

学校給食だより

おおさかの

第51号

平成29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

箕面市立豊川南小学校



文部科学大臣表彰「学校の部」を受賞して

八尾市立北山本小学校
校長 爲房 佳祐

第67回全国学校給食研究協議大会において、文部科学大臣表彰「学校の部」を受賞しました。今回の受賞は、「八尾市の学校給食のこれまでの取組の成果」が、評価されたものだと思います。八尾市の給食は、市内統一献立で自校調理されています。郷土料理・世界の料理や地産地消（枝豆・若ごぼう・小松菜）の献立等、魅力ある給食が提供されています。

本校は、八尾市北東部に位置し、外国にルーツを持つ児童が3割を超えて在籍しています。そのため、「文化の違いを豊かさ」を合言葉に、日々の取組を行っています。「食育は、教育の土台」として、学校・家庭・地域が協力できることを目指しています。食に関する年間指導計画を作成し、教科との関連性を図りながら栄養教諭を中心に取組が行われ、給食委員会の児童が日々活躍しています。本校の給食目標は、「【ありがとう】の気持ちで食べよう。～給食を地球のゴミにしない～」を掲げ、給食黒板を活用し毎日の給食について、食材、本日の給食の展示を行っています。給食の残量減少を目標に、校内調理員さんの協力を得て、各学期に「ペロリ賞」を表彰しています。今では表彰を楽しみに取組む児童の姿が見られるようになってき

ました。また、【体験から体得】を目標に、「北小 おはし検定」を実施し、正しいおはしの持ち方を習得目標に委員会児童を中心に行っています。学校独自の「おはし検定カード」（1～10級・名人）を記録し、家庭の協力も得ながら、卒業までに名人になることを目指しています。また、全校児童投票で決まる年1回の「お楽しみ給食」も、児童の楽しみになっています。その他、職員による「朝ごはんを食べよう」のビデオを作製し、保護者に対して朝食の大切さを啓発しています。

今回の受賞は、本校教職員が児童・家庭の生活実態から課題を見つけ、継続した取組を積み重ねてきたことへの受賞だと感じております。

目次

- 給食風景・挨拶……………1
- 食の教育だより「箕面市立豊川南小学校」……………2～4
- 市町村だより「食育推進助成事業」……………5
- 学校給食食育講演会・学校給食献立コンテスト……………6～7
- 給食会だより……………8～11
- パン品質審査会／なにわの郷土料理……………12

「望ましい食事のとり方や健康的な食習慣について理解し、自分で健康管理ができる子どもを育てる取り組み」

箕面市立豊川南小学校 栄養教諭 中間 麻由美

食の教育 だより

① 学校の概要

本校は箕面市の南西部の茨木市吹田市と隣接した位置にあります。市内で最多の児童数860余名の大規模校です。箕面市では全小中学校で単独校調理方式で給食を実施しています。

本校は「心・体すこやかに、みんなで楽しく学び合おう」を教育目標に、教育活動を推進しています。



② 本校での取り組み

● 各学年における食に関する指導

- 1年**
- ・きゅうしょくがはじまるよ(生活)
 - ・育てたおいもでクッキング(生活)



- 2年**
- ・春の食べ物を知ろう
(給食で使うえんどうまめのさやむき)(生活)
 - ・育てた野菜で夏野菜ピザ(生活)
 - ・食べもののなかまわけ(生活)



- 3年**
- ・毎日の生活と健康(保健)
 - ・買い物名人になろう(社会)
 - ・地産地消のいいところを見つけよう(社会)



- 4年**
- ・給食室から出るごみのゆくえ(社会)
 - ・体をよりよく成長させる生活のしかた(保健)
 - ・箕面産大豆でみそづくり(総合)



- 5年**
- ・私たちの食糧生産(社会)
 - ・ごはんのみそ汁(家庭)



- 6年**
- ・朝食について考えよう(家庭)
 - ・献立づくり(家庭)
 - ・食生活検定(家庭)



● 6年給食の献立づくりにチャレンジ

市作成の「食ナビック」を活用して6年生が家庭科の学習をもとに給食の献立をたてます。

2学期以降の給食に採用します。採用された献立の日は全クラスから感想が届きます。



● 給食を活用した指導

・給食週間

年2回実施しています。交歓給食や給食クイズ、委員会作成のビデオなどを活用して「おいしく楽しい」給食について理解を深める週間になっています。

・交歓給食

1学期は同学年、2学期は異学年で交流しながら給食を食べます。



・給食委員によるクイズ



・残量しらべ

ラッキーにんじんなど楽しく給食の完食をめざしてチャレンジ! がんばったクラスには賞状がとどきます。



・セレクト給食

「いい歯の日」にちなんで、かみこたえのある「黒豆、めざし、いもかりんとう」から1品えらびます。



・6年卒業おめでとう給食

いつもの給食に特別メニューを追加。栄養のバランスを考えて自分が食べられる量をとります。



● 食に関する 掲示



市教育研究会食教育部会等で季節や教科に関連する掲示物を作成し、各校で掲示しています。



③ 保護者、地域との連携

保護者や食育ボランティアの方々の協力を得て、低学年から少しずつ包丁を使う実習をしています。地域の方の協力で田植えや稲刈り体験をしています。また、生産者の方からいただいた作物を展示に活用しています。



▲食育ボランティアさんとクッキング



▲田植え 稲刈り体験



▲こんげつのみのおやさい



▲さといも

④ 箕面市の学校給食の取り組み

● 箕面市産の農産物を給食に

箕面市の学校給食では、平成25年度2学期からの中学校給食開始を契機として、給食に地元の農産物を積極的に活用し、地産地消を推進しています。市では、箕面市農業公社が遊休農地を畑に再生して農作物を生産し、農業者には給食への協力をお願いするなどして農作物の生産力を高めています。そこで、栄養教諭は学校と農業者とをつなぐコーディネーターとして、作付け計画などの情報を元に箕面産農産物を取り入れた献立を作成し、地産地消を推進する役割を担っています。

この仕組みが確立したことで、学校近隣の農業者から、学校へ新鮮な野菜が届くようになりました。

春

- ・たまねぎ
- ・じゃがいも
- ・キャベツ など



▲新たまねぎ

秋

- ・箕面産新米
- ・にんじん
- ・さといも など



▲箕面産新米

夏

- ・トマト
- ・とうがん
- ・かぼちゃ



▲トマト

▲トマトジャム

冬

- ・キャベツ
- ・大根
- ・白菜
- ・ねぎ など



▲キャベツ

農業者から直接届いた農産物は、時には大きさがふぞろいだったり泥つきだったり調理作業に手間もかかりますが、農業者と調理員の「顔の見える関係」の中で、お互い理解しあいながらおいしい給食作りにも努めています。栄養教諭は畑に出向き、農産物が育つ様子取材して子どもたちに紹介しています。子どもたちが箕面産農産物を給食で実際に味わう体験を通して、食材の旬や自分たちの暮らす地域でどのような作物が生産されているのかに興味を持ち、食料生産を学ぶ教材として活用しています。

● 箕面市の特産物「ゆず」を使った料理

・とどろみの香りすまし汁

特産物であるゆずとしいたけを使って止々呂美小6年生が考えたオリジナル料理。10年以上続く給食の定番メニューになりました。ゆずを丸ごとだし汁に入れて煮て、ほのかなゆずの香りを楽しむアイデア料理です。



・鶏肉のマーマレード煮

鶏肉と特産品である「ゆずマーマレード」を使用した料理。甘酸っぱさとゆずの風味が生きています。



▲マーマレード煮

▲ゆずマーマレード生産風景



・大阪箕面ゆずゼリー

箕面産ゆず果汁を使用したゼリー。箕面市の小中学生だけが味わえる特別仕様!

⑤ 今後に向けて

子どもたちが自分の健康を自分で管理できるよう、系統だてた食育をすすめていくとともに、箕面産農産物を使用した給食を「生きた教材」として活用し、食料生産や流通についての学びや感謝の心を育てていきたい。

岬町立深日小学校

● もぐもぐ岬食育推進事業

『親子料理教室 押し寿司を作ろう!』

～岬の伝承料理 昔から続くこだわりの味を次代に伝えよう!～

平成28年11月19日(土)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。地域団体の「わんだーすくえあー・MISAKI」から5名の講師をお迎えし、参加人数は児童10名、保護者7名でした。親子で料理を楽しみ、また地域の食材に興味を持ち、これからも地域に根ざした「食」を伝えていってほしいと思いました。



▲照り焼き鱈の押し寿司

実習献立



● 実習風景

1 講習



▲ていねいに教えていただきました

2 調理開始



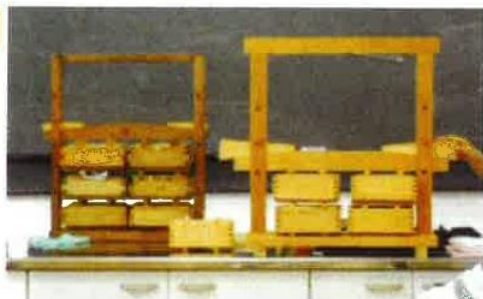
▲みんなで楽しく作りました

3 詰め込み作業



▲押しながら詰めています。端まで均等に!!

4 押し作業



▲昔からの押し器で作りました

5 学習



▲昔から伝わる押し寿司の歴史について教えていただきました。

6 仕上げ・試食



▲みんなで会食! 楽しい時間です!

感想

- 久しぶりに押し寿司を食べておいしかったです。
- 作るのが楽しくとてもよかったです。家でも作ってみます。子どもと作ることができて楽しかったです。
- 押し寿司を通して幼かった頃、生まれ育った地域のことをなつかしく思い出しました。とても幸せな気分になりました。
- 単に売っている物を食べるよりも、実際に作ることで様々な工夫や知恵が詰まっていることがわかり、とても勉強になりました。

大阪府学校給食食育講演会

日程 平成28年12月22日(木)14:30~
 会場 ホテルアウィーナ大阪
 テーマ 「日本人は何を食べるべきか」
 講師 「日本の医食住を考える会」土居 成吉氏



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! 野菜タッ
 プリ! おいしくたべよ
 う」をテーマに実施しま
 した。



応募学校数 71校
 応募献立数 2,600点 ▲応募献立
 (5年生 699点、6年生 1,893点、その他8点)
 応募人数 3,348名



▲表彰式

5年生の部



大阪市立扇町小学校 名嘉山 遊夢さん

献立

- 元気いっぱいヘルシービビンバ
- 牛乳
- やきぶた入り野菜もりもりスープ
- 勝間なんきんプリン

審査員講評

給食で人気があるとおり、子どもが喜びそうなメニューです。学校園で作ったなにわ伝統野菜の勝間なんきんを活用しているところが良く、色鮮やかな献立になっています。



大阪市立堀江小学校 畠中 優希さん、泉 秀志さん

献立

- ごはん
- 牛乳
- 根菜のそぼろいため
- 和風冬野菜ポトフ
- ブロッコリーの梅おかかあえ

審査員講評

冬野菜を中心に11種類の野菜が上手に使われています。根菜をおいしく食べようというテーマどおりのメニューになっています。そぼろ炒めは丼にもできるようになっていて、子どもらしい工夫です。

入選



大阪府立堺聴覚支援学校
 櫻井 はるかさん

献立

- コーンご飯
- 牛乳
- ぶた肉ときゅうりの中華いため
- マカロニサラダ
- 野菜たっぷりスープ

審査員講評

コーンご飯や、きゅうりを炒めものにしてるなど、アイデアのある調理方法で野菜を取り入れているところが良いです。

入選



河内長野市立美加の台小学校
 東 萌さん

献立

- バターロール
- 牛乳
- 白身魚のピカタ
- ラトウユウ
- いんげんのごまあえ

審査員講評

ラトウユウにじゃがいもやしめじを使い、どっさりの夏野菜も取り入れてテーマにピッタリ合っています。ピカタはイタリア、ラトウユウはフランス、ごまあえは日本の料理で国際的な組み合わせが素晴らしいです。

6年生の部

最優秀賞



大阪市立堀江小学校 笹川 優莉さん

献立

- ごはん
- 牛乳
- オレンジチキン
- 小松菜とごぼうのきんぴら
- 野菜もりもりスープ

審査員講評

冬にしっかりとりたい野菜を使った献立で、主食・主菜・副菜・汁物のバランスがとても良いです。

オレンジジュースを使ったオレンジチキンがおいしかったです。

優秀賞



堺市立登美丘西小学校 辻 理人さん

献立

- にんじゃごはん
- 牛乳
- いろいろ野菜のぶた肉いため
- きのことわかめのみそ汁

審査員講評

にんじんとじゃこで「にんじゃごはん」は、おもしろいネーミングで栄養たっぷり、また見た目もきれいです。

彩りの良い夏野菜も使い、給食向きの献立です。

入選



大阪市立中央小学校 藤井 杏さん

献立

- ごはん
- 牛乳
- おおさかしろなのオムレツ
- きのごソースがけ
- ひじき入りきんぴらごぼう
- さつまいものみそ汁

審査員講評

トマトソースにたっぷりのきのこを使って、おいしく食べる工夫がされ、秋の実りがつまった献立です。ひじき入りきんぴらも、栄養たっぷりですばらしいです。

入選



大阪市立堀江小学校 黄 欣家さん

献立

- コッペパン
- 牛乳
- 鮭ポテトグラタン
- 菜の花のマスタード風味
- 春キャベツのスープ

審査員講評

春らしい彩りのとても良い献立です。菜の花とコーンを合わせて食べやすく、味の変化もあります。

アイデア賞

学校名	氏名	献立名	賞
大阪市立中央小学校	菊山 百香さん	・おにぎり・牛乳 ・マーボーなす ・ニラガスープ ・もやしのナムル	国際食で楽しみま賞
枚方市立津田南小学校	倉橋 菜々花さん	・ゴボウと小松菜の炒飯・牛乳 ・レンコン入り酢豚 ・中華コーンスープ ・茄子とトマトの中華サラダ	大阪特産物でおいしい中華メニューで賞
東大阪市立荒川小学校	杉山 萌さん	・とうもろこしとアスパラのピラフ ・牛乳 ・豚肉のほうれんそうサンドカツ ・さつまいもと玉ねぎのみそ汁	栄養たっぷりほうれんそうの肉巻きアレンジで賞

■ 栄養教諭支援セミナー(開催中)



講師の声

京都大学 こころの未来研究センター 特定助教 畑中 千紘

今年度、「栄養教諭支援セミナー」の講師を初めてつとめさせていただきました。

お話しをいただいたとき、食育や食のことに全く明るくない私は、適役ではないと思っていました。しかし、よく考えてみれば「食」というのはこころとからだの両方に関わっており、私が専門とする臨床心理学ととても近いのではないかと思うようになりました。実際に 先生方の日頃のお仕事の様子をうかがうと、子どもたちや保護者の方々の話をじっくりとききながら関係を築くことが基本になっていて、臨床心理士の仕事と同じではないかと実感し

ています。学校現場は子どもが育ち、変化していく場所ですから、当然、日々いろいろな問題に直面します。それらは簡単に解決しないことも多く、サポートする立場の我々はもどかしく感じてしまうこともあるでしょう。しかし、芋虫がさなぎになり、蝶になるまでにはある程度時間が必要です。芋虫やさなぎの時期に共にいることはこちらの力が試されますが、すぐにわかりやすい変化が求められる世の中で、変化のない時期を共に過ごしてくれる存在はとても大きなものです。栄養教諭の先生がそのような重要な役割を果たされていることを知れたことは私にとっても大きな学びとなりました。

受講生の声

大阪府立富田林支援学校 栄養教諭 岡 久恵

セミナーは、毎回関心のある内容で興味深く受講させていただいております。

畑中先生には、心理療法の視点から話を聴くことの難しさや聴き方の基本をゲームや話の実験を交えながら教えていただきました。自分の聴き方の問題に気づき、栄養教諭として子どもたちや周囲の方と

の関係づくりの方向性を示唆していただけました。今後の仕事に役立てたいと思います。この研修を企画運営していただきました皆様に感謝いたしております。



■ 「出前魚講習会」開催

食育に関する体験活動として「出前魚講習会」(試行)を大阪府環境農林水産部水産課・大阪府立環境農林水産総合研究所 水産技術センター・大阪府漁業協同組合連合会の協力により行いました。(出前魚講習会は29年度実施予定)

この講習会は、大阪府の水産業の理解を深めるとともに、魚を見る・触る・おろすという体験を通して魚を身近に感じてもらうことを目的としています。

11月12日(土)田尻町立小学校で
5年生の親子体験教室として行いました。



▲親子での3枚おろし体験



▲児童による体験実習

11月30日(水)和泉市立北池田中学校で
厚生委員会1・2年生30名を対象に行いました。



▲漁連講師による実演



▲中学生による体験実習



▲お父さん腕の見せ所

感想

- 初めて3枚おろしをしておもしろかった。
- 魚料理が好きになりました。
- 包丁の危険性を理解し慎重に取り扱っていました。(保護者)



▲大阪府水産技術センターによる“魚のおはなし”

感想

- 3枚おろしは難しかったけど、楽しかった。またやってみたい。
- 調理したらおいしかったのでこれから魚をたくさん食べたい。
- 大阪の魚がよくわかった。魚の栄養もわかった。

■ 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28年9月12日(月)
給食会会議室
- 第2回開発選定小委員会…平成28年10月18日(火)
給食会会議室
- 第2回全体会……………平成28年11月22日(火)
赤十字会館401会議室

「第1, 2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「新潟産ルレク缶詰」「あじ松葉開きフライ」「国産昆布ご飯の素」を学校給食用物資として取扱選定しました。その後、「第2回全体会」において「開発選定小委員会」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食品添加物協会 谷口均氏をお招きし、「食品添加物」をテーマに研修を行いました。



◀開発選定小委員会の写真



▲全体会の写真

■ 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・生徒に安全なパン・米飯の提供ができるよう、関係工場の巡回調査を実施し、工場に対して衛生確認・指導を行っています。

● パン20工場・炊飯17工場

10月5日(水)から2月下旬までの日程で、各市町村ご担当職員の同行を得て、当給食会主催の巡回調査を実施しています。

今年度はノロウイルス食中毒予防対策と異物混入対策(特に毛髪と昆虫の混入)を重点項目と定め、それらの指導を実施しています。



■ 大阪府学校給食パン指定工場拭取り検査

当給食会では、今年度もノロウイルス対策の一環として、パン指定工場の衛生向上に向けた拭取り検査を実施しました。

● パン10工場(今年度実施予定分)

この拭取り検査は、平成26年度から開始し、今年で3年目を迎えました。予定では全20工場を28年度と29年度の2年間で網羅する予定で、各工場の稼働時間に合わせて、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、一般生菌数・大腸菌群・黄色ぶどう球菌の3項目について細菌検査を実施します。その結果は、各工場従業員の衛生教育等にフィードバックしていただくことを目的とするものです。ひいては、ノロウイルス食中毒予防に繋がればと考えています。



検査協力
厚生労働大臣登録検査機関
(公社)大阪食品衛生協会食品検査センター

■ 大阪府学校給食安全衛生講習会

平成28年11月4日(金)、パン・炊飯指定工場及び倉庫・輸送業者を対象に、今日食品工場に求められる衛生管理のレベルについて、大阪いずみ市民生活協同組合から講師をお招きし、講習会を開催しました。

- テーマ** 『食品工場の品質管理』～求められる今日的なレベルとは～
- 講師** 今井 弘次氏 (大阪いずみ市民生活協同組合 品質管理部長)
- 衛生指導** 宮田 秀平 (公益財団法人 大阪府学校給食会 参事)



■平成28年産 大阪府学校給食用精米について

平成28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40円/Kg上がっております。

●平成28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)

※○印は各市町村校で採用された銘柄です(一般銘柄米の採用はありませんでした)。
※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、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。

ななつぼし (北海道・JAいわみざわ)



生育状況



圃場

おぼろづき (北海道・JAびばい)



JAにて打ち合わせ



雪蔵工房内(奥は雪)

キヌヒカリ (滋賀県・JAおうみ富士)



守山地区圃場



農業散布用無人ヘリ

青森県

つがるロマン (青森県・JAつがる弘前)



弘前地区 圃場



岩木カントリーエレベーター

京都府
滋賀県
香川県

ヒノヒカリ (香川県・JA香川県)



坂出地区 圃場



坂出カントリーエレベーター

キヌヒカリ (京都府・JA京都)



亀岡地区 圃場



亀岡カントリーエレベーター



●平成28年産 学校給食用精米試食会

日時 平成28年10月13日(木) 午後2時～午後5時

会場 大阪赤十字会館 3階「301会議室」

平成28年産学校給食専用銘柄6銘柄と一般銘柄米2銘柄の計8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49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おうみ富士・JA京都・JA香川県・JAいわみざわ・JAびばい・JAつがる弘前)により産地の特色、品質管理、安全管理、銘柄の特徴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いただきました。



▲説明を聞く参加者



▲JA担当者の説明



▲試食の様子



▲試食の様子

■学校給食用「ソテードオニオン」原料のたまねぎ契約栽培を始めました

この度、当給食会が取り扱っています、ソテードオニオンの原材料であるたまねぎの苗付けから収穫までを大阪府内の農家による契約栽培で実施する事になりました。苗付けと収穫は当給食会も手伝い、成長過程を随時お伝えして行きます。



収穫は
平成29年6月頃に
なります。
お楽しみに!!



▲契約栽培地への設置看板



▲植え付ける実際のたまねぎの苗



▲たまねぎ栽培地



▲契約栽培者との記念撮影
左から農家の飯阪さん、青山さん、
当給食会中井常務理事



▲当給食会による苗植え付けの様子
11月23日に約2万5千本の苗を契約農家の指導のもと、給食会のスタッフが植え付けを行いました。

大阪府学校給食パン品質審査会

平成28年11月18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、市町村教育委員会学校給食担当者、製パン専門家、パン製造業者代表者、当給食会等の32名が審査しました。その結果、次の3業者が受賞しました。



▲審査会の様子



審査結果

- 
顕優秀賞
 - ・ケイアンドケイフーズ(株) 富田林工場
 - ・吉田(株)
- 
優秀賞
 - ・マルサ製パン



食育講座 なにわの郷土料理



蓮根もち

【河内れんこん】はすはインドが原産と言われている。しかし、門真の池沼には、地ばす(日本はす)が自生していたと言われている。花と葉は、観賞用や仏前の生け花として、根と実は食用とされると共に、神経痛、咳止めなど薬用として重宝されていた。

門真南部地域の水田は、土地が低いので水田には向かず、自生していた地ばすを田に植えたのが、水田はす、河内れんこんの始まりと言われている。大正の末頃に、石川県の加賀はす、岡山県の備中はすを導入し、改良を重ねられ、

河内れんこんとして大阪の特産物になった。水田の手入れをして、4月頃に植え付け、夏から秋にかけて生育し、10月中旬頃から翌3月頃までがはす掘りの時期であるが、正月用として12月下旬に出荷されるものが多い。門真の湿田は粘土質であるため、きめが細かく白いものが多い。現在では宅地化もあり、栽培は減る一方である。

蓮根もちは、門真の農家で作られ、嫁の里帰りの土産とされた。(上島幸子 大阪府の郷土料理より)

材 料	れんこん	もち米	食紅	こしあん
	600 g	200 g	少々	500 g

- 作り方**
- ① れんこんは一方の節はつけておき、もう一方はまっすぐに切って皮をむき、米のとぎ汁に一晩漬けておく。もち米も洗って一晩漬けておく。
 - ② れんこんは、3分ほど茹でる。水をよく切り、水分をふき取る。れんこんの穴にもち米を入れる。箸を使ってとんとんと詰めていく。
 - ③ 2本目のれんこんに詰める米には食紅でうすく色をつけて、詰める。アルミホイルで切り口に蓋をし、糸でしばる。
 - ④ 蒸し器にぬれ布巾を敷き、上にも布巾をかぶせて強火で2時間位蒸し続ける。竹串がすっと通るようになればよい。
 - ⑤ 8 mm厚さの輪切りにして皿に並べ、上にあんを少しずつのせる。

郷土料理研究会

当給食会のキャラクター

パンタン・コメタンを「商標登録」しました

(平成28年11月18日付)。



パンタン



コメタン

このマークが目印です。

今後も当給食会のキャラクターをよろしく願い申し上げます。

編集後記



謹んで新春のお慶びを申し上げます

昨年は不作の野菜類が高騰し、学校給食の実施に悩まれたことと思っています。

旧年中のご愛顧に感謝いたしますとともに、本年も子ども達のため安全・安心な給食物資の安定供給と食育の推進を目指してまいりますのでどうぞよろしく願いいたします。

本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず快くご寄稿をいただきました方々に厚くお礼を申し上げます。