジャマンボー丼）
- 煮物（ぐつぐつ大コーン）



天海地汁



マハラジャマンボー丼

4 今後の取り組みについて

高等部の卒業式の日「食育の野菜の授業をうけたあの日から苦手な野菜を食べてくれる様になりました。堺支援学校に入学してほんとによかったです。これから作業所でもがんばれます」と保護者の方に声をかけていただきました。障がいのためこだわりの強い生徒も、納得できれば嫌いなものも克服でき自信につながります。担任の先生との連携が大きな成果になりました。

本校では高等部の生活課程の生徒増で食数が4年前に比べ約100食増えました。

きめ細やかな配慮が必要な段階食の児童生徒も多く、食育を推進するためには、課題ごとの生きた教材としての給食内容の充実が最も重要だと考えます。

栄養教諭として教職員・保護者・地域の施設や学校・保健機関などより一層の連携を深め、一人ひとりの成長に見合った食育が推進できるよう努めたいと思います。



かつお節けずり器体験



食育授業風景

平成 25 年度 食に関する指導の全体計画

大阪府立堺支援学校

平成 25 年度 食に関する指導の全体計画

本校の特徴 肢体不自由児童・生徒が小学部・中学部・高等部に在籍し、高等部には知的障がい の生徒が在籍する知 肢併置校である。その ため年齢層に幅が あり、体格、運動量等 も大きく違い、食事 量、食事形態が違うた め、個に応じた食に 関する対応が必要で ある。	学校教育目標 子ども一人ひとりの障がいの状態及び発達段階を十分に把握し、多様なニーズに応じた 指導や支援を行いながら、共生社会の中で、明るく、たくましく、生きていくための力を 育成する。さらに、特別支援教育のセンターとして、地域の学校や子どもたちへの支援を 行う。	食育の推進 食育は生きる上での基本であって、 知育、徳育及び体育の基礎となるべ きものである。さまざまな経験を通 じて「食」に関する知識と「食」を 選択する力を習得し、健全な食生活 を実践することができる人間を育て るという食育基本法に則り、生きた 教材である学校給食を通して食育を 推進する。教科・領域を合わせた指 導及び自立活動の指導目標を定め学 校教育全体で食に関する指導を推進 する。学校・家庭・地域と連携して 食育を推進する。
	↓	
食に関する指導目標		
<ul style="list-style-type: none"> ○ 食事の重要性 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する ○ 心身の健康 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摂り方を理解し、自 ら管理していく能力を身に付ける ○ 食品を選択する能力 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 きる能力を身に付ける ○ 感謝の心 食物を大事にし、食物の生産や調理等にかかわる人々へ感謝する心をもつ ○ 社会性 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける ○ 食文化に関する理解 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 		
↓		

各学部の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標		
小学部	中学部	高等部
<ul style="list-style-type: none"> ○ 食べることに興味・関心をもち、みんなと仲良く楽しく食べる事ができる ○ 食べる機能を高め、基本的食習慣の確立を図り、心身の健康を保持増進する ○ 摂食能力を高め、いろいろなものが食べられるようになる 	<ul style="list-style-type: none"> ○ たくさんの食品の名前がわかり好き嫌いなく食べる事ができる ○ 食事を通して豊かな心と望ましい人間関係を育てる ○ 食事の基礎的なマナーを身につける ○ 食品に含まれている栄養素や働きを知る 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 卒業後の生活が健康的に過ごせるように、望ましい食習慣を理解し自らの健康を保持しようとする ○ 簡単な調理方法や食事の選択能力を身につける ○ みんなと協力して給食の準備や後片付けをし、食事のマナーを考えて楽しく会食する

		1 学期	2 学期	3 学期
特別活動	給食時間	小 中 高 ・ すききらいなく食べよう	・ 丈夫なからだをつくろう	・ 風邪に負けない体をつくろう
		全校生の身長・体重測定結果より学部別食事摂取基準の算出 児童生徒の実態把握 食物アレルギー調査とまとめ 児童生徒の実態に合った食事内容 段階別調理（ペースト食・刻み食・柔らか煮食・基本食）卵除去食 食育月間(6月) 日本型の伝統食 行事食 郷土食 世界の料理 旬の食材を使った季節感のある献立 校内収穫作物田辺大根の給食(12月) 手作りの給食献立 給食週間(1月27～31日) 食育の日のリクエスト給食(9～1月) 卒業生リクエスト給食(3月)		
	学級活動	給食時間を使って食に関する指導 今日給食の献立名を知る(献立カレンダー・ビデオによる食品紹介・食育) 給食室との食育通信(食育月間・行事食・給食週間・リクエスト献立)生活・総合等の授業で食育 給食室見学 手洗い指導		
	学校行事	始業式 入学式 保護者試食会 修学旅行 校外学習 小中学部運動会 終業式	始業式 高等部体育大会 校外学習 学習発表会 宿泊学習 終業式	始業式 高等部マラソン大会 卒業式 修了式

自立活動及び教科	○ 健康の保持	○ 発達段階に応じた給食指導
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 摂食機能に応じた食事をとることにより、消化吸収を促し健康の保持増進をはかる(段階食) ・ 生活のリズムや生活習慣の形成 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食のきまりを知る ・ バランスのとれた食事 ・ 食べ物の働き ・ 正しい食事のマナー
	○ 心理的な安定	○ 身体の動き
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 障がいに基づく種々の困難を改善・克服する意欲の向上 ・ 自分にあった食形態を摂ることにより、身体の成長と心の安定をはかる 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日常生活に必要な基本動作 ・ 身辺自立 ・ 咀嚼、嚥下等食べる機能の獲得
	○ コミュニケーション	○ 教科学習との連携
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 友達、介護者とのふれあい ・ 感謝して食べる 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 教科・領域を合わせた授業

家庭・地域との連携
 給食だより・食育通信・食育相談(保健室と連携)・学校保健委員会・保護者給食試食会・個別支援[ショートステイ先施設など]・食に関するアンケート

●● 高槻市の中学校給食（親子調理方式）を取材 ●●

高槻市教育委員会保健給食課、五百住小学校（391食）、如是中学校（399食）のご協力のもと、親子給食の実施状況の取材へ行ってきました。

高槻市では平成24年11月より2校の中学校で試行実施をしており、平成26年度より全18校（試行校含む）で本格実施される予定です。



親子調理方式の給食に決定するまでの流れ

中学校給食実施に向け、平成19年に有識者や保護者を含めて協議がなされ、その結果、温かいものを温かいまま食べられ、バランスの取れた多様なメニューを実施できることから、親子調理方式の給食が最も望ましいという結論に至りました。

その様な中で、第一段階として平成21年11月から大阪府公立中学校スクールランチ等推進事業補助金を受けて希望制のスクールランチを実施しました。

この事業を実施することにより、一定の食育の推進が図られたものであるが、利用率やさらなる食育の推進のためには、全生徒を対象とする給食が必要であると考え、府の中学校給食推進事業による補助制度を受けて親子調理方式（完全給食）が実施されることになりました。

親子調理方式は食育や品質、安全性の面で優れており、コストの面においても低く抑えることができ、総合的に評価すると最も効率的で効果的な実施手法であるという結論に至り、調理能力に余裕のある小学校調理場を活用しつつ、不足する食数分については中学校に調理場を建設してまかなうことにより実施することになりました。



■ 当日の献立 ■

鶏めし・牛乳
笹かまぼこ
きゅうりのピリ辛
みそ汁

親子調理方式による給食試行実施の状況

物資調達と納品は小学校分、中学校分を分け、調理も、調理員（9名）が小・中分けて行っています。

給食の配膳は、給食当番の生徒が配膳室へ取りに行き、各教室で配食します。

今年入学の中学1年生は小学校6年間で給食には慣れているため、スムーズに配膳できているそうです。実施当初は先生方も給食の配膳に戸惑っていましたが、給食の時間には担任と副担任が教室で生徒と一緒に給食を食べるようにしており、大きな問題もなくスムーズに実施ができています。

中学校分は小学校の献立を基準に増量や1品プラスしたりして、摂取カロリー等を満たすように工夫されていました。食べている生徒からは小学校の時よりも給食が豪華になったと喜びの声も聞きました。

コンテナ内



親校である五百住小学校調理室の様子。
ここで如是中学校の給食も調理されます。



五百住小学校でつくられた給食は、コンテナに入れて配送車にて運搬されます。



子校である如是中学校配膳室の様子。
ここへ給食当番の生徒が食缶を取りに来ます。

中学校給食試行について聞き取り

給食が始まったの生徒の感想

夏などにお弁当の腐敗を心配しなくてよくなった。
お弁当がないときにパンを買う手間がなくなった。
栄養のバランスが良い。



先生・保護者の感想

栄養バランスが良い。苦手なものも食べるようになった。
同じ物を食べる安心感がある。
弁当を作らなくなり、時間に余裕ができた。
食中毒の心配がなくなった。

今後の課題など

食缶が重い場合、3・4階への運搬方法について。
給食費の未納に関する対応方法について。
現在は給食指導のみで手がいっぱい、食育が不十分。
給食指導による教師の負担の増加について。
親子方式の子校への栄養教諭の配置が必要。



第67回 大阪府学校給食大会

去る7月26日(金)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・功労者の表彰式を行いました。

永年にわたり学校給食の発展と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

「子どもの心にとどく食育」

発表者

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」

教育・食育アドバイザー 大塚 貢 氏



平成25年度大阪府学校給食表彰名簿

1 優良学校（7校）

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立依羅小学校	余川 恭子
	大阪市立十三小学校	森治 雅子
	大阪市立西淀川特別支援学校	春井 勝
豊能	豊中市立小曾根小学校	芝崎 清治
中河内	柏原市立堅下北小学校	仲矢 明夫
南河内	松原市立恵我南小学校	中村 勝成
泉北	和泉市立南松尾中学校	野里 和宏

2 功労者

(1) 学校教職員及び

教育委員会事務局関係職員の部（10名）

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立磯路小学校	上山 陽子
	大阪市立大淀中学校	武田 明子
	大阪市立喜連小学校	垣内 昭夫
豊能	箕面市立第五中学校	富田 久美子
三島	高槻市立丸橋小学校	中嶋 広美
北河内	寝屋川市立池田小学校	長滝谷 直子
	交野市立学校給食センター	寺本 憲昭
中河内	東大阪市立枚岡西小学校	竹本 妙子
南河内	大阪狭山市教育委員会	林部 吉博
泉北	泉佐野市立中央小学校	吉川 真紀子

(2) 学校給食調理員の部（6名）

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立西九条小学校	北村 恵子
	大阪市立新東三国小学校	濱口 圭子
	大阪市立東中本小学校	辻田 幸代
	大阪市立北鶴橋小学校	森田 千秋
	大阪市立矢田東小学校	三木 ケイ子
南河内	河南町立学校給食センター	辻元 眞智子

(3) 業者関係者の部（2名）

所属名	氏名
株式会社 いかるが牛乳	鰯 雄彦
東大阪木村屋	山下 勝義

■ 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24日の有識者の会議におきまして、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)大阪府学校給食会栄養士 久保 豊子
大阪府学校栄養士協議会代表 田中 洋子 氏

◆平成25年度 助成対象団体一覧表

No.	市町村	実施団体	助成見込額(円)	事業内容
1	熊取町	熊取町立熊取南中学校	38,500	野菜栽培・調理実習
2	東大阪市	東大阪市立孔舎衛東小学校	50,000	野菜栽培・「たこやき」作り
3	富田林市	富田林市立高辺台小学校	50,000	全校児童・保護者のみそ汁試食
4	茨木市	茨木市立天王小学校	50,000	梅干し・龍王みそ作り
5	茨木市	茨木市立春日丘小学校	50,000	調理実習
6	和泉市	和泉市立榎尾中学校	50,000	料理教室・野菜栽培
7	阪南市	阪南市学校給食会	50,000	親子料理教室
8	高槻市	高槻市立桃園小学校	30,000	親子料理教室
9	高槻市	高槻市立丸橋小学校	50,000	調理実習・レシピ集配布・野菜栽培
10	高槻市	高槻市立松原小学校	40,000	親子料理教室
11	高槻市	高槻市立若松小学校	36,000	親子料理教室・交流給食
12	高槻市	高槻市立北清水小学校	40,000	親子料理教室・レシピ集配布
13	高槻市	高槻市立如是小学校	40,000	親子料理教室
14	東大阪市	東大阪市立成和小学校	50,000	野菜栽培
15	寝屋川市	寝屋川市立楠根小学校	50,000	野菜栽培
16	茨木市	茨木市立太田小学校	50,000	龍王みそ作り
17	和泉市	和泉市立光明台中学校 陸上部	50,000	調理実習 (SAT システムを活用)
18	寝屋川市	寝屋川市立第十中学校	38,450	調理実習・野菜栽培
19	寝屋川市	寝屋川市立北小学校	50,000	食育講座
20	寝屋川市	寝屋川市立成美小学校	50,000	親子料理教室
		計	912,950	

阪南市学校給食会 親子料理講習会 ～当給食会の平成25年度食育推進事業助成金を受けて～ (上記No.7)

平成25年7月23日(火)と24日(水)の2日間に親子料理講習会を開催しました。

小学校10校からそれぞれ2～3組の親子が参加し、給食の好評献立や泉州の水なすを使った郷土料理を楽しく調理しました。



講師の先生による「フルーツカット」実演



親子料理講習会
～献立～
・トリニータ丼 (大分の給食献立)
・ちんげんさいのスープ
・えびなす (泉州の郷土料理)
・パンナコッタ

感想

- ・みんなで作って楽しかった。おいしかった。
- ・家で作ったことがないメニューだったので家でも作りたいです。
- ・自分で作った料理がこんなにおいしいと気づいた。
- ・郷土料理は必要だと思います。



■ 栄養教諭支援セミナー（開催中）



学級担任と連携した食に関する授業づくり
講師
 大阪市立大学非常勤講師
 日下 豊子 氏



個別指導に必要なカウンセリングマインドの習得
講師
 一般社団法人
 日本産業カウンセラー協会 山下 菜穂子 氏



5月より全9回のカリキュラムで実施のセミナーも第4回まで終了しました。

日下先生のご指導を受け、受講者が5つのグループに分かれて、小学校低学年・中学年・高学年、中学校、支援学校を対象に「かむことのヒミツ」についての授業づくりを行いました。

また、今年度より新たに組み込んだコミュニケーション能力向上をめざす研修も、とても熱心に受講されています。

● 「食育授業個別指導」(同時開催中)

今年度申し込みされた大阪市、堺市、吹田市の研究グループでそれぞれ練って来られた食育授業内容が、日下先生のご指導により、充実した内容となりました。

各市の公開授業に向けてもうひと頑張りです。



■ 学校給食「出前パン作り教室」(開催中)

今年度も食に関する体験活動として、大阪府内の学校を訪問し、専門の講師のもと学校給食パンを製造しているパン工場のスタッフと一緒にパン作りを行いました。

教室では、学校給食のパンができるまでを撮影した動画を視聴する等でパンに関する事柄を学んでいただいています。今年は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行事において実施しています。

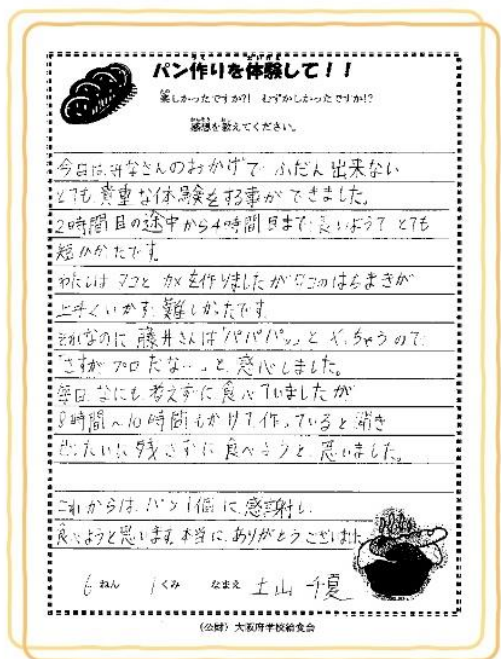
児童はコップ形や自分の好きな形に生地を成形したり、パンが発酵する仕組みを観察したり、焼き上がったパンを食べたりと、楽しみながらパンに関する事柄と食への感謝の気持ちを学んでいます。



パン作りを指導していただく製パン技術コンサルタント

藤井 憲一 氏
 (製パン特級技能士)

富田林市立伏山台小学校 38名 平成25年6月28日



■ 学校給食管理システム講習会

日時 平成25年8月27日(火)・28日(水)

場所 大阪府学校給食会 会議室

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できるよう、給食管理システムの無料貸出しを行っています。

システムの基本的な操作方法から応用までの講習会も2日間にわたり実施しました。「役立つ機能がたくさんあり、内容に合わせて活用していきたい。」との感想をいただきました。



大阪府学校給食用パン実技講習会

開催日 平成25年8月5日(月)・6日(火) **会場** 大阪パン会館

大阪学校給食パン・米飯協同組合との共催で、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。今年度は15市20名の参加があり、パンの品質判定方法や製パン法の種類、生地の特徴などを学びました。

参加者からは「学校給食のパンについて製造者と直接話す機会を得られて満足した」、「講習会で学んだ知識を学校で活用したい」などの感想をいただきました。



パン生地を手捏ね



藤井講師



焼き上がったパンの品質審査

おおさか食育フェスタ 2013

開催日 平成25年8月7日(水) **会場** 大丸心斎橋店 本館7階 催事場

主催 大阪府食育推進ネットワーク会議・大阪府



今年で7回目の食育フェスタが「伝える食育、まず私から!」をテーマに開催され、当給食会も出展しました。

来場の子も達等に食に興味をもってもらえるように「箱の中身はなんだろう?」という野菜や果物を触って当てる「はてなボックス」や、普段あまり目にしない野菜の葉を使った「わなげゲーム」を行いました。

また、大阪産のみかんゼリーの試食も大人気でした。大変暑い日にもかかわらず、3,400名の来場者がありました。



大阪府学校栄養士協会にご協力いただき、「豆つかみゲーム」や「魚の名前当てゲーム」を行いました。

今年は、大阪府教育委員会と当給食会との共同で学校給食の展示を行いました。

行事案内

★ご参加・ご応募をお待ちしております★

大阪府
学校給食用精米試食会

日時 平成25年10月21日(月)
会場 ホテルアウィーナ大阪

おおさか学校給食献立コンテスト

テーマ 「チャレンジ!おいしくたのしい行事食!」

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25年10月31日(木)



食育講演会

日時 平成25年12月24日(火)
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
(講師 女子栄養大学
教授 武見 ゆかり 氏)
一般物資展示会

今後の
給食会関係
行事・事業

学校給食献立講習会

日時 平成26年2月7日(金)
会場 大阪ガスッキングスクール淀屋橋
講師 未定
対象 府内栄養教諭・学校栄養職員等

大阪府学校給食展示・試食会

開催日 平成25年7月29日(月) **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275名の参加がありました。

学校給食献立に役立つ給食会取扱物資の紹介、並びに食育関係情報を発信することにより、学校給食の普及充実を図ることを目的として実施しました。また、今年度は新たな試みとして「大阪産(もん)コーナー」を設置し、大阪府産原料を使用した物資の展示・試食も行い、大盛況でした。

パン・米飯コーナー

- 「お楽しみパン」「新作パン」「米粉パン」等24種類のパンを展示しました。「新作パン」…オレンジパン・胚芽チーズパン・ライ麦サワーパン・MDイチゴパン)
- 参考出品として、2012パングランプリ大阪(学校給食用パン部門)における優秀作品を3品展示しました。
- 好評の「出前パン作り教室」のデモンストレーションコーナーを設置し、実際にパンを作る工程を体験していただきました。
- 炊き込みご飯等6種類を展示し、おにぎり等の試食もしていただきました。



一般物資コーナー

- 給食会取扱食品・アレルギー対応食品・学校給食取扱物資として参考となる商品等を展示しました。



大阪産(もん)コーナー

- 「大阪みかンドレッシング」を使用した酢飯、かやくご飯、オレンジパン、スーパー玄米、がんもどき等を展示しました。



食育・衛生コーナー

- 食育・安全に関する指導教材の展示を行い、同時に貸出も行いました。
- ルミテスター(検査機器)で参加者の手の汚れ度のチェックもを行い、手洗いチェッカーでは、手洗い方法の注意点等を再認識していただきました。



※出展された物資及びに教材貸出に関するお問い合わせは給食会までご連絡ください。

食の豆知識シリーズ

【雑穀】編

かつて白米より下級の穀物として扱われてきたヒエ・アワ・ムギ・大豆などの「雑穀」が、近年健康ブームにより注目を集めています。

稲作文化が始まる前の縄文時代において、日本人の主食といえばヒエやアワ、オオムギなどでした。種類によって差はありますが、高緯度地域での栽培が可能であったり、冷害・虫害に強いなどのメリットが多く、農業技術が初期段階だった時代でも簡単に育てられていました。すりつぶして製粉したものを捏ね、パンにして食べられていました。

弥生時代に稲作が本格的に始まり、コメ文化が誕生してからもこれらの食物はコメに並ぶ主要な食物であったといわれています。また、このころ五穀の一つであるキビも日本に伝わっています。天皇が執り行う新嘗祭(収穫祭)ではコメとともにアワやヒエは伝統的な祝いの穀物として献上されていました。飢饉の際も安定的に生産できることから、農村では長い間主食として近代まで食べられました。酒や菓子として加工されることも多く、民衆の食文化に欠かせない食べ物だったようです。

当給食会で取り扱っている「国内産スクール雑穀米」は、原材料として、学校給食用に厳選された8種類の国内産雑穀(胚芽押麦・もち黒米・小豆・ハト麦・発芽玄米・もちきび・もち赤米・もちあわ)を使用しています。白米と炊くとほんのり赤く色づき、色々な食感が楽しめます。品番は「B110」、1袋(250g)あたりの売渡価格(税込)はセンター:532円、単独校:533円です。



当給食会取扱「国内産スクール雑穀米」を使用したおにぎり

たけのこに関する Q&A

Q. たけのこ（レトルト）を開封したところ、たけのこに白い塊が付着しており、液体も白濁化していました。使用しても安全性に問題はないでしょうか？

A. たけのこに付着している白い塊や液の白濁化の正体は、たけのこに含まれるチロシン（アミノ酸の一種）とカルシウムが結合したものです。

チロシンとカルシウムの結合は密封された袋や缶の中で徐々に発生する現象で、たけのこの節や身の内側に多く見られます。

チロシンはたけのこのうまみ成分であり、疲労回復に効果がある栄養素です。付着していても安全性に問題はありませんので、そのまま使用していただいて大丈夫です。



食育講座

「鱧(はも)と玉ねぎのさっと煮」…泉州の郷土料理

なにわ の 郷土料理

鱧は関西の夏の風物詩として欠かせない味です。

鱧といえば京都のイメージがありますが、泉佐野の鱧も格別です。

泉州玉ねぎと一緒に煮た郷土料理で、玉ねぎの甘みが出ておいしいです。



※ 極うすく輪切りにした新じゃがいもを加え、食卓で炊きながら食べても良い。

材料(4人分)

- | | |
|-----------------|----------------|
| ・鱧 …………… 300g | ・みりん ……… 大さじ2 |
| ・玉ねぎ ……… 400g | ・砂糖 …………… 小さじ1 |
| ・だし汁 ……… 1.5カップ | ・塩 …………… 少々 |
| ・しょうゆ …… 大さじ1 | ・酒 …………… 大さじ1 |

作り方

- 1 骨切りした鱧は、一口大に切ってさっと湯どおしして霜降りにする。
- 2 玉ねぎは7mm幅のくし形切りにする。
- 3 だし汁と調味料を煮立て、鱧と玉ねぎを入れ、さっと煮る。鱧に火が通れば出来上がり。

郷土料理研究会より

編集後記

今年の夏は猛暑が続き、作物にも影響が出ています。私たちも熱中症に気を付けながらこの夏を乗り切りましたが、やはり食べ物が私たちの健康な体を作っていることを実感しました。

本号の発行に際し、ご多忙中にもかかわらず快く寄稿いただきました方々に厚くお礼申し上げます。

お詫び：前号第37号9頁に誤りがありました。謹んでお詫び申し上げます。

人気の貸出教材 誤：紙芝居（栄養教諭支援セミナー作成）

正：紙芝居