

学校給食だより

おおさかの

第50号

平成28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



大阪市立南津守小学校



コメタン



「大阪府学校給食会の役割」

公益財団法人 大阪府学校給食会
理事長 岡本 克己

本年6月、学校給食会理事長に就任いたしました。微力ながら大阪府の学校給食の充実発展に尽力してまいりたいと存じますので、関係者の皆様方のご協力ご支援をよろしくお願いいたします。

初めに、当給食会が学校教育活動の一環として実施されております学校給食の支援につきまして取り組んでいる事業の一端をお知らせしたいと存じます。

第一に安全・安心で良質な学校給食用物資の安定供給に努めています。米飯やパン、牛乳、調味料などの物資を一括に取り扱い低廉な価格で安定的に供給するだけでなく、食物の安全を期すための各種検査(残留農薬・食品添加物・放射性物質等)も実施しています。また定期的な食品工場等への立ち入り検査も行うことでより一層の安全確保に努めています。

ところで、今年度から第3次食育推進基本計画がスタートし、新しく食文化の継承に向けた食育の推進として学校給食の献立へ和食や郷土料理等を取り入れることが課題とされています。当給食会におきましてもこれらの課題にも応えられるよう市町村代表の物資運営委員さんのご協力を得て「大阪ふきの水煮」等学校給食物資の商品開発に取り組んでいます。

また、言うまでもなく各学校において取り組まれている食育は心身ともに育ち盛りの子どもたちにとって、食べることを通じて適切な成長を促進するための重要な学習です。この点に関しましても当給食会は栄養教諭の皆さんとの連携のもと食育講演会の開催等その支援に取り組んでいます。

子どもたちから「おいしくて待ちきれない! みんなと食べたい!」と給食を心待ちにする大合唱が聞こえてくるような学校給食の発展充実をめざし、その支援に誠心誠意職員一丸となって取り組んでまいります決意を申し上げご挨拶いたします。

★ 目次 ★

■給食風景・挨拶	1
■食の教育だより「大阪市立南津守小学校」	2～4
■第70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の実施/巡回調査報告	7
■第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会/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2016/他	9
■学校給食物資関係	10
■行事案内/Q&A	11
■なにわの郷土料理	12

「食べ物に興味を持ち、自分のために食事を大切にしている児童を育てる取り組み」

大阪市立南津守小学校 栄養教諭 田中 由起子

食の教育 だより

① 学校の概要

本校は、大阪市の南西部に位置する西成区の南側で、児童数508名の中規模校です。単独校調理場方式で給食を実施しています。教育目標「人間性豊かな子どもを育てる」校訓：「自治・信頼・協同」を掲げ、教育活動を推進しています。

② 本校での取り組み

● **食に関する指導** 栄養教諭が、各学級で授業を各学年、2単位ずつ行います。

1年 「きゅうしょくのやくそく」

給食室の中の様子や機械、道具を大型モニターで見たと後に、実物の木かいや杓を触てみます。重くて扱いづらいたことが分かります。給食の決まりを守り、楽しく感謝して食べるように考えます。



4年 「野菜を食べて元気に」

野菜好き嫌い調査の結果から、なぜ野菜が嫌われるかを知り、1日に300グラムの野菜を食べるために、どうすればよいかを考えます。実物の野菜を量てみると、よくわかります。



2年 「めざせ! おはしめい人」

はし使いを、豆はさみゲームで練習していきます。後日、給食時間に「おはしめい人になったで!」「見て!見て!」などという声が聞かれます。



5年 「バイキング給食にチャレンジ」

いろいろな料理の中から組み合わせて、給食のメニューを考えます。主食、主菜、副菜がそろっているか、牛乳がなぜ毎日登場しているのかを考え、バランスのよい食事について学習します。



3年 「1日のスタートは朝ごはんから」

1日の生活リズムを考え、朝起きてから給食までの活動の様子から、朝ごはんの重要性について考えます。「はやね、はやおき、あさごはん!まい日元気がいっぱい!」



6年 「カムカメ大発見!」

よく噛んで食べる事を、歯の模型や食事から考えます。「ひみこのはがいぜ」の頭文字で表される、噛むことの効用について学習します。



● 2単位目は次の主題で行います。

1年	たからものはなあに	4年	作ろう! 産地マップ
2年	たべものたんけん	5年	魚のひみつ
3年	骨を丈夫にする食べものを知ろう	6年	和食について

● 教科との連携

昨年は、3年理科学習との連携で、チーム・ティーチングの授業を行いました。「植物の一生」の単元で、植物の育ちと給食で登場する豆の育ちを比較し、昔から育てられてきた豆は「食べられるたねである」ことを学びました。給食でも好き嫌いせずに、食べてほしいと思います。



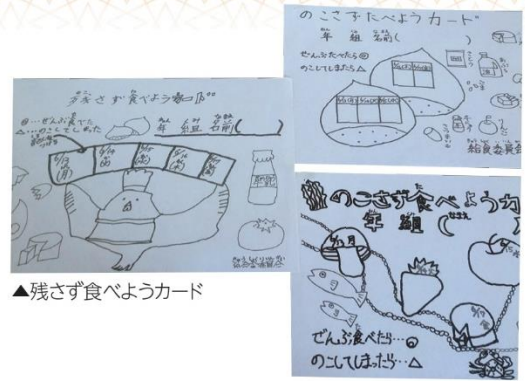
▲大豆の発芽



▲豆の献立も登場(金時豆の煮もの)

● 給食委員会の活動

5、6年生で編成した給食委員会では、給食時間に献立紹介の放送やスムーズな当番活動の補助をしています。また、毎学期に1回、頑張りカードの「残さず食べようカード」を作成したり、1月の給食週間には、給食調理員さんにインタビューを行い、その内容やアンケート結果、調べたことなどを発表したりしています。

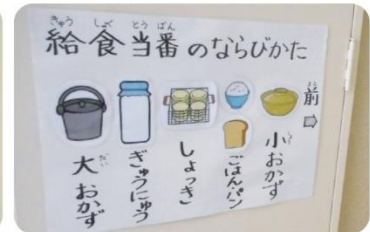


▲残さず食べようカード

● 食に関する掲示物

校内にいろいろな掲示物があります。給食指導に役立つように、給食室への通路などに掲示しています。

*大阪市では栄養教職員で構成する研究会があり、様々な活動をしています。活動の中で作成した教材やデータは、ライブラリーに保存されます。本校の掲示物にも活用しています。



③ 地域との連携

● PTA給食試食会

毎年、PTA主催で、秋に行います。給食の試食のあと、栄養教諭による講話を行います。大阪市の学校給食について説明した後、「朝ご飯について」「共食のすすめ」等、今年度はバランスガイドについて行う予定です。



● 給食主任会の活動

西成区の給食主任会で昨年度は、なにわの伝統野菜のひとつ「こつまなんきん」について研修会を開きました。地元玉出の生根神社で今でも行われている「こつまなんきん祭り」や昔から伝わるこつまいか、こつま木綿について学び、こつまなんきんのスープの試食も行いました。今年度は乳製品について研修会を持つ予定です。



● 食育ネットワークとの連携

西成区保健福祉センター主催の食育ネットワークと連携し、その取り組みに参加しています。昨年度は共食レシピコンテストに応募し、5・6年生8名が入賞しました。みんなの健康展で表彰されました。また、区役所ロビーでの食育展や、区民まつり、みんなの健康展にも参加しています。



▲みんなの健康展の展示

● 保健協議会との連携

今年度、西成区保健協議会総会にて、「西成区の食に関する指導について」と題して、取り組みを紹介しました。



平成28年度 食に関する指導の全体計画

大阪市立 南津守小学校

学校教育目標 -自治 信頼 協同-
～人間性豊かな子どもを育てる～

食に関する指導の目標

- 食事の重要性、食事の喜び、楽しさの理解（食事の重要性）
- 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、自ら管理していく力（心身の健康）
- 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力（食品を選択する能力）
- 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（感謝の心）
- 食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力（社会性）
- 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（食文化）

食育推進組織

- ・教頭
- ・保健主事
- ・給食主任
- ・養護教諭
- ・栄養教諭
- ・各学年食育担当
- ・給食調理員

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・関心をもち食品の名前がわかるようにする。 ・約束やきまりを守り、みんなと楽しく食べることができるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物は働きによって、3つのグループに分けられることがわかるようにする。 ・好き嫌いをなく食べることができるようにする。 	<ul style="list-style-type: none"> ・日常の食事に関心をもち、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好ましい人間関係を育てるようにする。

特別活動	1学期			2学期			3学期		
	給食時間	(低) ・給食を知ろう ・仲良く食べよう	(中) ・食品について知ろう ・給食のきまりを覚えよう	(高) ・食べ物の働きを知ろう ・よい食事の仕方を身につけよう	(低) ・食べ物の名前を知ろう ・給食のきまりを覚えよう	(中) ・食べ物の働きについて知ろう ・好き嫌いせずなんでも食べよう	(高) ・食べ物の働きを覚えよう ・好き嫌いせずなんでも食べよう	(低) ・食べ物に関心をもとう ・食べ物を大切にしよう	(中) ・食べ物の3つの働きについて知ろう ・食べ物を大切にしよう
学級活動	1年 きゅうしょくのやくそく 2年 めざせ！おはしめい人 3年 1日のスタートは朝ごはんから 4年 野菜を食べて元気に 5年 バイクン給食にチャレンジ 6年 カムカム大発見！	1年 たからものはなあに？ 2年 たべものたんけん 3年 作るう産地マップ 4年 5年 6年 和食について	1年 2年 3年 4年 5年 6年 骨を丈夫にする食べ物を知ろう 魚のひみつ	・健康・体力の保持増進（正しい手洗いとハンカチ・ティッシュの携帯。食への関心を持ち、好き嫌いなく食べる。進んで体を動かす。）			給食週間		
学校行事	健康診断						給食週間		
児童会活動	給食委員会、保健委員会								
クラブ活動	家庭科クラブ								

教科との関連	1年	2年	3年	4年	5年	6年
	国語	おおきななぶ サラダでげんき	かさこじぞう おばあちゃんに聞いたよ	ゆうすげ村の小さな 旅館	ごんぎつね くらしの中にある「和」と「洋」を調べよう	和の文化を受けつぐ 一和菓子をさぐる
社会			大阪市のようすと人びとのくらし 市の人びとの仕事とわたしたちのくらし 今にのこる昔とくらしのうつりかわり	健康なくらしをささえる 大阪府の土地のようすと人々のくらし	わたしたちのくらしと国土 食糧生産を支える人々 国土の自然とともに生きる	日本の歴史 世界の中の日本
算数						
理科			植物の育ちとつくり 植物の一生	ヒトの体のつくりと運動	植物の発芽と成長 花から実へ	ヒトや動物の体 植物のつくりとはたらき 生物どうしのつながり
生活	がっこうだいすき	大きくなあれわたしの野さい				
音楽						
図画工作						
家庭					はじめてみようクッキング やってみよう家庭の仕事 食べて元気に家族とホットタイム	わたしの生活時間 いれてつくる朝食のおかず くふうしようおいしい食事 共に生きる生活
体育(保健)			毎日の生活と健康	育ちゆく体とわたし		病気の予防
道徳	1 主として自分自身に関すること 2 主として他の人とのかかわりに関すること 3 主として自然や崇高なもののかかわりに関すること 4 主として集団や社会とのかかわりに関すること					
総合的な学習の時間						
家庭・地域との連携	きゅうしょくだより、えいようだより、保健だより、学年だより、学校だより、PTA 給食試食会、民族クラブ（韓国・朝鮮の調理実習）					

第70回大阪府学校給食大会

去る7月22日(金)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。

長年にわたり学校給食の発展と充実にご尽力いただきましたことに感謝を申し上げます。



実践発表

「命をつなぐ喜びを味わう食育」

発表者

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～

講師

食育ジャーナリスト
砂田 登志子氏



平成28年度 大阪府学校給食表彰者名簿

(敬称略)

1. 優良学校(10校)

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立西淡路小学校	堀 尾 浩 行
	大阪市立井高野小学校	二 井 敦 子
	大阪市立三国小学校	濱 本 芳 次
豊 能	豊能町立光風台小学校	松 田 寿 春
三 島	茨木市立東奈良小学校	泉 章 子
北河内	門真市立上野口小学校	大 西 孝 治
中河内	東大阪市立若江小学校	福 井 敦 子
南河内	羽曳野市立白鳥小学校	岡 村 正 毅
泉 北	和泉市立南横山小学校	森 井 光 昭
泉 南	岸和田市立春木小学校	丸 山 みき代

2. 功労者

① 学校教職員・教育委員会事務局の部(9名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立三先小学校	城 寿美香
	大阪市立住之江小学校	水 原 尚 子
	大阪市立南津守小学校	田 中 由起子
三 島	大阪市立中泉尾小学校	松 田 香
	吹田市立吹田第三小学校	森 崎 順 子
	高槻市立寿栄小学校	松 浦 裕 美
北河内	寝屋川市立啓明小学校	福 島 明 美
泉 北	和泉市教育委員会事務局	小 山 礼 子
泉 南	貝塚市立東小学校	高 木 和加子

② 学校給食調理員の部(6名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立豊崎小学校	藤 田 洋 子
	大阪市立開平小学校	眞喜屋 幸 子
	大阪市立歌島小学校	中 村 啓 子
	大阪市立中川小学校	倉 田 友 子
	大阪市立住吉小学校	前 田 鈴 代
中河内	東大阪市立楠根東共同調理場 東大阪市立高井田西小学校(兼務)	井 形 明

③ 学校給食会個人の部(1名)

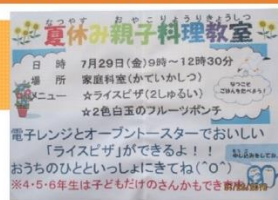
区分	所属名	氏名
(公財)大阪府 学校給食会	寝屋川市教育委員会事務局 学校教育課 施設給食課	木 村 かをる

④ 学校給食会団体の部(2団体)

区分	団体名	代表者名
(公財)大阪府 学校給食会	株式会社大阪第一食糧	熊 木 周 二
	マルサ製パン	桑 本 隆 弘

寝屋川市立楠根小学校

『夏休み親子料理教室 お米を食べよう!』



平成28年7月29日に実施された当給食会助成事業の取材に行ってきました。参加人数は児童17名、保護者7名と、地域のボランティア3名でした。

暑い家庭科室でしたが、みんな楽しく調理されていました。電子レンジとオーブントースターだけを使い、とてもおいしい「ライスピザ」ができました。参加者の皆さんは大満足された様子でした。

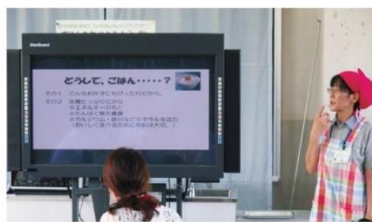


♪さけとほうれんそうのライスピザ
♪トマトのライスピザ
♪二色白玉のフルーツポンチ

実習献立



● 栄養士の満生先生の講話



「どうして、ごはん・・・?」で、ごはんの大切さと、「一汁二菜は・・・」など食生活に役立つ内容でした。



● 実習風景



▲野菜もいっぱい切りました。



▲二色白玉の赤はトマト、白は豆腐入りです。



▲ライスピザ、おいしく焼き上がるかな～

感想

- 切るのが大変だったけど楽しかった。上手に作れて味もおいしかった。
- ポリウムもあっておいしかった。家でも作りたい。
- いつもとちがうごはんの食べ方をした。野菜もいっぱい好きで味だった。

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、食育授業を実施する団体に助成を行っています。6月13日(月)の有識者会議におきまして、平成28年度の助成対象団体が決定しました。

- 有識者 前川 健氏(公認会計士・税理士) 嵯峨 健一((公財)大阪府学校給食会)
田中 真樹氏(大阪府教育庁教育振興室保健体育課 主任指導主事) 久保 豊子((公財)大阪府学校給食会)
三田 佐知子氏(大阪府学校栄養士協議会代表)

No.	地区	実施団体名	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	島本町	島本町立第一小学校	食農体験～子ども、家族、地域が変わる!～(子どもの料理教室・親子もちクッキング)
2	高槻市	高槻市立如是小学校	親子料理教室(クリスマス献立を家族や友人と一緒に料理する。)
3	高槻市	高槻市立寿栄小学校	親子料理教室・おやつについての説明
4	高槻市	高槻市立冠小学校	親子料理教室「再発見! すてきな「和食」(日本の郷土料理を調理し和食の良さを知る。)
5	高槻市	高槻市立五百住小学校	親子クッキング教室(プロの料理人に和食を学ぶ。)
6	高槻市	高槻市立赤大路小学校	中学校区親子料理教室(クリスマス料理と給食献立)
7	高槻市	高槻市立第十中学校	保健給食委員会「健康的な食生活を考える」・おせち料理教室
8	高槻市	高槻市立土室小学校	親子料理教室(給食メニューを作ろう)・レシピ冊子
9	高槻市	高槻市立五領小学校	中学校区連携の親子料理教室(給食の献立を中心に調理実習をする。)
10	茨木市	茨木市立白川小学校	地場産物を活用した体験学習(放課後子ども教室でみそ作り)
11	吹田市	吹田市立豊津中学校	畑で野菜を育てよう・宿泊学習での飯盒炊きさん 夏祭り・クリスマス会及び保護者懇談会・餅つき大会・おでんの会(卒業生を祝う会)
12	吹田市	吹田市立片山中学校	パケツ稲を育てよう!(もみ種の芽だしから白米にするまでの工程を経験)
13	箕面市	箕面市立彩都の丘小学校・中学校	土曜コラボ キッズ「食」クラブ(行事・季節の料理等)
14	寝屋川市	寝屋川市立楠根小学校	夏休み親子料理教室(お米を食べよう!)
15	寝屋川市	寝屋川市立石津小学校	小家庭科クラブで取り組む料理教室「日本の食文化を継承しよう!」
16	寝屋川市	寝屋川市立明和小学校	わくわく「食」体験～「ほんまもん」に触れよう!～(野菜栽培・料理教室)
17	寝屋川市	寝屋川市立北小学校	野菜大好き子クラブ(野菜を育て収穫し、親子で和食調理)
18	門真市	門真市立第二中学校	支援学級親子料理教室(季節行事の献立の調理)
19	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「夏野菜を使ってベジカレーを作ろう!」
20	富田林市	富田林市立高辺台小学校	たかべ・みそ汁・元氣いっぱい(栽培した大豆でみそを作り、児童の登校に合わせて作ったみそ汁を全校で味わう。)
21	富田林市	すこやかネット明治池	親子料理教室(バランスのとれた食事指導と調理実習)
22	和泉市	和泉市立池上小学校	「わくわく食育! 野菜を使って料理にチャレンジしよう」
23	和泉市	和泉市立横尾中学校	朝ご飯をつくろう・給食献立を参考にした調理実習
24	和泉市	和泉市立郷荘中学校	伝統的な白みそ作りを体験し、白みそ雑煮を作る。
25	熊取町	熊取町立熊取南中学校	パン作り教室と箸作り教室
26	阪南市	阪南市立下荘小学校	親子料理講習会(郷土料理の調理実習)
27	岬町	岬町立深日小学校	「もぐもぐ岬町食育推進事業」(地域の伝統料理の押し寿司など郷土食を伝えていく。)
28	大阪府	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夏季研修会

「学校給食献立コンテスト受賞献立の実施」



大阪府立堺聴覚支援学校 栄養教諭 横谷 孝子

平成27年度、『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』をテーマにした学校給食献立コンテストの5年生の部で優秀賞、6年生の部でアイデア賞を受賞した作品を1月の学校給食週間に給食で実施しました。

5年生の部
優秀賞

1月26日実施



- ★ 鮭と小松菜のまぜ寿司
- ★ しいたけと春雨のスープ
- ★ 玉ねぎとたこのポン酢炒め
- ★ 牛乳
- ★ しろ菜とツナのオムレツ

感想

- ポン酢炒めのタコがおいしかった。
- しろ菜のオムレツが珍しかった。
- まぜ寿司の色がきれいだった。
- まぜ寿司の組み合わせが変わっていておいしかった。

6年生の部
アイデア賞

1月25日実施



- ★ たけのこピラフ
- ★ ほうれんそうのスープ
- ★ サワラのサクサクチーズフライ
- ★ 牛乳
- ★ しいたけのバター焼き

感想

- しいたけのバター焼きがおいしかった。
- サワラのフライがおいしかった。
- 焼いたサワラより揚げたサワラのほうが好きです。
- たけのこピラフは少し変わっていておいしかった。

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28年6月1日～7月13日の各工場学校給食用牛乳の製造時間に合わせて、各市町の担当職員の皆様方や、府立支援学校担当職員の方々や大阪府教育委員会担当職員の方々と、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、原乳の受乳時から製品出荷までの間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。

今年度は震災等に対する危機管理の観点から緊急連絡先等の確認を昨年度に引き続き重点項目の1つとして行いました。

●製粉2工場

平成28年6月17日・21日に、当給食会主催で各市担当職員の皆様とともに、学校給食用小麦粉製粉工場2工場の巡回調査を行いました。

原料小麦の多くはカナダ・USA・オーストラリアからの輸入小麦ですが、それに混じってくる小石等各種夾雑物の除去や、粉碎・製粉・均質化・異物除去に係るさまざまな機器類や包装機械及び製品保管庫等の確認をしました。

●大阪府学校給食用牛乳供給事業者工場一覧

No.	事業者名(順不同)	同行者所属市町名(順不同)	巡回調査開始時刻
1	株式会社いかるが牛乳	堺市・松原市・大阪市	10:00～
2	いかるが乳業株式会社	大阪市	9:30～
3	北庄司牛乳処理場	泉南市	14:00～
4	協同乳業株式会社 関西工場 日本酪農協同株式会社 近畿工業	八尾市・岸和田市・和泉市・ 泉佐野市・忠岡町	14:00～
5	泉南乳業株式会社 堺工場	堺市・東大阪市・羽曳野市・ 守口市・門真市・太子町	10:00～
6	南海牛乳処理工場	泉佐野市	7:30～
7	ビタミン乳業株式会社	大阪市	10:00～
8	株式会社明治 関西工場	河内長野市・島本町	14:00～
9	森永乳業株式会社 近畿工場	大東市	9:50～
10	雪印メグミルク株式会社 京都工場	(同行者なし)	10:00～
11	雪印メグミルク株式会社 京都工場 池上製造所	(同行者なし)	14:00～
12	雪印メグミルク株式会社 神戸工場	豊中市	9:00～

●大阪府学校給食用小麦粉製粉工場一覧

No.	事業者名(順不同)	同行者所属市町名(順不同)
1	柄木田製粉株式会社 大阪工場	大阪市・寝屋川市・門真市・ 島本町
2	近畿製粉株式会社 泉佐野工場	大阪市・堺市・枚方市・ 泉佐野市・和泉市

また、野鳥対策や防虫・防鼠が適切に行われていることも確認しました。



▲大阪府広報担当副知事
「もずやん」

■ 第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

8月3日(水)・4日(木)の2日間、大阪市内の各会場で第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が開催され、全国各地から約1,300名の関係者の方々のご参加をいただきました。ご協力いただいた方々に厚くお礼申し上げます。



■ 開会式



文部科学省説明
「学校における食育の推進と
栄養教諭の役割」
文部科学省初等中等教育局
健康教育・食育課長
和田 勝行氏



実践発表
「子ども一人ひとりを大切に、子どもの顔が輝く学校づくり
～食を入れると授業がおもしろいねん～
大阪府泉南郡田尻町立小学校 校長 堀内 喜代子氏
指導教諭 黒島 裕美氏
栄養教諭 市政 雅美氏



記念講演
「食を通じて人を育てる
心を育てる」
千房株式会社 代表取締役
中井 政嗣氏

取り組みの 内容展示



▲なにわの伝統野菜の展示

■ 学校給食「出前パン作り教室」(開催中)

今年度も大阪府内20箇所で出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。

● 千早赤阪村での親子出前パン作り教室の様子



▲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。

参加者の感想



・パン作り教室に参加しての感想を書きましょう。

べんきょうにもなったし、作り方もしらないから
たのしかったです。

・いつもパンを作ってくれている工場の方へ手紙を書きましょう。

作り方を教えてくださいありがとうございました。先生方に感謝です。
はじめてだったので、わくわくしていたけど、教えてもらったので「うまくできました。1日でもありがとうございました。」

■大阪府学校給食用パン実技講習会

開催日 平成28年8月9日(火)・10日(水)

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な内容でした。

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
変わりパン実習



参加者からの感想

- 🍞 色々な成形方法を教えていただいたので、学校で子ども達と一緒にできたらいいなと思いました。
- 🍞 パンの品質審査における採点基準には様々な審査項目があり、判定するのも難しくかったです。
- 🍞 パンは長い時間をかけて夜中から作って下さっていることを子ども達に伝え、残さず食べるよう指導していきたいと思います。

■おおさか食育フェスタ2016

開催日 平成28年8月19日(金) 会場 イオン野田阪神店 1階プラザ

主催 大阪府・大阪府食育推進ネットワーク会議
健康おおさか21推進府民会議

「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2016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。



▲おはし名人になって豆つかみ



■学校給食管理システム講習会

開催日 平成28年8月18日(木)・19日(金) 会場 大阪府学校給食会 会議室

講師 株式会社内田洋行ITソリューションズ 増田 隆信氏

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が提供ができるよう、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を2日間にわたり実施しました。

受講者から「マニュアルに載っていない内容の説明もあり、大変役立った。」「これからの運用ですが、ていねいに教えて頂けてよくわかりました。」などの感想をいただきました。



■ 大阪府学校給食用物資運営委員会

委員長 大月 和子 氏(大阪狭山市立第三中学校 栄養教諭)
副委員長 小山 礼子 氏(和泉市教育委員会事務局 教育総務室 主幹)

平成28年7月6日(水)に大阪赤十字会館3階会議室におきまして、平成28年度第1回物資運営委員会全体会を開催しました。平成28年度の物資運営委員会委員長及び副委員長を選任し、小委員会委員を選出しました。

続いて、今年度の日程や一般物資供給経路及び規格基準、検査基準、平成28年度2学期分売渡価格等の審議、業者による商品紹介を行いました。また、今回は大阪府環境農林水産部流通対策室大阪産ブランド推進グループより「学校給食における6次産業事業の活用について」の説明をしていただきました。さらに休憩時間を利用して「大阪産みかんゼリー」、「ぷちっともち玄米を使用したおにぎりとサラダ」の試食をしました。

最後に昨年同様、グループに分かれての協議として、「①各市町村における中学校給食の取り組み、課題について」、「②物資運営委員会の取り組みや給食会への要望等」の議題に委員の意見や情報を交換する機会を設けました。

委員の皆様、
よろしくお願いします。



■ 平成28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

開催日 平成28年7月26日(火)13時～16時 会場 ホテルアウィーナ大阪4F「金剛」

参加者 312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、大阪府産原料を使用した物資をより多く取りそろえ、大盛況でした。

パン・米飯コーナー

- 「お楽しみパン」「新作パン」(黒糖おさつパン、野菜ジュースパン、メープルデニッシュ、ココナッツパイパン、大豆パン)、「米粉パン(小麦粉60%、米粉40%)」等14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、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。
- 新しく茶めしご飯、昆布ご飯や炊き込みごはんなど6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27業者)



食育コーナー

- 紙芝居、フードモデル、食に関する指導用授業作りセット等を展示しました。
- 学校給食管理システムに関するQ&Aコーナーを設置し参加者からの質問を受けました。



出展された物資及び教材貸出に関するお問い合わせは当給食会まで TEL 06-6942-3838・3839

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。

大阪府学校給食用精米試食会

開催日

平成28年10月13日(木)

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

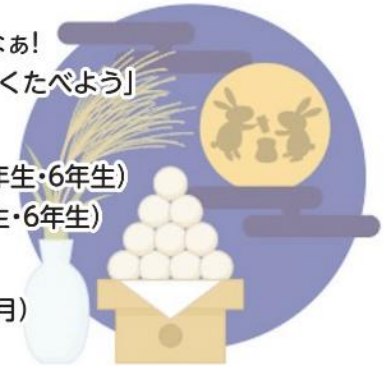
こんな給食食べたいなあ!
「野菜タップリ! おいしくたべよう」

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28年10月31日(月)



食育講演会

開催日

平成28年12月22日(木)

会場

ホテルアウィーナ大阪

内容

献立コンテスト表彰式
食育講演会
講師「こんぶ土居」土居 成吉氏
一般物資展示試食会



学校給食献立講習会

開催日

平成29年2月2日(木)

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



“たけのこ”に関するQ&A

Q

レトルトパックの「たけのこ水煮」に、たけのこの根っこと思われる薄い紫っぽい部分が入っていたのですが、食べても大丈夫でしょうか?

A

たけのこの表面に、まれに、ポツポツとした青黒い斑点や、茶色がかったひだが見られる場合があります。茶色がかったひだは、たけのこの表皮を剥いだ際に残った、たけのこ皮の連結していた部分です。また、ポツポツとした青黒い斑点は、たけのこが成長した際に根になる部分であり、生育状況や製造工程の間の様々な要因によりこの部分の天然色素が変色し、青黒くなったものです。どちらも原料由来の成分であり、摂取しても人体に害はありません。



▲表面に青黒い斑点と、茶色がかったひだがあるたけのこ(左写真中心部拡大が右写真)



いもがゆ

農家では「おかいさん」をいつも用意し、朝飯・四つ茶（朝10時頃）・昼飯・七つ茶（午後3時頃）に畑でこうこと一緒におやつ代わりによく食べていました。

さつまいもが採れる秋には、白がゆを炊き、塩を入れ、さつまいもを入れると甘味が増しておいしく、体も温められました。粥を炊くと少ない米で済み、さつまいもを入れると量も増えます。

材料(4人分)

米……………1/2カップ
水……………9カップ
さつまいも ……200g
塩……………適量

作り方

- ① さつまいもは皮つきのまま2cm角に切り、5分位水につけてアク抜きする。
- ② 米を洗い、水を入れて火にかける。
- ③ 煮立って10分位したらさつまいもを入れ、沸騰後25分位弱火で炊いて火を止める。10分ほど蒸らした後、食べるときに各自で塩をふり味付けする。



いなりずし

きつねは、稲荷明神のお使いとされ、稲荷神社には、きつねの好物の油揚げを供えることから「いなりずし」と言われるようになりました。稲荷というのは、「いねなり」からきた言葉で農耕神のことと言われ、かやくを混ぜるのは関西の特徴です。

材料(20個分)

すし飯……………米2カップ (合わせ酢)	人参……………30g ごぼう……………30g だし汁……………100ml 砂糖……………小さじ1 うす口しょうゆ ……小さじ1
酢……………大さじ3 砂糖……………大さじ2 塩……………小さじ1	
油揚げ……………10枚 だし汁……………1カップ強 砂糖……………大さじ3 うす口しょうゆ ……大さじ2	

作り方

- ① すし飯を作る。
- ② 油揚げは油抜きし、半分に切って、切り口から手で開き、だし汁と砂糖・うす口しょうゆで煮含める。
- ③ 人参は小さく切る。ごぼうは小さいさがきにして水にさらし、人参と一緒に煮る。
- ④ すし飯に③を混ぜる。
- ⑤ ④を軽くおにぎりにして②に詰める。

郷土料理研究会より

編集後記



8月に開催された「第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」が無事終了できましたのは、皆様方のご協力の賜物と深く感謝しております。大阪の食育の取り組みを全国に発信でき、私たちにとって大変良い機会でした。これからも全国に発信できるように、この学校給食だよりの内容も充実させていきたいと思っておりますので、皆様のご意見、ご感想、食に関する情報等を是非ご投稿していただきますようお願いいたします。

本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず快くご寄稿いただきました皆様に厚くお礼申し上げます。