

学校給食だより

おおさかの

給食

～広げよう 食育の輪～



門真市立上野口小学校



生活習慣病予防のための健康づくり

大阪府健康医療部保健医療室
健康づくり課長 田中 修

大阪府健康医療部では、府民の健康寿命延伸に向け、野菜や朝食の摂取など、生活習慣病予防のための食育を進めています。平成27～28年に、食に関する府民の意識と行動について府独自の健康・栄養調査を初めて行い、今年3月末に調査結果を公表しました。

昨年夏の速報版を公表した際には、お好み焼きとごはんうどんとかやくごはんなどに代表される「主食の重ね食べ」が注目されましたが、今回の公表資料では、高校生や若い世代の食生活にも将来の生活習慣病につながる課題があることを示しました。

例えば、高校生では、栄養に関する基礎的な知識があっても、スポーツ飲料や炭酸飲料などの糖分の多い飲料を、1日約300ml(砂糖約30g相当の糖分になります)、菓子パンを1日2食摂取するなど、健康的な食生活の実践に結びついていないこと、また、20～30歳代の若い世代の1/4弱が朝食をほとんど食べていない等々、将来の生活習慣病につながる問題も見えてきました。

こうした食習慣は、すぐに改善できるものではなく、また高校生では健康的な食生活を実践できていても、進学や就職を経て20～30歳代になると実践できない人が増える傾向にあります。このため、子どもの頃から食に対する関心や

栄養に関する知識をしっかりと身につけ、大人になっても健康的な食習慣を継続させる力を養うことが大切です。

大阪府では、今年度、健康増進計画や食育推進計画の改定を行いますが、特に若い世代や働く世代を対象に、生活習慣病予防のための健康づくりに重点的に取り組むことを検討しています。

子どもたちの食育を進めるうえで、学校給食の重要性はますます高まっています。大阪府学校給食会におかれましては大阪府食育推進ネットワーク会議に参画いただき、学校給食を通じた食育に積極的に取り組んでいただいています。子どもたちが、日々の給食を通じて、健康的な食習慣を継続させる力を養うことができるよう、より一層ご尽力いただくことをお願いいたします。

目次

- 給食風景・挨拶 1
- 食の教育だより「門真市立上野口小学校」 2～4
- 市町村だより「熊取町立熊取南中学校」 5
- 給食会だより 6～8
- 教材貸出のご案内 9
- 物資検査一覧・大阪府学校給食用物資運営委員名簿 10
- (公財)大阪府学校給食会の組織 11
- なにわの郷土料理・物資紹介 12

食に対する興味・関心をひき出し 自らの体や心を健全に育てるための食育

食の教育 だより

門真市立上野口小学校 栄養教諭 砥綿 孝子

本校は、北河内地区に位置する京阪大和田駅から国道163号線に挟まれた住宅密集地にあり、児童数307名（5月1日現在）学級数15学級を有する小規模校です。食育の取り組みを紹介します。

学校教育目標

やさしい思いやりのある子、よく考えて正しい行動のできる子、ねばり強い子

本校の各学年の取り組み

1年生 「きゅうしょくがはじまるよ」「きゅうしょくができるまで」「きゅうしょくつたんけん」

1年生の給食の始まりは給食の約束事や手洗いの勉強が中心になります。エプロンの着替え方や当番を終わった後の片付け方など、初めての挑戦がいっぱいでしたがどの子も懸命に取り組んでいました。

夏休み前の給食室の探検。食器を洗ったり、釜の中の水をかき回してお料理体験。調理員さんに質問。おおきな釜に大歓声！



回転釜

おおきいなあ。
ああ、すごいなあ。



食器洗浄機

いそがなくなっちゃ。

2年生 「栄養3色」「おなべでげんき」

大きくなるためには、どんな栄養をたくさん取ればいいのかを考えさせるきっかけになればということで、工作や食べ物当てゲームを取り入れた授業を行いました。自分が好きな食べ物と体が喜ぶ食べ物との違いを考えるきっかけになったようです。



栄養3色

3年生 「門真の野菜」「まめのはなし」

門真の農業について、2学期の社会の単元で学習するので実際にみんなで門真の野菜（れんこん・くわい）の畑に出向いて農家さんのお話を伺いました。

門真の農業の歴史や、れんこん・くわい掘りは、非常に体に負担がかかることなどのお話を直接聞くことが出来、非常に有意義な時間を過ごすことが出来ました。

3年の2学期国語教材で「すがたをかえる大豆」を勉強していたので、給食に出てくる大豆が変身した食べ物は何かのクイズをしながら勉強しました。学期末には白玉粉と煎り大豆で団子ときなこを作り試食しました。煎り大豆をきなこに変身させるのは、とても感動的だったようです。



農業見学

4年生 「みそ作り」 「栄養3色」

茹でた大豆 ➡ 指先でつぶす ➡ 塩麹と混ぜ寝かす

なかなか大豆がつぶせずに苦勞。一生懸命みそ作りにはげみました。5年生の夏に調理実習でみそ汁にして食べることが楽しみです。

食べ物の仲間分けとして、実際に食べている給食の献立を仲間分けして給食の栄養バランスに感心していました。5年生になれば、家庭科でも詳しく勉強することにつながるということを意識して積極的に学びました。



みそ作り

5年生 「家庭科」

調理実習 (TT 授業で実施)

「茹でる料理」「ご飯とみそ汁」「包丁をしっかりと使う練習をしよう」

家庭での調理体験が少ないので一生懸命頑張りました。

ご飯はガラス鍋で炊飯の様子を観察しました。

4年生で作ったみそで、みそ汁を作りました。



昆布の観察



経節削りの体験

6年生 「家庭科」

調理実習 (TT 授業で実施)

「朝ごはん」「炒める料理」「門真市給食選手権への取り組み」

「お弁当作り」「おもてなしバイキング料理を作ろう」

市教研栄養教職員部で作った教材「めざせ！朝ごはん名人」を有効活用しました。

「門真市給食選手権」

- 夏休みの宿題で給食に取り入れたい献立を考えてくる。
- 事前に給食の献立ができるまでのルールを勉強する。
- 門真市の給食は、「釜」だけが加熱調理器具。
入賞した子どもの献立は実際に3月の献立に取り入れ、みんなでおいしくいただきました。



おもてなしバイキング



調理実習の様子



企業の出前授業の活用

その道のプロにさせていただく授業は興味関心が深まり、効果的な食育ができています。

- | | | |
|----|----------|------------------|
| 3年 | カルビー株式会社 | おやつの量を考えよう |
| 5年 | 株式会社明治 | ミルクの栄養についてとバター作り |
| | 味の素株式会社 | だし教室 |

保健給食委員会の取り組み

児童数が少ないため、保健の仕事と給食の仕事を同時に行う活動をしています。

給食関係では手洗いの注意喚起や給食の栄養の仲間分けを毎日栄養ボードに記したり教室で食育紙芝居やクイズをするなどの取り組みを中心に行っています。

交流給食の取り組み

異学年交流（高学年低学年各1クラス）は、家庭科室で実施します。高学年が低学年をもてなすテーブルを8班に分け、司会進行は保健給食委員が行います。

クイズ・なぞなぞ・ゲームを各テーブルで実施し楽しい給食の時間を共有することは、親睦を深める良い機会です。

5年生は別に、毎年幼稚園児との給食交流会を行っています。



交流給食

門真市の全体の取り組み

給食における地場野菜と大阪産（なにわの伝統野菜）の活用

門真市では24年前から地場野菜として「れんこん」を取り入れています。農業の現状としては第二京阪高速道路の拡張もあって門真市では年々畑の面積も減少しているが門真の子どもたちに門真でとれた野菜を給食で食べてもらいたいと農家の皆さんが給食に「大阪しろな」「小松菜」も12月～3月にかけて提供してくださっています。



れんこん畑

なにわの伝統野菜 … 「毛馬胡瓜」「勝間南瓜」「天王寺蕪」「田辺大根」 大阪産「木津人参」
八尾の名産 … 「枝豆」「若ごぼう」 泉州 … 「水ナス」 貝塚 … 「泉州みつば」（大阪エコ農産物）

絵献立（献立配膳図）給食カレンダーの全校配布

日めくりカレンダーを作成し、毎日給食の一口コラムやクイズを書いたカレンダーを配布し、給食前にみんなで楽しんでから給食を食べています。

上野口小では別に廊下や階段下にカレンダー以外の給食室からのお知らせも毎日掲示しています。



食育出前授業の実施

平成23年度より市教委を通じて、学校側からの食育の申し込みを受け、それぞれの学校の要望に応えた授業や教材の提供を行っています。児童数の減少に伴って、平成26年度から門真市の栄養教職員も大幅に定数が減少しています。不在校への子どもたちへの食育を進めるための食育活動が、年々厳しくなっています。

熊取町立熊取南中学校

「食育推進事業」

箸づくり教室

～世界にたった1膳のオリジナル my 箸～

プロ野球選手が使っていた
バットを再利用して



7月28日(木)
13時～16時

講師 「箸育」
(株)兵左衛門
樽谷 賢二様

参加生徒
25名



- ①バットの材質
北海道産アオダモ。
- ②白木のお箸に好きな
ポスターカラー
で色を塗り自由に
絵を書く。
- ③工場に送られ1本
1本手作業で仕上げ
加工後に学校へ
返送。

お箸を使った食育 ―日本の食文化について― を行って

栄養教諭 安枝 輝子

お箸の指導を行うようになったのは、1人の生徒の転入がきっかけでした。障がいをもつその生徒はお箸を持つことができず、毎日スプーンで給食を食べていました。しかも、幼児のようにスプーンを握り込んで持ち保護者は「この子は一生お箸が使えない。」と思い込んでおられました。何とかお箸で食事ができるようにしてやりたいとの思いから支援学級担任と企画したのがお箸の指導でした。

お箸づくりを教えて下さる講師を招いてマイ箸を手作りし、その後、マイ箸でお箸の持ち方を指導(特訓)しました。結果その生徒は自己流の持ち方ながらお箸が使えるようになりました。他の生徒たちも、お手本になれる位お箸の使い方が上手になりました。この年は支援学級を中心にした取り組みでしたが、指導を広めたいとの思いを持ちました。

そして28年度にも、再度食育推進助成事業の助成金をいただき、1年生全体に指導を行いました。まず前回同様お箸づくりの講師の樽谷先生を招いて、夏季休業中に希望者を募り、マイ箸づくりを行いました。

樽谷先生は、以前、堺市内の小学校で教鞭をとっておられたのでお話が上手で、生徒たちは楽しく受講しました。加工後のお箸はどれも素敵で、全員分を紹介できないのが残念です。お箸づくりをした生徒のほとんどが、毎日マイ箸で食事をとっています。私も愛用しています。

「日本の食文化について」道徳 TT 授業

①和食が無形文化財に登録

②日常の食事が無形文化遺産

③和食の特徴 一汁三菜の並べ方

④いただきます ご馳走さまの意味

⑤お箸の持ち方や食事のマナー

IT 機器を使用して映像を見せながらの授業だったので、わかりやすかったようです。また、学校図書館司書の方に和食や食事マナーに関する本を集めてもらい、授業後しばらく学級文庫として生徒たちが自由に読めるようにしました。

今後も、このような授業を行う機会を、つくりたいと思っています。

授業後の生徒の感想

★今まで何げなく食べていた和食には、色々なマナーやルールなどがあることに気づきました。今日から自分の食事を見直して、なおしていきたいと思います。

★私たちが毎日食べているものは、未来に残していかなあかんものだと思います。箸の使い方を知ることができたのでよかったです。



大阪府学校給食会 契約栽培 たまねぎ 特集



ソテードオニオンの原材料である大阪府産たまねぎを、苗付けから収穫まで契約農家による契約栽培を実施していましたが、たまねぎの成長記録ができましたのでお伝えします。

● 10月24日



契約栽培地 (400 坪の畑)

● 11月18日



畑を耕し、畝を作りました

● 11月23日



給食会職員による苗植え付けの様子

● 12月16日



苗がまだ横たわっている様子



別の畑で苗を育てています。



苗植え付け終了後



苗の様子

● 2月22日



苗付け時に比べると少し成長しています。

● 4月4日



しっかりと太陽の方へ伸びています。

● 5月1日



青々としてきています。

● 6月10日



給食会職員による収穫の様子



苗が徐々に伸びてきています。



苗がしっかりと太くなっています。



茎も太く徐々にたまねぎの形になっています。



収穫後のたまねぎ

● 6月10日



たまねぎの上と下の部分をカット

● 6月10日



収穫後、皆で記念撮影

● 6月10日



一旦、保管倉庫へ その後加工工場へ

● 6月下旬



ソテードオニオンの出来上がり

ご利用のすすめ 大阪産ソテードオニオン

原材料のたまねぎの苗の植え付けから収穫までを、契約農家さんと共同で実施した結果、今年度のソテードオニオンの価格を、若干ですが値下げする見込みです。

大阪府産のたまねぎ 100%が原材料ですので、この機会にソテードオニオンを、ぜひ沢山ご利用ください。

■ 平成 29 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(水)に当学校給食会会議室にて開催いたしました。

会議では29年度の原料の申請方法等の事務連絡の他、安全安心なパン・米飯を供給するために食品衛生研修を実施しました。

研修の主な項目は、次の3点です。

- ①不良食品対策については、過去3年間のクレーム発生状況と巡回調査結果を説明し、優先的に対応すべきものについて発生原因とその防止方法を説明するとともに、各工場の具体的かつ積極的な取り組み状況について情報の共有化を図りました。
- ②ノロウイルス対策は、焼成後のパンや炊飯後の米飯を汚染させないことにつきます。拭取り検査では比較的良好な結果でしたが、引き続き手洗いの徹底や工場の衛生維持に努めるよう注意喚起いたしました。
- ③ノロウイルスの他にも感染力の強い食中毒菌が近年問題となっており、対策として従事者の体調管理、健康管理についても十分注意するよう指導いたしました。

各工場の出席者には、従業員に研修内容を伝達し一丸となって取り組むよう指示するとともに、あらためて各工場に立入り調査を行い、衛生状態の確認や衛生指導を行う予定です。

これからも、学校給食用パン及び米飯の安全確保に努めてまいります。



近年の全国食中毒事例の傾向について

ノロウイルスとカンピロバクターで病因物質の多くを占めている。

- ①年間を通じて発生しているが、むしろ気温の高い夏期よりその他のシーズンに多く発生する。
- ②感染力が強くてごく少量で感染するため、加熱と清潔の徹底及び従事者の健康管理が重要である。



バケツ稲作りもみ種の配布



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
- ★青森県産 つがるロマン



昨年度の感想

- 教科書では学ぶことができないような農家の方が、お米を育てる努力や流通業者・販売業者のみなさんの工夫を学ぶことができました。お米が私たちの暮らしを支えているという学習と重ねて学ぶことで、お米に、一層愛着をもつようになりました。
- 児童一人一人が体験できたことで、「米」に対する関心が深まり、自分で米作りについて調べる児童もいました。また、毎日観察に行き、成長を楽しみにする児童が多かったです。
- 児童は、「自分が育てたお米」という意識から一粒一粒のお米を大切に扱う姿がみられました。

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73校7,843名へ配布しました。秋の収穫へ向けて頑張ってくださいね。

行事案内

第71回大阪府学校給食大会

日時 平成29年7月21日(金)
12:30～16:20

会場 大阪市中央公会堂

実践発表

給食会理事長表彰 優良学校
「学校全体で取り組む食育」～子どもの実態から～
河内長野市立千代田小学校
教頭 秋本 真由美 氏

講演

「今、学校給食に
期待されること」
奈良女子大学特任教授
大谷 貴美子 氏



大阪府学校給食展示・試食会

日時 平成29年7月26日(水)
13:00～16:00

会場 ホテルアウリーナ大阪

内容 給食物資の展示・試食
食育教材・検査機器の展示



大阪府学校給食用パン実技講習会

日時 平成29年8月1日(火)・2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29年8月8日(火)・9日(水)
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講習



おおさか学校給食献立コンテスト

表彰日時

平成29年12月25日(月)

表彰会場 大阪市中央公会堂

①テーマ

こんな給食たべたいなあ！
「魚大好き、スペシャルメニュー」

応募資格

大阪府内小学校(5年生・6年生)
支援学校小学校(5年生・6年生)

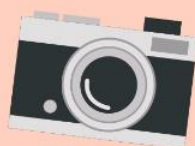
朝食フォトコンテスト

テーマ

こんな朝食たべたいなあ！
「我家のホリディモーニング」

応募資格

大阪府内の中学生(支援学校等を含む)



大阪府学校給食会創立60周年記念事業

平成29年12月25日(月)

会場 大阪市中央公会堂

- 学校給食献立コンテスト60周年特別表彰



- 記念食育講演会
- パネルディスカッション「学校給食と食育」(仮称)
- 「我家のホリディモーニング」当日会場にて掲示・来場者による審査

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・板書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活用ください。



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ご一緒をお願いします。

学校給食会ホームページ <http://www.oskz.com>

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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ヵ月とします。
- ④ 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 TEL 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28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。

堺市グループ作成 国語科 6年生「春を待つ冬」



枚方市グループ作成 国語科 2年生「見たこと・感じたこと」



新しい教材のご案内

書籍



魔法のほめ方 PT



食育早わかり図鑑 旬の魚

フードモデル



コンビニ・インスタント食品

食育めいぐるみ



お米くん

食材カード



手軽な食事



野菜カード

■ 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	H 29 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		ブラベンダーテスト（製パン適正検査）	学校給食用小麦粉ブラベンダーテスト実施要領	年1回	6月
	安全		残留農薬 21 項目＋カビ毒 1 項目	食品衛生法等	年1回	6月
お米	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・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・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・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	
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	1月
	安全		細菌数・大腸菌数	食品衛生法等	年1回	1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・サルモレラ菌・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・サルモレラ菌・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		

■ 平成 29 年度 大阪府学校給食用物資運営委員名簿

所属	氏名	所属	氏名	所属	氏名
大阪市教育委員会	金岡 有奈	枚方市教育委員会	木野 早織	千早赤阪村立学校給食センター	阪本 恵津子
大阪市教育委員会	若野 暢代	寝屋川市教育委員会	小嶋 智恵	堺市教育委員会	中井 麻莉
大阪市立横堤小学校	平 香	大東市教育委員会	中村 夫美	公益財団法人堺市学校給食協会	梶本 明子
豊中市教育委員会	玉野 絹容	門真市教育委員会	宇都 知加子	和泉市教育委員会	辻本 育子
池田市教育委員会	藤原 智子	四條畷市立学校給食センター	池口 一馬	高石市立東羽衣小学校	岩田 万智子
池田市立池田小学校	浜 真以	交野市立学校給食センター	楠上 幸子	泉大津市立穴師小学校	倭 倫子
箕面市教育委員会	北野 敏昭	公益財団法人東大阪市学校給食会	寺坂 径子	忠岡町立忠岡小学校	阪上 遥
能勢町立能勢中学校	遠藤 孝代	八尾市教育委員会	山本 友実	岸和田市教育委員会	広川 理恵
豊能町立光風台小学校	成瀬 文	藤井寺市柏原市学校給食組合	青木 紘子	貝塚市立南小学校	辻村 美由紀
豊能町教育委員会	妹尾 千賀子	松原市立第六中学校	吉川 芙由美	泉佐野市立中学校給食センター	松田 聡美
吹田市教育委員会	杉村 知佐子	羽曳野市立学校給食センター	三谷 敦子	泉南市立学校給食センター(泉南市立嶋瀬小学校)	青木 綾子
高槻市教育委員会	深本 広子	富田林市立川西小学校	永楽 芳	熊取町立西小学校	林 恵子
茨木市教育委員会	山本 静香	富田林市教育委員会	南野 未希	田尻町立小学校	市政 雅美
茨木市教育委員会	淡路 友香子	河内長野市教育委員会	大谷 誠司	阪南市立学校給食センター	木藤 美樹
摂津市教育委員会	川村 佳菜	大阪狭山市立第三中学校	大月 和子	岬町立多奈川小学校	高濱 亜季
島本町教育委員会	吉田 祐子	太子町立学校給食センター	吉田 玲子	大阪府立だいせん聴覚高等支援学校	岡田 真理子
守口市教育委員会	南 茉莉恵	河南町立中学校	池田 かおる		

■ 公益財団法人大阪府学校給食会の組織 (平成 29 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

役職名	氏名
事務局長	上野 智
事務局参事	中村 聡 (安全・衛生担当)

■ 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	基幹物資(米担当)	高橋 大輔
主事	一般物資担当	小橋口 圭彦
主事	基幹物資(パン担当)	森山 巧也
非常勤職員	課内事務(一般物資関係)	中川 雅代
非常勤職員	課内事務(一般物資関係)	落合 恭子

■ 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

■ 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
参事	食育担当	瀧本 悦子
主査	安全・衛生担当	奥田 豊
主事	食育担当	早川 沙織
主事	食育担当	北野 若菜
非常勤嘱託員	課内事務(安全・衛生関係)	山下 直一

新任紹介

参事 中村 聡

本年4月から食品衛生担当参事として着任いたしました。

大阪府職員(薬学職)に採用され、府庁で食の安全施策の企画や食品事件対策に携わるとともに、保健所では食品施設の監視指導や許可事務等、食品衛生行政に従事して参りました。

とりわけ学校給食では「安全で安心して、健康的で、おいしく、楽しい給食」の提供のため、教諭や給食調理従事者を始め、関係する皆様の一生懸命な取り組みを見てまいりました。

これからは今までの経験をもとに、給食関係者の一員として学校給食の食品衛生分野の向上に寄与できるよう日々精進して参りたいと思っております。なにとぞご指導くださいますようお願いいたします。



参事 瀧本 悦子

3月末に府立堺支援学校を退職いたしました。在職中は児童生徒が給食時間をわくわく心待ちにして過ごしてもらえるように真剣に取り組んできました。食べることが難しかった子が美味しく食べて「ごちそうでした」と微笑んでくれたことなど、数々の思い出は素敵な私の宝物です。子どもたちは、それぞれ自ら育つ力の持ち主です。子どもたちから多くの大切なことを学ばせていただきました。

4月から、食育安全課で勤務させていただいています。大阪府学校給食会の事業を通して、日頃、一生懸命に食育の推進に取り組まれている皆様方と一緒に、学校給食を核とした子どもたちの心に残る、生きる力となる効果的な食育ができますように、もとより微力ですが、情熱を持って取り組んでまいりたいと思います。今後ともご指導くださいますようお願いいたします。



主事 北野 若菜

4月より大阪府学校給食会、食育・安全課に勤めさせていただくことになりました北野です。大学では、主に栄養学について学びその知識を少しでも生かしたいと思い給食会に入社いたしました。何より、私が小学校、中学校と大好きだった給食に関われる仕事ができ、とても嬉しく思っています。

今年度は貸出教材、パケツ稲づくり事業を主に担当させて頂きます。今は少しずつ、様々な食育への取り組みを知るのが楽しみです。同時に責任のある仕事だと感じています。

慣れない事ばかりで、不安もありますが、子どもたちに食の大切さを伝える事や給食を安心して楽しく食べてもらえるように、給食会の一員として精一杯頑張っていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



主事 森山 巧也

平成29年4月1日より、大阪府学校給食会に入社し、物資企画課の基幹物資にて、パンを担当させていただくことになりました森山と申します。これから勉強させていただき、大阪府の子どもたちに食の重要性、素晴らしさを伝えることができるように、職務に励みます。

また、基幹物資の担当ということで信頼して食べていただける物資を供給し、子どもたちが笑顔で給食を楽しめる環境作りの手助けをしていること、大阪府の未来を担う子どもたちに食べてもらうものを提供する自覚を持ち、責任感を持って仕事をしたいと思います。

まだまだ未熟で、右も左もわからない状況ではありますが、精一杯学び、一日でも早く仕事を覚えるように努めますので、何卒よろしくお願いいたします。





瓜と大阪茄子の薄葛仕立て

◎毛馬胡瓜

毛馬とは現在の大阪市都島区毛馬町の地名からつけられた。この辺りは、淀川や大和川が合流する場所であり、千年以上前は中洲のような形で、そこに砂質土壌の毛志島(毛馬)があったと記されている。黒イボで上部は淡緑の白色胡瓜。30cm以上になる。パリッとした歯ごたえと、柔らかくてジューシーな旨味がある。

◎大阪茄子

大阪では早春から柔らかい長茄子が露地物より一足先に市場に並ぶ。それが、富田林市西板持地区の大阪千両茄子。昭和初期からこの地区で栽培が始められた。昔から篤農家が多く、ビニールがない時代には油紙を利用して促成栽培を行っていた。大阪千両茄子が本格的に栽培され始めたのは、昭和40年代になってからで、早く市場に出されるだけでなく、他産地には真似ができない甘さと柔らかさを持った形質・色に優れている。それが大阪長茄子、大阪千両茄子ともよばれる大阪茄子である。

材料(4人分)

毛馬胡瓜 … 2本 塩 …………… 小さじ1/3
 大阪茄子 … 1本 うす口醤油 … 大さじ2
 出し汁 …… 600cc 葛粉 …………… 少々

【作り方】

- ①毛馬胡瓜は軽く干して、乱切りにして塩茹でする。
- ②大阪茄子は乱切りにして水にさらす。
- ③出し汁を火にかけ、胡瓜・茄子を入れる。火が通れば、味をつけとろみをつける。



※写真は1kgです

60周年記念事業 特別価格商品の紹介

国産黄桃レトルト

特徴 主に、山形産、青森産の黄桃をダイスカットした商品です。現場で取扱いしやすいよう1kgと2kgを用意しました。
 60周年記念事業で、特別価格を設定しておりますので、ぜひご使用くださいますようよろしくお願いいたします。

売渡価格(税込)

規格	保存方法	賞味期限	センター	単独校	備考
1kg	冷暗所	18ヶ月	1,124	1,127円	フィルムパック
2kg	冷暗所	18ヶ月	2,117	2,122円	フィルムパック

メーカー：岡本食品(株)、取扱業者：(株)名給

※平成29年1学期分の税込価格です

編集後記



当給食会は設立60周年を迎えました。本年度は給食会が開催します事業につきましても、記念すべき内容を盛り込み実施していきたいと考えております。

今後本冊子の作成にあたりまして、記念事業の内容をはじめ学校給食用物資の安全・安心及び学校給食の普及充実についてより充実した情報の掲載を予定しておりますので、ご参考にしていただければ幸いです。

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

【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番7号 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>