

# 学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～

第47号

平成28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



コマタン

豊中市立走井学校給食センター 職員一同



## 「文部科学大臣表彰」を受賞して

大阪府立堺支援学校

栄養教諭 瀧本 悦子

「今日はリクエスト献立や。」と嬉しそうな声は、給食の献立がわかるテレビの画面を確認してから教室に行く生徒の声です。6年前、「その日の給食献立を写真と栄養教諭からのビデオレターで紹介したい。」という依頼が、自閉症のある生徒の担任から有り、一緒に教材の献立カレンダー作成が始まりました。表示の方法を統一し、スモールステップで支援することで、落ち着いて授業を受け、安心して給食を食べられるという効果に繋がりました。今では他の児童生徒も楽しそうにテレビ画面を見ています。

毎年、高等部では学級単位で力を合わせ給食メニューを考案し、買い物学習と調理実習をします。優秀賞に選出された作品は、給食献立に採用されます。「DONBURI 戦隊4レンジャー」などユニークなネーミングの力作が誕生し、給食の定番メニューになる料理もあります。調理員の方々の理解と協力のもと先輩や自分たちが考えた料理が、給食へ登場することで期待感や、食材への理解が深まり喫食率も上がっています。

また、なにわの伝統野菜の田辺大根を9月に全校児童生徒で種を蒔き、高等部の生徒が育てます。12月には全校で収穫祭をし、収穫大根は高等部生徒が洗って、給食室に配達します。それを翌日の給食で菜飯と煮物で味わいます。自分で育てた大根を食べることは、苦手な野菜嫌い克服のきっかけにもなります。保護者に発信して家庭における食育推進にも役立っています。

本校には医療的ケアが必要な児童生徒も多く在籍し障がいの状況が一人一人違います。どの子にも笑顔で楽しい給食の時間を過ごしてほしいので、同じ食材を使用して細心の注意を払い調理し、4種類の食形態で対応しています。給食室からトレイに個配された段階食50人分とともに台車が教室へ運搬されていく時は、我が子を見送るような気持ちで「今日も美味しく食べられて空になって帰っておいで。」と祈ります。教室では先生方が安全や衛生面に配慮して、個別の教育支援計画に基づき、真剣に摂食指導に取り組んでくださっています。

今回の受賞は上記のように、児童生徒のために心一つにして、食育に取り組んでいる本校の教職員・保護者の皆様と一緒にいただいたものと感謝しています。

これからも児童生徒が持つ限りない可能性を引き出せるよう精進し、誠実に食育を推進したいと思います。

### 目次

■挨拶	1
■食の教育だより「豊中市立走井学校給食センター」	2～4
■表彰・食育推進助成事業	5
■食育講演会・献立コンテスト	6～7
■栄養教諭支援セミナー	8
■給食会だより	9
■物資について	10～11
■貸出教材／Q & A／なにわの郷土料理	12

# 豊中市立走井学校給食センター の紹介

## 食の教育 だより

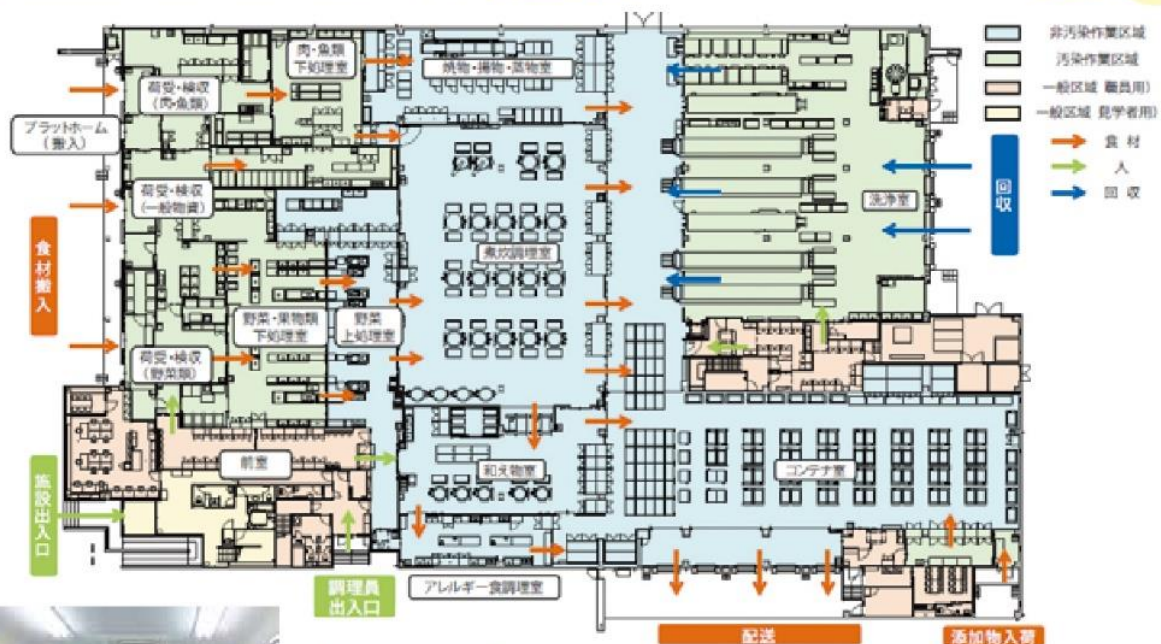
豊中市立走井学校給食センター 所長 江川 勉

豊中市は、41校の小学校があり、全児童数約23,000人分の給食を「走井学校給食センター」、「原田学校給食センター」の2つの給食センターと、4つの単独調理校で分担して作っています。

今回は、平成27年4月にオープンした「走井学校給食センター」を紹介します。ここでは、A献立11校・B献立10校の計21校分、約12,500人分を作っています。



所在地	豊中市走井3-27-1
敷地面積	7901.91㎡
建築面積	4255.68㎡
延床面積	5427.74㎡



奥はエアシャワー・両側は保管機

### 前室

汚染作業区域への入室前に更衣し、下処理終了後に再度、前室で更衣の上、エアシャワーを通して、非汚染作業区域に入室することで、人の交差汚染防止をします。衣類などは、衣類殺菌保管機・シューズ殺菌保管機で管理しています。

### 下処理室

肉や魚の漬け込み、野菜の洗浄、皮むきなどの下処理を行います。下処理後は「パスルー冷蔵庫」や「受渡しハッチ」を通して食材のみを非汚染作業区域に渡します。



野菜類は三槽シンクで洗浄します。



玉ねぎの根の部分を持ち落とします。

## 焼物・揚物・蒸物室

スチームコンベクションオーブンとフライヤーで焼き物・蒸し物・揚げ物を調理します。



スチームコンベクションオーブン



フライヤー入口



フライヤー出口

(フライヤーの長さは全長8mで、油600ℓを使います。)

## 煮炊調理室

煮物や炒め物を調理します。蒸気回転釜は1釜約1,250人分を一度に調理することができます。



和え物室



アレルギー室

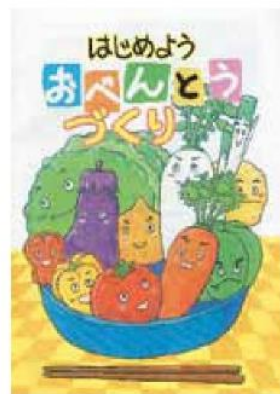
## 見学通路・体験コーナー

下処理から調理、洗浄まで給食調理の工程を見学できる通路を2階に設けています。回転釜やエアシャワーの実物体験ができるコーナーを見学通路の一角に設けています。



## 豊中市における食育の取り組み

- 平成15年より、保健所と連携し5・6年生対象の小学生メニューコンテストを実施し、受賞作品の献立を給食に取り入れています。
- 6年生に赤・黄・緑の色別で、イラスト付きのレシピが載っている「はじめよう おべんとうづくり」の冊子を配布しています。
- 給食から出る野菜くずや給食の食べ残しと、街路樹や公園の剪定枝のチップを堆肥化するリサイクル事業の取り組みを行っています。できた堆肥は、「豊肥(とよっぴー)」といい学校や市民に配付・頒布しています。



- **地産地消**として豊中市産の野菜（玉ねぎ・モロヘイヤ・青ねぎ等）・米を給食に使用しています。



- 学校の行事（校外学習等）やPTAを対象に、給食センターの見学・試食会を実施しています。



食育展示コーナー



見学した児童にセンターへの思いを記入してもらっています。



小学生の見学風景



会議室で食育講座を実施

## 献立における食育の取り組み

- 毎年1月の**学校給食週間**に特色ある献立を取り入れています。（2016年はリオデジャネイロオリンピック開催を記念してブラジル料理を提供します。）
- 昨年度までは副食2品でしたが、和え物室が完備され、副食3品を提供することができ、より充実したメニューとなりました。



献立（ごはん・牛乳・太刀魚のしょうゆかけ  
ほうれんそうの胡麻和え・のっぺい汁）



（ごはん・牛乳・うどん汁・まさご揚げ  
ちりめんじゃこ小松菜の炒め物）

- 毎月、衛生的な注意喚起や季節に合わせた食育記事を書いた「もぐもぐ」（教室掲示用給食だより）や毎日の栄養メモをのせた「こんだてカレンダー」を各クラスに配布しています。
- 「ラッキー人参」の取り組みを実施しています。  
星形やハート型にした人参を、1釜約1,250人分に対して、50～60枚入れて、味・目・心で楽しめる給食をめざしています。



**祝** 平成 27 年度 文部科学大臣表彰

**共同調理場** 河南町立 学校給食センター  
**個人** 大阪府立堺支援学校 栄養教諭 瀧本 悦子 氏

平成 27 年 11 月 5 日 (木) 6 日 (金) に第 66 回 全国学校給食研究協議大会が、高知県高知市において開催され、表彰されました。ご受賞おめでとうございます。

**祝** 平成 27 年度 文化の日の表彰

**学校保健・学校給食関係の部** (大阪府教育委員会表彰)  
 製パン技術コンサルタント 藤井 憲一 氏



平成 27 年 11 月 9 日 (月) ホテルプリムローズ大阪に於いて、大阪府教育委員会より栄えある教育功労表彰を受賞されました。長年、学校給食の発展、充実に尽くしていただいたご苦勞に対し感謝申し上げます。

■ ~当給食会の平成27年度食育推進事業の助成をうけて~

**寝屋川市立石津小学校**  
 地域とともに食べ物に感謝の気持をもって  
 …「なかよしスマイルいも祭」



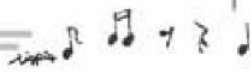
寝屋川市立石津小学校では、縦割り活動にて「さつまいも」を毎年育てています。今年、地域の方に「さつまいもの苗」をプレゼントしていただきました。苗植え、草とり、水やりを縦割り班でがんばって取り組みました。今年度は 253kg の収穫がありました。収穫した「さつまいも」の一部は、給食でいただきました。そして、10 月 17 日 (土) には約 300 人の参加があり、地域の方々、そして保護者の方々にも協力をいただき、いもごはんといも汁を作りました。さらに、さつまスティックも作っていただき秋の爽りに感謝して楽しく食べることができました。また、自主防災の担当のかたがたにアルファ化米のつくりかたも教えていただき、楽しくそして有意義な 1 日になりました。



いも掘りをしました。

給食で使用した献立

さつまいもごはん・つみれ汁・大学芋・はくさいのみそ汁・さつま汁・ちんげんさいのクリームスープ・韓国風寄せ揚げの献立に使用しました



みんなでいもを短冊に切っています



家庭科室の中は満員です



いもはかたいので注意して切っています



地域の方々と一緒に食べています



さつまスティックです



いもがたっぷりのいも汁です

♪ みんなでがんばってほった おいもなので、おいしいとおもった。  
 ♪ おいもがすごくやわらかいし、ほかほかでげんきがでるくらいでした。  
 ♪ 2 年生になってもおいしいおいもをとりたいです。

## ■ 食育講演会

**日 程** 平成27年12月24日(木) 14:30～  
**会 場** ホテルアウイーナ大阪  
**講演テーマ** 「学校給食における食物アレルギー児童への対応」  
**講 師** 大阪府立呼吸器・アレルギー医療センター  
 小児科 医師 高岡 有理 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  
 たべたいなあ!おいしく  
 たべよう!特産物や地場  
 産物」をテーマに実施し  
 ました。応募学校数 86  
 校、応募献立数 2,730  
 点(5年生 817点、6年生 1,910点、その他3点)、応募人数  
 3,564名。



### 5年生の部

最優秀賞



堺市立榎小学校 塚本 香乃さん 中埜 祐花さん  
 脇谷 和樹さん

#### 献立

- たきこみごはん
- 牛乳
- 小松菜グラタン
- にらたま
- 大阪ねぎみそしる

#### 審査員講評

1つ1つの献立のアイデア  
 がすばらしいです。食材も豊  
 富に使われていて、特にたき  
 こみごはんの若ごぼうと金時  
 人参の色の組み合わせが良い  
 です。

優秀賞



大阪府立堺聴覚支援学校  
 藤原 美柚さん

#### 献立

- さけと小松菜のませずし
- 牛乳
- 玉ねぎと泉州たこのボンズいため
- しろなとツナのオムレツ
- しいたけと春雨のスープ

#### 審査員講評

ませずしのいろどりがきれ  
 いです。たこの炒め物は香り  
 も良く、さっぱりしていてお  
 いしかったです。

入選



大阪市立堀江小学校  
 仁子 絢人さん 伊藤 蓮さん

#### 献立

- コッペパン
- 牛乳
- 水なすのミートグラタン
- 大阪しろなと卵のソテー
- 泉州たまねぎのコンソメスープ

#### 審査員講評

水なすのミートグラタンは苦手ななすが食べられるよう工夫さ  
 れています。また、給食の1食分としてバランスのとれた献立に  
 なっています。

入選



大阪市立本田小学校  
 平田 彩心さん

#### 献立

- 大阪野菜カレーライス
- 牛乳
- こつまなんきんと大豆のにも
- キャベツのコールスロー
- ぶどう

#### 審査員講評

子ども達が大好きなカレーに、れんこん、なすを入れて食べる  
 工夫をしているところが良いです。こつまなんきんと大豆の組み  
 合わせが面白いです。

# 6年生の部

最優秀賞



大阪市立堀江小学校  
森山 陽香さん

審査員講評

大阪産(もん)の野菜を意識して献立を考え、また、食べやすさにこだわった献立です。天王寺蕪の根と葉を上手に使い、無駄なく使っているところが素晴らしいです。

## 献立

- 天王寺かぶらの葉のふりかけごはん
- 牛乳
- 泉州なすのミートグラタン
- 天王寺かぶらとツナのサラダ
- 大阪しろなとベーコンの豆乳スープ

優秀賞



堺市立登美丘西小学校  
吉川 裕子さん

審査員講評

中華風の味付けで上手に大阪産(もん)を取り入れています。千利休を意識したまっ茶ゼリーの工夫が素晴らしいです。

## 献立

- 小松菜ひじきチャーハン
- 牛乳
- なすとピーマンと鶏の胸肉の甘酢あん
- たまごもやしとしめじの中華スープ
- まっ茶ゼリー

入選



枚方市立山之上小学校  
松本 菜さん

## 献立

- たけのこごはん
- 牛乳
- とり肉となすの甘酢いため
- 小松菜と揚げのおひたし
- トマトとたまねぎのスープ

入選



大阪市立中央小学校  
林 梨里花さん

## 献立

- 枝豆ごはん
- 牛乳
- 麻婆茄子
- しろなサラダ
- オクラとなめこのみそ汁

審査員講評

全ての献立に大阪産(もん)を使い、食べやすさの工夫が見られます。コメントの通りバランスのとれた献立で魅力的です。

審査員講評

それぞれの野菜の一番おいしい食べ方を考えています。食材を知り尽くして考えたということが伝わってくる献立です。

# アイデア賞

	学校名	氏名	献立名	賞
5年生	堺市立浅香山小学校	大浦 菜緒さん	ねぎチャーハン・牛乳・キャベツとソーセージのカレーマヨ和え・ふろふき玉ねぎ	ふろふきたまねぎお家で作って食べたいで★賞
	堺市立家原寺小学校	山ノ鼻 桃佳さん	牛肉ときこのピラフ・牛乳・切り干し大根のツナサラダ・トマトの豆乳みそスープ・スイートポテト	いろいろ・ひらめき・キラッと★賞

	学校名	氏名	献立名	賞
6年生	大阪市立宮原小学校	山下 凜月さん	豚トマト丼・牛乳・きゅうりとツナの和え物・泉州野菜のスープ	色とりどりステキで★賞
	大阪市立新森小路小学校	宮下 侑士さん	じゃこごはん・牛乳・真鯛と野菜たっぷりバターしょうゆいため・きゅうりとトトロオクラのひや汁風・水菜のゆかりあえ・いちじくカルピス寒天	大阪の海と畑から元気をたくさんもらいま★賞
	河内長野市立高向小学校	石本 桜花さん	ナスバーガー・牛乳・カボチャサラダ・野菜スープ・豆乳プリン	みんなでワイワイもりもり楽しいランチで★賞
	大阪府立堺聴覚支援学校	岩田 琴水さん	たけのこピラフ・牛乳・サワラのサクサクチーズフライ・しいたけのバター焼き・ほうれん草のスープ	香り・食感 楽しみま★賞
	枚方市立山之上小学校	山田 知果さん	しめじライス・牛乳・泉州なすと里いものミルフィーユ・たけのことしる菜とトマトのサラダ・キャベツと玉ねぎのスープ	大阪っ子のイタリアン 星3つで★賞

講師コメント

「最初の第一歩」～一般教諭に向けて～

大阪市立大学 非常勤講師 日下 豊子

今年の食育目標～それは、一般教諭に食育の楽しさと奥深さを体験してもらうこと～

栄養教諭の資質向上・指導力は、年を重ねる毎に着実に伸びてきていると思われませんが、一般教諭の食育への理解や関心度には、かなりの温度差を感じます。

食育は家庭ですべきもの・食育に費やす時間の確保は難しい…等、様々な理由が挙げられます。かつての私も、全く同感でした。唯一違うのは、食育の指定校を受け、やらざるを得ない立場にあったという点です。半信半疑で始めた「教科と関連した食に関する指導」でしたが、今迄に味わったことの無い感触や新たな発見があったのです。自分一人の力では到底できない授業ができるのを実感できたのです。それにも増して嬉しい発見、教科学習では、なかなか力を発揮できない子ども達の活躍です。

「食に関する学習」は、児童にとって身近で誰もが自由に意見を交流できる場なのです。成績に結びつく学習ではないかも知れませんが、一生涯生きて働く学びだと思っています。

「食べることは生きること・生きることは食べること」当たり前すぎて、何の疑問も関心も持たない児童が多いと思われませんが、当たり前の日常に、ふと立ち止まって考えることの大切さに気付かせる学びも必要だと考えます。

そのためには、常に子ども達に寄り添い、一人一人をきちんと理解している担任教諭の力が不可欠なのです。何も特別な指導など要りません。普段通りの授業で良いのです。ただ一つ、「食育の六つのねらい」を知って、教科のねらいと、どこが関連しているのかを栄養教諭と共通理解するだけです。後は、各々が授業の流れを考え、子ども達にとって分かり易く楽しい授業作りをすれば良いのです。まずは、一步踏み出してみてください。

子ども達の変容にきっと驚かされると思いますよ！

～ 栄養教諭支援セミナーの講師を務めて ～

関西福祉科学大学  
准教授 倉澤 茂樹

発達障がい分野を専門とする作業療法士は、子どもの“食”に関する課題に度々直面します。私自身も、感覚過敏による選択性摂食（いわゆる偏食）、手先の不器用さによる箸操作の未熟さ等々、保護者や教職員を悩ませる場面に幾度となく遭遇してきました。「そこで経験した知識や技術を還元したい。また、栄養教諭の先生方のノウハウも学びたい。」そんな想いから、講師を拝命いたしました。初回ということもあり、どこまで先生方のお力になれたのかは実感できません。しかし、講義に向ける先生方の熱いまなざし、事例検討での活発な質問や意見に感銘いたしました。セミナーを通じて、あらためて栄養教諭の先生方と連携・協業する意義を実感しております。

時代は「混ぜるな危険！」から「ハイブリッド」です。今後、先生方と作業療法士との連携・協業が進むよう、さまざまな活動に取り組んでいきたいと考えております。

研修会に参加された先生方、研修会の企画から実施までサポートしていただいた大阪府学校給食会の皆様に深く御礼申し上げます。



受講生の声

堺市立中百舌鳥小学校 栄養教諭 松田 由紀恵

セミナーをいつも楽しく受講しています。授業作りの研修では、日下先生から毎年違う題材の提案があり、いつも新たな指導案を作成させていただいています。学校の先生方から授業を具体的にほめていただけるので、自信を持って時間をもらえるようになりました。食の課題対応の研修では、作業療法士の視点から食の課題を＜食作業の困難さ＞ととらえ、それらの支援法についてご指導いただいています。倉澤先生から教わった視点により、気づかなかった児童の特性をとらえて違う角度からアプローチすることができるようになりました。コミュニケーション研修では、井上先生からカウンセリングに加えコーチングの技法も教えていただいたことで、課題解決に向けての行動化を促すことができると感じました。

このような素晴らしい研修の機会を与えてくださった給食会へ感謝申し上げます。今後も実践を重ね、技を研いでいきたいと思っております。





## 大阪府学校給食用物資運営委員会



- 第1回開発選定小委員会・・・平成27年9月9日(水) 給食会会議室
- 第2回開発選定小委員会・・・平成27年10月28日(水) 給食会会議室
- 第1回品質小委員会・・・平成27年11月11日(水) 給食会会議室
- 第2回全体会・・・平成27年11月25日(水) 給食会会議室

第1回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かった「卵をつかっていないマヨネーズタイプ」「大阪産ふきの水煮」を第2回開発選定小委員会では、「アレルギーフリーのカレールウ・シチュールウ」等を学校給食用物資として取扱選定しました。

また、品質小委員会では、昨年に引き続き給食会取扱物資(冷凍食品中心)等の味覚確認を行いました。その後、第2回全体会において開発選定小委員会・品質小委員会の経過報告および新規取扱物資の試食・承認が行われました。また、その全体会では一般社団法人日本乳業協会 大迫ひろみ氏をお招きし、「牛乳の正しい知識」をテーマに研修を行いました。



(開発選定小委員会)



(品質小委員会)

(全体会)

## 大阪府学校給食パン・炊飯指定工場巡回調査

本年度も、府内の児童・生徒に安全な給食パン・米飯の提供ができるよう、全指定工場の巡回調査を順次進め、衛生確認・指導を行っております。

### ○パン工場20工場、炊飯17工場

10月7日(水)から2月中旬までの予定で、当給食会主催で各市町村担当職員の皆様とともに、各工場37工場の巡回調査を行っております。

例年に引き続き、今年度もノロウイルス食中毒予防や食物アレルギー防止対策を重点項目と定め、それら指導をあわせ実施しています。



## 大阪府学校給食用パン指定工場拭取り検査

昨年度に引き続き、ノロウイルスに対する啓発と衛生向上に資するための拭取り検査を今年度も実施して参ります。

### ○パン工場20工場

この検査は、各工場稼働時間にあわせて、パン焼成後の作業従事者の手指やトイレ周り、手を触れることの多い施設設備を中心に大腸菌群と黄色ブドウ球菌の2項目(一部設備・器具類については一般生菌数1項目を追加)の拭取り細菌検査を実施し、その結果を各工場従事者の衛生教育等に反映していただくことを目的とするものです。

本年1月までに全工場に実施する予定で、ノロウイルス対策の重要性に鑑みて多少なりとも検査結果が役立てばと考えております。



## 大阪府学校給食安全衛生講習会

平成27年11月2日(月)、パン・炊飯指定工場及び倉庫・輸送業者を対象に防虫管理の専門家によるさまざまな事例やポイントをあげての工場での効果的な対応方法について講習会を開催しました。

受講者は熱心に受講されておりました。

**講習テーマ** 「改めて考える防虫管理のポイント」

**講師** イカリ消毒株式会社 大阪営業所 所長 白石 憲 氏

**衛生指導** 「感染症(ノロウイルス含む)について」

公益財団法人 大阪府学校給食会 参事 宮田 秀平



## ■ 平成 27 年産 大阪府学校給食用精米について

平成 27 年 12 月より新米に切り替わり、引き続き安全安心なお米を供給できるよう努めてまいります。価格は昨年産より平均 28 円 / Kg 上がっております。

### ■ 平成 27 年産取扱い銘柄 (産地)

#### < 学校給食専用銘柄米 >

- ① おぼろづき (北海道)
- ② ななつぼし (北海道)
- ③ つがるロマン (青森県)
- ④ キヌヒカリ (滋賀県)
- ⑤ キヌヒカリ (京都府)
- ⑥ ヒノヒカリ (香川県)

#### < 学校給食一般銘柄米 >

- 7 きらら397 (北海道)
- ⑧ まっしぐら (青森県)
- 9 あきたこまち (滋賀県)
- 10 ひとめぼれ (鳥取県)

○印は、各市町村学校で採用された銘柄米



胚芽米はキヌヒカリ (滋賀県) を使用しています。

### ■ 産地視察

学校給食専用銘柄米の6銘柄においては、8月下旬から9月下旬にかけて、当給食会の職員が産地に赴き、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を依頼しました。

#### 北海道 (JA びばい)

##### おぼろづき



雪蔵工房



雪蔵工房内 (後は雪)

#### 北海道 (JA いわみざわ)

##### ななつぼし



いわみざわ地区 圃場



説明を受ける

#### 青森県 (JA つがる弘前)

##### つがるロマン



弘前地区 圃場



JA 担当者との打合せ

#### 滋賀県 (JA おうみ富士)

##### キヌヒカリ



守山地区 圃場



薬剤散布用無人ヘリコプター

#### 京都府 (JA 京都)

##### キヌヒカリ



亀岡地区 圃場



JA 担当者との打合せ

#### 香川県 (JA 香川県)

##### ヒノヒカリ



坂出地区 圃場



坂出カントリーエレベーター

## ■ 平成 27 年産学校給食用精米試食会

**日時** 平成 27 年 10 月 19 日 (月) 午後 2 時～午後 4 時半

**場所** 大阪赤十字会館 3 階 会議室

平成 27 年産学校給食専用銘柄 6 銘柄 + 学校給食一般銘柄米 4 銘柄の計 10 銘柄を取りそろえた学校給食用精米試食会を実施したところ市町村、学校関係者 54 名が参加されました。

試食会では、専用銘柄米産地の各 JA 担当者 (JA 香川県・JA 京都・JA おうみ富士・JA つがる弘前・JA いわみざわ・JA びばい) により産地の特色、品質管理、安全管理についてプレゼンテーションを行い、その後、炊飯したご飯の香り・味・粘り等の食味評価の比較を行い、市町村・学校が 12 月から使用される銘柄選定の参考にしていただきました。



## ■ 大阪府学校給食パン品質審査会

平成 27 年 11 月 13 日 (金) 給食会会議室にて開催しました。

府内 20 のパン指定工場より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、当給食会等の 30 名が審査しました。

その結果、次の 3 業者が受賞しました。



### 審査結果

最優秀賞

吉田株式会社

優秀賞

有限会社わかみや製パン  
西田製パン所

## ■ 新規取扱商品



### 大阪ふきの水煮 (1 斗缶、100g)

#### 特徴

泉佐野市、泉南市、熊取町を中心に栽培されたふきを水煮にした商品です。着色料を使用せず、ふき本来の色を活かしております。

また、水煮にしているため調理の手間を短縮でき、お手軽に地場産のふきを楽しんでいただけます。

#### 売渡価格 (税込)

※平成 27 年度 3 学期分

規格	賞味期限	センター	単独校
1 斗缶	2 年 (未開封)	11,400 円	11,430 円
100g	60 日 (未開封)	151 円	152 円

取扱業者：大阪泉州農業協同組合

お薦めの利用方法：ちらし寿司、煮物、サラダ、クリーム煮など

貸出教材について…新しく追加しました！ぜひご活用ください（詳しくはホームページをご覧ください）

1. 衛生管理教材…DVD46分  
「学校給食衛生実践ガイド【第5巻 衛生管理と調理】…丸善出版  
総監修：金田 雅代（女子栄養大学短期大学部 食物栄養学科 教授）
2. 紙芝居 保健衛生かみしばい まいにちげんき！「食べられないよ アレルギー」…童心社
3. 絵本 「よくわかる こどものアレルギー」全6巻…ポプラ社  
監修：栗原 和幸（神奈川県立子ども医療センター アレルギー科 部長）



## 「うずら卵水煮缶」に関するQ&A

Q. 「うずら卵水煮缶」を開けたところ、殻のようなものが刺さっている卵や、殻のようなものが付着している卵が見つかりましたが、それらを取り除いて、他の卵を使用しても大丈夫ですか？

A. 殻のようなものが刺さっている卵、殻のようなものが付着している卵はどちらも不良卵で、それぞれ「殻刺さり卵」「殻付着卵」と考えられます。「殻刺さり卵」は、機械による「殻割り」「殻剥き」の各工程で微細に割れた殻や剥けた卵が卵白に刺さり込むことによって発生します。「殻付着卵」は、「殻剥き」工程で機械がうまく剥けなかったことで発生します。メーカーでは、このような不良卵の発生、製品への混入を防ぐため、原料卵の鮮度（保管温度）管理、機械選別、目視選別を実施していますが、完全に無くすことは難しいのが現状です。これらの不良卵を取り除いて、他の卵を使用してもまったく問題はありません。



▲ 殻刺さり卵



▲ 殻付着卵

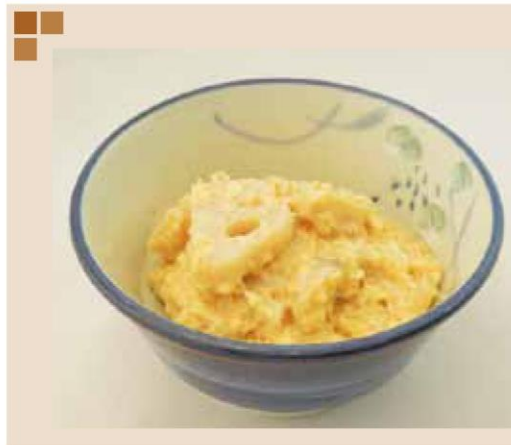
## 食育講座

### 「れんこんの白和え」…門真れんこんの郷土料理

#### なにわ の 郷土料理

淀川の下流の門真では、湿地地帯を活用して古くかられんこんやくわいを栽培している農家が多かった。12月下旬に正月料理用に掘り3月頃まで収穫する。

れんこんの白和えは厚めに切るので、れんこんのモチモチ感が生かされる。普段も食べるが法事には必ず作った。れんこんを薄切りにしサッとゆがくと、コリコリとした歯触りとなる。



#### 材料(4人分)

- |                   |     |            |
|-------------------|-----|------------|
| ・れんこん …… 240g     | A { | 砂糖 …… 60g  |
| ・白ごま …… 12g       |     | 白みそ …… 80g |
| ・木綿豆腐 …… 1丁(300g) |     | 赤みそ …… 15g |

#### 作り方

- 1 れんこんの皮をむき、1cmの輪切りにして水から入れてやわらかくもちもちした歯ごたえになるまで茹でる。
- 2 木綿豆腐を茹でて水切りをして冷ます。
- 3 炒った白ごまをすり鉢で細かくすり、その中へAを入れてよくすり混ぜる。
- 4 ①を③のすり鉢の中で和える。

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、よろしくお願いいたします。

さて、今年は8月3日(水)～4日(木)に全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が、大阪府で開催されます。

「～食育の波を全国へ 天下の台所 大阪から～」をサブテーマにして、くだおれ、お笑いなど全国の方々に楽しんでいただけることを祈り、大会に向けて大阪府一丸となって頑張りましょう。

本号発行に際し、ご多忙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。