

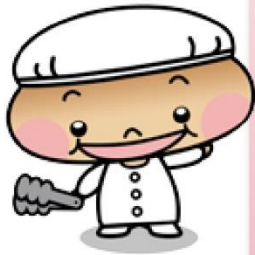
学校給食だより

おおさかの

第42号

平成26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>



パンタン



コメタン

貝塚市立南小学校



「学校給食と食育の役割」

公益財団法人 大阪府学校給食会 理事長 浦上 弘明

本年6月、大阪府学校給食会理事長に就任しました浦上でございます。

学校教育活動の一環である学校給食に微力ではありますが、尽力してまいりたいと思っております。関係者の皆様の温かいご支援ご協力をお願いいたします。

さて、平成17年に食育基本法が制定され、「食育を、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」と位置づけられました。

また、学校給食法は私と同じく60年を迎え、さらに平成20年の改正により、学校における食育の推進を図ることを目的とし、学校給食は、知、徳、体の基礎として、ますます重要なものとなっております。

食育の推進といえば、何か難しいことのように思われるかもしれませんが、NHKで放映されていた「ごちそうさん」で、家族全員が、ちゃぶ台の周りに正座し、「いただきます」と食することに感謝し、「ごちそうさんでした」と食材や料理してくれた人に対して礼を尽くしているシーンがたびたび流れていました。

同様に、給食の時に、クラス全員で「いただきます」と声を合わせ、また「ごちそうさまでした」と声を合わせる。この行動が、人や生きものに対する感謝の気持ちを自然と育てており、これが食育の基本ではないかと思えます。

また、今、子どもたちが食べている給食と、お父さん、お母さんたちが食べていた給食、さらにはおじいちゃん、

おばあちゃんたちが食べていた給食を比べてみたり、その当時の思い出を語り合うことは、家族のコミュニケーションを円滑にするツールでもあります。

給食を食することで、子どもたちの身体が健やかに、そして、給食を通じた経験の中で、豊かな心が育まれ、様々な知識を習得することができます。

さらに、給食は、人格形成上必要な「知・徳・体」を培う上での要という大きな役割を担っております。

最後になりますが、学校給食会といたしましては、こどもの成長に欠かせない食育をさらに推進し、そしてよりおいしく安全で安心な物資を提供できるよう誠心誠意取り組んでまいります。皆様のなご一層のご支援をお願いいたします。

目次

- 給食風景・挨拶 1
- 食の教育だより「貝塚市立南小学校」 2~4
- 第68回大阪府学校給食大会 5
- 食育推進助成事業取材 6
- 食育推進事業助成団体決定／巡回調査報告 7
- 給食会だより 8~10
- 行事案内／貸出コーナー 11
- Q & A／なにわの郷土料理 12

～心豊かでたくましくやさしい児童に～

学校全体でとりくむ食育



食の教育 だより

貝塚市立南小学校 栄養教諭 辻村 美由紀

1 学校の概要

本校は大阪府南部にある貝塚市の中心部に位置し、明治6年に創立、昨年140周年を迎えた歴史ある学校です。児童数はここ数年減少傾向にありますが、現在750名26学級の大規模校です。

児童は、明朗活発であり、行事や委員会活動等高学年を中心に積極的に活動しています。自然豊かな貝塚市の産物を取り入れた給食を通して地域との連携を図りながら食育にとりくんでいます。



2 基本的な生活習慣を身につけるためのとりくみ

2008年度より学校全体で生活習慣アンケートを実施し、2009年度より『早寝・早起き・朝ごはん』週間のとりくみをはじめました。基本的な生活習慣を身につけ、生活リズムを整えるために就寝時刻を早くすること、毎日の朝食摂取、朝食内容の充実を目標にしました。「早寝早起きレインボー」の表は早寝早起きができたらシールを貼り、「朝ごはん階段」の表は赤・黄・緑の食べものをそろえると一段ずつ階段が上がっていくことができます。児童はひとつでも上の段にシールを貼れるように、意欲的に生活習慣の改善にとりくんでいます。



早寝早起きすると、
楽しく学校に行けるので
続けたいです。

これからもこの調子
で続けてね！
(おうちの人からはげ
ましのメッセージ)



次は、5段目をめざして
がんばります。

3 各学年のとりくみ

1年	給食室を探検しよう やさいについて知ろう	～給食はどのようにして作っているのかな？～ ～やさいをすきになって たべよう～
2年	やさいのひみつ大発見！ たべものの仲間分けをしよう	～やさいをすきになって たべよう～ ～3つのグループのはたらきを知ろう～
3年	朝ごはんを食べよう やさいについて知ろう	～3つの色をそろえよう～ ～やさいの働きを考えよう～
4年	朝ごはんを食べよう 食べものの働きを知ろう	～朝ごはんの3つの働きを知ろう～ ～栄養三色～
5年	「見つめよう わたしの食生活」 おやつについて考えよう	～朝ごはんを考えよう～ ～健康的なおやつのとり方を考えよう～
6年	「朝食のおかずを作ろう」 「中学生のお弁当を作ろう」	～元気になる朝ごはんを考えよう～ ～栄養のバランスを考えた楽しいお弁当作り～



4 地域の特産物を取り入れた給食

貝塚市は、海・山・田・畑と自然豊かな土地です。早春の「ふき」「筍」に始まり年間を通して様々な農産物に恵まれています。貝塚をはじめ泉州地域でとれる「水なす」「みつ葉」「みかん」「干し椎茸」「米」などを給食に取り入れることで、自分たちの住む地域に目を向けたり、自分の栽培体験を振り返り感謝の気持ちをもっておいしくいただいています。



水なす



泉州のふき



貝塚産の新鮮な筍が届きます



ラタトゥイユ



いただきます



5 児童が積極的にとりくむ委員会・クラブ活動

全国学校給食週間には、給食委員会を中心に「給食集会」をしています。25年度は、「日本食のひみつ」や「食事のマナー」をテーマに給食メニューの紹介や食事マナーについて考える劇にとりくみました。

料理クラブでは、「包丁名人になろう」「手作りおやつ名人になろう」を目標に6年生を中心に調理実習や掲示物の作成をしています。

給食集会で日本の食文化や日本食の良さを紹介しました。



おせち料理にも挑戦しました。「やってよかった！」次は練習してもっと上手になりたい！」という自信と意欲につながりました。



細切り、さいの目切りの練習をしました。

思い出の給食
(給食委員会作製)



平成 26 年度 食に関する指導の全体計画

貝塚市立南小学校

学校教育目標
「未来・夢」を追い求める児童の育成
 「創造」自分で考え、自分で判断し、自分の力で新しいものをつくりだす子
 「努力」何をするにも精いっぱい、力いっぱい最後までがんばる子
 「誠実」うそいつわりなく正直でまごころをつくす子

- 食に関する指導目標**
- 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摂り方を理解し、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の心を育む（感謝の心）
 - ⑤ 食事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、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ（食文化）

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
保育所 →	<ul style="list-style-type: none"> ・給食で使用する食べ物を見て関心を持ち、いろいろな食品の名前がわかる ・好き嫌いなく何でも食べる ・食べ物は働きによって赤色、黄色、緑色の3グループに分けられることを知る ・朝食の大切さがわかる ・規則正しい生活習慣を送ることができる（早寝・早起き・朝ごはん） ・給食室で働く人たちに感謝の気持ちを持つことができる ・地域の産物に親しみを持つ 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物の働きが分かり、赤色・黄色・緑色の3グループに分類できる ・自分の食生活を見直し、健康によい一日の生活の仕方を実践する意欲を持つ ・朝食の大切さを理解し、朝食を食べる習慣を身につけ、規則正しい生活習慣を送ることができる（早寝・早起き・朝ごはん） ・自分たちの食生活は地域やそこに住む人々と深い繋がりがあることがわかる 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品を5つの栄養素に分けることができる ・健康を保持増進し成長するためには、一日三食、栄養バランスの取れた食事が大切であることがわかる ・規則正しい生活習慣を送ることができる（早寝・早起き・朝ごはん） ・自ら調理して食事の準備をすることができる。 ・食料の生産・流通・消費にかかわる工夫や努力について知り、関係する人々への感謝の気持ちを持つことができる ・自分たちの食生活は、他の地域諸外国とも深いかわりがあることがわかる
→ 中学校			

		1学期	2学期	3学期
特別活動	給食時間	<ul style="list-style-type: none"> ・給食の準備を上手にする ・手洗いをきちんとする ・よくかんで食べる ・後かたづけをきちんとする 	<ul style="list-style-type: none"> ・規則正しい食生活をする ・食べ物の働きを知る ・好き嫌いしないでなんでも食べる ・よい食べ方をする 	<ul style="list-style-type: none"> ・感謝して食べる ・楽しく食べる ・一年の反省をする
		「給食ニュース」を活用しての指導（旬の食材、行事食、郷土料理、世界の料理など）		
	給食目標	みんなで協力して準備や片づけをしよう	何でも食べて丈夫な体を作ろう	交流給食・お楽しみ給食（6年）
	学校行事		給食試食会 早寝・早起き・朝ごはん週間	学校給食週間

		1年	2年	3年	4年	5年	6年
教科との関連	国語			「すがたをかえる大豆」 「食べもののみみつを教えます」			
	社会			「くらしをささえるまちではたらく人びと」 「今にのこる昔とくらしのうづりかわり」	「わたしたちの健康な暮らしをささえる」（給食室のごみ調べ）	「さまざまな土地のくらし」 「わたしたちの食生活と食料生産」 「これからの食料生産」 「水産業のさかんな地域」	
	理科			「植物の体のつくり」（野菜）	「体のつくりと働き」	「発芽と成長」 「花から実へ」	「人の体のつくりとはたらき」
	生活	「がっこうにはなにがあるかな」（給食室探検）	「ぐんぐんのびろ」				
	図画工作					水彩画「いちご」	水彩画「たけのこ」
	音楽						
	家庭					「見つめよう家庭生活」 「おいしいね毎日の食事」 「おやつ作り」 「見直そう食事と生活のリズム」	「朝食のとり方を見直そう」 「おやつ作り」 「まかせてね今日のごはん」 「1食分の献立を工夫しよう」
	体育（保健領域）				「育ちゆく体とわたし」 「朝ごはんについて考えよう」		「病気の予防」
	道徳						
	総合的な学習					「お米作りから学ぼう」 「もーお牛です」	
特別活動	「野菜を好きになって食べよう」	「やさしいのみみつ大発見」 「食べ物の仲間分けをしよう」（三色栄養）	「朝ごはんを食べよう」 「野菜について知ろう」	「食べ物の働きを知ろう」	「朝ごはんを考えよう」 「おやつについて考えよう」		

家庭・地域との連携

「えいようだより」「食育通信」の発行、給食試食会の実施
 お年寄りとの交流給食、校区内にある三つ葉栽培の見学
 貝塚産農産物の学校給食への活用（米、みかん、たけのこ、三つ葉、水なす、干しいたけなど）

第68回 大阪府学校給食大会

去る7月24日(木)に学校給食大会を大阪府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・団体、功労者の表彰式及び感謝状の贈呈を行いました。

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

「食育が担う学校教育の根幹」

～一切れのにんじんが結ぶ心の絆～

発表者

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」

講師

東京農業大学名誉教授 小泉 武夫氏



平成26年度 大阪府学校給食表彰者名簿

(敬称略)

1 優良学校・団体(7校・2団体)

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立北津守小学校	中谷 和博
	大阪市立啓発小学校	井川 秀一
	大阪市立城北小学校	藤本 睦子
中河内	東大阪市立玉串小学校	岩本 洋一
泉北	泉大津市立上條小学校	西鍵 利一
泉南	貝塚市立南小学校	奥野 英昭
府立	大阪府立視覚支援学校	松村 高志

地区名	団体名	代表者名
公益財団法人 大阪府学校給食会	柄木田製粉株式会社	柄木田 英一郎
	有限会社わかみや製パン	渡邊 美智子

2 功労者

(1) 学校教職員の部(12名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立南百済小学校	中村 佳維子
	大阪市立巽南小学校	平野 富枝子
	大阪市立五条小学校	山北 知枝
	大阪市立榎並小学校	森 美穂
三島	茨木市立山手台小学校	小崎 功
	摂津市立鳥飼東小学校	古橋 美子
中河内	柏原市立旭ヶ丘小学校	濱田 美智子
南河内	松原市立松原第六中学校	谷 香
泉北	和泉市立国府小学校	風林 英美
	高石市立加茂小学校	信野 伊都子
泉南	岸和田市立城北小学校	岡本 ひとみ
府立	大阪府立泉北高等支援学校	海面 恵

(2) 学校給食調理員の部(5名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立開平小学校	登島 美登里
	大阪市立平尾小学校	安井 順子
	大阪市立野中小学校	中井 静子
	大阪市立東中川小学校	前田 ひずる
	大阪市立千本小学校	安藤 藤子

市町村
だより

和泉市立和泉中学校 まごわやさしい
料理の調理実習

平成26年7月17日(木) に実施された調理実習の取材に行ってきました。
参加人数は生徒36名で、大変暑い日でしたが、みんな楽しく協力し、おいしい料理が出来上がりました。



調理実習の説明を真剣に聞いていました。



野菜類は地元の農家の方が作られたものです。おいしい野菜でした。



大豆入りキーマカレーには野菜などがいっぱい入っています。
(合戦さき、卵で大豆・トウモロコシ・人参・キャベツ・トマト・しめじ・じゃがいもなど)




ごま入りナンと大豆入りキーマカレー



- 献立名**
- ・ごま入りナン
 - ・大豆入りキーマカレー
 - ・チリメンサラダ
 - ・オレンジ寒天

調理実習のアンケート結果

おいしかった (35名)
 料理が好き (4名) 食べるのが好き (5名)
 友達が誘ってくれた (4名)
 クラブで参加した (27名)
 量はちょうどよかった (30名) もっと食べたかった (3名) ちょっと多かった (3名)
 ナンがめっちゃおいしかった (4名)
 楽しかった (2名)
 次回もぜひ参加したい (15名)



★調理体験を重ねることで、生徒達が食に関心を持ち、「まごわやさしい」などの体に良い食材を選ぶ力を身につけてほしいです。また、家庭でも自分での食事の準備をしようとする気持ちが育つことを願っています。 (給食会 談)

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。

6月17日の有識者会議におきまして、平成26年度の助成対象団体が決定しました。

【有識者】

公認会計士・税理士 前川 健氏 (公財) 大阪府学校給食会 嵯峨 健一
 大阪府教育委員会事務局指導主事 田中 真樹氏 (公財) 大阪府学校給食会 久保 豊子
 大阪府学校栄養士協議会代表 田中 洋子氏



No	市町村	実施団体	助成見込額(円)	事業名
1	寝屋川市	寝屋川市立北小学校	50,000	野菜大好きっ子クラブ (野菜の栽培・加工体験)
2	富田林市	すこやかネット明治池	50,000	すこやかネット明治池 親子料理教室
3	吹田市	吹田市立古江台中学校	20,000	私たちのお弁当レシピを開発しよう!~みんなが笑顔になるお弁当作り~
4	箕面市	箕面市立彩都の丘小学校・中学校	50,000	親子料理教室・土曜コラボ キッズ「食」クラブ
5	阪南市	阪南市立箱作小学校	50,000	親子料理講習会
6	東大阪市	東大阪市立孔舎衛東小学校	50,000	夏休みクッキング教室「ベジタコ作りに挑戦！」
7	和泉市	和泉市立光明台中学校	50,000	作って学ぶ日本の食文化
8	茨木市	茨木市立天王小学校	44,000	地場産物を活用した体験学習
9	茨木市	茨木市立春日丘小学校	50,000	キッズ・キッチン 我が家の手前みそを作ろう
10	茨木市	茨木市立穂積小学校	41,000	みそ作り
11	富田林市	富田林市立高辺台小学校	50,000	たかべ・みそ汁・元気いっぱい (みそ作り)
12	和泉市	和泉市立和泉中学校	50,000	調理実習 自分で食事をつくってみよう~まごわやさしい~
13	和泉市	和泉市立横尾中学校	30,000	夏休みの昼食を作ろう
14	寝屋川市	寝屋川市立楠根小学校	50,000	楠根小学校収穫祭・稲作とみそ造り講習会
15	高槻市	高槻市立第四中学校	30,000	第四中学校区 親子料理教室
16	高槻市	高槻市立北清水小学校	50,000	親子料理教室・レシピ集
17	高槻市	高槻市立如是小学校	40,000	親子料理教室
18	高槻市	高槻市立丸橋小学校	40,000	野菜の栽培・料理教室
19	高槻市	高槻市立日吉台小学校	30,000	親子料理教室・食育 高槻産糸寒天をしよう
20	高槻市	高槻市立五百住小学校	47,800	親子料理教室
21	高槻市	高槻市立土室小学校	50,000	親子料理教室・高槻寒天を使った料理教室
22	高槻市	高槻市立冠小学校	30,000	親子料理教室・おこさまランチで世界を旅しよう!
合計			952,800	

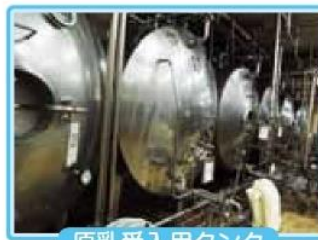
大阪府牛乳工場及び製粉工場巡回調査

本年度も、府内の児童・生徒に安全・安心な牛乳やパンの原料となる小麦粉の提供ができるよう、関係工場の巡回調査を実施し、衛生確認・指導を行いました。

牛乳12工場

平成26年5月～9月に当給食会及び大阪府環境農林水産部流通対策室の共催で、各市町の担当職員、府立支援学校関連で大阪府教育委員会保健体育課職員、支援学校担当職員の皆様とともに、大阪府学乳指定供給事業者12工場の巡回調査を実施しました。

中学校給食の開始により牛乳の供給量が増加に転じる中で、施設・設備の点検をはじめ、本年度は特に原乳の受乳時から製品出荷までの経過日数や温度管理の確認並びに受乳時や出荷前における検査内容・体制に重点をおき、調査しました。



原乳受入用タンク



洗瓶機

製粉2工場

平成26年6月24日・27日に、当給食会主催で各市担当職員の皆様とともに、学校給食用小麦粉製粉工場の2工場に巡回調査を行いました。

原料小麦に混じってくる小石や各種夾雑物の除去や、粉砕・製粉・均質化・異物除去に係る多くの加工機器類や包装機械と、それにつながる多くのパイプ類、製品保管倉庫等の確認を行い、清掃・整理整頓をはじめ、野鳥対策やねずみ・昆虫対策が適切に行われていること等を確認しました。



小麦サイロ



製品倉庫

■ おおさか食育フェスタ 2014

開催日 平成26年8月5日(火) **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

給食会
だより



今年で8回目の食育フェスタが「今日からチャレンジ 明日のために!」をテーマに開催され、当給食会も出展しました。

大阪府教育委員会と共同で、学校給食のあゆみやおおさか学校給食献立コンテストの入選作品の展示、大阪府学校栄養士協議会の協力により「豆つかみゲーム」や「魚クイズ」を行いました。

会場には3,678人というたくさんの来場者があり、親子で楽しく参加され、みかんゼリーの試食配布も大盛況でした。

■ 大阪府学校給食用パン実技講習会

開催日 平成26年8月6日(水)・7日(木) **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、学校給食用パンに関する知識向上を目的にパン実技講習会を行いました。



★ 参加者からの感想

- ・2日間楽しく、パンのことを色々と学ぶことができ、とても充実した時間を過ごすことができました。
- ・子ども達もパンの奥深さを知らないと思うので、今回学んだ事を食育にも活かしたいです。



■ 学校給食管理システム講習会

開催日 平成26年8月19日(火)・20日(水) **会場** 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。

受講者から「活用できていない機能がたくさんあるので、しっかりマスターしたいです。新しいものを学べるので、今後も講習会を続けて欲しいです。」との感想をいただきました。

講師 株式会社内田洋行ITソリューションズ
中村 初美氏



■ 平成 26 年度 大阪府学校給食展示・試食会

テーマ ★大阪の子ども達の健やかな成長を願って私たちは学校給食の食育を応援します★
～大阪産(もん)を取りそろえました～

開催日 平成26年7月29日(火) 12時～15時 **会場** ホテルアウィーナ大阪4F「金剛」

参加者 278名 **共催** 大阪学校給食パン・米飯協同組合

学校給食献立に役立つ給食会取扱物資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、昨年度に引き続き「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」(みかんパン、抹茶パン、ココナッツミルクパン、抹茶小豆パン、バナナパン)、「米粉パン」等20種類のパンを展示しました。
- 参考出品として、2013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。
- 「パン作り体験コーナー」では米粉(グルテン添加)を使用し、小麦粉と米粉の違い等の説明も交えながら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11種類を展示しました。



一般物資コーナー

- 給食会取扱食品
アレルギー対応食品
新規取扱提案物資等
参考となる商品を展
示しました。
(出展は全26業者)



大阪産(もん)コーナー

- みかんパン(和泉市産みかん使用)
かやくご飯(大阪府産たけのこ使用)
玄米ご飯(大阪府産玄米使用)
たこご飯(大阪府産泉だこ使用)
玉ねぎドレッシング(泉州玉ねぎ使用)
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。
- 手洗いチェッカーの使用法や、手洗いの注意点のほか調理現場で役立つ衛生対策等の内容の講習会を実施し、参加された皆さんは積極的に質問をされていました。



出展された物資及び教材の貸出に関するお問い合わせは当給食会まで
TEL 06-6942-3839

■ 大阪府学校給食用物資運営委員会(第1回全体会)

開催日 平成26年7月8日(火)

会場 大阪赤十字会館3階会議室

今年度の物資運営委員会委員長、副委員長を選任し、小委員会委員を選出しました。

続いて、一般物資及び地場産物使用食品の取扱状況の説明、平成26年度2学期取扱予定の大阪府学校給食用物資の購入先、及び売渡価格等の審議を行いました。

昨年度から審議継続中の大阪湾で水揚げされたいかなごのくぎ煮や、和泉みかんゼリーを試食し、今後の取扱についての参考にいただきました。

また、グループに分かれての協議の時間を設け、物資購入についての問題点やアレルギー対応物資の取扱を議題に、活発な意見交換を行いました。



■ 栄養教諭支援セミナー（開催中）



8月21日、26日にドーンセンター大会議室にてコミュニケーション能力の向上をめざす研修を実施しました。

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



講師コメント

● 相手の話を「聴く」ことで、人間関係は良くなる ●

職場に同じ立場の方がおられない栄養教諭の皆様にとって、人間関係作りは、より大切になると思います。「聴く」ことで、人間関係が良くなり、こちらの伝えたいことも相手に受け入れてもらいやすくなります。

そのためにもセミナーでは、今持っておられるコミュニケーション力にさらに磨きをかけていただけるプログラムを提案しました。

「聴く」のポイント

- ・ 聴こうという気持ちをもつ
- ・ 相手を観て聴く
- ・ 同じ目の高さで
- ・ 相手の気持ちに目を向ける
- ・ うなずき、相槌をうつ
- ・ 話のコシを折らずに最後まで聴く

■ 学校給食「出前パン作り教室」（開催中）

今年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「出前パン作り教室」を開催しています。

教室では、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するなどの体験を通してパン作りを楽しみ、実際の給食のパンを製造している工場で撮影した「コップパンができるまで」の動画を視聴してパンに関する事柄を学んでいただいています。

今年も20校で、親子教室や家庭科クラブなど様々な行事で実施を予定しています。

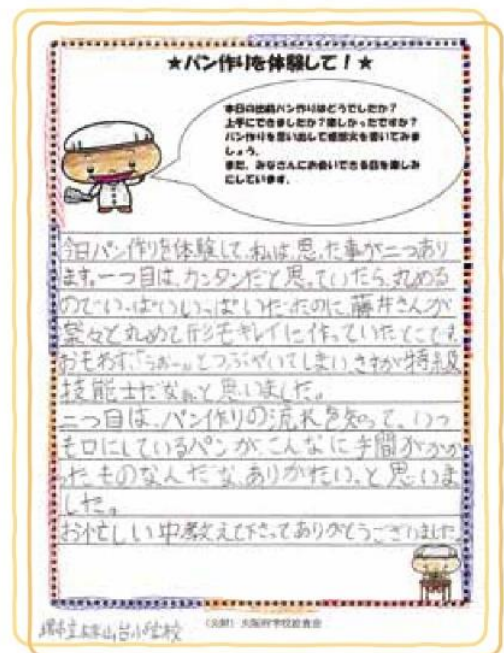
自分で成形した焼きたてのおいしいパンを試食するときには、みんな幸せいっぱいの笑顔です。



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)

堺市立桃山台小学校



行事案内

☆今後の給食会関係行事・事業です。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

開催日

平成26年10月17日(金)

会場

大阪赤十字会館3階301号室

おおさか学校給食献立コンテスト

開催日

こんな給食食べたいなあ！
「海の幸で、元気になろう！」

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)

応募締切日

平成26年10月31日(金)

食育講演会

開催日

平成26年12月24日(水)

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 助産師 内田 美智子氏)
一般物資展示会

学校給食献立講習会

開催日

平成27年2月6日(金)

会場

大阪ガスッキングスクール淀屋橋

講師

大阪ガスッキングスクールインストラクター

対象

府内栄養教諭・学校栄養職員等

おすすめ貸出教材



朝ごはんで3つのスイッチ、元気オン！

全編フルアニメーションの朝ごはん指導用DVDです。
クイズや歌も取り入れられ、楽しく分かりやすい展開
ですので、是非ご利用ください。

小学校・低学年用・中学年用・高学年用それぞれ約
11分です。

※作製：北海道農政部食の安全推進局
字幕：公益財団法人 大阪府学校給食会

献立コンテスト

平成
26年度

おおさか学校給食 献立コンテスト

魚の名前わかるかな？

① 鯖 ② 鮭
③ 鱈 ④ 秋刀魚

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。

主催 公益財団法人 大阪府学校給食会
後援 大阪府教育委員会
公益財団法人全国学校栄養士協議会 大阪府学校栄養士協議会
応募締切日 平成26年10月31日(金) [当日消印有効]
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)
応募先 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2-1-7 大阪赤十字会館5階
お問合わせは食育・安全課まで(TEL:06-6942-3839)
詳しくは給食会ホームページへ http://www.oskz.com

ご協力：事務局 06-6942-3839

精米に関する Q&A 「精米の斑点について」

Q. お米の一部が黒くなっているものがありました。これは何でしょうか？

A. これは斑点米とよばれるもので、出穂時～乳熟期にカメムシが籾の中のデンプンを吸い、その跡が黒く変色したものです。このカメムシは異臭がするカメムシとは違います。また地域により発生するカメムシの種類は異なり、夏に高温少雨の年はカメムシの発生が多くなります。斑点米の混入が多いほど米の等級が下がるため、産地での課題のひとつとなっています。産地での除去は農薬の過剰散布となるため難しく（当給食会は毎年残留農薬検査を行っており安全を確認しております）、搗精工場での搗精段階にて目視や、色彩選別機を用い白色の粒以外を除去し、混入を防止しています。炊飯工場でも目視により除去を行っていますが、100%取り除くことは難しいようです。黒点は、炊飯時消えずに残ることも多いですが、食べても問題はありません。



<斑点米>



<アカヒゲホソミドリカスミカメ>
主に北海道・東北地方で発生

食育講座

「勝間南瓜の甘煮」…浪速野菜の勝間南瓜を使いました。

なにわ の 郷土料理

^{こつま}勝間南瓜は摂津西成郡勝間村（現 大阪市西成区玉出）で江戸時代から栽培されていたとされる小型の南瓜です。1kg 程度の小型で、縦溝と瘤のある粘質のある日本かぼちゃです。果皮は濃緑色ですが、熟すと赤茶色になり、甘味が増します。



勝間南瓜は、その何とも言えない味わいと愛らしさから、小柄な大阪の女性を「勝間南瓜」に例えて呼ばれ、今東光氏が同名の小説を残しています。

勝間南瓜は、昭和 10 年代までは大阪市南部地域で栽培が続けられてきましたが、都市化の影響や食の嗜好変化により栽培されなくなりました。葉は縞模様があります。

材料（4 人分）

- ・勝間南瓜 …… 400g
- ・だし汁 …… 300ml
- ・砂糖 …… 大さじ 1
- ・みりん …… 大さじ 2
- ・醤油 …… 小さじ 2
- ・枝豆（茹で）… 20 粒

作り方

- 1 勝間南瓜は、一口大に切り、皮をとるところをむく。
- 2 鍋に、だし汁、砂糖、みりんと南瓜を入れ、落とし蓋をして、5分ほど煮る。次に醤油を加え、煮汁が少なくなったら枝豆を加える。



※熟した赤茶色の勝間南瓜を使いました。
甘くておいしく仕上がりました。

郷土料理研究会より

編 集 後 記

今年の夏は豪雨が各地で発生し、多大な被害が出ました。被災された方々には、一日も早く平穏な生活に戻れることを心よりお祈りいたします。

これからの季節は実りの秋が楽しみです。気候によって収穫量や味等も左右されますが、自然の恵みに感謝したいものです。

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ありがとうございました。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申し上げます。