

学校給食だより

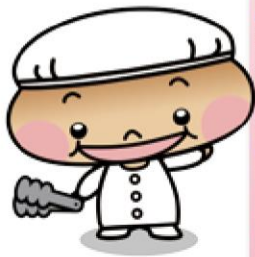
おおさかの

～広げよう 食育の輪～

第45号

平成27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

高槻市立丸橋小学校



「食の安全・安心を求めて」

公益財団法人 大阪府学校給食会
参事 宮田 秀平

平成26年4月に当給食会の食品衛生担当となって、はや1年有余が経過しましたが、昨年はノロウイルスに始まり異物対策で終わった感があります。

今さらですが、学校給食の目標は児童生徒の健康の保持増進、健全な食習慣を養い、また広く食への理解を深めることにありますが、その底辺には安全・安心があつてのことです。

当給食会では、パン・米飯・牛乳各工場への巡回調査・指導の他、供給食品全般に各種検査を実施、より安全で安心して使用していただけるよう努めておりますが、昨年度は新たに、全21パン工場の製造・検品時間に予告せず各施設に赴き、個々の施設において従事者手指等の拭き取り検査を実施し、自主衛生管理に役立てていただきました。

ところで、多くの学校給食現場では、衛生管理責任者である栄養士さんを中心に日々の衛生確保が図られております。しかし、複数校を掛け持ちされていたり、献立作成や栄養教諭としての食育授業にと業務が多忙の中で、なかなか調理場の衛生ばかりにかかわってられない現状でご苦労も多いと思います。そういった中でも、「安心・安全」は待たなしです。

一通りの「衛生管理マニュアル」やポイントを押さえた日々の指示書類はどの職場でもあります。そして、それ

らの活用を図ることでカバーできるとの思いも持っておられるでしょう。しかし、事故は想定外のことで起こりがちです。要は、マニュアル等で定められた一つ一つの事柄が、なぜそのように定められているのかの理屈を調理従事者各自が理解した上で実行できていることが大事です。その理解があればマニュアル等にないちょっとした不測の事態にも応用が利き、適切な対応ができてくるのではないのでしょうか。

是非、現場チーム内外で日頃からのコミュニケーションを深めていただき、みんなが考える力を養い、栄養士さんを中心としたチーム力をより高めていただきたいと思います。

目次

■給食風景・挨拶	1
■食の教育だより「高槻市立丸橋小学校」	2～4
■市町村だより「河南町立中学校」	5
■学校給食献立コンテスト受賞献立の実施	6
■指定工場事務連絡会/栄養教諭支援セミナー	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	11
■食の豆知識シリーズ/なにわの郷土料理	12

食を通して、生きる力を育む食育



食の教育 だより

高槻市立丸橋小学校 指導栄養教諭 中嶋 広美

高槻市の学校給食は、全校直営方式で実施しています。中学校給食は、H24(2012)年11月より2校で試行実施が開始され、H26(2014)年度より親子調理方式を基本とし、全校、全員喫食で実施しています。

本校は、児童数585名で、単独調理方式で給食を実施しています。「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・基本となる食習慣を身につけ、食事を通し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。」を目標に、食育に取り組んでいます。



1. 各学年の取り組み（教科、総合、特別活動）

1年生

- ・きゅうしよくがはじまるよ
- ・たべもののなかまわけ



2年生

- ・えんどう豆のさやむき
- ・野菜を育てよう



さやむきをした後、豆の数を数えました。



豆を給食室に届けました。「おいしい豆ごはんを作ってください」



「豆ごはん、牛乳、焼魚(ほっけ)、たけのこのおかか煮、みそ汁」春を感じる献立です。

3年生

- ・すがたをかえる大豆
- ・高槻の農産物

4年生

- ・ゴミの始末と利用
- ・丈夫な体を作る。
- ・バランスよく食べる

5年生

- ・米作り
- ・バランスのよい食事
- ・地産地消



6年生

- ・朝ごはんの大切さを知ろう
- ・お祝い給食・募集献立

2. 給食委員会・クラブ活動

給食委員会の活動

- ・お昼の放送
(献立名、使っている材料の説明など)
- ・献立カレンダーのかざりつけ
- ・キャッチフレーズ作り
- ・紙しばい
- ・給食人気アンケート
- ・セレクト給食の希望を取る
- ・クイズ作り など



「あさごはんでもりもりげんき」の紙しばいを1～4年の教室でしました。

家庭科クラブの活動

- ・簡単にできるおやつや家のお昼ごはんで作れるような調理実習を実施。
- ・フェルトで作る「おべんとう」



1位



豚キムチごはん 134人

全校で給食人気メニューアンケートをとり、結果を児童集会で発表しました。

1位



カレーライス 134人

1位は、「豚キムチごはん」と「カレーライス」(同数)



給食室でカレーを作る様子も児童集会で紹介しました。

セレクト給食の希望を取る

(年3回、おかずやデザートの特選給食を実施)



鮭フライ



韓国風 ビリカラチキン

3. 大阪府学校給食会食育推進事業助成金を受けて

(1) 栽培活動

園芸委員会の活動として、育てた野菜を給食に使っています。野菜を育てることにより、野菜に親しみを持ち、野菜を育てたいへんさと喜びを経験することができます。また、給食に使うことにより、野菜を食べようという意欲や給食に関心を持つことにつながっています。

たまねぎ畑



種から育て、植え替えをしました。

ねぎがたおれてきたら収穫です。

じゃがいも畑



種いもを植えていきます。



収穫し、給食室に届けられたじゃがいもは給食の「みそ汁」に使いました。

だいこん畑



種をひとつひとついねいに植えていきます。水やり、雑草抜き、間引きをし、りっぱな大根に育ちました。小さな種からこんなに大きく育って、びっくりです！



園芸委員会の代表が、給食室に届けました。給食の「だいこんサラダ」に使いました。

(2) 冬休み料理教室

たくさんの申し込みがあったため、抽選により40名の保護者・子どもたちの参加で、楽しく、なごやかにおいしい料理を作りました。多くの方々への関心を持っていただいていることを感じました。

- ・ケチャップライス…炊飯器で作りました。
- ・タンドリーチキン
…カレー味です。給食の人気メニューのひとつです。
- ・コーンスープ…牛乳が入り、まろやかなスープです。
- ・クリスマスツリーケーキ
…ホットケーキミックスを使い、たこ焼き器で焼きました。



(3) 「作ってみよう 給食献立レシピ集」発行

人気のある献立ばかりではなく、子どもたちに食べてほしい野菜たっぷりの献立や昔から食べられていた食材(切り干し大根、ひじきなど)を使った献立などを掲載。

4. 掲示板の活用(食育コーナー)

「高槻の農産物」「夏の野菜」「行事食」「防災メニュー」「旬の食べもの」「給食たんけん」「米・給食のごはん献立」や、季節やテーマに応じたクイズなど、児童の興味を引くような工夫も盛り込みながら掲示をしています。



学校教育目標

「子ども一人ひとりの人権が保障され、すべての子どもたちが生き生きと学習し生活し、みんなでともに伸びていく教育をめざす」

【めざす子ども像】

- 夢や目標に向かってたくましく生きる子ども
- 命を大切にし、自分も友だちも大切にできる子ども
- 思いやりの心を持ち、お互いに支える子ども
- 自ら学ぶ意欲を持ち、粘り強く取り組む子ども

- 食に関する指導の目標**
- ① 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。(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取り方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。(心身の健康)
 - ③ 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性について自ら判断できる能力を身に付ける。(食品を選択する力)
 - ④ 食物を大事にし、食物の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。(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付ける。(社会性)
 - ⑥ 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。(食文化)

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・保育所との連携 園児の学校訪問。 児童と園児の交流	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物に興味関心を持ち、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。 ・好き嫌いせずに食べようとする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物の働きによって、3つのグループに分けられるようにする。 ・好き嫌いなく食べることができるようにする。 ・衛生的に給食の準備や食事、後片づけができる。 	<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望ましい人間関係を育てるようにする。 ・衛生に気を付けて、簡単な調理をすることができる。
	中学校との連携 児童の中学校体験		

特別活動	給食時間	低	・給食について知ろう。	・食品の名前を知ろう。	・楽しく食べよう。		
		中	・給食の準備や後片付けの仕方を知ろう。				
		高	・献立や食品について関心を持とう。	・食べものの3つの働きを知ろう。	・みんなで楽しく食べよう。		
		・食事の準備や後片付けをきちんとしよう。 ・食べ物の働きを知ろう。 ・協力的に食卓作りを工夫しよう。 ・食べものに対して感謝の気持ちを持とう。 ・衛生的・効率的に食事の準備や後片付けをしよう。 ・進んでバランスのとれた食事をしよう。					
		・献立カレンダーなどを利用して指導(旬の食材、行事食、郷土料理、世界の料理、献立の由来など) ・ランチルームの使用(単学級・姉妹クラス交流給食・学年交流など)					
		学級活動	・給食について知ろう。	・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	・校外学習	・健康診断、身体測定	・運動会	・5年林間学校	・6年卒業お祝い給食	
	児童会活動	・給食委員会(給食の放送、給食アンケート、クイズ・ポスター・キャッチフレーズ作り、児童集会での発表、献立カレンダー作り、交流給食など) ・園芸委員会(野菜を栽培し、給食で使用する。)					
教科との関連		1年	2年	3年	4年	5年	6年
	生活	・学校探検 ・給食について ・野菜を育てよう	・野菜を育てよう (ミニトマトの観察) ・えんどう豆のさやむき				
	国語	・おおきなかぶ	・ふきのとう	・すがたをかえる大豆 ・食べ物はかせになろう			
	社会			・高槻の農産物	・ゴミの始末と利用 ・大阪府の様子	・私たちの生活と食料生産	・世界の中の日本
	理科			・植物のつくりと育ち	・生き物を調べよう	・植物の発芽と成長	・体のつくりと働き
	図画工作	さつまいもの絵	・野菜の絵	・野菜の絵	・野菜の絵	・野菜の絵	・野菜の絵
	家庭					・はじめてみようクッキング ・元気な毎日と食べ物	・くふうしよう楽しい食事 ・生活を見直そう ・朝食作り
	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(生活習慣病)の予防
	道徳	・健康に心がけよう	・感謝の気持ちを持つ	・食事のマナー	・自分の役割を果たそう	・郷土、外国の文化、伝統に親しむ	
	総合的な学習				・環境(水・ゴミ)	・米作り ・収穫祭 ・キャンプでのカレー作り	
家庭・地域との連携	・えいようつうしん、学年・学級だより、給食試食会、冬休み料理教室、学校給食料理教室など ・食育フェアでの学習田、食育の取り組みの展示 ・掲示板など						
個別指導	食物アレルギー等、保護者からの申し出があった際は、定期検診の結果や日常の食生活の様子等から、個別指導が必要な児童を対象に実施する。職員会議等で教職員全体の共通理解をはかり、関係教職員と連携をとりながら指導にあたる。						

市町村 だより

●● 河南町の中学校給食（センター方式）を取材 ●●

河南町教育委員会学校給食センターと河南町立中学校（490食）の先生方にご協力をいただき、全員喫食、センター方式の中学校給食の実施状況取材しました。



河南町立学校給食センター

センターは平成26年8月に新設され、ドライシステム、アレルギー専用室もあり1500食対応で幼稚園（2園）・小学校（4校）・中学校（1校）の給食を調理できる施設設備が整備され、調理と配送は業者委託されていました。

●● 給食実施状況 ●●

河南町では、平成26年9月からセンター方式の中学校給食が始まりました。

中学校では給食時間を10分延長し、12時30分～13時5分を給食時間とし、先生方のご協力で無事スタートしました。給食内容は小学校中学年の1.3倍で、内容により献立が増えることもあります。

また、地場産（道の駅かなんの協力があります）を使った「お野菜まるごと河南町の日」を年4回実施。町内産の野菜は新鮮で、地元の生産者の方が、子どもたちにより安全でおいしいものを食べてもらいたいとの想いを込めて、農薬の量を減らすなどの工夫をして作ってくださっています。

おいしくいただきました！



- ・すしごはん
- ・ちらしずしのぐ
- ・きんしたまご
- ・あかだし
- ・あさりのしぐれに
- ・はっこう乳



センターの煮炊き調理室



教室前にクラスごとのワゴンで準備完了！



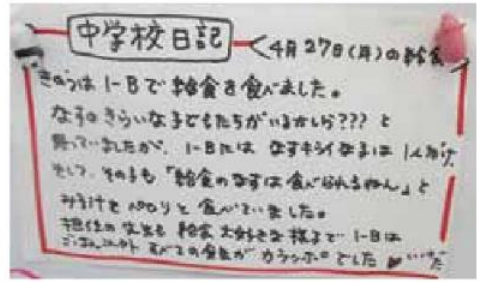
給食当番による配食



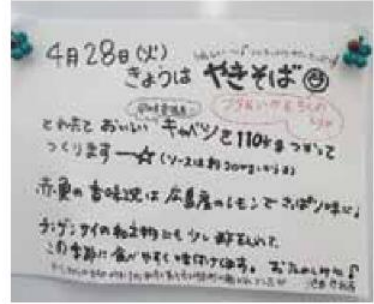
あかだしのみそは何みそでしょう？……八丁みそですよ～



栄養教諭さんによる食育クイズ



中学校の様子をセンターにお知らせ



生徒へもセンターの様子をお知らせ

ごちそうさまでした！



配膳室に返却



給食について聞き取りしました

先生

- ・中学校給食が始まってまだ8か月なので、今は生徒達に食べさせることで精一杯です。アレルギー担当も新たな仕事となりました。
- ・今後は、栄養教諭の指導を各教科の中での食育とリンクさせていくようにすればより効果的になると思う。
- ・保護者から給食の評判は良い。

生徒

- ・給食は栄養バランスがあるので良い。
- ・汁物など温かくておいしい。
- ・給食はおいしいが、食べる時間が少ない。
- ・給食を食べたときは良いが、クラブのときお腹が空く。
- ・デザート、カレーが好き。・パンは特別パンが好き。



「学校給食献立コンテスト受賞献立の実施」

給食会 だより

大阪府立堺聴覚支援学校 栄養教諭 横谷 孝子

「こんな給食たべたいなあ！海の幸で元気になろう！」をテーマにした給食献立コンテストの6年生の部で最優秀賞、5年生の部で優秀賞を受賞しました。

校内では、3学期の始業式で校長先生より受賞の報告がありました。

給食では、1月24日～30日の学校給食週間に受賞献立を実施しました。（受賞献立以外にも6年生がコンテストに応募した献立を1月～3月に実施しました。）

6年生の部：最優秀賞

1月27日(火)実施

- ★さけごはん
- ★いわしのフライ
- ★えびのオーロラソースあえ
- ★じゃことピーマンのきんぴら
- ★わかめスープ
- ★牛乳



子ども達の感想

- ボリューム満点。毎日これぐらい食べたいよ～
- えびのオーロラソースあえがおいしかった。
- いわしが苦手。でもフライは食べたいよ～
- さけごはんがおいしかった。



5年生の部：優秀賞

1月29日(木)実施

- ★海の幸のグラタン
- ★ツナとひじきの栄養サラダ
- ★ABCスープ
- ★パン
- ★牛乳

子ども達の感想

- 「ABCスープって何？」と思ってたけどABCの意味がわかったよ。
注) アルファベットマカロニを使いました。
- グラタンがとてもおいしかった。
- おなかいっぱい！海の幸のほたてがとってもおいしい！

■ バケツ稲作りもみ種の配布



子ども達の米作り体験を支援することを目的に、学校給食で食べているお米のもみ種とマニュアルCDを配布しました。

今年度は153校10,340名のご希望がありました。秋の収穫へ向けてもうひと頑張りですね！！

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
- 京都府産 キヌヒカリ

■ 平成 27 年度学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会

指定工場代表者・責任者を対象として、事務連絡会を4月6日(月)に開催しました。

会議では、各製造施設の衛生確保・向上を目的に、平成26年の全国食中毒発生状況や昨今の傾向を、また当給食会が実施した前年度巡回調査結果ならびにクレーム発生状況について説明しました。また前年度新たに実施した、パン製造・検品時における各工場従事者手指等の拭き取り検査結果を説明し、適切な手洗い・消毒の徹底を促しました。



● 食中毒対策について

工場に対して以下の事項の注意喚起、再確認を行いました。

- ① 近年の食中毒統計によると、食中毒病因物質としてカンピロバクターならびにノロウイルスが大半を占めており、食品関係従事者として「生肉(鶏肉等)」や「生牡蠣」の生食は大きなリスクがともなうことに注意が必要である。
- ② ノロウイルスは毎年冬から春にかけて感染性胃腸炎患者を多く発生させており、家族間でも容易に感染が起こりうることから、自身への感染を防ぎきることは非常に困難である。
- ③ 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感染)従事者に起因する事例も多いことから、加熱後の食品に触れる場合は必ず衛生的な使い捨て手袋の適切な着用が不可欠である。
- ④ ノロウイルスは消毒用アルコールが効きにくいことから、皮膚のしわ・指紋等に入り込んだ微細なノロウイルスの除去には、適切な手洗設備を備え、かつ確実に手洗いを励行しなければならない。

● 平成 26 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・炊飯指定工場の巡回調査結果や報告のあったクレームの発生状況を基に、日々の施設・設備の管理点検・清潔保持をはじめ、なにより従業員全体の衛生習慣の向上を求めました。

● パン工場の従事者手指等の拭き取り検査結果について

焼成後検品時の従事者手指や、手を触れる機会が多い施設・設備を主に、作業中の「大腸菌群」と「黄色ブドウ球菌」の検査結果を提示し、使い捨て手袋の着用や清掃・消毒の不備や重要性を再認識し、ひいてはノロウイルス対策にもつながる衛生確保の一助に役立てるべく説明しました。

■ 平成 27 年度栄養教諭支援セミナー

今年度も、栄養教諭等の一層の活躍を支援するため、研修会を実施します。

★学級活動や教科等の時間における食に関する指導の授業作りについての研修を行います。



日時

5月19日(火) 7月3日(金)
9月4日(金) 10月16日(金)
11月20日(金) 1月15日(金)
2月26日(金)

講師 大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子先生

会場 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室

★作業療法士による発達障がいなどを有する児童の食の困難に関する指導の研修を行います。



日時 8月27日(木)
9月29日(火)
11月10日(火)

講師 関西福祉科学大学准教授 倉澤 茂樹先生

会場 大阪赤十字会館302・401会議室

★カウンセリングマインドの取得やコミュニケーション能力向上のための研修を行います。



日時 6月16日(火)
9月15日(火)

講師 一般社団法人日本産業カウンセラー協会
シニア産業カウンセラー 井上 泰世先生

会場 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室

食育授業作りグループ別指導も同時開催

★公開授業へ向けての授業作りを専門の講師が指導します。今年度は、支援学校グループ・堺市・寝屋川市・羽曳野市・和泉市・田尻町のグループが指導を受けられています。



講師 大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子先生

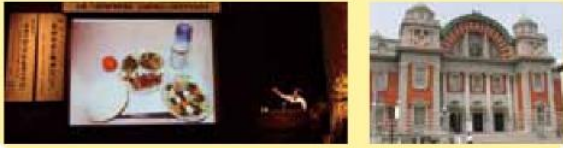
会場 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室

行事案内

ご参加・ご応募をお待ちしています。

第69回大阪府学校給食大会

- 日時** 平成27年7月23日(木)
13:00～16:20
- 会場** 大阪市中央公会堂
- 実践発表** 「ひろげよう 食育のわ」
～日々の取り組みから土曜スクールへ～
八尾市立北山本小学校
栄養教諭 中山 尚子 氏
教諭 堀辻 真美 氏
- 講演** 「食べ物と子どものいのち」
神戸大学名誉教授 保田 茂 氏



大阪府学校給食展示・試食会

- 日時** 平成27年7月28日(火)
12:00～15:00
- 会場** ホテルアウィーナ大阪 4階金剛
- 内容** 給食物資の展示・試食
食育教材・検査機器の展示や貸出



大阪府学校給食用パン実技講習会

- 日時** 平成27年8月6日(木)
10:00～16:30
平成27年8月7日(金)
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会



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！
「おいしくたべよう！特産物や地場産物」
～大阪府内の特産物や地場産物を使った
献立を考えてください。～
- 応募資格** 大阪府内の小学校、支援学校小
学部の5年生・6年生
- 応募締切日** 平成27年10月31日(土)
- 表彰日時** 平成27年12月24日(木)
- 会場** ホテルアウィーナ大阪

学校給食管理システム(栄養管理ソフト)講習会

- 日時** 平成27年8月18日(火)
10:00～16:30
平成27年8月19日(水)
10:00～16:30
- 会場** 大阪府学校給食会 会議室
- 内容** 管理システムの操作方法に関する
講習会



平成27年度 おおさか学校給食 献立コンテスト

大阪府(もん)産地マップ

高知の郡の
特産物や地場産物を見ましょ。

大阪府内の特産物や地場産物を使った献立を考えてください。

テーマ こんな給食食べたいなあ！
「おいしくたべよう！特産物や地場産物」

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 公益社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27年10月31日(土) (当日消印有効)

応募資格 大阪府内の小学校(5年生、6年生) 支援学校小学校(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 大阪市中央区大学前 2-1-7 大阪府中学校給食8階
新築いっしょに給食教育 安全課まで TEL:06-6584-3833
詳しくは給食会ホームページへ http://www.osaka-csk.com

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行っています。

食育関係のご指導にどうぞご利用ください。



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](#) 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](#) → 事業説明・要項・借用書・使用報告書はこちらをクリックしていただきますと、用紙をダウンロードできます。

☆お電話で、貸出状況を確認していただくことをお勧めします。

③ ご希望日に、エコ配またはゆうパック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。

☆パネル等をご希望の場合は、給食会まで取りに来て頂けるようご協力をお願いします。

④ 返却日になりましたら、教材の郵送をお願いします。

教材の返却には同封のゆうパック伝票と切手をご利用ください。

また、使用報告書の提出も一緒をお願いします。



学校給食会ホームページ <http://www.oskz.com>

食育教材の貸出

- 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任と認めるものとします。
- 貸出書類 …… 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。
- 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。
- 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)

新しい板書セットのご案内

島本町グループ作成

学級活動 2年生 やさいのひみつ
「やさいのおいしいきせつを知ろう」



吹田市グループ作成

国語科 2年生 日本の言の葉
「おばあちゃんに聞いたよ」



堺市グループ作成

道徳 4年生 命を感じて
「命あるものを大切に」



田尻町グループ作成

外国語活動 5年生 Hi, friends! Lesson9
「What would you like?」



■ 物資紹介 トマトピューレー（国内産トマト使用）

当給食会では、以前より外国産のトマトを使用したトマトピューレーを取り扱っていましたが、国内産原料使用が欲しいとの要望に応えまして、平成27年度4月より国内産トマトを使用したトマトピューレーの取り扱いも始めました。

これからもできる限り、みなさまのご要望に添った物資を提供してまいりますので、当給食会の物資をよろしく申し上げます。



トマト原産地 愛知県・宮城県・長野県他

品番	735・745			
価格	センター：2012円/3kg・748円/1kg			
	単独校：2022円/3kg・751円/1kg			
製造工場	コーミ株式会社			
規格	3kg入り・1kg入り			
賞味期限	製造後、304日/3kg・182日/1kg			
栄養成分	エネルギー	48kcal	炭水化物	9.6g
	水分	87.1g	灰分	1.2g
	たんぱく質	1.9g	ナトリウム	3.2mg
	脂質	0.2g	食塩相当量	0.1g未滿



トマト原産地 長野県

品番	754			
価格	センター：2075円/3kg			
	単独校：2085円/3kg			
製造工場	株式会社ナガノトマト			
規格	3kg入り			
賞味期限	製造後、548日			
栄養成分	エネルギー	39kcal	炭水化物	7.6g
	水分	88.4g	灰分	1.9g
	たんぱく質	2.0g	ナトリウム	4.0mg
	脂質	0.1g	食塩相当量	0.1g未滿



トマト原産地 長野県・青森県

品番	753・763			
価格	センター：1740円/3kg・710円/1kg			
	単独校：1750円/3kg・713円/1kg			
製造工場	キッコー食品株式会社			
規格	3kg入り・1kg入り			
賞味期限	製造後、365日/3kg・1kg			
栄養成分	エネルギー	41kcal	炭水化物	9.2g
	水分	86.9g	灰分	1.2g
	たんぱく質	1.9g	ナトリウム	170.0mg
	脂質	0.1g	食塩相当量	0.4g



■ 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	H27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	6月
	品質		フラベンダーテスト（製パン適正検査）	学校給食用小麦粉フラベンダーテスト実施要領		
	安全		残留農薬23項目+カビ毒1項目	食品衛生法等		
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
	玄米・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	食品衛生法等	年1回	11月
玄米・精米	安全	放射性物質	食品衛生法等	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・サルモネラ菌・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・サルモネラ菌・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			

■ 公益財団法人大阪府学校給食会の組織（平成27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	岡本 克己
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

■ 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

役職名	氏名
事務局長	上野 智
事務局次長	山下 直一
参事（安全衛生関係）	宮田 秀平

■ 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

■ 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
常勤嘱託員	一般物資担当	小橋口圭彦
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

■ 食育・安全課

役職名	事務分担	氏名
課長	総括	河村 慎介
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
非常勤嘱託員	課内事務（安全・衛生関係）	竹中 和紀
非常勤職員	課内事務	狗田 智映



～新任紹介～



物資企画課 一般物資担当 こはしくち よしひこ 小橋口 圭彦

この度、平成27年4月1日より新しく大阪府学校給食会に入社し、物資企画課の一般物資を担当する事になりました小橋口と申します。食に関する仕事は初めてで未熟者ですが、大阪府の子どもたちと学校給食とはどのようなメリットがあるのかを一緒に学び、また食を通じて食べることの大切さ、重要性、楽しさを知りたいと思います。そのためにも安全、安心、円滑に物資を提供できるように、笑顔いっぱい楽しい給食時間が思い出として残るような給食を推進、運営できるようにこれから精一杯頑張っていきます。何とぞご指導方よろしくお願ひします。

いかなごのくぎ煮

いかなごのくぎ煮とは、生の新子を醤油・砂糖（ざらめ）・生姜で煮詰めたもので、できあがり折れた釘のように見えるためこう呼ばれています。くぎ煮において何よりも重要なものは鮮度です。

いかなごが折れ曲がるのは新鮮な身が瞬間的に引き締まった証拠です。素材の鮮度が良いほど、腹が割れたり、頭が欠けたりすることもなくきれいな曲線に仕上がります。



当給食会では大阪湾で獲れたいかなごのくぎ煮を取り扱っています。
 500g入り センター価格 1,164円 単独校価格 1,288円
 1kg入り センター価格 2,194円 単独校価格 2,349円



食育講座 「かみなり」

なにわの郷土料理

大阪なすは、南河内地域が特産の色鮮やかな中長のなすです。肉質が軟らかく、色つやが良いのが特長で、春から夏にかけて出回ります。別名「千両なす」とも呼ばれ、焼いたり、揚げたり、なす料理に広く利用されます。

「かみなり」とは、熱した油でなすを炒めるとき、バリバリと雷のような大きな音がすることからついた名前です。

材料（4人分）

- ・なす …… 中5本
- ・油 …… 大さじ2
- ・さとう …… 大さじ2
- ・しょうゆ …… 大さじ2
- ・酒 …… 大さじ1.5
- ・青じそ …… 4枚



作り方

- 1 なすは縦半分に切り、斜めに包丁で切り目を入れて2つに切る。
- 2 油を熱し、なすを炒める。
- 3 なすが少し軟らかくなれば、調味料を入れて煮汁がなくなるまで煮る。（味噌、さとうの味付けでも良い）
- 4 なすを盛り付け、青じそを添える。

郷土料理研究会より

編集後記



本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず早くご寄稿いただきありがとうございます。ご意見、ご感想や食に関する情報、児童・生徒の作文や絵・書・俳句等も広く掲載したいと思います。

皆様からの情報をお待ちしていますので、ご協力よろしくお願いたします。