

学校給食だより

おおさかの

第49号

平成28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8階
TEL 06-6942-3839
FAX 06-6942-4777
ホームページ
<http://www.oskz.com>

～広げよう 食育の輪～



パンタン



コメタン

大東市立住道中学校



「就任のご挨拶」

大阪府教育庁 教育振興室 まこと
保健体育課長 田中 実

本年の4月から大阪府教育庁教育振興室保健体育課長に就任しました田中でございます。どうぞよろしくお願いたします。

成長期にある子どもたちにとって、健全な食生活は、健康な心身を育むために欠かせないものですし、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼします。

しかし、近年の社会環境の変化に伴い、食生活の乱れや栄養の偏り、肥満傾向の増加など、食についての課題は多く、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つけることができるよう、学校においては、食育をさらに推進していくことが重要です。

そこで、府教育庁では、栄養教諭の配置を進めるとともに、学校の教育活動全体を通じて食育が実施されるよう、指導体制の整備や食に関する指導内容の充実に取り組んでいます。中学校給食の実施率は、平成23年度から取り組んできた中学校給食導入促進事業の実施により、今年度中に9割を超える見込みとなり、今後は、学校給食を活用した指導のさらなる充実を図ってまいります。

また、本年8月に大阪で開かれる「第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」に向け、関係者一同、力を合わせて準備を進めています。全国各地の先進的な取組みの情報が集まる貴重な大会ですので、学校給食関係者のみなさまには、是非ご参加いただき、今後の取組みの参考としていただきますようお願いいたします。

今後も、食に関する指導の充実を図り、食を通して、子どもたちの健やかな心身と豊かな人間性を育む取組みを進めてまいりますので、皆様の一層のご理解とご協力を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「大東市立住道中学校」	2～4
■市町村だより・中学校給食取材報告	5
■平成28年度栄養教諭支援セミナー・バケツ稲もみ種配布	6
■給食会だより	7～8
■教材貸出のご案内	9
■物資検査状況・各種検査の実施・物資紹介	10
■学校給食用物資運営委員・大阪府学校給食会組織名簿	11
■なにわの郷土料理	12

中学校から発信する食育

大東市立住道中学校 栄養教諭 伊藤 みどり



食の教育 だより

① 学校の概要

本校は大東市の中心部、住道駅の近くに位置する生徒数543名、学級数14の中規模校です。

大東市では、平成25年9月より市内全中学校8校でランチボックス方式の給食が始まりました。給食は全員喫食で、おかずは各校の配膳室で再加熱をしています。平成26年度より栄養教諭が本校を含め中学校2校に配置され、献立作成、給食指導、食育指導、配膳室の衛生指導、未配置校へ巡回等を行っています。

平成27年度実施の生徒が考案したスペシャル献立



・わかめごはん ・デミグラスハンバーグ
・野菜炒め ・バターコーン ・フルーツミックス
・ミルク ・牛乳

② 本校での取り組み

① 朝食指導

1学期に全校生徒対象に朝食アンケートを実施しました。アンケート結果から朝食を毎日食べる生徒は77%でした。

朝食で主食は食べてもおかずを食べていない、また、朝食を食べる事が脳の働きをよくすると知っている、毎日食べる事につながっていない現状がわかりました。このアンケート結果を元に、1年生で自分の朝食をレベルアップするためにどのような工夫ができるかを授業で考えました。



② 保健委員会の取り組み

① 給食週間

給食週間について生徒に知ってもらい、給食への感謝の気持ちを育て、給食を粗末にせず、できるだけ残さず食べてもらうために保健委員会が取り組みました。取り組み内容と様子、生徒の感想を紹介します。



▲1月の生徒集会で調理の様子をビデオで見る



▲給食週間の取り組み内容を説明



▲調理員さんからのメッセージを放送で紹介



▲ごはん、おかずは空の容器を数え、汁物は重さを計り、残量を調査。取り組みの振り返りと残量調査の結果を2月の生徒集会で報告



▲調理員さんへお礼のメッセージを作成

ありがとう!

～生徒からの感想～ ・朝の3時から作ってくれていて驚いた ・おいしい給食を作ってくれてありがとうと思った ・生徒の事を考えてくれているんだと思った ・残食をなくそうと思った ・いろいろな工夫を知る事ができてよかった ・絶対に食べようといってくれる人がいた など

2 スペシャル献立の作成

平成27年度より生徒が考えるスペシャル献立が1か月ずつ全8校に割り当てられています。平成28年度のテーマは『みんなが食べたい一汁三菜』で、昨年度の保健委員会で献立作成を行いました。



3 学年の取り組み

1年生では後期委員長会の企画として『MUK～マジうまい給食!』という取り組みが行われました。目的は給食時間に楽しくゆっくりおいしい給食を味わって食べられるようにすることで、給食準備のスピードをクラスごとに競う内容でした。給食を食べる時間が増えたことで、おかわりする生徒や残さず食べる生徒が増えました。その後、2・3年生でも同様の取り組みが実施され、学校全体の取り組みとなりました。



▲給食当番が教室をスタートして準備し、いただきますを言うまでの時間を記録する。



▲昨年度1年生の給食時間の様子



▲①給食開始のチャイム後、手洗い5分で着席する。②12:50にいただきますを言う。それぞれできたら○をつける。

4 地域との連携

住道中学校区地域教育協議会（すみねっと）主催の親子料理教室「わくわくクッキング」では、住道中学校区の小・中学校の栄養教諭が中心となって小学校の人気献立を中心に調理実習を行っています。PTAや地域の民生委員、教育委員会などの協力を得て、子どもを見守りながら調理実習ができるため、保護者からの人気が高く、食育の場として価値ある機会となっています。



「わくわくクッキング」の実習献立内容

●7月実施

- ・クファージュシー：小学校給食献立（沖縄料理）
- ・ゴーヤチャンプル
- ・マンゴーデザート

●11月実施

- ・さつまいもごはん
- ・みそおでん
- ・れんこんのきんぴら
- ・すまし汁

小学校給食献立

3 今後に向けて

成長期の体を支える食事として重要視されるのは給食と朝食だと思います。制限の多いランチボックス方式ですが、教育委員会や給食会社と連携し、内容の充実に努めたいと考えています。

朝食の喫食率向上と内容充実については家庭との連携、生徒自身の健康管理への意識を高めていけるようにアンケートの実施、おたより、PTA活動などを通じて、引き続き啓発していきたいと思っています。また、教科や生徒会活動との連携、地域との連携を進めていくためにも全体計画の見直しをして継続的な食育の取り組みができるようにしていきたいです。



平成28年度 食に関する指導の全体計画

大東市立住道中学校

<生徒・保護者・地域の実態> ・教育や学校に対して期待する保護者が多く、地域も含めて学校に協力的である。	<校訓> 自主 協調 <教育目標> すすんで考える人の育成 ひろく思いやる人の育成 みずから鍛える人の育成 <重点目標> 学校生活の落ち着き 学力向上	<法令等> ・学習指導要領 ・食育基本法 ・食育推進基本計画
---	---	---

<食に関する指導の目標> ①食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解をする。 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。 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。 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する心を育む。 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。 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。
--

<小学校> ・学校給食が完備している。給食を通じての食教育がなされている。	<幼稚園・保育所> ・家庭での食の大切さを保護者に伝えている。	<各学年の食に関する指導の目標> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:33%;">1年</th> <th style="width:33%;">2年</th> <th style="width:33%;">3年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> ○毎日、規則正しく食事を摂ることができる。 ○自分の生活や将来の課題を見つけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。 </td> <td> ○食環境と自分の食生活との関わりについて理解することができる。 ○身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。 </td> <td> ○生活の中で食事が果たす役割や健康との関わりを理解する。 ○1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。 ○食品の安全で衛生的な取扱いができる。 </td> </tr> </tbody> </table>	1年	2年	3年	○毎日、規則正しく食事を摂ることができる。 ○自分の生活や将来の課題を見つけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。	○食環境と自分の食生活との関わりについて理解することができる。 ○身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。	○生活の中で食事が果たす役割や健康との関わりを理解する。 ○1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。 ○食品の安全で衛生的な取扱いができる。
1年	2年	3年						
○毎日、規則正しく食事を摂ることができる。 ○自分の生活や将来の課題を見つけ、望ましい食事の仕方や生活習慣を理解し、自らの健康を保持増進しようとする。	○食環境と自分の食生活との関わりについて理解することができる。 ○身体の発達に伴う必要な栄養や食品に含まれる栄養素の種類と働きを知り、中学生の時期の栄養について理解する。	○生活の中で食事が果たす役割や健康との関わりを理解する。 ○1日分の献立をふまえ、簡単な日常食の調理ができる。 ○食品の安全で衛生的な取扱いができる。						

<指導計画>					
		1学期	2学期	3学期	
特別活動	学級活動	1年	・朝食の大切さを見直そう。 ・給食時間の過ごし方を見直そう。(準備・後片付け・手洗い・身支度)	・自分の朝食を見直そう。	・日本食の良さを知ろう
		2年	・朝食の大切さを見直そう。 ・給食時間の過ごし方を見直そう。(準備・後片付け・手洗い・身支度)	・成長期の食事について考えよう。	・ダイエットについて考えよう。
		3年	・朝食の大切さを見直そう。 ・給食時間の過ごし方を見直そう。(準備・後片付け・手洗い・身支度)	・生涯の健康について考えよう。	・抵抗力を高める食事について考えよう。
	全校一斉指導		朝食アンケート	健康な歯や骨をつくろう	給食に感謝しよう(給食週間)
	学校行事		身体計測、歯科検診、修学旅行、林間学舎、校外学習、集団行動訓練	体育大会、合唱コンクール、文化祭	進路選択、学習のまとめ、インフルエンザ対策
	生徒会活動		手洗いの啓発	水分補給の方法	給食週間、スペシャル献立の立案
給食返却当番、放送による啓発、給食および牛乳の残量調査等					
		1年	2年	3年	
教科との関連	技術・家庭〔家庭分野〕	子どもの成長と家族の役割		食生活と自立	
	保健体育〔保健分野〕			食生活と健康 生活習慣病の予防	
	理科〔第2分野〕	植物のくらしとなかま	動物のくらしとなかま 生命を維持する働き	生命の連続性 自然と人間	
	社会	〔地理的分野〕 ・世界各地の人々の生活と環境 ・世界のさまざまな地域の調査 ・日本の姿 ・世界から見た日本の資源・エネルギーと産業 〔歴史的分野〕 ・歴史の流れと地域の歴史(古代までの日本、中世の日本、近世の日本) ・近現代の日本と世界		〔公民的分野〕 ・現代社会と私たちの生活 ・国民生活と経済 ・現在の民主政治とこれからの社会	
道徳		・中学生の成長(1) ・給食に関わる人に感謝しよう(2)	・食べることと生きること(3)	・世界の食料事情と私たちの食生活(4)	
総合学習		・野外調理、飯盒炊さんを成功させよう	・野外調理、飯盒炊さんを成功させよう	・自然の恵みに感謝しよう	
家庭・地域との連携の取り組み方		〔給食だより、食育だより、学校だより、保健だより、PTA 給食試食会、すみねっとわくわくクッキング等〕 ・朝食の大切さ ・バランスのよい食生活の大切さ			
地場産物の活用		大東市産の米、じゃがいも、たまねぎを使用した給食の提供。			
個別相談指導		保健主事、養護教諭と連携し、個別指導が必要な生徒に対し、保護者と十分に話し合いながら指導を行う。			

5月10日

和泉市立槇尾中学校(197食)の先生方にご協力をいただき、
単独調理方式の給食実施状況取材しました。



単独調理方式による給食実施状況

和泉市では、昭和35年頃から全小中学校で給食が始まりました。
地域のエコ農産物(トマト・ピーマン・なす・ねぎ・さつまいも・みかん等)や
生徒会給食委員会の栽培活動でできた、えんどう豆・にんにく・たまねぎ・大根
等も給食に取り入れられています。

おいしくいただきました



給食調理場



生徒達が給食室から教室まで運びます



- アップルパン
- ホキのエスカベージュ
- 春野菜のコーンスープ
- 牛乳



配膳終了!



おいしく食べていました



ふつうのえんどう豆の
1.2~1.3倍大きい豆
でした。給食のチキン
ライスに使う予定です。



給食委員会によるえんどう豆の収穫



たまねぎ畑



じゃがいも畑



給食時間は12:35~13:05まで、小学校と配膳方法を合わせてスムーズにできるようにしています。米飯 週3回、パン 週2回……(ご飯の方が好きとの声がありました。)
献立は小学校と同じ内容の統一献立。3年生が一番早く準備ができ、槇尾中学校はみんな仲が
良いとのことで、楽しく食べていました。
給食がおいしい、好きなメニューはカレー……魚が好きという声もあり、今日の献立のホキの
エスカベージュもよく食べていました。

給食の感想は…

・先生のコメント

自校方式の給食は温かく、味や栄養だけでなく心も温まるすばらしいものです。

子ども達が食の大切さを知り、地産地消により地域を愛する心を育むうえでも給食は意義深いものだと思います。

正直大変なことも多いですが給食指導を通して生徒の理解も深まるのがたくさんあるのでとても大切に思っています。

・保護者のコメント

和泉市は中学校までおいしい給食を食べることができて子ども達は幸せです。このままずっとおいしいできたての給食が食べられる和泉市であってほしいです。

今後の課題は…

・栄養教諭より

骨密度測定を毎年実施しており、女子の骨密度が低い。ダイエットと言って給食の食べる量を減らしていることが気になるので、養護教諭とも連携してもっと指導していきたい。

自校方式のメリットを今後も十分活用され、これからも生徒達に喜ばれる学校給食であってほしいと思いました。(取材者より)



給食会 だより 平成28年度 栄養教諭支援セミナー

今年度も、栄養教諭等の学校現場での一層の活躍を支援するため、研修会を実施しています。



学級担任と連携して行う「学級活動」、「教科と関連した食に関する指導」についての研修を行います。

日程

5月27日金 12月2日金
7月1日金 1月13日金
9月2日金 2月24日金
10月14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についての研修を行います。

日程

6月3日金 9月30日金
7月8日金 11月1日火
8月23日火



講師 関西福祉科学大学准教授 倉澤 茂樹先生
会場 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室

臨床心理士による臨床心理学的視点からの児童・生徒の個別指導と保護者対応における研修を行います。

日程

10月28日金
11月25日金



講師 京都大学こころの未来研究センター特定助教 畑中 千紘 先生
会場 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室

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、堺市グループが受講されます。

食育授業作りグループ別指導も
同時開催

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



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を127校7,847名へ配布しました。

また、今年度は他の銘柄との育成比較用として、希望のある学校へ北海道産のもみ種も配布しました。寒冷地のお米のため気候等の関係で育てることが難しく、収穫時期も早くなりますが、収穫へ向けて頑張ってくださいね。



配布銘柄

- 香川県産 ヒノヒカリ
- 滋賀県産 キヌヒカリ
- 京都府産 キヌヒカリ
- 北海道産 ななつぼし (サンプル用)



平成28年度学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会

「学校給食用パン及び米飯の委託加工における、円滑な業務の推進を図り安全良質な製品の安定供給に資する。」ことを目的に、各指定工場代表者・責任者を対象として、標記事務連絡会を4月5日(火)に当学校給食会会議室にて開催いたしました。

会議では28年度のパン・米飯に関する申請方法、事業計画等に関する事務連絡のほか、ノロウイルスをはじめとする食品衛生対策についてあらためて講習を行うとともに、前年度の巡回調査結果の総評ならびに異物混入等クレーム発生状況の傾向と対応、アレルギー物質混入防止・減少の方策について説明を行い、学校給食に供給されるパン・米飯の安全・安心確保を求めました。

また、ノロウイルス食中毒防止を目的として、パン製造・検品時における従事者手指等の拭き取り細菌検査を今年度以降も引き続き実施します。食品衛生の基本となる手洗いの徹底を図るため、「手洗いチェッカー」や「ルミテスター」を各パン・炊飯指定工場に貸与することとし、それら機材の使用法について演習を実施しました。



▲手洗いチェッカーで洗い残し確認

● ノロウイルス食中毒対策の重要点について

- ①近年の全国食中毒事件発生原因物質の多くは、ノロウイルスで占められていること。
- ②ノロウイルスは毎年冬から春にかけて日本で100万人とも言われる感染性胃腸炎患者を発生させており、家族間でも容易に感染が起こりうることから、症状が現れない不顕性感染従事者による食中毒発生も強く危惧されていること。
- ③ノロウイルスは細菌に比べ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には、殊のほか適切かつ十分な手洗いが必要であること。

● 平成27年度巡回調査結果・クレーム発生状況について

府内各自治体職員の同行の下実施した各指定工場への巡回調査結果や、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、また従事者全体の衛生習慣の向上を促しました。



▲講習風景



▲炊飯指定工場の巡回調査

行事案内

ご参加・ご応募をお待ちしています。

第70回大阪府学校給食大会

- 日時** 平成28年7月22日(金)
13:00~16:20
- 会場** 大阪市中央公会堂
- 実践発表** 茨木市立東奈良小学校
校長 泉 章子 氏
栄養教諭 瀬尾 博子 氏
- 講演** 「食は命のリレー」～人々をつなぐ絆～
食育ジャーナリスト 砂田 登志子 氏



大阪府学校給食展示・試食会

- 日時** 平成28年7月26日(火)
13:00~16:00
- 会場** ホテルアウィーナ大阪
- 内容** 給食物資の展示・試食
食育教材・検査機器の展示



第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

- 日程** 平成28年8月3日(水)・4日(木)
- 会場** NHK大阪ホール 他
- 主題** 『栄養教諭を中核とした学校における食育の推進』
(サブテーマ ～食育の波を全国へ
天下の台所 大阪から～)



昨年度は徳島県で開催されました。

大阪府学校給食用パン実技講習会

- 日時** 平成28年8月9日(火)
10:00~16:30
8月10日(水)
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



学校給食管理システム(栄養管理ソフト)講習会

- 日時** 平成28年8月18日(木)
10:00~16:30
8月19日(金)
10:00~16:30
- 会場** 大阪府学校給食会 会議室
- 内容** 栄養管理ソフトの使い方についての説明



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!
「野菜タップリ!おいしくたべよう」
～季節の野菜をタップリ使った
おいしい献立を考えてください。～
(いも類・きのこ類を含みます。)
- 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)
- 表彰日** 平成28年12月22日(木)
- 会場** ホテルアウィーナ大阪

〈募集中!〉
詳しくは
ホームページを
ご覧ください。



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・授業作り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、エコ配または郵送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、教材の発送をお願いします。

教材の返却には同封の返却用伝票等をご利用ください。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 ☎06-6942-3839)

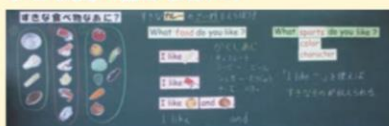
新しい授業作りセットのご案内

授業作りセットには、授業を行うのに必要なイラストや文字、授業の進め方を記した細案、ワークシートの原本、実際に授業を行った映像を収めたDVDなどがセットになっております。

▼平成27年度食育授業作りグループ別指導にて作成されたものです。

田尻町グループ作成 外国語活動 3年生

すきな食べ物はなあに?



和泉市グループ作成 国語科 2年生

きせつのことば3 「秋がいっぱい」



堺市グループ作成 国語科 2年生

きせつのことば4 「冬がいっぱい」



寝屋川市グループ作成 国語科 4年生

きょうみをもったところをしょうかいしよう
「ウナギのなぞを追って」



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	H28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		プラベンダーテスト(製パン適正検査)	学校給食用小麦粉プラベンダーテスト実施要領	年1回	6月
	安全		残留農薬22項目+カビ毒1項目	食品衛生法等	年1回	6月
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月・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月・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月・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
	精米	安全	放射性物質(17都県の産地)	食品衛生法等	毎月	
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			

物資紹介

新商品 無塩漬カットウィンナー(チルド)

当給食会では、無塩漬ポークウィンナーソーセージを取り扱っていましたが、カットしたものが欲しいとの要望に応えまして、平成28年度4月よりカットウィンナーの取り扱いも始めました。

今後ともできる限り、みなさまのご要望に添える物資を提供してまいりますので、よろしくお願いいたします。



1cm及び6mm巾カットにできます。

豚肉原産地 鹿児島県・宮崎県・熊本県他 平成28年4月現在

品番	E419(1cmカット)・E420(6mmカット)			
価格	センター・単独校：1,728円/1kg(税込)			
メーカー	タケダ火腿			
規格	1kg入り 卵抜き(チルド)			
賞味期限	製造後7日			
栄養成分	エネルギー	213kcal	炭水化物	0.9g
	水分	64.0g	灰分	2.8g
	たんぱく質	18.1g	ナトリウム	754mg
	脂質	14.2g	食塩相当量	1.9g



開発中の商品 大豆の華ちりめん(仮名)

平成26年度3学期から取り扱いになりました「大豆の華」に大阪産ちりめんを使用した商品を平成27年度の開発選定小委員会に引き続き、平成28年度も開発してまいります。



大豆の華と大阪産ちりめんを使用した商品を開発中!



開発選定小委員会の様子

大阪府学校給食用物資運営委員会

物資運営委員会：安全・安心で良質な物資を安定的にしかも適正な価格で供給するために府内市町村教育委員会等の学校給食関係者で構成された諮問機関であり、また学校給食における食育や普及充実等に関する様々な情報交換の場として設置された委員会です。

●平成28年度 大阪府学校給食用物資運営委員

所 属	氏 名
大阪市教育委員会	金岡 有奈
大阪市教育委員会	志水 由香
大阪市教育委員会 (大阪市立長吉出戸小学校)	田坂 育代
豊中市教育委員会	小坂 泰功
豊中市教育委員会	玉野 絹容
池田市教育委員会	藤原 智子
箕面市教育委員会	北野 敏昭
能勢町立能勢中学校	遠藤 孝代
豊能町立光風台小学校	成瀬 文
吹田市教育委員会	杉村 知佐子
高槻市教育委員会	深本 広子
茨木市教育委員会	松本 美紀
茨木市教育委員会	山本 静香
摂津市教育委員会	岡本 尚子
島本町教育委員会	吉田 祐子
守口市教育委員会	南 茉莉恵
枚方市教育委員会	宇治野 智子
寝屋川市教育委員会	小嶋 智恵

所 属	氏 名
大東市教育委員会	中村 夫美
大東市教育委員会	大畑 美雪
門真市教育委員会	宇都 知加子
四條畷市立学校給食センター	池口 一馬
交野市立学校給食センター	楠上 幸子
(公財)東大阪市学校給食会	寺坂 径子
八尾市教育委員会	山本 友実
藤井寺市柏原市学校給食センター	青木 紘子
松原市立学校給食センター	出村 佳子
羽曳野市立古市小学校 兼学校給食センター	足羽 乃登佳
富田林市立学校給食センター	本戸久美子
富田林市教育委員会	南野 未希
河内長野市立学校給食センター	花岡 玲惟子
大阪狭山市立第三中学校	大月 和子
太子町学校給食会	吉田 玲子
河南町立中学校	池田 かおる
千早赤阪村立学校給食センター	阪本 恵津子
和泉市教育委員会	小山 礼子

所 属	氏 名
堺市教育委員会	中井 麻莉
(公財)堺市学校給食協会	西川 尚子
高石市立高南中学校	岩田 万智子
泉大津市立条南小学校	加賀澤 菜生
忠岡町立東忠岡小学校	小林 典子
岸和田市教育委員会	楠本 加織
貝塚市立西小学校	小沢 恵
泉佐野市立学校給食センター	高石 美由紀
泉佐野市立中学校給食センター	松田 聡美
泉南市立学校給食センター	青木 綾子
熊取町教育委員会	青波 雄大
田尻町立小学校	市政 雅美
阪南市立学校給食センター	川村 和幸
岬町立多奈川小学校	高濱 亜季
大阪府立西浦支援学校 (オブザーバー)	高 奈緒子
大阪府教育庁	寺中 純子

●公益財団法人大阪府学校給食会の組織 (平成28年7月現在)

●役員等

役職名	氏 名
理事長	岡本 克己
常務理事	中井 正二
理 事	箸尾谷 知也
理 事	田中 実
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	小谷 早苗
評議員	浦辻 利宏
評議員	高橋 美代子

役職名	氏 名
事務局長	上野 智
事務局次長	山下 直一
参 事	嵯峨 健一 (周年事業担当他)
参 事	宮田 秀平 (食品衛生関係)

●物資企画課

役職名	事務分担	氏 名
課 長	総 括	荒木 正人
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
主 事	一般物資担当	小橋口 圭彦
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

●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	丸山 菜穂子

●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	宇治野 沙織
非常勤嘱託員	課 内 事 務	竹中 和紀
非常勤職員	課 内 事 務	狗田 智映

ずんだ餅



ずんだ餅は、お餅を枝豆のあんで和えたものですが、呼び方は地方により「和え餅」、「くるみ餅」などいろいろあります。

餅は、もち米が贅沢品だったので、小麦粉を混ぜて作る※「半夏生団子」と白玉粉に牛乳を混ぜた団子など、地方と家庭などによりいろいろあります。
※「半夏生団子」…「よしんぼ」「あかねこ」（精製が十分でない小麦粉で赤い団子になる）ともいう。

材料

- もち米…………… 1 kg
- さや付枝豆… 1 kg
- 砂糖…………… 180 g
- 塩…………… 少々

作り方

- ① もち米は、洗って前日からつけておき蒸す。
- ② 枝豆は、茹でて皮とうす皮をむく。
- ③ ②に水を加えながらミキサーにかける。
- ④ ③を鍋に入れ砂糖、塩を加えて弱火でねり、水分を飛ばしてあんを作る。
- ⑤ ①の餅をついて小さく丸め、④のあんで和える。

紅ずいきご飯



里芋の葉柄のことを「ずいき」と呼び、夏から秋にかけて収穫します。これを乾燥させたものを「いもがら」「干しずいき」といいます。

「紅ずいき」は大阪府貝塚市の特産です。貝塚で作られている唐芋系のずいきで、その葉茎が赤褐色であることから「紅ずいき」と呼ばれています。

紅ずいきはアクが少なく、保存食材として、また、独特の風味と歯ごたえが食欲をそそります。

材料(4人分)

- 干し紅ずいき… 50 g
- 油揚げ…………… 1/2枚
- 米…………… 2合
- 出し汁…………… 2カップ
(煮汁を含む)

(合わせ出し汁)

- 出し汁…………… 100 cc
- みりん・酒…各大さじ1
- 薄口醤油…………… 大さじ1
- 塩…………… 小さじ1/3
- 実山椒…………… 少々



▲干しずいき

作り方

- ① 干し紅ずいきは水でもどし3cm位に切り、水にさらす。
- ② 合わせ出し汁を合わせて、①を煮る。ザルで濾して紅ずいきと出し汁を別にしておく。
- ③ 油揚げは1.5cmの短冊に切る。
- ④ 洗った米と出し汁(②の出し汁を含む)、③を合わせて炊く。炊き上がりに②の紅ずいきを混ぜる。
盛ったご飯の上に実山椒を添える。

(郷土料理研究会より)

編集後記



平成28年度もスタートしてはや3か月、ご多忙の日々をお過ごしのことと思います。
いよいよ8月には「第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」が大阪で開催されます。
大阪の取り組みなどを全国に発信し、実りある大会になるよう給食会としても取り組みたいと思いますのでご協力よろしく願いいたします。
本号発行に際し、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きました皆様方に厚くお礼申し上げます。