

# 学校給食だより

おおさかの

第41号

平成26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



パンタン



コメタン

松原市立河合小学校



## 就任のご挨拶

大阪府教育委員会事務局 教育振興室  
保健体育課長 植山 勝秀

本年の4月に大阪府教育委員会事務局教育振興室保健体育課長に就任しました植山でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

近年、食生活をとりまく社会環境の変化に伴い、偏った栄養摂取や朝食の欠食など、子どもの食生活の乱れや、肥満傾向の増加や過度の痩身などが問題となっております。子どもたちが食に関する正しい知識と、望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても食育を推進していくことが、喫緊の課題となっております。

学校給食は、栄養のバランスがとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進や体位の向上を図ることはもちろんのこと、子どもたちに望ましい食習慣や食に関する実践力、豊かな人間関係を構築させるなど、高い教育的効果が期待できる「生きた教材」としての役割を担っております。

府教育委員会では、平成23年度より中学校給食導入促進事業を実施し、平成28年度には中学校給食の実施率が全国平均を上回るという目標に向けて、取組みを進めているところでございます。現在、府内における中学校給食の実施率は60%を超えており、今後も導入を進める市町村を支援してまいりたいと考えております。

また、全小中学校に対し「食に関する指導の全体計

画」を策定するよう働きかけるとともに、栄養教諭・学校栄養職員が中心となって、全教職員が連携・協力し、学校教育活動全体を通じて、食に関する指導に取り組んでいただくよう働きかけております。

さらに栄養教諭の配置の促進や、学校給食の導入を契機とした食育の充実についても、引き続き取り組んでまいりたいと考えております。

このような取組みを通じて、より一層の食に関する指導の充実を図るとともに、食を通じて、子どもたちの健やかな心身と豊かな人間性を育ててまいりますので、皆様の一層のご理解とご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

### 目次

■ 給食風景・挨拶	1
■ 食の教育だより「松原市立河合小学校給食センター」	2~4
■ 市町村だより「大東市立住道中学校」	5
■ 指定工場事務連絡会／栄養教諭支援セミナー	6
■ 学校給食パン・米飯協同組合受賞／バケツ稲	7
■ 行事案内	8
■ 教材の貸出	9
■ 物資について	10
■ 大阪府学校給食会の組織／Q & A	11
■ 食の豆知識シリーズ／なにわの郷土料理	12

# 食の教育 だより

## 「新学校給食センター」の 紹介と各学年の取り組み



松原市は、大阪府のほぼ中央に位置し、大阪市や堺市、八尾市、羽曳野市、藤井寺市に接しています。

昭和30年2月1日、人口3万6千人の田園都市として発足しました。昭和40年代に急激に人口が増加し、現在では12万3千人の住宅都市に変貌しています。

松原市立学校給食センター  
松原市立河合小学校  
栄養士 瀬尾 麻衣子

### 1. 松原市の学校給食について

本市の学校給食センターでは、現在15校の小学校、約6,500食の給食を調理しています。

#### ● 新学校給食センターができるまで

昭和46年4月、布忍小学校において単独調理場方式の学校給食が開始されました。

昭和47年4月、大堀学校給食センターが開設されましたが、その後、人口増加に伴って新たに小学校4校が開校し、大堀学校給食センターの調理能力を超えてしまう事態となったため、昭和54年4月、天美南学校給食センターが開設されました。

平成24年には、河合5丁目に全小学校15校分の調理能力を持つ新しい学校給食センターを開設し、これに伴い大堀・天美南学校給食センターは廃止されました。



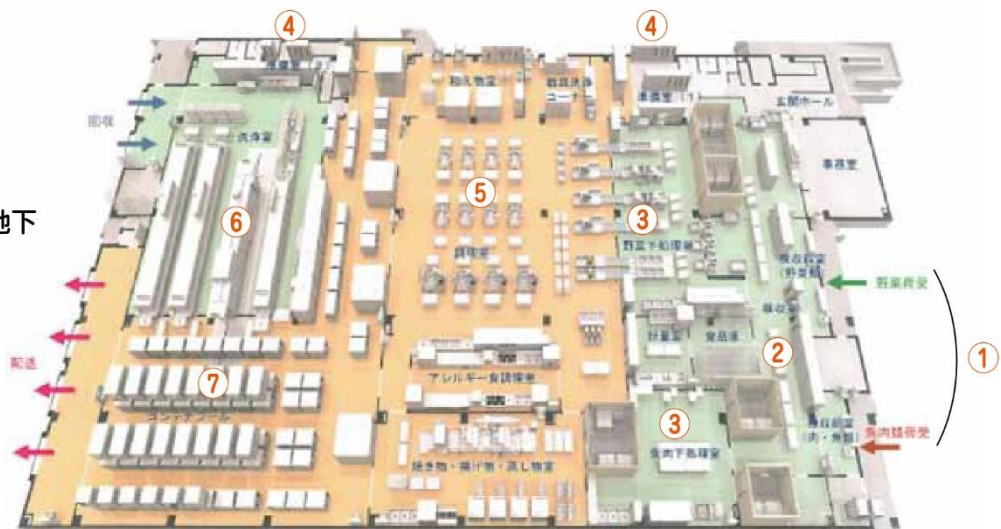
給食センター外観

#### ● 新学校給食センターの特徴

学校給食の新たな拠点として、「安全・安心でおいしく栄養バランスのとれた学校給食の提供」と、「衛生管理基準の徹底」、「地域も含めた食育の推進」等の目的で建設されました。

ドライシステム方式を採用するとともに、最新の厨房機器を取り入れることによって、衛生管理面の向上と調理作業の効率化に配慮した施設となっています。

⑧ 厨芥処理は地下



#### (主な施設設備の特徴)

##### ① 検収用プラットホーム・検収前室

段ボールを施設内に持ち込まないように、食材を全てここでケース等に移し替えます。野菜専用と、生肉魚卵専用の2箇所設けています。

## ② 検収室

野菜の外葉や根、外袋等を取り除き、専用容器に移す作業をし、下処理室や冷蔵庫へ運び入れます。

## ③ 下処理室・冷凍庫・冷蔵庫

検収前室同様、野菜専用・生肉魚卵専用の下処理室・冷凍庫・冷蔵庫があります。野菜下処理室では、野菜洗浄機を設置し、電解次亜水による食材等の洗浄消毒を行っています。これにより、野菜を自動で大量に洗浄することができ、限られた時間と人数の中での効率化や、洗浄能力の向上、節水効果も図っています。

## ④ 準備室1・2

作業ごとの調理衣（白衣・エプロン）、靴の履き替え（下処理室・調理室・洗浄室ごと）や手洗い、消毒を行います。調理室へ入る前はエアシャワーを通ります。

## ⑤ 調理室

和え物室や焼き物・揚げ物・蒸し物室があり、パススルー式真空冷却機、スチームコンベクションオーブンを導入しました。また、アレルギー食調理室では他の調理作業から独立した環境でアレルギー除去食を調理しています。

## ⑥ 洗浄室 ⑦ コンテナプール

洗浄室には、コンテナ洗浄機、かごと食器洗浄システムを導入しました。また食器消毒は、コンテナプールに天吊式消毒装置を設置し、作業の効率化と省スペース化を図っています。

## ⑧ 厨芥処理システムの導入

検収室で出た野菜くずや、学校から回収された残菜は細かく粉碎したあと、生ゴミ処理機で水と炭酸ガスに分解され消滅します。

## (おわりに)

新しい学校給食センターが設立され2年の月日が経ちました。今までのウェットシステムの施設とは全く違う環境に対応できるよう、開設以前から何度も打ち合わせや練習を重ね、準備をしていましたが、当初は戸惑うことも多くありました。施設や設備が新しくなり最新のドライシステムを導入したと言っても、実際の業務に携わる者一人一人の意識の違いで床は濡れてしまいます。安全な給食を作るためには、衛生面についての意識を高めなければなりません。このことを全職員が忘れることのないように常に心がけて日々の業務にあたっています。

これからも更なる向上を目指し、そして松原市の子ども達に「給食大好き」と言ってもらえるように、職員一丸となって頑張っていきたいと思えます。

## ■ 2. 各学年の取り組み

### 1 年生 「給食センターの紹介・好き嫌いなく食べよう」

給食センターでの調理風景の映像や調理器具などを使い、給食ができるまでの様子や給食に関わる人々について学習し、苦手な野菜なども少しずつでも食べてみようという意欲を持たせます。



### 2 年生 「マナーを守って給食を食べよう」

給食時間の約束事を確認し、それを守って望ましい過ごし方を学んでいきます。『いただきます』『ごちそうさま』の意味等、給食に関わっている人や食べ物への感謝の気持ちが込められていることも学習していきます。

#### 食器の置き方



#### 献立名

- ・ごはん
- ・さんまの照り焼き
- ・塩ぼんずあえ
- ・みそ汁
- ・牛乳

#### 食べ終わったら



松原市マスコットキャラクター マッキー

### 3年生 「給食センター見学」

普段子ども達が馴染みのない調理現場の様子を実際に見たり、センター職員の苦労や思いを学びます。

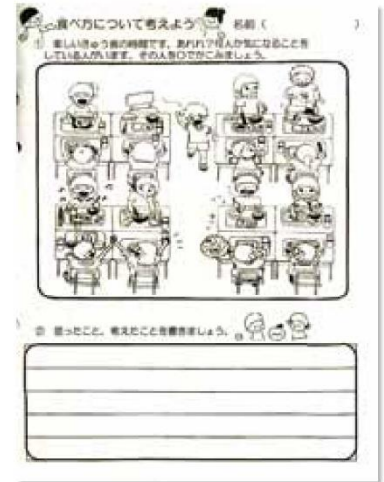
調理員と子ども達のふれ合いの場にもなっています。



### 4年生 「食事のマナーについて考えよう」

給食時間や家での今までの食事を振り返り、良い行動・悪い行動とはどんなものかを考えながら、マナーに気を付けて食事をする事の大切さを学びます。

マナーを守ることが周りの人への思いやりを深め、友達関係を円滑にするコツにもなることへの理解を促します。



### 5年生 「食べて健康になろう」

給食を題材にして、健康になるための食事、バランスの良い食事とはどんなものなのかを知り、食べ過ぎも食べなさ過ぎも体に良くないことや、和食の良さ等も学びます。



給食の献立にもっとたくさんの和食がありますよ！  
献立表でさがしてくださいね！



調理員さんが、いっしょうけんめい作っています

### 6年生 「これからの成長につながる話」

成長期に大切な栄養素(カルシウム等)や、成長期にはいけないこと(朝ごはんを食べない・好き嫌い・無理なダイエット)等を知り、食事の大切さを学びます。

また、中学校給食についても触れていきます。

#### 毎日必要なカルシウム

1日の必要量  
1000mg

800mg

カルシウム  
227mg/本

● カルシウム200mgの目安 ●

牛乳 (200cc)	しらす (40g)	小松菜 (塩で100g)
ごま(乾燥) (20g)	ももん豆(煮) (200g)	ひじき (15g)

どんなメニューかな？

#### 中学校給食



#### 献立名

- ・減量ごはん
- ・鶏すき
- ・コロツケ
- ・竹輪のケチャップがらめ
- ・三食和え
- ・しば漬け
- ・牛乳

## ●●大東市の中学校給食(弁当方式)を取材●●

大東市教育委員会事務局学校教育課学校管理課職員と大東市立住道中学校(約670食)の先生方にご協力をいただき、全員喫食、弁当方式の給食実施状況を取材しました。

### ●●弁当方式による給食実施状況●●

大東市では、平成25年9月から弁当方式の中学校給食が始まりました。住道中学校では開始当初、PTAの方々に来て、給食時間の準備、食べている様子、返却を見守っていただいたおかげで、給食への理解が深まったようです。

教育委員会では、献立の作成と、食材も小学校給食と同様、安全で品質の良いものを購入しています。また、教育委員会の栄養士は、週2回委託業者へ出向き、履行確認や調理指導・衛生指導を行っておられます。



- ・白ごはん
- ・煮込みハンバーグ  
野菜ソースかけ
- ・小松菜のサラダ
- ・ゆで枝豆
- ・ポタージュスープ
- ・牛乳



配膳室は教室ひとつ分の広さ



配膳員3名がスチームコンベクションオープン2基でおかずのみ加熱し、中心温度75℃以上を確認ごはんは2便で保温ボックスに入って到着します



配膳室の準備完了!



配膳室から教室まで運びます  
生徒は一方通行!



汁物は保温食缶で各教室に運ばれ配食されます



楽しい雰囲気でご飯を食べていました!



ごちそうさまでした!

配膳室に返却します



#### 給食内容

- ・1食 280円
- ・週2回程度、二重食缶に入ったおかずやデザートがある。
- ・パンの日は、4月から月4回程度で火・木曜日のどちらかで実施。
- ・ごはんとパンについては各クラスにおかわり分を用意。
- ・はし・スプーンは各自持参。

〔給食時間30分を確保するため、始業時間を5分早め、終業時間を5分遅く終わるように変更しました。〕

#### 先生方の感想は?

- ・生徒達は同じ給食を食べていることで、配膳時や喫食時、とても楽しそうで気遣いもできるようになっている。また、体のことを考えた給食とお世話になっている配膳員さんへの感謝の気持ちを抱くようになり、好き嫌いがなくなった。
- ・開始当初から比べておかずの内容や味がどんどん良くなってきている。
- ・現在は給食指導だけで精一杯だが、4月より栄養教諭が赴任したので、今後少しずつ食育を進めていきたい。

#### 生徒達の感想は?

- ・体に良い給食だとわかりました。これからもっともっとおいしくなれば良いと思う。
- ・給食を食べてから好き嫌いがなくなった。
- ・給食が始まってから友達と当番でとりに行くのが楽しい。
- ・おかずを増やしてほしい。
- ・食缶に入ったおかずがある時は、普段より時間がかかって食べる時間が少なくなる。

## ■ 平成 26 年度学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会

学校給食パン・炊飯指定工場を対象として、事務連絡会を4月4日(金)に開催しました。

会議では、本年1月の静岡県浜松市学校給食で発生した食パンによる大規模ノロウイルス食中毒事件を踏まえて、製造・運搬時における食品衛生の確保について講習を行うとともに、前年度の巡回調査結果及びクレーム発生状況の概略と食物アレルギー物質混入防止対策の徹底について説明を行い、学校給食パン・米飯の安全衛生面の向上についての指導を行いました。



### ● ノロウイルス食中毒対策について

工場に対して、下記項目の注意喚起、再確認を行いました。

- ① 近年の学校給食における食中毒事件の大半はノロウイルスによるものである。
- ② 食中毒統計によると、ノロウイルス食中毒は不顕性感染（下痢等の症状が現れない）従事者に起因するものが約半数を占める状況になっている。
- ③ ノロウイルスは少量で食中毒を引き起こす。（感染力が強い）
- ④ ノロウイルスは消毒用アルコールによる殺菌効果も薄く、細菌に比べて非常に小さいため、皮膚のしわ・指紋に入り込んだノロウイルスの除去は、適切かつ確実な手洗いが必要である。
- ⑤ 浜松市の学校給食向け食パンの食中毒事件は、製造工場がクレーム対策として行っていた全品の目視検査が、汚染拡大につながった一つの原因である。

### ● 平成 25 年度巡回調査結果・クレーム発生状況について

学校給食パン・米飯指定工場の巡回調査結果を基に、日々の施設・設備の管理点検や不備箇所の改善、清掃の徹底を求めました。

また、異物混入を初めとするクレーム事例を紹介し、その対策を説明しました。

## ■ 平成 26 年度 栄養教諭支援セミナー

当給食会では、学校給食を活用した食育を推進するため、栄養教諭等の職務能力の向上に適した種々の研修を実施し、学校現場での一層の活躍を支援しています。

**日時** 平成26年度5月～平成26年度2月(全9回)

**会場** ①公益財団法人大阪府学校給食会 会議室  
②大阪府立男女共同参画・青少年センター(ドーンセンター) 大会議室

**講師** ①学級活動、教科等の時間における、学級担任等と連携して行う食に関する指導の研修



大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子先生

②コミュニケーション能力向上のための研修  
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



5月末よりセミナーがスタートし、皆さま熱心に取り組まれています。



### ● 食育授業作りグループ別指導も同時開催しています

市町村のグループが行う食に関する指導の授業作りに対し、専門の講師が指導いたします。

今年度は、田尻町、島本町、堺市、吹田市が指導を受けられています。

**会場** 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室

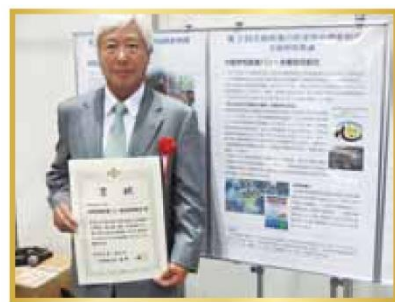
**講師** 大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子先生



# 大阪学校給食パン・米飯協同組合が大阪府知事賞受賞

平成26年5月20日(火)、大阪学校給食パン・米飯協同組合が、大阪版食の安全安心顕彰制度の大阪府知事賞を受賞され、表彰式が行われました。

組合の全工場が、率先して「食の安全安心認証制度」の認証取得をするなど、衛生管理の徹底、品質の向上に積極的に取り組み、更には、出前パン作り教室など、食育の推進にも力を尽くし、長年にわたり小・中学校等に安全で質の良いパン・米飯の提供に努力してきたことが評価されたものです。



大阪学校給食パン・米飯協同組合  
理事長 池尻 誠氏



## ◎大阪版食の安全安心認証制度とは

食の安全安心に関する取り組みを積極的に行っている飲食店や食品製造施設、販売店などを対象に、認証する制度です。

## ■バケツ稲作りもみ種の配布

児童・生徒による米作り体験を支援することを目的にバケツ稲用のもみ種の配布を行いました。今年度は141校9,993人分の応募がありました。(昨年は124校8,378人分) 昨年度は当給食会のベランダでも収穫できましたので、皆さまも収穫へ向けて頑張ってくださいね。

### キヌヒカリ成長記録

#### ●スタート



豆腐のバックに水をはって芽出しをおこないました。

#### ●10日目



田植えをしました。

#### ●22日目



バケツの水を切らさないようにして、すくすく育っています。

#### ●59日目



大きく立派に育ってきました。

#### ●145日目



稲穂が黄金色になり、いよいよ収穫です。



はさみで一束ずつ刈り取りました。



豊作だよー!!

刈り取った稲は逆さに吊して干した後に脱穀をして、すり鉢とボールを使ってのみすりをしました。40gの玄米がとれました。



#### 配布銘柄

- 香川県産 ヒノヒカリ
- 青森県産 つがるロマン
- 滋賀県産 キヌヒカリ



今年度は左記の銘柄のもみ種を配布しました。  
秋の収穫へ向けてレッツ チャレンジ!

## 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68回大阪府学校給食大会

- 日時** 平成26年7月24日(木) 13:00～16:20  
**会場** 大阪市中央公会堂  
**実践発表** 泉大津市立上條小学校 校長 西鍵 利一氏  
栄養職員 田場 佳奈氏  
**講演** 「発酵食品と健康について」  
東京農業大学名誉教授 小泉 武夫氏



### 大阪府学校給食展示・試食会

- 日時** 平成26年7月29日(火) 11:00～14:00  
**会場** ホテルアウリーナ大阪 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



### おおさか食育フェスタ2014の出展

- 日時** 平成26年8月5日(火) 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



### 大阪府学校給食用パン実技講習会

- 日時** 平成26年8月6日(水) 10:00～16:00  
7日(木) 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



### 学校給食管理システム(栄養管理ソフト)講習会

- 日時** 平成26年8月19日(火) 10:00～16:30  
20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** こんな給食食べたいなあ! 「海の幸で、元気になろう!」  
～いろいろな海の幸を使った献立を考えてください。～

- 応募資格** 大阪府内の小学校、特別支援学校小学部の5年生・6年生  
**募集締切日** 平成26年10月31日(金)  
**表彰日時** 平成26年12月24日(水) 14:00～14:30  
**式場** ホテルアウリーナ大阪





## 食育・安全衛生教材の貸出のご案内

当給食会では、書籍・DVD・紙芝居・フードモデル・食育エプロン・パネル・タペストリー・検査機器・板書セットの貸出をおこなっています。

食育関係のご指導にどうぞご利用ください。



## 新しい板書セットのご案内

平成25年度食育授業個別指導にて大阪市グループが作成された授業です。

国語科 5年生「森林のおくりもの」



平成25年度食育授業個別指導にて堺市グループが作成された授業です。

道徳 2年生「赤ちゃん」



## 貸出の流れ

### ① 貸出希望の教材をお選びください。

大阪府学校給食会ホームページ → **食育教材等貸出** → **貸出可能な教材一覧** をクリックしていただきますと、写真付きでご覧いただけます。

### ② 借用書に必要事項を記入し、FAX (06-6942-4777) にてご予約ください。

借用書は大阪府学校給食会ホームページ → **食育教材等貸出** → **普及充実・食育** をクリックしていただきますと、申請説明・要項・借用書・使用報告書をダウンロードできます。

### ③ ご希望日に、エコ配または佐川急便にて教材が届きますのでご利用ください。

教材と一緒に返却用伝票、受領書(検査機器のみ)、使用報告書もお送りします。

### ④ 返却日になりましたら、教材の発送をお願いします。

教材の返却には同封の佐川急便伝票をご利用ください。  
また、使用報告書の提出もご一緒にお願ひします。

学校給食会ホームページ <http://www.oskz.com>



## 食育教材の貸出

- 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兼任と認めるものとして。
- ② 提出書類 …… 教材の貸出を希望する場合は、借用書を提出してください。また返却時には、使用報告書を提出してください。(教材の貸出状況はお電話で確認して頂けます)
- 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週間とします。検査機器の貸出期間は原則ルミテスターが1年間、手洗いチェッカー・塩分計・糖度計は1ヶ月とします。
- 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します。

(お問合せは食育・安全課まで TEL 06-6942-3839)

## ■ 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、次の検査を実施しています。検査結果はその都度ホームページに掲載しております。

	区分	項目	検査基準	検査回数	H26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	学校給食用小麦粉品質規格規定	製造ロット毎		
	品質	ブラベンダーテスト（製パン適正検査）	学校給食用小麦粉ブラベンダーテスト実施要領	年1回	6月	
	安全	残留農薬 23項目＋カビ毒 1項目	食品衛生法等	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・砕粒・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)	学校給食用牛乳成分規格	年1回	11月	
	安全	細菌数・大腸菌数	食品衛生法等	年1回	11月	
	安全	放射性物質	食品衛生法等	年3回	各学期毎	
一般 物資	冷凍食品	安全	一般生菌数・E.Coli・大腸菌群・O157等	食品衛生法等	年1回以上	随時
	レトルト食品	安全	容器包装詰詰加圧加熱殺菌食品の成分規格検査	食品衛生法等		
	缶詰製品	安全	重金属・ヒ素・スズ	食品衛生法等		
	喫食前無加熱製品	安全	一般生菌数・大腸菌群・サルモレラ菌・O-157	食品衛生法等		
	乳製品	安全	大腸菌群・PCB・O-157・リステリア	乳等省令等		
	加熱食肉製品	安全	大腸菌群・クロストリジウム属菌・黄色ブドウ球菌・サルモレラ菌・E.Coli	食品衛生法等		
	魚肉加工食品	安全	ヒスタミン	大阪府学校給食用物資検査基準		
全般	安全	放射性物質	食品衛生法等			

## 今年度新商品紹介 ごまドレッシング (品番 A103)

**規 格** 300ml × 20本入り（ペットボトル）

**製品コンセプト** ゆず果汁を使用し、口当たりの良い爽やかな酸味が特徴。昨夏の展示・試食会で使用希望の声を多く頂き、開発選定小委員会での審議を経て、今年度より取扱を始めました！

**賞味期限等** 賞味期限 製造後、240日（8ヶ月）  
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて常温保存

**価 格** センター 277円（内税）/本  
単独校 278円（内税）/本

栄養成分 (100gあたり)	エネルギー	354kcal	炭水化物	18.9g
	水分	44.8g	灰分	3.0g
	たんぱく質	3.3g	ナトリウム	1,010mg
	脂質	29.2g	食塩相当量	2.6g

(公的機関による分析値)

**アレルギー** 小麦・ごま・大豆・鶏肉

**使用例**



**チキンソテー**（野菜だけでなく、肉料理にもご利用ください）

鶏もも肉に塩、こしょう、酒で下味をつけ、オーブンなどで加熱する。  
ごまドレッシングをかけることで、人気の鶏料理のレパートリーが増え、パン・米飯どちらにも合います。



1ケース 20本入りですが、1本からご注文頂けます！

製造メーカー  
盛田 (株)

# ■ 公益財団法人大阪府学校給食会の組織 (平成 26 年 7 月現在)

## ■ 役員等

役職名	氏名
理事長	浦上 弘明
常務理事	嵯峨 健一
理事	西牧 研壯
理事	植山 勝秀
理事	堀井美紀子
監事	宮井 秀明
監事	安井 好美

役職名	氏名
事務局長	上野 智
事務局次長	山下 直一

## ■ 物資企画課

役職名	事務分担	氏名
課長	総括	荒木 正人
参事	物資企画担当	中井 正二
総括主査	物資総括	川口 康司
主査	基幹物資担当	植木 隆光
主事	一般物資担当	高橋 大輔
常勤嘱託員	米担当	松島 亜紀
非常勤職員	課内事務(パン関係)	川副 明美
非常勤職員	課内事務(一般物資関係)	今枝 朋美

## ■ 評議員

役職名	氏名
評議員	井上 修身
評議員	植田 政栄
評議員	吉田 智子
評議員	菅波 賢二
評議員	坂井 幹
評議員	浦辻 利宏
評議員	益田 敦弘

## ■ 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	吉留 慶子
主事	総務経理管理担当	宇治野沙織

## ■ 食育・安全課

役職名	事務分担	氏名
課長	総括	河村 慎介
参事	安全・衛生担当	宮田 秀平
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	安野 知美
非常勤嘱託員	課内事務(安全・衛生関係)	竹中 和紀

## 就任のご挨拶

### 参事 宮田 秀平



本年4月から当給食会に安全衛生担当参事として着任いたしました。

これまで、大阪府の食品衛生監視員として35年間勤務後、(公社)大阪食品衛生協会にてアドバイザーを2年勤めてまいりました。

学校給食と食品衛生は切っても切れない関係ですが、昨今の現場では「ノロウイルス」や「アレルギー物質混入」等々に対し、これまでになく厳密な対応を迫られている時代だと思われまます。これまでの経験をもとに、今後とも関係者皆様のお力添えを賜りながら、学校給食の食品衛生分野の向上に少しでも寄与できるよう頑張っております。

なにとぞよろしくお願いいたします。

### 参事 中井 正二



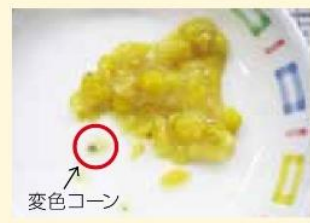
昨年度まで、和泉市教育委員会で学校給食担当として2年間お世話になっておりましたが、この4月から当給食会の物資企画課参事として勤務することになりました。

子ども達が「安全で安心して、おいしく、楽しい給食」ができるように、物資供給面からその一翼を担えるよう頑張りたいと思っております。そのためには、多くの給食関係者のご意見を真摯に受け止め、今、何が求められているのか、何をしなければならないのかをしっかりと見極め、各市町村教育委員会、給食会や学校の皆様方に信頼されるよう日々精進して参りたいと思っております。なにとぞご指導くださいますようよろしくお願いいたします。

## 缶詰に関する Q & A 「コーン缶詰の変色について」

Q. 開封した際に、黒く変色しているコーンが混入していましたが使用しても大丈夫ですか？

- A. この変色は、メイラード反応によるものと考えられます。  
 メイラード反応とは、加熱殺菌時においてコーンに含まれるでんぷん質と糖分が反応し変色する現象です。  
 通常メイラード反応は褐色に変色しますが、缶に接している部分が缶の鉄分と反応し、今回の様に黒く変色するケースもあります。  
 なお、変色部分はコーン原料の由来の部分であり、また加熱殺菌を経ており万が一食したとしても人体に影響はございませんのでご安心ください。



# 食の豆知識シリーズ

## うずら卵と鶏卵の栄養

うずらの卵には、健康な皮膚・髪・爪を作り、エネルギー代謝を促進するビタミンB<sub>2</sub>が豊富に含まれています。鶏卵と比べてビタミンA、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>、B<sub>12</sub>、鉄などが、多く含まれています。

貧血、冷え症、虚弱体質、かぜ、肌荒れなどに役立ちます。中でも、貧血を予防し、神経機能を正常に保つ効果のあるB<sub>12</sub>は、鶏卵の5倍含まれています。

鶏卵は、たんぱく質や、鉄分など、ビタミンCを除くほぼ全部の栄養素が含まれている栄養価の高い食品です。

またコレステロールを除去する作用のあるレシチンが多く含まれているので、毎日2個食べても、ほとんどの人が血液中のコレステロール値が上がらない、という研究結果も出ています。

調理の仕方によって消化時間も変わり、半熟卵の消化時間は約1時間半です。固茹で卵や目玉焼きは、その倍の約3時間かかります。胃に負担をかけたくないときには、半熟卵を食べるとよいでしょう。



(うずら)

当給食会取扱ううずら卵水煮(缶)



## 食育講座 「じゃこまめ」・・・河内地区の郷土料理

### なにわの郷土料理

ため池を干して捕ったふなやもろこなどの小魚を泥出しし、もどした大豆と一緒にコトコトと一昼夜やわらかく炊きあわせたものです。大きいフナやもろこは、炭火で焼いてから使いました。

小魚の頭からしっぽまでやわらかくなり、栄養面でも優れています。忙しいときの保存食として食べられました。

#### 材料

- 大豆 …… 2カップ
  - もろこ …… 300g (ふな、川エビなど)
  - 酒 …… 300ml
  - 砂糖 …… 165g
  - 濃口醤油 …… 120ml
  - みりん …… 50ml
- お好みで青ねぎをのせてもよい。

#### 作り方

- 1 大豆は、よく洗って前日からたっぷりの水につけてもどしておく。
- 2 大豆がやわらかくなるまで煮る。
- 3 厚手の鍋に醤油を入れ、煮立ったら焼いたもろこを入れて一煮立ちさせ、②の大豆を入れて再び煮立てる。
- 4 泡が一面に出てきたら砂糖を入れ、蓋をしたまま弱火でふきこぼれないように注意しながら10分程煮る。
- 5 ④に酒を加えて20分程煮た後、みりんを入れ、ごく弱火で15～20分程煮る。
- 6 まだ煮汁があるうちに火を消し、すぐにバットにあげる。一番鍋底にあった魚は、頭も尻尾もピンとして型崩れせずに出来上がる。冷めるまで触らない。



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早くご寄稿いただき有難うございました。ご意見、ご感想や食に関する情報、児童・生徒が書いた給食の作文や絵・書・俳句等も広く掲載したいと思っております。皆様からの情報をお待ちしておりますので、よろしくお願いたします。