

学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～

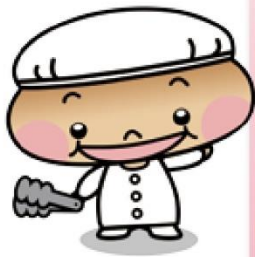
第46号

平成27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



4月、1年生の給食開始から2週間ほど6年生がお手伝いをしています。



パンタン



コメタン

東大阪市立縄手南小学校

学校給食における大阪産(もん)の活用について



大阪府環境農林水産部 流通対策室 課長 藤岡 理

平素より、学校給食において大阪産(もん)を活用いただきありがとうございます。

また、本冊子では、学校給食での大阪産(もん)活用事例や「なにわの郷土料理」のレシピ紹介など、大阪産(もん)を積極的に広報いただきありがとうございます。

学校給食に関係するみなさまのお力添えをいただき、おかげさまで、大阪産(もん)の認知度は6割になりました。大阪府では、この認知度を、大阪産(もん)を率先して購入していただく方の増加につなげ、これからの大阪の農業やみどり豊かな環境を守っていきたいと考えております。しかし、行政の力だけでは行き届かないところも多く、今後とも、みなさまのお力添えなくしては成り立ちません。

大阪の農業は、南部地域に産地が集中し、漁港も泉州地域に集中しています。このため、大阪市内や北部地域では、大阪産(もん)はあまり知られていないのが現状です。

大阪府の耕地面積は全国で2番目に小さいですが、出荷量が全国でベスト10入りする農作物もあります。しゅんぎくは全国1位、ぶどうは全国7位、こまつなは全国8位の出荷量があります。

大阪府では、これらの大阪産(もん)の利用を広げ

ていくため、生産者による加工食品づくりを支援しています。みかんペーストやふきの水煮などが、既に学校給食で利用されはじめているところ です。

今後も、学校や家庭で大阪産(もん)を食べていただけるように、さまざまな取組みを進めてまいりますので、食育での大阪産(もん)の活用をよろしくお願ひします。

最後に、今年度、期間限定で“大阪産(もん)”を使った加工品や大阪の伝統の味“大阪産(もん)名品”などを割安で購入できるネットショップ「大阪いいもん、うまいもん市」を開設しています。

この機会に、ぜひ、ご家庭でもおいしい“大阪産(もん)”を味わってみてください。

目次

■給食風景・挨拶	1
■食の教育だより「東大阪市立縄手南小学校」	2～4
■第69回大阪府学校給食大会	5
■食育推進助成事業	6
■学校給食献立コンテスト受賞献立実施/巡回調査報告	7
■栄養教諭支援セミナー/出前パン作り教室	8
■学校給食用パン実技講習会/おおさか食育フェスタ2015/他	9
■学校給食物資関係	10
■行事案内	11
■Q & A /なにわの郷土料理	12

「すべての子どもに生きる喜びと あすをつくる力を」



食の教育 だより

学校の概要

東大阪市立縄手南小学校 栄養教諭 豊田 美香

本校は、ラグビーとものづくりで有名な東大阪市の南東に位置する児童数801人の小学校です。生駒山麓の緑が広がる豊かな校区で、大阪市に隣接する西地区とは違い、まだまだ田畑が多く残っています。

保護者や地域の結びつきが強い環境で育った子どもたちは、素直で人懐っこく、元気に学校生活を送っています。「すべての子どもに生きる喜びとあすをつくる力を」を学校目標に据え、「学ぶ意欲を持った子」「豊かな人間性を持った子」「命を大切にす子」を目指して、全職員で取り組んでいます。

また、幼小中の連携も活発で、子どもの情報の共有はもちろん、公開授業や研修など様々なところで力を合わせて地域子どもたちを共に育てるという体制で、実践を積み重ねています。



本校の取り組み

本校は、朝食を必ず食べる児童の率が低く、(約83% 26年度3月全児童対象アンケート調査より)生活習慣の乱れが課題となっています。また、食経験が乏しい、偏食が激しいなどの食生活に問題を持つ児童が少なくありません。そこで、「好き嫌いを減らす」「朝食の大切さを知る」「給食の残量を減らす(特に和食)」を今年度の食指導の重点目標にして、様々な取り組みを実施しています。

各学年の取り組み

■ 食に関する指導計画・各学年の取り組み (27年度)

- 目的** 健康で生き生きとした生活を生涯通じて送るために、食に関する知識や基礎を身につける
- 内容** 「好き嫌いを減らす」「朝食の大切さを知る」「給食の残量を減らす(特に和食)」

学年	指導内容	その他
1年	きゅうしょくについて カルシウムについて(カルちゃん人形) すききらいをなくす(絵本:もったいないばあさん)	<ul style="list-style-type: none"> ○給食の残量調査 ○給食時教室訪問(随時) ○給食だより配布(月1回) ○給食クイズ掲示及び掲示物作成 ○給食委員会での取り組み (給食で食べる野菜の栽培・集会での発表・掲示物作成) ○地場産の野菜を給食に積極的に取り入れる(地域の農家と連携)
2年	夏野菜をさがそう(生活科 野菜合わせカード) たべものの命(絵本:いわしくん) よくかんで食べよう	
3年	栄養のバランス(栄養3色かんむり) よりよい体の育ち(保健体育) おせちクイズ	
4年	おはしを正しく持とう(おはし・大豆) 栄養のバランスを覚えよう(パタパタ栄養3色) 体によい食べ物をさがそう(まごは(わ)やさしい)	
5年	強い骨をつくろう(保健) お米のよいところを見つけよう(社会科) おやつのおいしさについて考えよう(保健:生活習慣病の予防)	
6年	栄養のバランスを考えよう(家庭科:5大栄養素) コンビニで自分の昼ごはんを選ぼう 和食のよいところを見つけよう(家庭科)	



2年生 夏野菜をさがそう



野菜合わせカード

給食に入っている夏野菜を食べながらさがします。



4年生 おはしの正しい持ち方をマスターしよう

お箸を使う国や、お箸を正しく持つ意味を知り、正しい持ち方を練習しました。



お箸の持ち方を意識しながら、班対抗豆運び競争をしました。授業をした日から1週間を「お箸週間」に設定し、正しい持ち方ができた人は、お箸名人のカードがもらえます。



6年生 和食のよいところを見つけよう

世界無形文化遺産に選ばれたのは、なぜ？和食の栄養について考える授業風景です。



和食の1食分の献立（主食・主菜・副菜、一汁三菜）を班で考えました。



給食委員会の取り組み

給食食材の栽培活動



大根の種を蒔きました



間引きと追肥をしました



立派な大根を収穫しました



給食室に持って行き、おでんになりました



早ね・早おき・朝ごはん



養護教諭と協力して、年3回「けんこうがんばりカード」を配布しています。早ね・早おき・朝ごはん・歯みがきができれば、○に色をぬって、家庭と児童に意識付けをしています。

早ね・早おき・朝ごはんダンス



保健委員会と給食委員会の児童が「早ね・早おき・朝ごはん」の曲に合わせて踊ったダンスのビデオを、7月の1週間、朝の会で放映し、全校児童と一緒に踊りました。9月はじめにも放映しました。

平成27年度 食に関する指導の全体計画

東大阪市立縄手南小学校

児童の実態

- ・素直で真面目
- ・生活習慣の乱れ
- ・食への関心が嗜好に偏りがち

学校教育目標

「すべての子に生きる喜びとあそびをつくる力を」

めざす子ども像

- ・学ぶ意欲を持った子
- ・豊かな人間性を持った子
- ・命を大切にする子

食に関する指導目標

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、児童一人ひとりが望ましい食生活の基礎基本を身につけ、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して、豊かな心を育成し、社会性を養う。
- ・食べ物の働きや栄養について理解を深める（体の健康）
- ・楽しい食事を通して、望ましい人間関係や豊かな心を育てる（心の健康）
- ・準備、会食、後片付けなどを通して、協調性や社会性を養う（社会性の涵養）
- ・児童が自らの健康の大切さを知り、望ましい食事の習慣を身につける（自己管理能力の育成）
- ・地域の産物、食文化などの理解を深める。

幼稚園・保育園

中学校

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
<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物に興味・関心を持ち、食べ物の名前がわかるようになる。 ・すききらいをへらすようにする。 ・みんなと楽しく食べることができるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・たべものは働きによって、3つのグループにわかれることを知る。 ・食べものを大切にする心を持ち、残さずに食べるようになる。 ・食事を作ってくれる人々に感謝の気持ちを持てるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日常の食生活に関心を持ち、バランスのとれた食事の大切さがわかる。 ・協力することの大切さを知り、望ましい人間関係を育てることができるようになる。 ・周りの人々や自然の恵みに目をつけ、感謝の気持ちを持てるようになる。

特 別 活 動	給食時間 (毎日の給食を生きた教材として活用し、継続した指導を行う)	低 学 年	中 学 年	高 学 年
		<ul style="list-style-type: none"> 食べ物や献立の名前を覚えよう みんなと協力して、準備・配膳・後片付けをしよう 友だちと楽しく食べよう 	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物の働きを知ろう 決められた時間内に準備・配膳・後片付けをしよう マナーについて考えよう 	<ul style="list-style-type: none"> 食それぞれの食べ物を持つ特徴を知ろう 食べ物と健康について考えよう 計画的、効率的に準備・配膳・後片付けをしよう 食事の場にふさわしいマナーを実践しよう
学級活動		給食目標に沿って、給食当番や食事の仕方などのルールを決める。正しい生活習慣の確立や健康な心身を作るための指導を行う。		
学級活動		交流給食 給食残量調査		
児童会活動 (給食委員会など)		給食の残量しらべ ポスターなどの掲示物作成 給食目標の掲示 給食当番の返却の点検 栄養三色黒板 児童集会での発表 じゃがいも・大根を栽培…給食で使用、給食委員会で調理 保健委員会と協力して、朝ごはんの大切さを発表		

	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年
国 語	・おおきなかぶ ・サラダでげんき ・たべもの詩		・ゆうすげ村の 小さな旅館	・くらしの中の和と洋 (はしとフォーク) ・朝ごはん元気な生活	・花を食べる	
社 会			・東大阪市の農業 ・ものを売る仕事	・大阪府のくらし	・食料生産を支える人々 ・米作り ・環境を守る人々	・大昔の人々のくらし ・日本と世界のつながり
理 科					・花から実へ ・植物の発芽と成長	・ヒトと動物のからだのつくりとはたらき ・生物どうしのつながり
生 活	・がっこうたんけん ・給食のじゅんぴ	・野菜を育てよう (観察・収穫祭) ・夏野菜 ・さつまいも・だいこん				
音 楽						
図 工		・野菜を書こう				
家 庭					・見つめよう 家庭生活 ・ゆでる調理 ・おいしいね毎日の食事 ・ごはんのみそ汁	・見直そう! 食事と生活のリズム ・栄養のバランスを考えよう ・まかせてね! 今日の食事 (献立作り) ・楽しい食事を工夫しよう ・朝食作り ・いためる調理
体 育 (保健)	・歯みがき指導 ・かぜ、熱中症の予防	・手洗い ・歯みがき指導 ・かぜ、熱中症の予防	・毎日の健康 ・歯みがき指導 ・かぜ、熱中症の予防	・育ちゆく体とわたし ・歯みがき指導 ・かぜ、熱中症の予防	・歯みがき指導 ・かぜ、熱中症の予防	・病気の予防 ・歯みがき指導 ・かぜ、熱中症の予防
道 徳						
総 合					・米の収穫祭	
個別指導	・食物アレルギー調査及び対応					
栄養教諭による指導	・給食について ・カルシウム(牛乳) ・すききらいをなくそう	・野菜のはたらき ・よくかんで食べよう ・たべものいのち	・野菜を知ろう ・栄養三色を知ろう ・おせち料理	・栄養三色を覚えよう ・おはしを正しく持とう ・体に良い食べ物を選ぼう	・お米の栄養 ・強い骨を作ろう ・おやつ脂肪	・和食のよいところ ・栄養のバランス ・コンビニで昼ごはん
家庭・地域連携	・学校だより・給食だより・ほけんだより ・学校給食試食会・給食参観・アレルギー児童対応・校区の農家の野菜を給食で使用					

第69回 大阪府学校給食大会

去る7月23日(木)に大阪府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

「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～

発表者

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」

講師

神戸大学名誉教授 保田 茂 氏



平成27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)

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立五条小学校	玉村 恒夫
	大阪市立横堤小学校	三島 由春
	大阪市立南津守小学校	久保田 隆史
北河内	交野市立岩船小学校	池永 安宏
中河内	八尾市立北山本小学校	爲房 佳祐
泉北	高石市立取石小学校	澤田 久子
泉南	阪南市立箱作小学校	山本 雅之

2 功労者

(1) 学校教職員の部(11名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立開平小学校	森 千恵
	大阪市立長吉出戸小学校	田坂 育代
	大阪市立本庄中学校	坂田 弘之
	大阪市立十三小学校	石原 千香子
豊能	能勢町立岐尼小学校	内田 洋子
三島	高槻市立玉川小学校	黒田 恵子
	守口市立大久保小学校	中川 洋一
	寝屋川市立北小学校	辰己 住子
北河内	四條畷市立岡部小学校	井上 篤志
	東大阪市立縄手南小学校	豊田 美香
泉北	泉大津市立条東小学校	小田 真嗣

(2) 学校給食調理員の部(5名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立玉造小学校	前田 智美
	大阪市立桑津小学校	洲賀崎 信子
	大阪市立北田辺小学校	北木 恵美子
	大阪市立瓜破北小学校	羽良 藤子
	大阪市立千本小学校	井上 和子

(3) 学校給食会個人の部(3名)

区分	氏名
公益財団法人 大阪府学校 給食会	大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子
	前大阪府学校給食パン・米飯協同組合専務理事 牧 良雄
	一般社団法人大阪府牛乳協会会長 庄司 勝

■ ~当給食会の平成27年度食育推進事業助成金を受けて~ (下記No.20)

市町村
だより



和泉市立郷荘中学校

和泉市立郷荘中学校では、給食に野菜を納品してくれている生産者さんの畑を訪問し、次の日に給食で使用する野菜(なす・きゅうり)の収穫体験をさせていただきました。

また、給食には使用しない旬の野菜も観察してもらい、夏野菜のピザを作り、試食しました。生産者の方に、栽培の様子をインタビューし、次の日、給食時間の校内放送で全生徒に聞いてもらいました。



畑に案内してもらいました



次の日の給食に使うなすときゅうり



夏野菜のピザ!ズッキーニもおいしい!また食べたい!



巨大なかぼちゃをいただき、職員室前に展示しました「すごーい!!」と参加しなかった生徒たちも盛り上がっていました

生徒達の感想

- ♪とても楽しかった。また体験したい。
- ♪とても暑くてしんどく、農業は大変だと思いました。
- ♪野菜がおいしそうで、明日食べるのが楽しみです。
- ♪苦手の野菜も食べることができました。残さず食べたいです。
- ♪いろいろな野菜の形や大きさが自分の目でみることで良かった。いろんな野菜が収穫できて楽しかった。

生産者の方の感想

- ♪中学生が来てくれて、楽しいし、うれしかった。これからも、こういう事に興味をもってほしい。

■ 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5万円を上限に助成を行っています。6月12日の有識者会議におきまして、平成27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 三田 佐知子氏



No	地区	実施団体	事業名及び内容(詳しくはホームページ普及充実「食育」大阪府学校給食会食育推進助成事業→交付先一覧)
1	東大阪市	東大阪市立孔舎衛東小学校	夏休みクッキング教室「ベジタコ作りに挑戦!」(校内で育てた野菜を使い、たこ焼きを作る)
2	富田林市	すこやかネット明治池	親子料理教室(地域の子どもと大人が協力して料理に取り組み、人の繋がりを作る)
3	和泉市	和泉市立榎尾中学校	①朝ごはんを作ろう ②自分の昼食を作ろう(給食委員会の生徒が調理実習をする)
4	東大阪市	東大阪市立森河内小学校	料理教室(調理実習を通して、食べることに興味を持たせ、食生活改善への意欲を高める)
5	茨木市	茨木市立春日丘小学校	キッズ・キッチン 我が家の手前みそを作ろう(地場産の食材を使い、みそ作りを体験する)
6	門真市	門真市立脇田小学校	「朝ごはんをたべよう! -朝ごはんレシピ集で親子クッキング-」(朝食に対する関心を高める)
7	阪南市	阪南市立箱作小学校	親子料理講習会(親子で一緒に調理をすることで絆を深め、より良い食習慣の形成を図る)
8	能勢町	能勢町小中高一貫教育健康教育担当者会	メニューコンテスト(児童生徒がコンテストに応募することで「食」について関心を持つ)
9	高槻市	高槻市立如是小学校	如是中学校区 親子料理教室(給食の献立に触れ、調理することで食に関心を持ってもらう)
10	高槻市	高槻市立五領小学校	五領中学校区 親子料理教室(中学校校区連携で、食育の取組として給食の調理実習を行う)
11	高槻市	高槻市立北清水小学校	親子料理教室(家庭で実践しやすいよう、短時間でできる料理を実習する)
12	高槻市	高槻市立冠小学校	親子料理教室「クリスマス料理を作ろう!」(給食メニューを中心に、行事食を作る)
13	高槻市	高槻市立土室小学校	親子料理教室(親子で給食メニューを含む料理に取り組むことで、食への関心を高める)
14	高槻市	高槻市立五百住小学校	親子クッキング教室(プロの料理人の指導により食についての興味・関心を持ってもらう)
15	高槻市	高槻市立丸橋小学校	①料理教室(親子) ②野菜の栽培(野菜を育てる体験を通して、給食への関心に繋げる)
16	高槻市	高槻市立第四中学校	第四中学校区 親子料理教室(中学校校区連携、給食の献立を親子で調理実習を行う)
17	高槻市	高槻市立第十中学校	①スポーツと食事について学習する ②給食のない日の昼食を考える(コンビニの食品等を利用して)
18	大阪府内	栄養士のための大阪食物アレルギー研究会	栄養士のための大阪食物アレルギー研究会(栄養士等の資質向上を図るための講演会)
19	寝屋川市	寝屋川市立北小学校	野菜大好きクラブ(自ら野菜作りを体験することで、命の大切さ、感謝の心を育てる)
20	和泉市	和泉市立郷荘中学校	生産者さんに会いに行こう!「給食の材料を収穫しよう」(給食食材の生産者の畑を訪問する)
21	寝屋川市	寝屋川市立楠根小学校	みんなでつながる食育 夏休み親子料理教室(講師を招き、ポリビア料理を教えてください)
22	寝屋川市	寝屋川市立石津小学校	「なかよしスマイルいも祭」(地域の方々と栽培した「さつまいも」を収穫、調理する)
23	八尾市	八尾市立長池小学校	給食でeco活動!〜たまねぎの皮で草木染め体験〜
24	東大阪市	東大阪市立楠根東小学校	ひまわりクッキング(野菜を世話して育てることで植物に対する愛情や責任感を養う)

「学校給食献立コンテスト受賞献立の実施」

給食会 だより

堺市立浜寺東小学校 栄養教諭 福島 葉子

平成26年度「こんな給食食べたいなあ！海の幸で元気になろう！」をテーマにした学校給食献立コンテストの5年生の部で最優秀賞を受賞した献立を6月23日（火）に実施しました。

5年生の部：最優秀賞

6月23日（火）実施献立

- ★ごはん ★牛乳
- ★サワラのポテトチップス焼き
- ★ひじき煮 ★のりのおみそ汁



子どもたちの感想

- 自分たちの考えた献立が給食になるのがとっても楽しみでした。
- のりのおみそ汁は味がいいなあ～
- さわらのポテトチップス焼きはポテトチップスってわからないけど、マヨネーズ味と合ってすごくおいしい！



サワラのポテトチップス焼き



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27年5月20日～7月7日に当給食会の主催で、大阪府教育委員会及び各市町村の担当職員の方と、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。

施設・設備の点検をはじめ、原乳の受乳から製品出荷までの温度管理の確認や各種検査内容・検査体制並びに衛生関連記録等について確認しました。



原乳受乳場



充填後の目視検査

製粉2工場

平成27年6月24日・30日に、当給食会主催で各市町村担当職員の方とともに、学校給食用小麦粉製粉工場2工場の巡回調査を実施しました。

原料小麦に混じってくる小石や各種夾雑物の除去や、粉碎・製粉・均質化・異物除去に係る多くの製造機器類や包装機械と、それに繋がるパイプ類、製品保管倉庫等の確認を行いました。また、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。



ふるい機



製品倉庫

■ 栄養教諭支援セミナー（開催中）



6月16日、9月15日に大阪府学校給食会会議室にてコミュニケーション能力の向上を目指す研修を実施しました。

自分自身のコミュニケーションのクセに気づき、個別指導に活かすポイントを掴むことを目標に、ワークを取り入れた盛りだくさんの内容でした。

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 氏

■ 講師コメント

児童・生徒に対して個別指導を行ったり、保護者から相談を受けたり、という場面では、「相手の気持ちに寄り添うカウンセリング的な話の聴き方」と、「相手のやる気を引き出すコーチング的な話の引き出し方」を、うまく使い分けることが有効です。

いずれも、大切なのは、相手のことをしっかりと観察し、全神経を集中して相手に向き合うこと。そして、相手が何を思っているのか、何を望んでいるのかを、よく「聴く」ことです。ついつい、自分が言いたいことを「伝える」ことに気が取られがちですが、まずは、相手の「心の声」を聴くつもりで、耳を傾けてくださいね。



■ 学校給食「出前パン作り教室」（開催中）

今年度も大阪府内 20 箇所で行前パン作り教室を実施しています。学校給食で食べているパンと同じ材料を使ったパン教室は毎年大人気です。パンをすることで子ども達の食への興味、理解が深まることを期待しています。



4年 1組
・パン作り教室に参加しての感想を書きましょう。
いろいろなパンの完成作。たじろじを
作っている所を見るのはとても楽しか
かったです。作ったパンはとてもおい
しくて、家族みんなで食べました。
またパンを作りたいです。

4年 1組
・パン作り教室に参加しての感想を書きましょう。
パンを作るのに8時間以上の時間をか
けて作っているなんて思いませんでした。
お母さんがパン好きなのでいろいろ
お話しました。家族もよろこんでくれたの
でうれしかったです。

パンの特級技能士の資格をお持ちの藤井憲一先生に形の作り方を教えてもらいます。

コッペパンや動物パンなどみんな上手に形づくりに取り組んでいます。



ミキサーで小麦粉からパン生地ができる様子を観察します。



とっても良い香りのパンが焼きあがりました。

大阪府学校給食用パン実技講習会

開催日 平成27年8月6日(木) 7日(金)

会場 大阪パン会館

大阪府学校給食会と大阪学校給食パン・米飯協同組合の主催でパンに関する基礎知識・製パン技術等の講習を行いました。

2日間の講習は講義と実技で盛りだくさんの内容でした。



講習内容

- ・製パン法の講義
- ・手ごねでの生地作り
- ・パン審査方法の講義、実技
- ・米粉パンやデニッシュなどの変わりパン実習

★参加者からの感想

- ・パンを作るのは奥が深く、とても難しいと感じましたが、少しでも食育に役立てたいと思います。
- ・学校のパンも評価し、子ども達にも習った知識を伝えようと思います。



おおさか食育フェスタ 2015

開催日 平成27年8月19日(水) **会場** 岸和田カンカンベイサイドモール

主催 大阪府食育推進ネットワーク会議・大阪府

「野菜バリバリ朝食モリモリ～野菜あと100g、朝食で野菜を食べよう!～」を合言葉に食育フェスタ2015が開催され、当給食会も出展しました。

大阪府学校栄養士協議会の協力で、食育クイズや豆つかみゲームなどを行いました。

親子で楽しそうにゲームに参加されている様子に府民のみなさまの食に関する理解や関心が高まることを期待します。



学校給食管理システム講習会

開催日 平成27年8月18日(火)・19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。

受講者から「学校給食管理システムについてよく理解できました」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 27 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★
～良いもん・大阪産（もん）を取りそろえました～

開催日 平成27年7月28日（火）12時～15時 **会場** ホテルアウィーナ大阪4F「金剛」

参加者 294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。

今回はアレルギー関連の食品や、大阪産原料を使用した物資をより多く取りそろえたので、大盛況でした。

パン・米飯コーナー

- 「お楽しみパン」「新作パン」（マンゴーパン、ココナツデニッシュ、プレミアムコッペ、フルーツパン）、「米粉パン」等 15 種類のパンを展示しました。
- 「パン作り体験コーナー」では米粉（小麦グルテン添加）を使用して、パンを作る工程を体験し、「配合違い試食コーナー」では配合の違うパンの食べ比べをしていただきました。
- 新しく鮭ごはん、おかかごはんや炊き込みごはん等8種類を展示し、試食していただきました。



一般物資コーナー

- 給食会取扱食品、大阪産を使用した食品、アレルギー対応食品、その他新規取扱提案食品の展示・試食をしていただきました。（出展は 29 業者）



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。
- ルミテスターの講習会と、手洗いチェッカーを用いて、手洗いの注意点の講習会を行いました。また、調理現場で役に立つ衛生対策用品を実際に手に取られ、積極的に質問をされている光景が見られました。



教材の貸出や出展された物資のお問い合わせは当給食会まで
TEL 06-6942-3839

■ 平成 27 年 4 月より法人車を導入

市町村、学校の要望

- ・急な追加、発注の配送をしてほしい…
 - ・物資の配送回数が月 1 回しかない…
- など



そこで・・・

昨年度、物資の配送について市町村、学校の皆様に多くの意見を頂きました結果、物流改革としまして、倉庫物資の月 2 回配送をはじめ、急な追加、発注にお応えしていけるように当給食会でも法人車を平成 27 年 4 月より導入しました。導入により、府内全域で急な対応にも可能な限り対応していきます。また、法人車で市町村、学校等に物資に関する意向の聞き取りなど、訪問調査にも活用することができるようになりました。

大阪府学校給食用物資運営委員会

委員長 大東市教育委員会事務局 学校教育課 学校管理部 主査 中村 夫美 氏
副委員長 東大阪市教育委員会教育総務部学校給食課 学校給食センター 所長 峰松 華子 氏

平成27年7月10日(金)、大阪赤十字会館3階会議室におきまして、平成27年度第1回全体会を開催しました。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。

委員のみなさま、今年一年間、どうぞよろしくお願いいたします。

続いて、今後の開催日程や一般物資供給経路及び規格基準、検査基準の説明、平成27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。

また、休憩の時間を利用して、昨年度から新しく採用となった、「大阪産いかなごのくぎ煮」や「大阪みかんゼリー」、「大豆の華」、さらに「棒ラーメン」の試食を行いました。

また、前回に引き続き、グループに分かれての協議の時間を設け、先に試食した物資について味や価格などの確認や、さらに今後、新しく開発を希望する物資や物資運営委員会の取り組みについてなどを議題に、新しい委員の間で活発な意見交換を行いました。



行事案内

☆今後の給食会関係行事・事業です。
皆様のご参加、ご応募をお待ちしています。

平成27年産 大阪府学校給食用精米試食会

開催日
平成27年10月19日(月)
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

テーマ こんな給食たべたいなあ！
「おいしくたべよう！特産物や地場産物」
応募資格
大阪府内の 小学校(5年生・6年生)
支援学校小学部(5年生・6年生)
応募締切日
平成27年10月31日(土)

食育講演会

開催日
平成27年12月24日(木)
会場
ホテルアウリーナ大阪
内容
献立コンテスト表彰式
食育講演会(講師 未定)
一般物資展示試食会

学校給食献立講習会

開催日
平成28年2月5日(金)
会場
大阪ガスクッキングスクール淀屋橋
講師
大阪ガスク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

果実缶詰に関する Q&A 「果実缶詰のスズについて」

Q. 果実缶詰にスズが使われているそうですが、安全なのでしょうか？

A. 果実缶詰は、世界的に、缶内面を塗装していないブリキ缶（スチールにスズめっきをしたもの）が使われています。その理由は、缶詰を貯蔵している間に、果実に含まれている空気により微量のスズが溶け出すことによって、内容物の色や香りなどの品質が変化するのを防ぐことができるためです。溶け出した微量のスズは、人体に蓄積せず排泄されることが分かっています。（ただし、開缶後は外気に触れてスズが溶けやすくなるため、プラスチック等の容器に移し替えて冷蔵庫で保管ください。）

なお、当給食会では年1回、検査機関において果実缶詰を含む全取扱缶詰（38商品）の溶出スズの検査を実施しています。検査基準は食品衛生法と同じ150ppm以下で、今年度取扱缶詰全て、基準を超える数値は検出されなかったため、安全にご使用頂けるものと考えております。



(参考：「公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会」ホームページ)

食育講座

「けんちゃ」

なにわの郷土料理

けんちん汁がなまったようで、河内地域で秋から冬の間よく食べられた。大根、人参、里芋、ごぼうなど大きめに切った野菜を煮込み、フウフウと言いなから食べると体が温まった。

豆腐は崩して入れてよく煮込むと美味しい。

材料（4人分）

- | | | |
|-------------|---------------|------------|
| •ごぼう …… 60g | •豆腐 …… 1丁 | •砂糖 …… 7g |
| •人参 …… 60g | •油揚げ …… 1/3枚 | •醤油 …… 40g |
| •大根 …… 300g | •油 …… 大さじ1 | •塩 …… 少々 |
| •里芋 …… 60g | •出し汁 …… 640ml | |

作り方

- 1 ごぼう・人参・大根は乱切りにする。
- 2 里芋は皮を剥いて半分に切る。
- 3 豆腐は荒く潰し、布巾で水気を切る。油揚げは油抜きをして短冊切りにする。
- 4 油で野菜を炒め、豆腐を加えてさらに炒める。
- 5 ④にだし汁を加えしばらく煮、調味料を加えて煮汁が1/3位になるまで煮込む。



郷土料理研究会より

編集後記

本冊子は平成16年6月1日の第1号発行から始まり、10年以上になります。各市町村教育委員会や学校に対し、学校給食に関する新しい情報を提供することで学校給食の管理運営や食の指導等に役立てていただくことを目的に発行しております。発行に際し、学校関係者の方々のご理解・ご協力をいただき、快くご寄稿や取材のご協力をいただいた皆様方には誠に感謝しております。学校で回覧等して頂き、多くの方々の目に届きます様にと願っております。また、ご意見・ご感想等いただければ幸いです。どうぞよろしく願いいたします。