

学校給食だより

おおさかの

第5号

平成17年7月1日

〔編集・発行〕

(財)大阪府スポーツ・教育振興財団
学校給食部

〒536-0016

大阪府城東区蒲生2丁目10-28

TEL06-6933-7232

FAX06-6932-1743

ホームページ

http://www.oskz.com



〔写真提供〕寝屋川市立東小学校



子供たちに楽しい給食を

藤井寺市立藤井寺小学校

校長 今井 進

藤井寺市は、大阪府の南部、南河内地区に位置し、古墳や寺社など歴史的な遺跡が多く残る地域です。また、本校は明治6年創立で、児童数890名の藤井寺市で一番古くて大きい小学校です。本校は楽しい給食活動や特色ある食教育を実践しています。平成16年11月の全国学校給食研究協議大会で、文部科学大臣から表彰を受けたこともあり、ここにその取り組みを紹介させていただきます。

〔給食活動〕

パイキング給食 6年生は、栄養や自分の嗜好を考えながら、おにぎりや豊富なメニューの中から選んで食べる楽しいパイキング給食を実施しています。



たてわり給食 1年生から6年生までのグループをつくり、日々の掃除や遊びその他地域での活動をしています。そのグループで、たてわり給食を実施して、交流を深めています。



幼稚園児と交流給食 5年生では藤井寺幼稚園の5歳児と年間を通して交流をしています。遊びを教えてあげたり、米作りの収穫祭に園児を招待したり、給食を一緒に食べたりします。



〔食に関する指導〕

牛乳のCa(カル)ちゃん 児童会の健康委員会給食係では、努力月目標を設定して標語ポスターを作ったり、栄養黒板の記入や給食準備補助をしたり、全校児童に給食の食材(昨年は牛乳)の栄養の大切さについて、媒体を使って発表しています



給食時間 学校栄養職員(給食センター)が給食時間に学級訪問をして、給食の大切さや給食の食材、食品の働きや栄養について、お話やクイズで指導しています。



食の学習 「一人ひとりが望ましい食習慣を身につけ、食事を通して、自らの健康管理ができる」ことを学習目標として、学年のねらいを定めて、学期に1~3回位の食に関する指導を実施しています。

目次

- 給食風景・「子供たちに楽しい給食を」……………1
- 市町村だより……………2~3
東大阪市立玉串共同調理場
- 食の教育だより 堺市における食教育 ……4~5
- 財団だより……………6~7
- 献立紹介「寝屋川市」……………8

「学校給食衛生管理の基準」に適合した

学校給食共同調理場

東大阪市立玉串共同調理場

所長 吉澤輝雄

新給食共同調理場ができるまで

東大阪市は文字どおり、大阪市の東に隣接する人口52万人の町で、高い技術を持った中小企業の密集地で、モノづくりのまちを形成しています。また、市の中心部に高校ラグビーのあこがれの地「花園ラグビー場」があり、ラグビーのまち東大阪と呼ばれています。

昭和42年2月に歴史的な由来のある市名を持った、枚岡市、河内市、布施市の3市が合併して東大阪市が誕生しました。その合併に伴って未実施校に給食を実施することになり、昭和45年に学校給食センターが2ヶ所同時に建設され、全校同一献立による週5日制のパン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。平成12年10月、給食センターの老朽化に伴い、共同調理場の建設に着工し、平成13年8月、2000食の調理能力を持つドライシステムの「玉串共同調理場」・「楠根東共同調理場」が開設されました。玉串共同調理場……3校（玉串小学校・若江小学校・縄手小学校）



楠根東共同調理場……4校（楠根東小学校・永和小学校・小阪小学校・西堤小学校）

玉串共同調理場の特徴

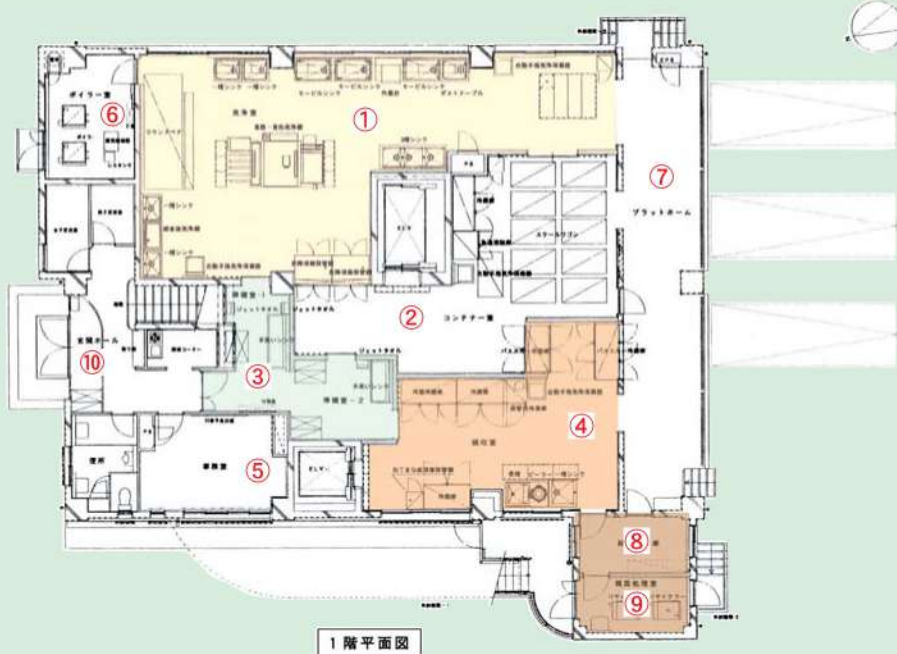
新しい共同調理場は、文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」に適合した施設で、本市で初めてのドライシステム（床に水を流さない調理場のことで、調理場の床を乾いた状態に保ち、調理室内の湿気を少なくして、細菌などの繁殖を抑えるシステム）を導入した調理場で、「安全でおいしい給食」を提供するため、衛生管理の充実を図り運営しています。

次に、主な施設設備の特徴を紹介します。

■ 検収・前下処理室（1階）

食材を納入するパススルー冷蔵庫や、専用の肉・魚納入用冷蔵庫などを多く設けました。また、段ボール箱を調理場に持ち込まないように食材をすべて、かごやケースに移し替えをしています。さらに、段ボール箱をリサイクルするために段ボール庫もあります。

- ① 洗浄室
- ② コンテナ室
- ③ 準備室
- ④ 検収室
- ⑤ 事務室
- ⑥ ボイラー室
- ⑦ プラットホーム
- ⑧ 段ボール室
- ⑨ 残菜処理室
- ⑩ 玄関ホール



1階平面図

ます。

■ 下処理室（2階）

2連の4槽水槽や下処理用の器具洗浄水槽もあります。温風式の器具消毒保管庫や包丁・まな板消毒保管庫もあり、調理室とはカウンターで仕切られています。

■ 準備室（1階・2階）

作業ごとの調理衣（白衣・エプロン）、靴の履き替え（下処理用・調理用室・洗浄用）や手洗い、消毒を行います。調理室へはエアシャワー室を通るようにしてあります。

■ 調理室（2階）

真空冷却機、ガススチームコンベクションオープン、食材を加熱するまで冷蔵保存するためのパススルー冷蔵庫、加熱した調味料を冷ます冷凍庫もあります。

■ 洗浄室（1階）

磁器食器・食缶洗浄機、スプーン洗浄のための超音波洗浄機も設置してあります。消毒はすべて蒸気熱風方式で食器用、食缶類用の別になっています。食缶類用はラウンドベアー式で2階の調理場で配缶時に取り出すことができます。尚、玉串小学校以外の2校の食器は、各々の学校内で洗浄、消毒、保管しています。

■ 残菜処理室（1階）

調理場から出た生ごみや、学校から帰ってきた残菜はリサイクラーで乾燥させ、ごみの量を減らしています。

■ その他

適温給食……………真空断熱二重食缶や蓄冷剤を使用しています。

食器……………強化磁器食器（皿・大食器・小食器）を使用しています。

エレベーター……………2機（加熱前用・加熱後用）があり

「食」に関する指導

玉串共同調理場では、単に給食を提供するだけでなく、毎日の献立カレンダーを作成する事により、食に関して興味・関心を持ち、楽しい給食時間を過ごせるように工夫しています。更に、2名の栄養士で受配校も含め3小学校において、年間計画に基づいて学年に応じた教材を使用し、「食に関する指導」をしています。また、3小学校ではPTA試食会も実施し、家庭との連携にも心がけています。

「食のマナー」の向上

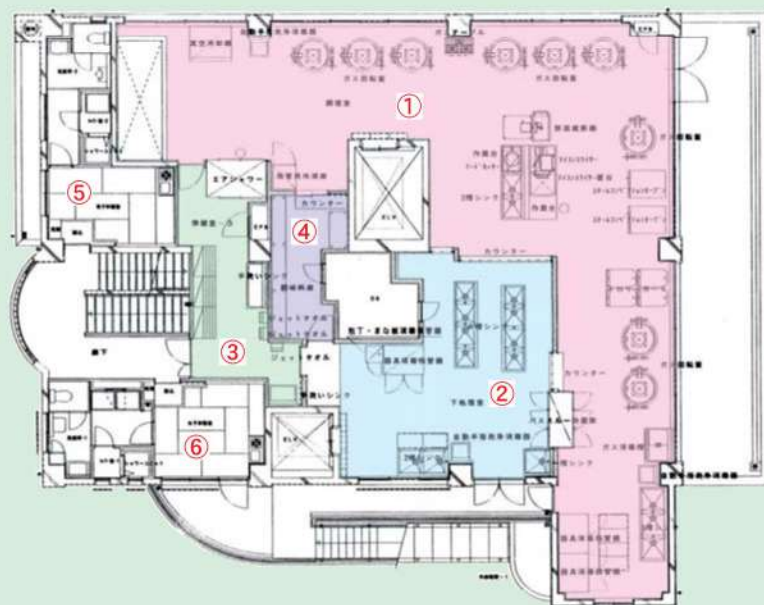
共同調理場の対象校では、今までのアルマイト食器から「強化磁器食器」に切替えを行い、また、これに併せて先割スプーンから先丸スプーンに切替え、献立によっては箸と併用することにより、子どもたちの「食のマナー」の向上を図りながら、温かみのある楽しい給食を目指しています。

おわりに

安全でおいしい給食の提供は、快適で安全な作業環境及び徹底した衛生管理体制の確立が基本要件であり、職員一同、給食業務に携わる者としての自覚を持って、子どもたちの健全な発達を願い、温かみのあるより良い給食の提供ができるよう頑張っていきたいと思っております。



- ①調理室
- ②下処理室
- ③準備室
- ④調味料庫
- ⑤男子休憩室
- ⑥女子休憩室



2階平面図

堺市における食教育

堺市教育委員会
学校教育部保健給食課

はじめに

堺市では、平成8年のO157食中毒を教訓に、これまで安全な給食に取り組んでまいりました。また、平成10年度に「堺市学校給食基本方針」を策定し、そのなかで、食教育の充実を図るため、学校栄養職員の研修、食環境の整備をはじめ種々取り組んでいるところです。

とりわけ、食教育の実践研究としては、学校栄養職員の研究部会や給食主任研修会などにおいて進めています。また、食教育推進委員会を設置し、教科関連幹事会と学校・家庭・地域関連幹事会を設け、食教育の充実に向け検討しているところです。

食環境の整備

食教育の生きた教材として、学校給食は重要な役割を担っています。そのため、食環境の整備を行っています。

一つは、ランチルームの設置です。

平成17年4月現在小学校95校中56校に設置しています。また、学校給食



用食器についても改善を図り、平成14年9月からそれまでのアルミ食器を変更し、ステンレス食器に年次的に切り替えています。

食通信の発行

学校給食や「食」に関する情報を保護者にお知らせすることで、学校と家庭との連携や「食」への理解を深めていただくことと、食教育の充実を図るため、平成14年度から小学校全ての保護者向けに「食通信」を毎月（8月を除く）発行しています。

内容は、学校での食教育の実践事例紹介、学校給食に関することや献立こぼれ話などの情報を掲載しています。

食教育展示会の開催

平成13年度から市民、保護者、児童等を対象に、食教育の大切さを知っていただくことを目的に、食教育展示会を開催しています。

内容は、毎年テーマを決め、「食の情報」「実演コーナー」「堺市の学校給食」、などクイズや教材を使って紹介しています。

展示物は、教育委員会と学校栄養職員が検討し、製



作したものです。一度、ご覧いただければと思います。

教材の開発

初等教育研究会の栄養部会において、食教育の実践に活用するための教材づくりに取り組んでいます。

- ・牛乳パックを使用した教材…『パクパク人形』、『献立パズル』など
- ・紙芝居の製作…『野菜の話』『おやつのおべつ方』『朝食はしっかり食べよう』など
- ・紙コップを使った教材、クイズ形式の教材など

食教育の指導案の検討

栄養部会や給食主任研修会において、食教育の指導案の検討を行っています。

栄養部会では、毎年テーマを決め、授業研究に取り組んでいます。

これまで、『朝食を食べよう』、『おやつについて知ろう』、『野菜を食べよう』などに取り組んできました。

給食主任研修会においても、『健康教育・食教育の充



実をめざして』をサブテーマに研修し、先駆的实践事例などを参考に、研究しています。

食品ピラミッドの歌

「食品ピラミッドの歌」は、本市の学校栄養職員が食品ピラミッドの内容をよりわかりやすく、より覚えやすく、より楽しく子どもたちに伝えたいとの思いで取り組んだ教育実践の中から生まれたものです。

この歌のCDを作成し、振りつけもつけて全幼稚園、小・中学校に配付しました。

各学校園において、昼休みの給食の時間などに放送で流すなど、活用しています。

学校給食に関する絵画入賞作品

財団法人学校給食改善協会・社団法人全国学校栄養士協議会主催の絵画コンクールに、優秀賞・奨励賞として入賞しました。



優秀賞 大阪府 林 智嬋
(堺市浜寺石津小学校 3年)



奨励賞
大阪府 宮 莉子
(堺市浜寺石津小学校 3年)



奨励賞
大阪府 山口 友則
(堺市浜寺石津小学校 3年)

■パン・炊飯指定工場への衛生管理講習実施



平成17年5月20日（金）に当財団学校給食部 中村参与が講演
内容は

- ノロウイルス・カンピロバクター・セレウス菌・サルモネラ菌を重点とした食中毒予防対策
- 異物混入防止対策について等。

参考

- 平成16年度学校給食における食中毒発生状況
- 平成16年度当財団におけるパン異物混入事故内容（米・米飯）



●平成16年度学校給食における食中毒発生報告状況（平成17年4月1日現在）

【調理場での発生】

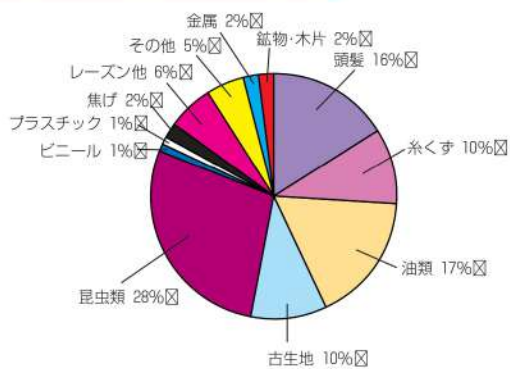
番号	都道府県	設置者	原因菌等	発生日	有症者等	うち死亡者数	発生原因	備考
1	広島県	福山市	ノロウイルス	5月21日	98名	0名	不明	職員1名

【調理場以外（委託事業所等）での発生】

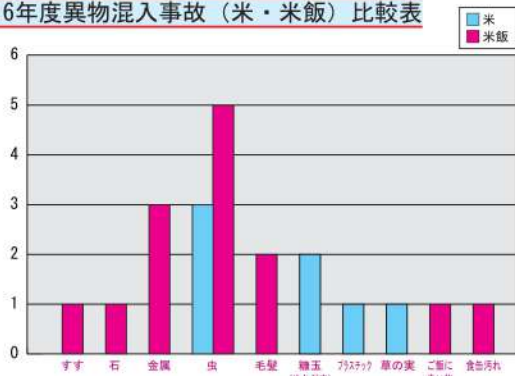
番号	都道府県	設置者	原因菌等	発生日	有症者等	うち死亡者数	発生原因	備考
1	福島県	北会津村	セレウス菌	6月28日	108名	0名	中華麺	共同
2	奈良県	河合町	サルモネラ O18	9月6日	155名	0名	パン	
3	山形県	村山市	ノロウイルス	12月16日	193名	0名	不明	職員10名

※ 有症者数は児童生徒のみであり、教職員の有症者数は外数で備考欄に記載した。
※ 備考欄の「共同」は、共同調理場であることを示している。

平成16年度パン異物混入事故内訳比較



平成16年度異物混入事故（米・米飯）比較表



◆ノロウイルスに注意しましょう!!◆

各地の施設で集団感染を起こしているノロウイルスを失活化させるためには、

- ① 食品の中心温度を85℃以上、1分以上の加熱を行なうと感染性がなくなる。
- ② 食品取扱者は、常に爪を短く切って、指輪等はずし、石鹸を十分泡立てて、ぶらしを使って手指を洗浄する。すすぎは、温水による流水で十分におこなう。
- ③ 調理台や調理器具は、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で浸すように拭いたり、85℃、1分以上の加熱が有効。

エタノールや逆性石鹸は、効果がうすい。
ノロウイルスが、感染・増殖する部位は、人の小腸と考えられており、しかも少量のウイルスで感染するので、吐物や糞便の取扱いには、特別に注意をしましょう。

厚生労働省ホームページより

6月は「就職差別撤廃月間」です。
 <しない、させない、就職差別>
 ~働くのは私！ 私自身を見てください

■ パン・米飯指定工場の調査について

パン・炊飯施設の巡回調査では、衛生管理の基本である5S（整理・整頓・清掃・清潔・躰）が徹底されているか、製造工程にそって確認、指導を実施しています。

調査ではルミテスター測定機器（清浄度検査キット）を活用し、リアルタイムに清掃度が数値で表れるので洗浄作業方法の問題点を見出し、改善方法もその場で出来るので本年度も実施して行きます。

■ 精米の検査について

平成17年3月に、下記のとおり、残留農薬検査及び、DNA鑑定を行いました。すべて基準内でした。

（表1）学校給食用精米の検査結果について

農業検査	米の銘柄	ヒノヒカリ、はえぬぎ、ササニシキ、ひとめぼれ、あきたこまち
	検査項目	エトフェンブロックス、カドミウム、MEP（フェニトロチオン）、BHC、DDT、フサライド、ヒ素、重金属
	結果	全て基準値内
DNA鑑定	米の銘柄	ヒノヒカリ、はえぬぎ、ササニシキ、ひとめぼれ、あきたこまち
	結果	全て良好 DNAを抽出し、品種鑑定用プライマーにより、増幅及び電気泳動検査をしたところ全部品種鑑定用プライマーと同じ識別バンドを示した

■ 米飯の検査について

平成16年10月から平成17年3月の間、13米飯工場の巡回調査の際に米飯を採取し、水分、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、セレウス菌について検査をしました。

水分については、59.5%～65.8%とややバラツキがあり基準値62%に近づけるように業者指導を行いました。細菌検査についてはすべて陰性でした。

■ パン関係行事について

- 第1回学校給食パン品質審査会
日 時 平成17年7月1日（金）午後
会 場 エルおおさか
 - パン・米飯展示試食会
日 時 平成17年7月19日（火）午後
会 場 ホテルアウイーナ
パンのテーマ 「からだにやさしいパン」
 - パン実技講習会
実施日 第1回：平成17年7月28日（木）～29日（金）
第2回：平成17年8月4日（木）～5日（金）
会 場 大阪パン会館
定 員 各回24名
- *各行事のご案内については、おって詳細をご連絡いたします。



■ 削りぶしの規格外及び交換処置について

4月7日当財団扱いの削りぶしに規格外（細菌数オーバー）がありました。すぐに製造業者に指示し検査済みの良品と全量交換する等の処置をとりました。関係の市町村教育委員会・学校にはたいへんご迷惑をおかけしましたこととお詫び申し上げます。

今後とも検査を確実に実施し、安全・安心な物資をお届けできるよう心がけてまいります。



■ 牛乳関係について

○牛乳工場巡回調査について

今年度も6月中旬から7月上旬にかけて、学校給食用牛乳を製造供給している15工場の調査を行います。

今回の重点調査項目は、瓶の割れ・欠け等による異物混入を防止するため、牛乳製造過程におけるチェック体制と製造後の牛乳配送過程について重点的に調査を実施します。

なお、巡回調査に同行を希望される方は、当財団までご連絡ください。

また、当財団のホームページ(<http://www.oskz.com>)に巡回調査の日程表を掲載致しますのでご覧ください。

○学校給食用牛乳の検査について

平成17年度学校給食用牛乳の成分規格検査を5月23日から25日にかけて実施しました。結果は、比重・酸度・乳脂肪分・無脂乳固形分・一般細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌すべて学校給食用牛乳の定める成分規格内でした。

また、今年度から牛乳においても残留農薬検査（10月）を実施する予定です。



■ 給食用物資について

○新規取扱物資の配合割合・栄養成分

第4号で商品の紹介をしましたが、今回は原料配合割合、栄養成分の記載されたパンフレットをご案内します。（別添）ホームページにも掲載しています。

特撰コロッケ（財団開発商品）

①肉じゃがコロッケ（50g・60g）

国産牛肉及び国産じゃがいもを使用した肉じゃが風味の他にはないおかずコロッケを開発しました。

②大豆青のりコロッケ（60g）

大豆を主体としたコロッケにすることにより、食物繊維、カルシウム、鉄分、亜鉛、ビタミン類を自然な形で摂取することができ、青のり風味で食べやすい商品です。

③大豆ひじきコロッケ（60g）

大豆、ひじきを主体としていることから、鉄分、カルシウム、食物繊維等を自然な形で摂取することができるのと同時に、じゃがいも、大豆、ひじき、豚肉等の主原料は国産原料を使用しており、安心してご使用いただける商品です。

学校給食と地産地消

寝屋川市立東小学校

学校栄養職員 辰己住子



東小学校は、寝屋川市駅の東方に位置し、静かな住宅街の落ち着いた環境にあります。創立135年を迎える歴史のある学校です。少し離れると田畑もあり、米・野菜が栽培されています。学校の前にはJAもあり、週2回朝市が開かれています。このような環境の中、5年前より地元の農家に協力して頂いて、給食に(たけのこ・えんどう・じゃがいも・玉葱・なす・トマト・枝豆・青ねぎ・キャベツ・大根・白菜・水菜・小松菜など)旬の野菜を徐々に取り入れてきました。校長先生を始め先生方、地元農家の方、調理員が協力し合って取り組み現在に至っています。



地元の野菜を通して、子ども達の心を育むというコンセプトのもと、児童の調理への参加を実施しています。豆ご飯の献立の時、3年生がえんどうの豆むきを担当しますが、調理員も一緒に子ども達の指導に当たります。感想を聞くと、「手に草の匂いがほんのりした」「自分でおいたものだから、いつもより美味しかった」「あまくておいしかった。」また、他の学年からは「豆は嫌いだけどちょ



と好きになった」「家で食べているより美味しかったので、今日は残さず食べた」「また、作ってください。」など、どのクラスもしっかり食べていました。

地域の野菜を使った時には給食時間に、放送やクラスへのお知らせを書いています。生産者の名前、収穫の様子、給食室の様子などを写真と共に書き添え、子ども達の心に届くよう意識しています。保護者の方には、食育だよりを通じて、お知らせしています。

農家の方に直接話を伺い、農園も見せていただき、野菜の育ち具合も見ること、野菜を育てる事の喜び、苦労、思い、また、温かい人柄に触れることができます。



子ども達は、このことで、生産から食卓までの給食を支えている多くの人々の思いや自然の恵みを理解することができるはずです。これからも地域の方、農協の方に協力していただきながら、旬に合った地域の野菜を献立の中で利用し、子ども達の心と体に伝えていくことができればと思っています。

今日の献立

えんどうごはん・ぎゅうにゅう・豚肉のしょうがいため・みそ汁

★えんどうごはん

材料	可食量	作り方
米(北河内産)	75	米とえんどう・塩を米の重量の1.4倍の水で炊きあげる。
えんどう	20	
塩	0.8	

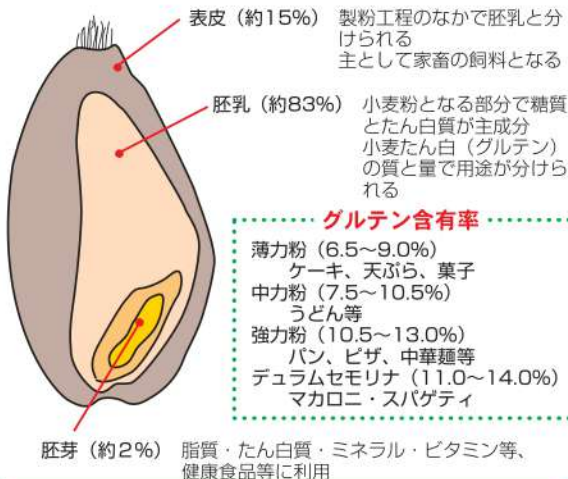
★その他の献立内容

豚肉のしょうがいため	豚肉・たまねぎ・にんじん・土しょうが・つきこんにゃく・砂糖・しょうゆ・酒
みそ汁	豆腐・たまねぎ・油あげ・わかめ・けずりぶし・みそ

食育講座

小麦の知識(その2)

小麦粒の構造



グルテン含有率

- 薄力粉 (6.5~9.0%)
ケーキ、天ぷら、菓子
- 中力粉 (7.5~10.5%)
うどん等
- 強力粉 (10.5~13.0%)
パン、ピザ、中華麺等
- デュラムセモリナ (11.0~14.0%)
マカロニ・スパゲティ

★本日の栄養価

エネルギー	595	タンパク質	23.9	脂質	15.3	Na	2.7
Ca	349	Mg	88	鉄	2.4	亜鉛	3.3
レチノール	471	B1	0.43	B2	0.46	C	12



編集後記

5ページに掲載している堺市栄養職員による作詩、作曲「食品ピラミッドの歌」は、のりの良い明るい曲で、子どもたちが楽しく学び自然に覚えらるる内容のもので、関心をお持ちの方は、お問い合わせください。