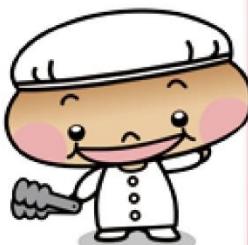


# おおさかの 学校給食だより

第39号

平成26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>



パンタン



コメタン

門真市立五月田小学校



## 文部科学大臣表彰「学校の部」を受賞して

八尾市立中高安小学校  
校長 藤井 一枝

第64回全国学校給食研究大会において、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、「八尾市の学校給食のこれまでの取り組みの成果」が評価されたのだと思います。八尾市では、全校自校調理で、給食時間に合わせて調理を仕上げたり、郷土料理の献立や地元特産の産物を使った献立が提供されるなど、給食を楽しくおいしく食べられるような工夫が行われ、魅力ある給食が提供されています。

本校は、八尾市の中では小規模校ですが、栄養士を全校配置する市の方針に沿って、学校栄養士が配属され、栄養士を中心に衛生管理の徹底を図り、安全安心な給食提供に努めると共に、児童が給食をおいしく楽しく食べることができるよう、教職員と連携を図りながら食育の推進に取り組んでいます。又、市が実施する「給食献立コンテスト」にも積極的に応募参加し、入賞もしています。さらに本校では、八尾市「食育を考える農業体験事業」に取り組み、野菜の栽培や収穫体験を通して、収穫の喜びや地産地消の理念に基づき、食の大切さを知ることにも取り組んできました。1学期は、八尾市の特産物の枝豆を栽培しました。児童は一般的に豆類が苦手なのですが、自分たちが、育て

たためか、給食で調理してもらった枝豆の塩茹ではおかわりを欲しがるくらいの人気で、残量は0でした。2学期はサツマイモの収穫をしました。収穫は1・2年の児童が体験しましたが、大喜びでした。大学芋として給食の特別献立にしてもらって、全校児童でいただいたときには、皆が大満足で、もちろん残量は0でした。

又、児童の健康委員会で、給食ドラマのビデオを制作したり、保護者の給食への理解を深める活動として、給食試食会を開催するなど、学校給食の充実や食育推進の様々な取り組みが成果を挙げ、残食が極めて少ない状態になっています。このような様々な取り組みをあわせての受賞であると感じております。

### 目 次

■給食風景・挨拶	1
■食の教育だより「門真市立五月田小学校」	2~4
■市町村だより「箕面市の中学校給食」	5
■給食会だより	6~7
■おおさか学校給食献立コンテスト	8~9
■平成25年産大阪府学校給食用精米等	10~11
■Q & A / なにわの郷土料理	12



# 食の教育 だより

門真市立五月田小学校 栄養教諭 山本 知子

## ～学校の概要～

門真市は大阪府の東北部に位置し、周囲は大阪市・守口市・寝屋川市及び大東市に接しています。現在、人口13万人を有し、昔はその名を広く知られた「河内れんこん」を特産とする穀倉地帯でしたが、産業の発展と急激な人口の集中に伴い、産業・住宅都市へと移り変わりました。

しかしながら、昨今、門真市でも少子化の波を受けて学校の統廃合が進み、現在小学校は14校、中学校は6校設置されています。

その中でも、本校は門真市の南西部に位置し、児童数308名、学級数12学級を有する小規模校です。

「いのちを大切にする豊かな心を持ち、自主的で、心身ともに健全な児童の育成をめざす」という教育目標のもとで、食に対する興味・関心を引きだし、自らの体や心を健全に育てるための食育に取り組んでいます。

## (1) 本校の取り組み

### ■ 各学年の取り組み

#### 1年生 (生活科)

「きゅうしょくじかんのやくそく」・「きゅうしょくができるまで」・「きゅうしょくしつたんけん」

1年生の給食が開始されるまでに、事前指導を行い、手洗いの方法やいただきます・ごちそうさまの挨拶を行うなど基本的な指導とともに、エプロンの着替え方なども実演を交えて行いました。



給食が始まってからは、

クイズを交えながら実際に給食が作られている様子を紹介し、その後、給食室に行って調理員さんが作っている様子を窓越しで見学しました。質問タイムでは、調理員さんの思いを聞くことで、給食を残さずに食べようという意欲を持つことができました。

#### 2年生 (生活科)

「やさいとなかよくなろう」

野菜が苦手な子どもが多く、給食の残菜も多くなっていたので、野菜についてもっと身近に感じてもらうために、ブラックボックスを使った授業を行いました。ドキドキしながら箱の中身の野菜を当てるのがとても楽しいらしく、子どもたちもとても積極的に参加していました。その中で食べ物は料理によって味が変身するということを伝えると、「確かに、今まで嫌いだったものが、給食ではおいしく食べられた！」という意見を出す子どもの元気な声を聞くことができました。



## 3年生(理科)

### 「植物のどの部分を食べているのだろう？」

「生き物たんけん（2）植物の育ちとつくり」の単元で、私たちが食べている野菜も植物の仲間であり、野菜のからだのつくりはどうなっているのかを学びました。

また、給食で使われているたくさんの野菜が、それ

らはどの部位なのかを野菜カードを使って仲間分けをしました。

「玉ねぎは葉の部分である」「じゃがいもは茎の部分である」など、自分たちが考えていた答えとは大きく違った答えを聞き、全員があっと驚く授業となりました。



自分たちが育てている花と同じように、食べ物も一生懸命育てられて大きくなつたということを話すと、食べ物にも命があり、その大切な命をいただいているのだという感謝の心を感じ取つたようです。

## 4年生(総合)

### 「食べ物の仲間分け」

5年生から家庭科が始まるのを受け、事前学習として、食べ物は働きによって3つの仲間に分けられることを学びました。

導入に「けんちゃんのぼうけん」という紙芝居を見せて、食べ物の持つ働きを学んだ後、それぞれの栄養の仲間にに入る食べ物は何かを食品カードを使って仲間分けし、3色栄養について学びました。子どもたちは家庭科の勉強にもつながるということで、一生懸命に取り組んでいました。



## 5年生(家庭科)

## 6年生(家庭科)

### 「朝ごはんを食べよう」

事前に朝食アンケートを取り、朝食がもたらす効果を知り、規則正しい生活を送るように学習しました。

また、バランスの良い朝食についても考え、自分で作れそうな朝食を提案するきっかけになりました。



### ■ 給食委員会の取り組み

本校の委員会活動は、4年生から始まり様々な取り組みを行っています。給食委員会では、毎月給食放送の日を決めて、担当の子どもたちが献立名や食材の紹介、食べ物クイズなどを放送し、食への啓発活動を行っています。

また、児童集会において、食事のマナーや食べ物の持つ栄養についての劇を行い、学校全体で食への意識向上を図っています。



## ■ 養護教諭との連携

### ①2測定(身長・体重)における食育

2測定を行う前に、朝食の重要性に関する食育授業を各学年に行いました。

### ②個別指導(肥満指導)

2測定後のローレル指数で標準よりもかなり上回っていたり、本人の希望、保護者からの相談などを受けた場合、当該児童に1週間の生活アンケート調査を行い、その結果を養護教諭とともに分析を行いました。その後、面談を行って、無理なく減量を行えるような案を児童・保護者へ提示し、指導を行いました。

## (2) 門真市全体の取り組み

### ■ 地場野菜・大阪産野菜「なにわの伝統野菜」の活用

本市では、21年前から特産品であるれんこんを毎年献立に取り入れています。

本市で収穫される「河内れんこん」は年々収穫量が減っており、市場にもあまり出回らない貴重なものとなっています。地元に住む人でもなかなか口にできない状況の中、なんとか子どもたちにはこのれんこんの味を知ってもらいたいという思いで、農家の方にお願いをして、給食に入れています。

また、「大阪しろな」「小松菜」「ねぎ」などの地場産野菜も積極的に献立に取り入れています。

加えて、地産地消の観点で、大阪産の野菜も多く取り入れる試みも行っています。八尾の「枝豆」や「若ごぼう」、泉州の「水なす」、貝塚の「エコみつば」など、様々な野菜を献立に取り入れる回数や種類を年々増やすように取り組んでいます。また、「なにわの伝統野菜」を使用する取り組みも行っています。

今まで使用したものでは、「毛馬胡瓜」「勝間南瓜」「天王寺かぶら」「田辺大根」「金時人参」などがあります。

### きゅうしょく モグモグだより



今まで使用したものでは、「毛馬胡瓜」「勝間南瓜」「天王寺かぶら」「田辺大根」「金時人参」などがあります。

本校では、食に関心を持ってもらうために、家庭向けに「きゅうしょく モグモグだより」を発行しており、その中でもこれらの野菜について紹介を行っています。



(どろの中からのれんこん掘り)

### ■ 栄養教職員不在校への食育出前授業

本市において栄養教職員不在校は7校ありますが兼務はしていないため、不在校において食育授業を進めていくことが難しい状況にありましたが、平成23年度より市教育委員会(市教委)の協力を得て、食育出前授業の取り組みを行っています。

市教委を通じて、授業を行って欲しい学校側からの申し込みを受け、栄養教職員で作る「食育班」が主導し、それぞれの学校のニーズに応えた授業を行っています。

この出前授業の申し込みは年々増えており、不在校においても食育授業が根付いてきたと感じています。今後も積極的に、この取り組みを進めていきたいと思っています。

☆門真市立五月田小学校の「平成25年度食に関する指導の全体計画」は、紙面の都合で大阪府学校給食会ホームページに掲載します。

門真市教育委員会では、門真市の栄養教職員の『食育班』と連携し、門真市内の小学校・中学校の先生方や児童・生徒へ食育の出前授業、食教育のプログラムのご提供、資料の提供を行っています。

\* 食育は必要…でも専門的な知識に不安が…  
\* 種類が多いので、なんとなくいい…  
\* 料食をもとと食育に連携したい。  
\* 食育をもう少しやりたい。楽しく伝えたい。  
●学習内容(例えば)…くわしくはチラシ裏面をご参考ください。

(1)給食について  
(2)野菜について  
(3)新規開拓について  
(4)おやつについて

など、学年に対して実施内容を検討調整します。  
ご相談ください。

教材の貸出や『食育班』を活用して、食育を進めてみたい先生方、学年、学校がありましたが別紙依頼書を、門真市教育委員会学校教育課(担当： )までご提出ください。  
添付して、打ち合わせの日時等ご連絡させていただきます。  
連絡先　門真市教育委員会 学校教育課指導グループ

## ●● 箕面市の中学校給食（自校調理方式）を取材 ●●

箕面市教育委員会子ども未来創造局給食推進担当と箕面市立第三中学校（570食）にご協力いただき、中学校給食の実施状況を取材しました。



### ●● 自校調理方式による給食実施の状況 ●●

箕面市では、平成24年3月に保護者などで構成する中学校給食検討会からの提言もあり、市立中学校（8校）において「自校調理方式」の全員喫食による完全給食の導入を決定し、大阪府の中学校給食導入促進事業費補助金を活用し、平成24年9月から小中一貫校2校で、平成25年9月から残る6校でスタートしました。

中学校給食は、米飯を中心とした日本型食事を基本とし、地域の農産物や特産物の活用を推進しています。



#### ■ 当日の献立 ■

ジャンバラヤ風ごはん  
牛乳  
マカロニグラタン  
コンソメスープ



委託業者の調理員さんが約10名体制で調理にあたっています。

作られた給食はワゴンに乗せてエレベーターで2階や3階へ運びます。



各階の配膳室へ給食当番が食缶等を取りに来ます。



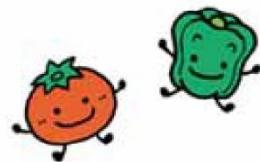
給食開始2ヶ月で落ち着いて配膳できるようになりました。エプロンは生徒達が家庭科の時間に手作りしました。



教室での給食風景。  
みんな仲良く机をくっつけて食べています。

### ●● 自校調理方式のメリット ●●

- ・校内に漂う香りを感じ、適温でおいしい給食が味わえる。
- ・安全・安心な給食はもとより、食物アレルギー等への適切な対応を行なえる。
- ・地産地消による地域の生産者、給食を調理する人、食材そのものへの感謝の気持ちを育てられる。
- ・同じ給食を、同じ場所で共に楽しく食べることや、配膳や後片付けを通して、食事の大切さや食事マナー、子ども達の連帯感・社会性を育める。



### ●● 今後の課題 ●●

- ・体育等移動教室での授業後はどうしても給食の準備が遅れてしまうので、工夫が必要である。
- ・濃い味を好む生徒が多いが、素材の味を味わってもらえるよう調理や味付けの工夫をし、残食を減らせるようにする。
- ・学校給食を活用した食教育を広げていく。



## ■ 栄養教諭支援セミナー



今年で4年目となる栄養教諭支援セミナーも残すところあと1回となりました。受講生の皆さん「やるぞー！！」というエネルギーのもとに作成された授業の発表会が待ち遠しいばかりです。

給食会  
だより



### ■ 講師コメント 日下 豊子



“こんな授業をしてみたい！”・・・同じ思いを抱く受講生の皆さん

が集い、今年のセミナーがスタートしました。

昨年までのセミナーと違う点は、受講生の皆さんを中心となって授業作りをすることです。

授業を作る過程で、教材研究は最も大切な作業であるとともに「学ぶ楽しさ・分かる喜び」を体感させてくれる時間でもあると思います。

教材研究を重ねることで、授業に深まりと広がりができ、授業者に意欲と自信をもたらしてくれるので。研究した事柄を児童の実態と上手に重ね合わせる事で、心に残る授業の実現が可能になると考えます。

セミナーも佳境に入り、受講生の皆さんも教材研究の醍醐味を体感され、意欲と自信に溢れています。先日行われたプレゼンでは、グループ毎に“こんな授業をしてみたい！”という思いがひしと伝わり、強く心を打たされました。

### 受講生の声

田尻町立小学校 栄養教諭 市政 雅美

今年度の新版セミナーに参加させていただき、予想以上の充実度に感謝しています。

給食会の原寸大黒板を用いての授業作りでは、感動する技の収穫があります。

また、コミュニケーション能力向上研修では、アサーティブな考え方を学び、日々意識するようになりました。毎回帰り道に、来る時より元気になっているのは、収穫の多さ故です。

このセミナーを通してのすべての出会いに感謝し、これからも奮闘していきたいと思います。



### ●●セミナー監修のNEW板書セット●●

栄養教諭支援セミナーにて支援学校所属の先生方が作成された「力ミカミチャレンジャー」の板書セットを新しく制作しました。略案、発問計画、板書計画、黒板に貼る資料がセットになっていますので、是非ご活用ください。



## ■ 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25年度も府内の児童に安全なパン・米飯・牛乳の提供ができるよう、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います。

### ○牛乳11工場

平成25年5月22日(水)～6月25日(火)(共催:大阪府環境農林水産部流通対策室)  
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。

### ○パン工場21工場、炊飯16工場

平成25年10月～平成26年2月  
今年度の重点項目として、食物アレルギー及びノロウイルス防止対策状況等についての指導を実施しています。



## ■ 大阪府学校給食用物資運営委員会

- ・第1回 全体会 …平成25年 7月22日(月) 給食会会議室
- ・第1回開発選定小委員会…平成25年 9月 4日(水) 同上
- ・第2回開発選定小委員会…平成25年10月30日(水) 同上
- ・第2回 全体会 …平成25年11月25日(月) 同上

「第1回全体会」では平成25年度2学期取扱予定の大坂府学校給食用物資の購入先及び売渡価格等に関する審議をしました。また、グループ討議を実施し、各委員間で給食に関する討議や意見交換が活発になりました。(委員より当給食会への要望や質問がありましたので、取りまとめて「第2回全体会」で回答しました。ご要望・ご質問及び回答内容は当給食会ホームページでご覧いただけます。)

「開発選定小委員会」では、夏の学校給食用物資展示会でのアンケートの結果、市町村・学校からの取扱希望が多い物資について、製品の内容確認と試食、製造メーカー担当者との質疑などを行い、「スクールヨーグルト(バニラ)」「大阪産里芋コロッケ」などを学校給食用物資として取扱選定しました。その後、「第2回全体会」において「開発選定小委員会」の経過報告および新規取扱物資の試食等が行われ、審議の結果、計13品が新規取扱商品として承認され、3学期から給食用物資に選定されました。



▲「第1回開発選定小委員会」の選定作業の様子



▲「第2回物資運営委員会」での開発選定小委員会経過報告の様子

## ■ 大阪府学校給食用パン品質審査会

平成25年11月15日(金) 給食会会議室にて開催しました。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、大阪学校給食パン・米飯協同組合、市町村学校栄養教職員、専門家、当給食会等(32名)が審査いたしました。

その結果、次の3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 マルサ製パン  
関西食品工業(株)



## ■ 大阪府学校給食安全衛生講習会

平成25年11月8日(金)、パン・炊飯指定工場及び倉庫・輸送業者を対象に食物アレルギーについての講習会を開催しました。

受講者は熱心に受講され、積極的に質問もされていました。

- 講習テーマ 「食物アレルギーについて」  
講 師 武庫川女子大学 生活環境学部 食物栄養学科  
教授 高橋 享子 氏  
衛生指導 「ノロウイルス対策について」  
公益財団法人大阪府学校給食会  
参事 藤原 勝博



## ■ 大阪府学校給食ブロック会議

平成25年12月2日、5日、9日、11日に市町村等の関係者にご出席いただき、来年度給食物資の価格動向の連絡、また、共通の課題等について、活発に情報交換が行われました。



## ■ 大阪府学校給食会食育講演会

日 程 平成25年12月24日(火)

会 場 ホテルアヴィーナ大阪

講演内容 「学校を拠点とした地域の食育ネットワークの構築：学校給食は生きた教材」

講 師 女子栄養大学大学院 教授 武見ゆかり氏



## ■ おおさか学校給食献立コンテスト

今年度は「こんな給食たべたいな！チャレンジ！おいしくたのしい行事食」をテーマに実施しました。

応募学校数54校、応募献立数1,481点(5年生370点、6年生1,110点、その他1点)、応募人数2,002名。



(応募された作品)

### 5年生の部



最優秀賞

枚方市立津田小学校  
**長田結翔さん**

献立 行事名：お月見

- 実りごはん
- 牛乳
- 鮭としめじのあんかけ
- 根菜類のみそ汁
- きなこだんご

審査員講評

大根・さつまいも・れんこん・ごぼうにんじんといった根菜類、きのこ・かぼちゃなどたくさんの季節の食材が取り入れられ、彩りも工夫されています。季節を感じるすばらしい献立となっています。



優秀賞

大阪府立堺聴覚支援学校  
**北谷宏人さん**

献立 行事名：七夕

- ごはん ■ 牛乳
- ハンバーグ
- 夏野菜のいため物
- 七夕スープ ■ シャーベット

審査員講評

彩りよく工夫され、星型を取り入れるなどあり、楽しんで食べられそうです。夏野菜も工夫して取り入れ、行事にぴったりのメニューになっています。



入選

大阪狭山市立東小学校  
給食委員 高木恵梨華さん  
佐竹佑さん 岩田葵さん

献立 行事名：お月見

- ごはん ■ 牛乳
- さんまの塩焼きおろしポンズ
- ひじきの梅肉あえ
- とん汁 ■ 月見だんご



入選

堺市立美原西小学校  
**智葉絢音さん**

献立 行事名：お正月

- 雑穀ごはん ■ 牛乳
- 肉だんご雑煮風
- 昆布の五目煮
- チーズ佃作り ■ りんごきんとん

審査員講評

おせち料理のいわれなどを積極的に取り入れ、楽しんで食べられるように工夫されています。勉強しながら献立を考えたのは頑張りましたね。

## 6年生の部



最優秀賞

大阪市立中央小学校  
鎌田悠雅さん

審査員講評

献立 行事名：十五夜（月見）

- ごはん ■牛乳
- 秋鮭のマヨネーズ焼き
- 里いものみそ汁
- オクラとささみのサラダ
- かぼちゃの月見団子

秋の食材を数多く取り入れています。かぼちゃを練りこんで作った月見団子がよく工夫され、味付けもバラエティに富んでいます。



優秀賞

堺市立美原西小学校  
寺内綾香さん

審査員講評

献立 行事名：お月見

- ごはん ■牛乳
- 秋鮭と里いじのからあげ
- わかめとコーンのサラダ
- お月見汁 ■お月見ゼリー

彩りがきれいです。桃を月に見立てたお月見ゼリーがユニークです。調理方法も工夫して食べやすくなっています。



入選

大阪市立中央小学校  
生井愛梨さん

献立 行事名：冬至

- ごはん ■牛乳
- かぼちゃとまきトンカツ
- れんこんの蒸ししょうゆの味噌汁
- みそ汁



入選

箕面市立西小学校  
大屋咲瑠子さん

献立 行事名：冬至

- ごはん ■牛乳
- 白身魚のゆずあんかけ
- 冬至かぼちゃ
- けんちん汁

審査員講評

主菜のトンカツに冬至のかぼちゃをうまく取り入れておいしそうです。また、毎のれんこんの味付けもあっさりしていておいしそうです。

審査員講評

ゆずとかぼちゃをうまく使っています。寒い冬に体を温めるバランスのよい献立です。

## アイデア賞

学校名	氏名	献立名	行事名	賞
大阪府立 堺聴覚支援学校	梶本 瑞希さん	ガパオライス・牛乳・かぼちゃとさつまいものデザートサラダ・野菜スープ	体育祭	食べてみたいな、どんな味で ★賞★
大阪市立 北畠橋小学校	徳原 遼太さん 石山 岡さん	ごはん・牛乳・焼きあじ・焼きなすの おろしげたし・豆腐とひき肉の韓国風 スープ・タピオカ	民族交流会	アジアな給食、楽しいで ★賞★

学校名	氏名	献立名	行事名	賞
和泉市立 青葉はつが野小学校	田中 優衣さん	バターロール・牛乳・つくしんぼパン バーグ・ひな祭りカクテル・冷製かぼ ちゃスープ	ひな祭り	おしゃれなひな祭りで★賞★
大阪市立中央小学校	香川 美琴さん	ごまの葉粉にぎり・牛乳・温泉卵・豚 肉のしゃぶしゃぶサラダ・七夕にゅう めん	七夕	栄養満天で★賞★
大阪市立十三小学校	今井 華さん 山本 梢莉さん 空 歌音さん 山下 三九羅さん	赤飯・牛乳・トローリメでたい花火・ お豆がいっぱい栗豆栗きんとん・関 西風野菜たっぷりカラフルおそうに	お正月	お花がいっぱい、めでたいで ★賞★

## ■ 平成 25 年産 大阪府学校給食用精米について

平成 25 年 12 月より新米に切り替わりました。安全安心で美味しいお米の供給に努めております。今年は全国的にお米の育成・登熟期間を通じておおむね天候に恵まれたため、品質的には良いお米が収穫されました。

### ■ 平成 25 年産取扱い銘柄及び産地

#### <学校給食専用銘柄米>

- 1 おぼろづき (北海道)
- 2 つがるロマン (青森県)
- 3 キヌヒカリ (滋賀県)
- 4 キヌヒカリ (京都府)
- 5 ヒノヒカリ (香川県)

#### <学校給食一般銘柄米>

- 6 きらら397 (北海道)
- 7 あきたこまち (秋田県)
- 8 はえぬき (山形県)
- 9 あきさかり (福井県)
- 10 コシヒカリ (徳島県)

### ■ 産地視察

学校給食専用銘柄米の5銘柄においては、8月下旬から9月下旬にかけて当給食会の職員が全ての産地の視察を行い、作柄状況、栽培管理状況、安全管理状況等を確認し、学校給食への安定供給の協力依頼を行いました。

#### 北海道 (JA びばい・JA いわみざわ)

##### おぼろづき



(岩見沢市圃場)



(玄米保管倉庫・雪藏工房)

#### 青森県 (JA つがる弘前)

##### つがるロマン



(弘前市圃場)



(もみ保管サイロ内部)

#### 滋賀県 (JA おおみ富士)

##### キヌヒカリ



(収穫されたキヌヒカリ)



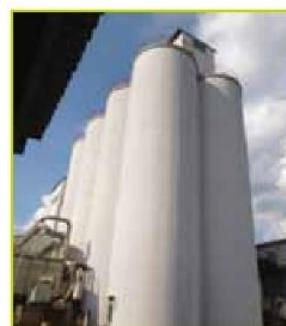
(守山カントリーエレベーター)

#### 京都府 (JA 京都)

##### キヌヒカリ



(亀岡市内圃場)



(粉貯蔵サイロ)

#### 香川県 (JA 香川)

##### ヒノヒカリ



(高松市内圃場)



(坂出カントリーエレベーター)



(貯蔵施設：綾歌南部倉庫)



## ■ 平成 25 年産学校給食用精米試食会

日時・会場 平成 25 年 10 月 21 日(月) 午後 2 時～午後 4 時 30 分 ホテルアヴィーナ大阪

市町村、学校関係者 65 名に、学校給食専用銘柄米 5 銘柄・学校給食一般銘柄米 5 銘柄の 10 銘柄を実際に試食し、精米銘柄の選定を行っていただきました。



また、一般財団法人日本穀物検定協会業務部大阪事業課検定係長 竹内考治様を講師に招き「学校給食用精米における検査、検定について」と「ごはんの食味について」のご講演をしていただきました。

### ■ 新規取扱商品の紹介

#### スクールヨーグルト（バニラ）60g



アレルゲン	乳
コンタミネーション	もも、りんご

● 品番：B510

● 売渡価格（税込）：52.9 円（センター・単独校同一）

● 製造メーカー・配送業者：愛知ヨーク（株）

● 賞味期限：21 日

##### 特徴

- ・冷たいまま、おいしく食べていただけます！
- ・カルシウム強化のためミルクカルシウムを使用しています。
- ・子どもたちの大好きなバニラアイス風味の商品です！
- ・夏期限定商品でしたが、年間を通じて供給可の商品になりました。  
(ただし、6～9月以外でご使用の場合は製造ロット数の都合があるため、当給食会まで事前にご連絡ください。)

#### 大阪産里芋コロッケ



アレルゲン	小麦、大豆、鶏肉
コンタミネーション	卵、乳、エビ、オレンジ、カニ、牛、肉、さけ、さば、豚肉、りんご、ゼラチン、バナナ

● 売渡価格（税込）

品番	規格	センター	単独校
C610	50g	46.6 円	48.7 円
C611	60g	54.1 円	56.2 円

● 製造メーカー：クワバラ食品（株） ● 配送業者：(株) SN 食品研究所

● 賞味期限：18 ヶ月

##### 特徴

- ・貝塚市、熊取町、泉南市で採れた「里芋」を使った地場産物使用の加工食品です。
- ・原材料の配合割合のうち 40%が、カリウム、ビタミン B₁、食物繊維を多く含む「里芋」です！
- ・開発選定小委員会で砂糖・食塩を減らすなど改良を重ね、食べやすいコロッケになりました！
- ・「50g」、「60g」の 2 規格があります。

※サンプルご希望の場合は、当給食会物資企画課までご連絡ください。

## 食の豆知識シリーズ

### 【とうもろこし】編

とうもろこしは、世界三大穀物の一つであり、ポタージュやスナックに加工されるほか、油の原料や飼料にもなる万能植物です。とうもろこしと人類の関わりは長く、紀元前 7000 年頃には大規模な栽培がメキシコで行われていたという証拠が発見されています。

また、アマゾンを除くアメリカ大陸でも主要な穀物として古くから栽培されており、マヤ文明・アステカ文明時代の記録にもとうもろこしについての記述が残されています。

15 世紀後半、コロンブスがアメリカ大陸から種を持ち帰り、すぐにとうもろこしはヨーロッパに食料・飼料として伝わり、戦国時代にはポルトガルから日本にその種が持ち込まれました。

当給食会では、とうもろこしの純粋な甘みを凝縮し、給食調理に便利な北海道産スイートコーン缶詰（ホール・クリーク）を取り扱っています。

スイートコーン缶詰（クリーム）は、コーンスープやシチューに使用していただけるほか、マヨネーズの代替品として使ったり、かき揚げの衣のつなぎとしても活用いただけます。



## トマト缶詰に関するQ&A

Q. トマト缶の中に、黒くて固い果肉が混入していました。これは何でしょうか？

A. 一部が黒または茶色く変化しているトマトは黒変果と呼ばれるものです。トマトの栽培時に肥料を過度に与えて窒素が多くなり、カルシウムの吸収が抑制されてカルシウム不足になってしまった時や、トマト畑の土壌の乾燥が長引いたり酸性になってしまった時に発生しやすくなります。

製造工程では通常、このような黒変果を発見した場合は除去していますが、ごくまれに除去しきれずに商品に混入してしまうことがあります。

食べてしまっても安全性に問題はありませんが、発見した場合は取り除いてご使用ください。



▲ 正常トマトの断面



▲ 黒変のあるトマトの断面

## 食育講座

### 「大根めし」

なにわ  
の  
郷土料理

お米を節約するために、大阪の農家ではたっぷりの大根を入れて、見た目は白米のような大根めしが食べられていました。家族が畑に運んでくれた熱々の大根めしと漬物を昼に食べ、体も心も温まるひとときでした。

かつおやちりめんじゃこを入れたり、大根葉を上に置いたりするときもありました。



#### 材料(5人分)

・精白米	350g	・うす口しょうゆ	40g
・大根	320g	・塩	小さじ2/3強
・にんじん	75g	・酒	20g
・油揚げ	50g	・だし汁	560g
・昆布	5cm 角 1枚		

#### 作り方

- 1 水洗いした米に、酒、昆布、だし汁を入れて30分おく。
- 2 大根はせん切りにしてうすく塩をまぶし、水気を絞る。にんじんはせん切りにする。
- 3 油揚げは油抜きをして半分に切り、せん切りにする。
- 4 炊飯器に、①と材料、調味料も入れて炊き上げる。

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推進をめざしてまいりますので、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ました方々に厚くお礼を申し上げます。

## 平成25年度 食に関する指導の全体計画

門真市立 五月田小学校

### 学校教育目標

人間尊重の精神をすべての教育活動の基盤に据え、いのちを大切にする豊かな心を持ち、自主的で、心身ともに健全な児童の育成をめざす。

「思いやりのある子」 「よく考え すすんで学ぶ子」 「外で元気に遊ぶ子」



### 食に関する指導目標

- 食事の楽しさや喜びを感じ、その重要性を理解する。
- 食事の用意やマナーを通して、人間関係能力を身につける。
- 食物の安全性や品質、それを取り巻く環境や社会について学び、自ら選択できる能力を身につける。
- 食べ物を大切にし、それに関わる人を大切にし、自分を大切にする心を育てる。
- 栄養や食事のとり方を理解し、自らを管理していく能力を身につける。
- 門真の産物・食文化や食に関わる歴史を理解し、尊重する心を育てる。



### 各学年の発達段階に応じた食に関する指導内容

低学年	中学年	高学年
<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食や食べ物に興味を持つ。</li> <li>・いろいろな食べ物の名前がわかる。</li> <li>・好き嫌いをしないで食べようとする。</li> <li>・給食を作ってくれる人たちに感謝の気持ちを持つ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元でとれる野菜について知る。</li> <li>・食べ物は働きにより3つに分けられることを知る。</li> <li>・健康に過ごすことを意識して、好き嫌いをしないで食べようとする。</li> <li>・食べ物に対して感謝の気持ちを持つ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常の食事に关心を持ち、バランスのとれた食事の大切さがわかる。</li> <li>・食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を育てる。</li> <li>・食べ物を大切にする。</li> <li>・身体に良い食べ物を選択し、自分でつくろうとする意欲を持たせる。</li> </ul>

特別活動	低学年	中学年	高学年
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・みんなと楽しく食べる。</li> <li>・給食のきまりを知り、守る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・みんなで協力し仲良く食べる。</li> <li>・給食のきまりを守る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・みんなで協力して楽しい食卓をつくる。</li> <li>・給食のきまりを守り、衛生的・効率的に準備や片付けをする。</li> </ul>
給食の時間	毎日の給食を教材として活用し、継続的な指導を行う。		
児童会活動 委員会活動	給食委員会での取り組み		

	1年	2年	3年	4年	5年	6年
国語	サラダでげんき				<ul style="list-style-type: none"> <li>・インスタント食品とわたしたちの生活</li> </ul>	
社会		<ul style="list-style-type: none"> <li>・わたしたちの町 かどま れんこん・くわい しろな</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごみのゆくえ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・わたしたちの生活 と食糧生産</li> </ul>		
算数					<ul style="list-style-type: none"> <li>・割合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・比例</li> </ul>
理科		<ul style="list-style-type: none"> <li>・植物の育ちとつくり</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・植物の成長</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物の消化と吸収</li> </ul>
生活	<ul style="list-style-type: none"> <li>・がっこうたんけん</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・やさいの世話</li> </ul>				
家庭					<ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしいね毎日の食事</li> <li>・朝ごはんをたべよう</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・見直そう毎日の食事</li> <li>・まかせてねきょうのごはん</li> </ul>
体育 (保健)			<ul style="list-style-type: none"> <li>・すくすく育てわたしの体</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・歯によいたべもの</li> <li>・病原体と病気</li> <li>・生活のしかたと病気</li> </ul>
道徳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食のきまり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仲良く食べる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物の仲間分け</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・好き嫌いをなくす</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ物を大切に</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・感謝の気持ち</li> </ul>
総合的な学習					<ul style="list-style-type: none"> <li>・米作りを通して、食の安全について考えよう</li> </ul>	
個別指導	アレルギー除去食・栄養相談等					
家庭・地域との連携	学校だより・保健だより・給食だより・モグモグだより・校区フェスティバル・地域の農産物の給食への活用・くわい・蓮根について					