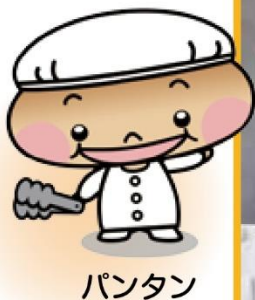


学校給食だより

おおさかの

給食

～広げよう 食育の輪～



大阪市立茨田小学校



「出前魚講習会」に取り組んで

大阪府 環境農林水産部水産課
企画・豊かな海づくり推進グループ
課長 戸梶 直浩

日頃から、大阪府水産行政の推進にご協力をいただきありがとうございます。

大阪湾は、瀬戸内海の玄関口に位置し、明石海峡や紀淡海峡からの強い潮流と、淀川や大和川からの豊富な栄養分に恵まれ、古くから「魚庭(なにわ)」や「ちぬ(クロダイ)の海」と呼ばれるほどの好漁場として関西の食文化を支えてきました。大阪湾では、約230種の漁業生物が確認されており、今も活発に漁業が行われています。

しかし、大阪府のアンケート調査では、海から離れている大阪市内や北摂、河内地域では大阪湾で獲れる魚介類を食べた経験のある人が少ないという結果がでています。また、水産庁の調査では、近年魚離れが進み、魚を食べる機会が少なくなっているという結果がでています。

そのような状況を改善するため、平成28年度から、大阪府学校給食会、大阪府漁業協同組合連合会及び大阪府が連携し、府内小中学校を対象に「出前魚講習会」を実施しています。

「出前魚講習会」では、当課職員が大阪府の水産業や魚の栄養についてスライドやビデオを用いて説明し、大阪府漁業協同組合連合会が魚のさばき方を指導した後、児童・生徒達が実際に魚をさばき、調理を行います。

生徒達のほとんどは魚をさばいた経験がありませんが、皆さん真剣に講師の話聞いて、一生懸命魚をさばいています。

講習終了後には、また家でもやってみたいという嬉しい感想がでています。

また、大阪府では水産業の振興のためのイベント「魚庭(なにわ)の海づくり大会」を毎年秋に実施しています。大阪産魚介類を使用した飲食の販売や、実際に魚に触れるプールなど大阪の水産業を理解し、楽しめる内容となっています。ぜひ、お越しいただき大阪湾の魅力を感じてください。

今後も、新鮮でおいしい大阪産魚介類に親しんでいただけるようさまざまな取組みを進めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

目次

■給食風景・挨拶	1
■食の教育だより「大阪市立茨田小学校」	2~4
■市町村だより「吹田市立豊津中学校」	5
■大阪府学校給食会設立60周年事業	6~7
■感謝状名簿・物資展示会	8
■朝食フォトコンテスト	9
■おおさか学校給食献立コンテスト	10~11
■栄養教諭支援セミナー・出前魚講習会	12
■物資運営委員会・学校給食パン指定工場巡回調査等	13
■平成29年度大阪府学校給食用精米について・学校給食用精米試食会	14
■学校給食用たまねぎ栽培・苗植え体験活動・文化の日の表彰	15
■パン品質審査会・おおさかの郷土料理集	16

自然の恵みに感謝し



たくさんの人々と関わりながらすすめる食育



食の教育 だより

大阪市立茨田小学校 栄養教諭 佐近 魅華

1 学校の概要

茨田まつた小学校は、大阪市の東の端に位置する児童数342名の小学校です。今年、創立20周年をむかえるまだ新しい学校ですが、茨田という地名は「日本書紀」にも記されている伝統ある地域です。「大阪市のモデルになるような校舎や環境を」という創立時の地域のみなさんの願いが活かされた美しい学校です。



2 本校での取り組み

● 食に関する指導

学年	主題（1単位目）	主題（2単位目）
1年	すききらいしないでたべよう	カルシウムについてしろう
2年	食べものはたらきについて知ろう	食べものしゅんについて知ろう
3年	野菜を食べてよう	よくかんで食べてよう
4年	飲みものについて考えよう	おやつについて考えよう
5年	朝ごはんを食べてよう	魚について知ろう
6年	バランスのよい食生活について考えよう	食品表示を活用しよう

茨田の学校では、どの学年も年に2回、通常の授業があります。2歳では、7月10日（月）2時間目に、1歳では7月13日（水）3時間目に食育の授業を計画しました。その時の様子や、子どもたちの感想をお知らせいたします。

人間の体は、その成分でできています。その成分は、食べ物からとります。食べ物の中には、いろいろな成分が含まれています。その成分が、体の働きを助けてくれます。食べ物をよくかんで食べると、成分が吸収されやすくなります。

「飲みものについて考えよう」

飲み物の種類には、健康に良いものと悪いものがあります。健康的な飲み物は、水や牛乳、野菜ジュースなどです。健康的でない飲み物は、糖分や塩分が多いジュースやソフトドリンクなどです。健康的な飲み物を選ぶことで、健康な生活を送ることができます。

授業が終わった後に、ふり返りのプリントを配っています。

表面には、授業の流れやポイントや子どもたちの活動の様子など、裏面には、授業プリントを見て保護者の方からいただいた子どもたちに向けての一言メッセージや子どもたちの感想を載せています。

● 掲示板の食育



掲示板（毎月テーマを変更して食育の掲示をしています）

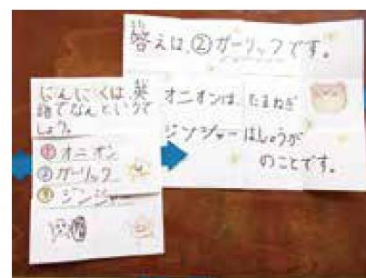


● 給食室入口の掲示



給食室（行事食・手作り給食について）

● 食育月間・給食週間



異学年や教職員の交流給食を行っています。給食を食べ終わった後は、高学年が考えた遊びや本の読み聞かせなどを通して交流を深めています。給食委員会で献立コンクールの応募や食育クイズの展示にも取り組んでいます。

● 献立カード



● 栽培活動

とても自然豊かな学校です。学習園、果樹園、すくすくの森などでたくさんの食べものを収穫しました。

りんご・すいか・ザクロ・とうもろこし・あけび・はっさく・柿
栗・すだち・落花生・ミニトマト・枝豆・なす・かぼちゃ
キャベツ・さつまいも・ぎゅうり・ゴーヤ・だいこん
ほうれん草・春菊・レタス・すいか・ラディッシュ・パプリカ
いちご・れんこん・キウイ・いちじく・米 など…

管理作業員さん
や事務員さんが
育ててくださっ
ています。

校内にあるすくすくの森
には、田んぼとれんこん畑
が段々になったビオトープ
があります。



● 保護者への食育推進

PTA 給食試食会

毎年、秋に行うPTA主催の行事です。給食試食の後、大型テレビを使用して栄養教諭から講話を行います。

今年度は「大阪市の学校給食について」「子どもたちの給食時間の様子」「朝ごはんを食べよう」をテーマに話しました。



もたちの給食時間の様子」「朝ごはんを食べよう」をテーマに話しました。

懇談時の食育掲示

学期末の懇談会の時に、玄関ロビーで保護者の方に向けた食育の掲示を行っています。

表面には季節に応じた色々なテーマを、裏面には食に関する指導の様子を掲示しています。



● 地域連携

田植え・稲刈り・脱穀

5年生が田植えや稲刈り、脱穀をする時には、地域にいらっしゃる農業のプロの方々が来校され、ていねいに教えてくださいます。



れんこん祭り

2学期の終業式の日、すくすくの森で収穫できたれんこんを、PTAの方々在天ぷらにしてくださいの行事です。

学校周辺は昔、れんこん畑がたくさんあった地域です。



食に関する指導の全体計画

学校教育目標 自ら学び、ともに考え、最後までやりぬく子を育てる	食育推進組織 (健康教育部) 保健主事 給食主任 低・中・高学年各1名 養護教諭 栄養教諭
食に関する指導目標 ○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、自ら管理していく能力(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能力(食品を選択する能力) ○食物を大事にし、食物の生産等にかか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)	

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
・食べものに興味・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。	・食べものははたらきによって、3つのグループに分けられることがわかるようにする。 ・すききらいなく食べることができるようにする。	・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		
	(低)	・給食を知ろう ・約束やきまりを守ろう		(低)	・食べものの名前を知ろう ・楽しく食べよう		(低)	・食べものに関心をもとう ・食べものを大切にしよう	
学級活動	(中)	・食べものはたらきについて知ろう ・給食のきまりを覚えよう		(中)	・食べものの3つのはたらきを知ろう ・楽しく食べよう		(中)	・すききらいなく食べよう ・食べものを大切にしよう	
	(高)	・食べものはたらきについて知ろう ・楽しい給食時間にしよう		(高)	・食べものと健康について知ろう ・食事の環境について考えよう		(高)	・食べものと健康について考えよう ・感謝して食べよう	
学校行事	・入学式・始業式・発育測定・交流給食・遠足 ・食育月間・日曜参観・終業式・夏休み			・始業式・運動会・学校保健委員会 ・遠足			・始業式・学校給食週間・交流給食 ・卒業式・修了式・春休み		
児童会活動	・給食委員会、保健委員会、放送委員会								
クラブ	・家庭科クラブ								

教科との関連	1年	2年	3年	4年	5年	6年
	おはなだいすき おおきななぐ サラダでげんき			・店ではたらく人びとの仕事 ・ものをつくる人びとの仕事 ・人びとのくらしと道具	・住みよいくらしとごみ ・命とくらしをささえる水 ・大阪府の産業	・わたしたちの食生活と食料生産 ・水産業のさかんな地域
国語				くらしの中の和と洋	注文の多い料理店	ふるさとのよさを紹介しよう
社会						
算数						
理科			植物の育ちとつくり 植物の一生	・植物の育ちと一生 ・ヒトの体のつくりと運動	植物の発芽と成長 花から実へ	・人のつくりとはたらき ・植物とでんぶん ・生物と環境
生活	がっこうたんけん ぐんぐんのびろ	おいもパーティーをしよう 町をたんけんしよう さつまいもを育てよう ぐんぐんのびろ				
音楽						
図画工作						
家庭					はじめてみようクッキング 元気な毎日と食べ物	・どのように生活しているのかな ・朝食の調理実習 ・簡単な調理をしてみよう
体育(保健)			健康な生活	育ちゆく体とわたし	心の健康	病気の予防
道徳	・主として自分自身に関すること ・主として自然や崇高なもののかかわりに関すること ・主として他の人のかかわりに関すること ・主として集団や社会のかかわりに関すること					
総合的な学習の時間				ごみ・水の問題などの環境教育	米づくり	
家庭・地域との連携	学校だより、学年・学級だより、きゅうしょくだより、食育だより、栄養ニュース、保健だより、献立表、PTA給食試食会、れんこん料理、学校アンケート、食育フェア、懇談会時の食育掲示					
個別指導の取り組み	・食物アレルギー児童に対する学校給食の相談指導 ・個別指導の必要な児童に対しては教職員で共通理解をはかり指導にあたる					

吹田市立豊津中学校 ～野菜の栽培とバケツ稲～

本校では毎年、支援学級の畑で多くの野菜を育てています。昨年28年度は助成金をいただき、「スイカ、ゴーヤ、トウモロコシ、唐辛子、ひょうたん、なす、キュウリ、トマト、南瓜」を育て、バケツ稲となにわの伝統野菜「天王寺かぶら」「田辺大根」にも挑戦しました。

野菜の栽培



▲まずは畑を耕します！



▲バケツ稲の土づくりも自分たちでしました。



▲もみ種を植えています。



▲野菜の種や苗を植えて、成長を観察します。



▲きゅうりの成長を観察します。



▲野菜の苗を植えつけます。

収穫した野菜でカレーづくり



▲みんなで協力して調理実習をしました。



▲できあがったカレーを先生方にも食べてもらいます。辛口と甘口の確認がだいじなところです。



感想

- バケツ稲は残念ながら、15センチまで成長し、それから枯れてしまいました…。29年度は田んぼの土を使って再挑戦しました。稲穂が出て順調に成長したのですが、収穫目前に防鳥ネットの隙間から雀に食べられ収穫することができませんでした。食べられてしまうほど、おいしくできていたのに残念でした。また来年挑戦します！
- 大根とかぶらは思ったほど大きくは育たず、小さいものことができました。葉っぱは炒めて、根の部分はおでんにして美味しくいただきました。食べきれない分はそのまま畑で花を咲かせ、種をとり、現在栽培しています。
- 野菜を種から育て、また種を収穫する体験ができて、生徒とともに教職員もよい学びになりました。

大阪府学校給食会設立60周年記念事業 食育講演会は大盛況で終わりました!!

給食会
だより

去る12月25日(月)に食育講演会を大阪市中央公会堂で開催し、学校給食関係者や物資供給関係者817名のご参加をいただきました。ご来場ありがとうございました。

開会式

給食会理事長 岡本克己の挨拶に続き、来賓として大阪府教育委員会教育監 橋本光能様、全国学校給食会連合会会長 大東和美様にご祝辞をいただきました。



感謝状贈呈式

給食会の事業協力関係者・関係団体に感謝状の贈呈を行い、日頃の功労に感謝の意を表しました。



栄養教諭支援セミナー
日下豊子様



精米関係の部
ホクレン農業協同組合連合会様

食育講演会

気象予報士の正木明氏による当日の朝に行ったテレビ番組の天気予報の実演でご来場のみなさまに楽しんでいただきました。

講演会では、正木明氏と榎玲(まり)氏による「食は笑顔を守るもの」の演題でトークショーを行っていただきました。

榎玲氏によると薬膳の世界では病気の原因は、季節が大変関係していて、冬であれば寒さからくる体の冷えによる病気の話とその対策の説明をしていただきました。

気象衛生ひまわりによる雲の動きからご覧ください

旬の食材を食べると、その季節の邪気を取り除いてくれますよ!!



ドリアが
人気メニューなのね!

コーディネーター津田氏・給食体験報告

パネルディスカッションのコーディネーター津田なおみさんが最近の給食の実状を知るために大阪市立本田小学校へ給食を食べに行きました。

津田さんが2年1組の教室に現れた時、突然の訪問客に子供達は大喜びでした。

「ライ麦パン・きのこのドリア大変おいしかったです!!」

津田さんが子供達の配膳状況を見学し、自分には量が多いと思った児童は残さず食べるために前に戻してもよいシステムを聞いて大変感激していました。(津田さんは子供の頃、給食に好き嫌いがあり食べ終わるまで残された経験があったそうです。)

給食献立

- ・ライ麦パン
- ・鶏肉とじゃがいものスープ煮
- ・きのこのドリア
- ・リンゴ
- ・牛乳



パネルディスカッション

パネルディスカッションでは次のメンバーにより「今、学校給食に期待されること」というテーマで熱心に討論していただきました。

- ・浦上 弘明 氏 (元八尾市教育委員会教育長・元給食会理事長)
- ・森井 光昭 氏 (元和泉市小学校校長)
- ・新井 光淑 氏 (大阪市PTA協議会代表)
- ・市政 雅美 氏 (大阪府学校栄養士協議会代表)
- ・正木 明 氏 (気象予報士)
- ・榎玲(まり)氏 (薬膳料理研究家)





コーディネーター津田氏が、パネラーのみなさんに学校給食の「役割」や「思い」についてお話を伺いました。また、具体的に、給食が子供達の心の支えなどメンタル面を支援した事例を森井先生にお伺いしたり、最後に、「未来の大人を育てる。」というテーマでみなさんに討論していただきました。主な発言は、次のとおりです。

市政氏は学校給食で栄養教諭の役割は、安全安心な給食を提供することと、学校給食を生きた教材として食に関する指導を学級担任と行うこと。また、地場産物や郷土料理を使って食文化の大切さを伝える食育の授業作りも大切な役割の1つであると話されました。

最後に、「私たち栄養教諭は、今の子供達が生き抜いていくための楽しい給食を作らなければならない。」と発言されました。



新井氏は「地場産物を取り入れることは、生産者の顔が見えて安全安心に繋がり、また、子供達の地域愛・郷土愛にも繋がるので、これからも学校給食に取り入れることを期待し、子供達にとって、いくつになっても思い出に残る給食であってほしい。」と発言されました。

森井氏は小学校教員時代、不登校の児童が給食のおかずの「鶏のから揚げ」がきっかけになり再登校できるようになった事例を話していただきました。また、逆に給食を食べさせられるのがいやで不登校になった児童の話もされました。

最後に「一人の生徒を育てるには多くの大人（担任・栄養教諭・保護者等）が繋がっていかなければならない。給食が楽しいから学校に行くと言える給食時間にしてほしい。」と発言されました。



正木氏は「子供の親として給食は、一般の授業にはない大切な教育現場であると本日の先生方のお話を聞いて思いました。」と発言されました。

最後に「子供が大人になるには、年月を重ねれば自然になれる。しかし親になるには親としての資格を得るための努力が必要であり、その子供に親になる資格を与えるのはその親であると思います。」と発言されました。

榎玲（まり）氏は「保護者の立場から給食は子供にとって心に残るなくてはならない存在であってほしい。」と発言されました。



浦上氏は非行に走った子供達でも朝・昼・夜のすべての食事が摂れれば心の安定に繋がり礼儀正しい生徒に変わると述べられました。

最後のテーマ「未来の大人を育てる」については、「学校現場でもだれのおかげで給食が食べられるのかを理解し感謝できる子供を育ててほしい、次世代の親を育てることはそういう事である。」と発言し締めくくっていただきました。

■このパネルディスカッションの内容(動画)は一部編集して給食会のホームページに掲載しています。

■ 感謝状贈呈者

大阪府学校給食会が設立60周年を迎えられましたのも、関係者の皆様方に支えていただいたお陰です。深く感謝しております。



感謝状贈呈者（個人6名・団体1・89社）

氏名	所属等	氏名	所属等
日下 豊子	栄養教諭支援セミナー講師／大阪市立大学非常勤講師	小幡 寛子	小幡会計合同会社
倉澤 茂樹	栄養教諭支援セミナー講師／関西福祉科学大学教授	前川 健	前川公認会計士事務所
畑中 千紘	栄養教諭支援セミナー講師／京都大学特定助教	藤井 憲一	大阪府学校給食会／製パン技術コンサルタント

団体名	大阪府学校栄養士協議会
-----	-------------

団 体 名				
大阪学校給食パン・米飯協同組合	川崎製パン株式会社	株式会社いかるが牛乳	旭松食品株式会社	太平物産株式会社
株式会社ジョートー食品	株式会社木村製パン	いかるが乳業株式会社	アルファー食品株式会社	株式会社大和商会
大港食品株式会社	有限会社サガン製パン	北庄司牛乳処理場	株式会社飯田フーズ	タケダハム株式会社
明治パン株式会社	マルサ製パン	泉南乳業株式会社	上野砂糖株式会社	天狗缶詰株式会社
阿倍野食品株式会社	西田製パン所	南海牛乳処理工場	株式会社SN食品研究所	株式会社内藤清商店
ケイアンドケイフーズ株式会社本社工場	株式会社Shinmei Delica 美原工場	ビタミン乳業株式会社	エム・シーシー食品株式会社	日本糧食株式会社
ケイアンドケイフーズ株式会社富田林工場	株式会社Shinmei Delica 泉大津工場	株式会社大阪第一食糧	大阪太平商事株式会社	株式会社はくばく
吉田株式会社	株式会社Shinmei Delica 八幡工場	ライスフレンド株式会社	オーディー株式会社	株式会社フジフーズ大阪支店
河内農産工業株式会社	ダイワサミット株式会社	幸南食糧株式会社	岡田海苔株式会社	株式会社マルキチ
有限会社わかみや製パン	泉佐野給食事業協同組合	株式会社京山	片山製粉株式会社	丸進食品株式会社
東大阪木村屋	近畿製粉株式会社	ホクレン農業協同組合連合会	株式会社かどまさや	株式会社名給
関西食品工業株式会社	柄木田製粉株式会社	美明市農業協同組合	カネカ食品株式会社	株式会社明治フードマテリア大阪支店
朝日製パン株式会社	一般社団法人大阪府牛乳協会	いわみざわ農業協同組合	川村産業株式会社	株式会社ヤクルト本社
アサヒフーズ株式会社戒之町工場	株式会社明治関西工場	つがる弘前農業協同組合	株式会社コハル商事	ユーシーフーズ株式会社神戸支店
アサヒフーズ株式会社南花田工場	森永乳業株式会社近畿工場	おうみ富士農業協同組合	株式会社四方商店	大阪泉州農業協同組合
ウエダパン株式会社	雪印メグミルク株式会社	香川県農業協同組合	スバル食品株式会社	月島食品工業株式会社大阪営業所
大幸食品株式会社	協同乳業株式会社関西工場	京都農業協同組合	株式会社ソルト関西	株式会社福本青果
株式会社宮田運輸	日本酪農協同株式会社近畿工場	愛知ヨーク株式会社	大醬株式会社	

■ 物資展示会

大阪市中央公会堂の3階の中集会室でパン・米飯・一般物資の展示が行われました。

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。



■ 懐かしの給食

給食の歴史を振り返る目的で、懐かしの給食のフードモデルが展示され、脱脂粉乳の試飲と揚げパンの試食も行われました。現在の子どもたちの給食のリクエストでも上位である揚げパンは、来場者に大人気でした。昔、

脱脂粉乳の給食を飲まれていた来場者からは、「懐かしいね。昔に比べて飲みやすいなあ。」という感想がありました。



■ 中学生対象朝食フォトコンテスト

「こんな朝食食べたいなあ！うちのホリデイモーニング」をテーマに実施し、12月25日に開催されました60周年記念事業食育講演会会場にて来場者の投票による最終審査を行い、最優秀賞、優秀賞を決定しました。

応募学校数21校、応募数641点、応募人数652名
(中学1～3年生)



二次審査の様子



12月25日最終審査の様子



始業式後、校長室にて表彰状を授与していただきました。

最優秀賞



豊中市立第十三中学校
1年生
出原 日和さん

献立

テーマ 和と洋な朝食

- おにぎり
- 納豆オムレツ
- 豆腐の野菜あんかけ
- 具だくさん豚汁
- キャベツの塩昆布和え

優秀賞



八尾市立上之島中学校
2年生 中野 瞳さん

献立

テーマ 栄養たっぷり！野菜たっぷり！
Special Morning!

- エッグベネディクト
- トマトスープ
- 生野菜
- フルーツヨーグルト

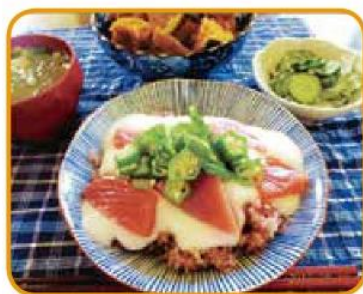


大阪市立新豊崎中学校
3年生 長尾 凜さん

献立

テーマ 栄養満点朝食

- ごはん
- 焼ししゃも
(だし巻き卵、しし唐添え)
- きんぴら
- 人参サラダ
- 豆腐
- みそ汁・つくだ煮・漬物



吹田市立古江台中学校
1年生 岡田 夏希さん

献立

テーマ 夏バテ防止！
ネバギバどんぶり

- ネバギバどんぶり
- かぼちゃの煮物
- きゅうりの酢の物
- みそ汁



豊中市立第十三中学校
1年生 山田 ひかりさん

献立

テーマ 夏の暑さに負けない体をつくる！必勝モーニング

- おにぎり
- 肉巻き
- 卵焼き
- サラダ・みそ汁
- スイカ・バナナジュース

入選 13作品

学校名	氏名
大阪市立新東淀中学校	佐藤 響さん 梅田 玲飛さん 小池 卓月さん
豊中市立第十三中学校	伊藤 優さん 三村 柊真さん 藤井 萌衣さん 米田 翔さん 甲斐 大樹さん 高野 優芽さん
吹田市立竹見台中学校	竹田 結衣さん 中西 今日子さん
吹田市立豊津中学校	井上 日菜多さん
吹田市立古江台中学校	中山 桃花さん

■ おおさか学校給食献立コンテスト

今年度は「こんな給食食べたいなあ！魚大好き！スペシャルメニュー」をテーマに実施し、12月25日に開催されました60周年記念事業食育講演会会場にて最優秀賞、めで鯛で賞、大阪府漁連賞受賞者へ表彰を行いました。

応募学校数61校、応募献立数2,443点(5年生848点、6年生1,593点、その他2点)、応募人数3,111名



5年生の部

最優秀賞



河内長野市立加賀田小学校 玉置 晴也さん

献立

- ごはん
- 塩サバのタコトマトソースかけ
- ひじき煮
- コールスローサラダ
- なすのごまみそ汁
- ブドウ、牛乳

審査員講評

塩サバにトマトソース、それもタコの入っているタコトマトソースのアイデアは素晴らしいです。

全体的にバランスがとれたメニューで彩りも良くみんなが食べやすい工夫がいっぱいです。

優秀賞



大阪市立本田小学校 高原 侑楽さん

献立

- じゃこごはん
- 鮭の中骨入りスープ
- 桜えび入り卵焼き
- イワシと豆腐のヘルシーハンバーグ
- 牛乳

審査員講評

どのお料理にも「子供が骨まで食べられるように」「魚がよりおいしくなるように」「いろどりゆたかになるように」といった工夫がちりばめられていて素晴らしい組合せです。たくさんの食材を使用して健康バッチリメニューです。

大阪府漁連賞



堺市立新金岡東小学校
マリンフィッシュ

上野 健悟さん 尾身 美遥さん
佐藤 敦生さん 濱口 心愛さん

献立

- さくらごはん
- 鮭の味噌チーズ焼き
- さくさくじゃこのかきあげ
- あっさりすまし汁
- 牛乳

めで鯛で賞



河内長野市立美加の台小学校
堀江 杏河さん

献立

- しらすと塩こんぶの混ぜごはん
- 鯛のムニエルいろどり野菜のバターソースかけ
- ホタテと海老のブロッコリーの炒め物
- 牛乳

審査員講評

6種類の魚介類(特にしらす・ちりめん・わかめ)を使用し大阪の野菜も使われていて、地産地消を推進できるメニューとなっています。

また、「さくらごはん」においては、煮干しでダシを取っていると彩りが良く「桜海老」と「しらす」の彩りが美しいと思われます。

審査員講評

鯛のムニエルには、カラフルな野菜がたっぷりのバターソースがかけられてあり、思わずみんなが「おいしそう」と声が出るような食欲がわくメニューです。ごはんにもしらすや塩こんぶ、梅干しやごまを入れる工夫がされ良かったです。

6年生の部



最優秀賞



大阪市立中央小学校 柳 知巴弥さん

献立

- ごはん
- 鮭とじゃがいものカレー風味ムニエル
- ごぼうサラダ
- 冬瓜とオクラの煮物
- わかめと卵のスープ
- 牛乳

審査員講評

たくさんの種類の食材を使用し、味付け調理方法とともにとても工夫されています。特に鮭のムニエルは、カレー味にして子どもたちが食べやすくおいしそうです。



優秀賞



大阪市立瓜破西小学校 小西 貴弘さん

献立

- ごはん
- 鮭のゴロゴロボールカレー風味
- ブロッコリーと海老のサラダ
- イカのみそ汁
- 牛乳

審査員講評

子供が好きな味付けや好きな食材を多く使用したメニューになっています。野菜もたっぷり使用し、彩りもよく食べたくなります。イカのみそ汁は斬新です！

めで鯛で賞



堺市立浅香山小学校 松本 蒼世さん

献立

- 鮭と小松菜の混ぜご飯
- しらすのかきあげ
- 鯛入りうどん
- 牛乳

審査員講評

鯛を使用することによりおいしいダシが出るので、うどんや大根やほうれん草もおいしく食べることができ、野菜が苦手な人にもおススメですね。

高知のおばあちゃんが送ってくれたしらすをかき揚げに入れて、うどんともよく合う副菜を考えられています。

入賞

	学校名	氏名	献立名
5年生	八尾市立八尾小学校	大北 将一朗さん	鮭の炊き込みご飯・さんまとチーズの揚げ餃子・野菜のソーセージードレッシングぞえ・麩とわかめのおみそ汁・牛乳
	堺市立浜寺東小学校	Sea foods 水田 楓樺さん、松阪 元輝さん、 嶋崎 駿さん、七田 穂花さん	コッペパン・はさめば fish ドッグ・じゃがたまめんたいマヨ焼き・シーフードたっぷりスープ・牛乳

	学校名	氏名	献立名
6年生	大阪市立西九条小学校	こんだて社長ガールズ 山出 彩楓さん、内田 梨湖さん、今西 琴菜さん	もずくとオクラとまぐろのねばねば丼・ピリッとからあげ・チーズたっぷりトマトスープ・牛乳
	大阪市立中央小学校	酒井 琉さん	ごはん・赤魚のアクアパッツァ・もやしと豆苗のじゃこ和え・野菜とあさりいっぱいスープ・牛乳

アイデア賞

	学校名	氏名	献立名	賞
5年生	吹田市立千里丘北小学校	前田 董さん	じゃことこんぶのふりかけごはん・あじのハンバーグ和風ソースがけ・さんまのつみれ汁そうめん入り・牛乳	海の仲間でエコで★賞
6年生	枚方市立津田南小学校	小篠 寧々さん	酢飯・シラスとキムチの混ぜご飯・鮭とブロッコリーのマスタートードクリーム煮・豆苗とツナのめんつゆ和え・牛乳	いろいろどりのフレーバーで★賞

児童・生徒の食に関する課題への対処方法 についての研修の講師を務めて～（年5回実施）



関西福祉科学大学 教授 倉澤 茂樹

栄養教諭支援セミナーの講師を拝命し、3年目を迎えました。受講者の皆さまの熱意に圧倒されつつ、少しでも期待に応えられるよう、今年度は「学校現場で発揮できる知と技」を自身のテーマに取り組んでまいりました。食育を担う皆さまの多くが、学校現場で孤軍奮闘されている現状を目の当たりにしたからこそ、より実践的な講義内容に改変させていただきました。セミナー中、受講者の皆さまから有難いお言葉をたくさんいただきました。しかし、感謝申し上げたいのは実は私の方です。子供達が示す食に関するさまざまな課題、学校現場で個別的な支援を実施することの難しさ等々、受講生の皆さまから寄せられた多くの相談や意見は、私のエネルギー源となっています。



本セミナーは栄養教諭と作業療法士の連携協業であり、先駆的な取り組みであると考えます。そこで現在、受講者の皆さまのご協力をえて、セミナーの実践報告として取りまとめ、学会等に情報発信していく準備をすすめております。学校現場では私たちの支援を待っている子供達がまだまだいます。栄養教諭と作業療法士の連携協業することの意義を全国に伝えることも皆さまからいただいた一つの宿題です。

本セミナーは栄養教諭と作業療法士の連携協業であり、先駆的な取り組みであると考えます。そこで現在、受講者の皆さまのご協力をえて、セミナーの実践報告として取りまとめ、学会等に情報発信していく準備をすすめております。学校現場では私たちの支援を待っている子供達がまだまだいます。栄養教諭と作業療法士の連携協業することの意義を全国に伝えることも皆さまからいただいた一つの宿題です。

受講生の声

- 具体的に事例をあげて説明してくださったので、難しい内容であっても、本校の児童にあてはめて対応することができました。また、来校して頂き、指導を仰ぐ事ができたので保護者へのアプローチの方法等を担任はじめ教職員と連携をとることができ、とても有意義な研修会でした。
- 専門の方の子どもの見立てとその視点を知れたことは、大変有難く勉強になりました。「どうしてその行動になったのか」を意識し、子供に接していきたいと思えます。
- こんな勉強になり、楽しい研修をもっと誘い合わせて参加したいと思いました。知らずにいるなんてもったいないです。良いセミナーを企画してくださってありがとうございました。

■ 出前魚講習会(茨木市立東中学校)

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じて魚を身近に感じてもらうことを目的として実施しています。

今回も大阪府漁業協同組合連合会の講師の先生のさばき方の実演を見逃すまいと、興味深く熱心に見入っていました。

実施日：平成29年9月29日（金） 参加者：生徒12名（支援学級生とその友達） 教職員等15名



実習の魚「アジ」



大阪府水産課による魚の講話



漁連講師による実演



生徒による体験実習

感想

- 魚の調理はむずかしかったが、うまく出来てよかった。食べてみたら油がのっておいしかった。
- 三枚おろしは2回目だけ久しぶりにやって楽しかった。大阪湾には色々な魚がいることが分かった。
- 上手く包丁が使えるか心配でした。先生がていねいに教えてくれたので分かりやすかったし、楽しかった。

■ 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29年9月8日（金）給食会会議室
- 第2回開発選定小委員会・・・平成29年10月5日（木）給食会会議室
- 第2回全体会・・・・・・・・・・平成29年11月15日（水）赤十字会館302・303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や、市町村・学校からの取扱希望が多かった「フタバのダシパック」「炊飯用広島菜めし」「こうや豆腐のフライ」「白いんげん・ガルパンゾのペーストタイプ」「米粉ハヤシルウ」「甘夏みかん缶詰ブローケン」「うすら卵水煮レトルト等」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、その全体会では大阪府健康医療部食の安全推進課監視指導グループ安部昌子氏をお招きし、「食品衛生に関するトピックス～HACCPの制度化と放射性物質検査の現状～」をテーマに研修を行いました。



開発選定小委員会の様子



全体会の様子

■ パン指定工場従業員衛生講習会

大阪府学校給食パン指定工場の食品衛生向上、特にノロウイルス防止対策には正しい手洗いの実施や食品への二次汚染対策について従事者一人一人が確実に理解しておくことが極めて重要であることから、工場単位で昨年度から実施しているものです。

今年度は昨年度未実施であったパン8工場に対して、10月から11月の間で順次実施しました。講習会終了後全員で手洗いチェッカーを使った手洗いの実習を行いました。

■ 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19工場・米飯17工場

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

今年度も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。



■ 大阪府学校給食安全衛生講習会

平成29年11月2日（木）、パン・炊飯指定工場及び倉庫・輸送業者を対象に、HACCPの動向及び大阪版食の安全安心認証制度の認証基準の改定について、講習会を開催しました。

伝達講習 『HACCPの動向について』
公益財団法人 大阪府学校給食会
食育・安全課 主査 奥田 豊

講習テーマ 『大阪版食の安全安心認証制度の
認証基準の改定について』

講 師 大阪府健康医療部食の安全推進課
監視指導グループ 技師 松井 和歌子 氏

衛生指導 公益財団法人 大阪府学校給食会
参事 中村 聡



■ 平成29年産 大阪府学校給食用精米について

平成29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33円/Kg上がっております。

■ 平成29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 ヒノヒカリ (香川県)

<学校給食一般銘柄米>

- 6 キヌヒカリ (京都府)
- 7 おいでまい (香川県)

※胚芽米はキヌヒカリ(滋賀県)を使用しています
※○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)

■ 産地視察

学校給食専用銘柄米の5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。

北海道 (JAびばい) おぼろづき



圃場



北海道 (JAいわみざわ) ななつぼし



JAにて打ち合わせ



圃場

青森県 (JAつがる弘前) つがるロマン



東部ライスセンター



圃場にて説明を受ける

滋賀県 (JAおうみ富士) キヌヒカリ



守山第一カントリーエレベーター



守山低温倉庫

香川県 (JA香川県) ヒノヒカリ



初での受入の様子(坂出カントリー)



圃場



コメタン

■ 平成29年産学校給食用精米試食会

日時 平成29年10月19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29年産学校給食専用銘柄5銘柄＋一般銘柄米2銘柄の計7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香川県・JAいわみざわ・JAびばい・JAつがる弘前・JAおうみ富士)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ったあと、大阪府健康医療部食の安全推進課より「食品中の放射性物質とその検査状況について」と題し情報提供をいただきました。

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していただきました。



平成 29 年度 学校給食用 「ソテードオニオン」原料の **たまねぎ栽培** を始めました

今年もソテードオニオンの原材料のたまねぎを苗付けから収穫まで和泉市の農家と契約栽培を実施する事になりました。平成 29 年 11 月 25 日(土) に約 2 万本の玉ねぎの苗植え付けを給食会職員と農家で実施しました。今年度は、地域の小学生にも体験活動を行ってもらいました。



●苗植え付け終了後の農家さんの記念撮影



●畑を耕し、畝の作成中



●玉ねぎ苗植え付けの様子



●玉ねぎ苗植え付けの様子

収穫は6月頃になります。

和泉市立南松尾はつが野学園3年生のみんなと玉ねぎの苗植え体験活動を行いました!

児童の絵日記



講話をしてくださる
飯阪さん

全員一緒に植え方を
教えてもらいます



とても真剣に
取り組んでいます

最後に学校オリジナル
の看板を立てました



祝 平成 29 年度 文化の日の表彰

学校保健・学校給食関係の部

大阪学校給食パン・米飯協同組合副理事長
大幸食品株式会社 社長

西村 昇 氏

平成29年11月9日(木) ホテルプリムローズ大阪に於いて、大阪学校給食パン・米飯協同組合副理事長の西村 昇氏が、大阪府教育委員会より栄えある教育功勞表彰を受賞されました。

長年、学校給食の発展、充実に尽くしていただいたご労苦に加え、平成21年度より、大阪府学校給食会と共催で実施している食育事業「出前パン作り教室」への手厚いご協力に対して感謝申し上げます。



大阪府学校給食用パン品質審査会

平成 29 年 11 月 22 日（水）給食会会議室にて開催しました。

府内 19 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、大阪学校給食パン・米飯協同組合、市町村学校栄養教職員、専門家、当給食会等の 31 名が審査しました。

その結果、次の 3 業者が受賞しました。

審査結果

最優秀賞

ケイアンドケイフーズ(株) 富田林工場

優秀賞

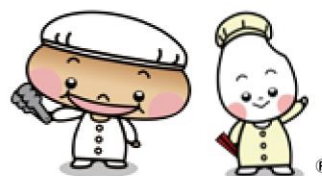
河内農産工業(株) 西田製パン所



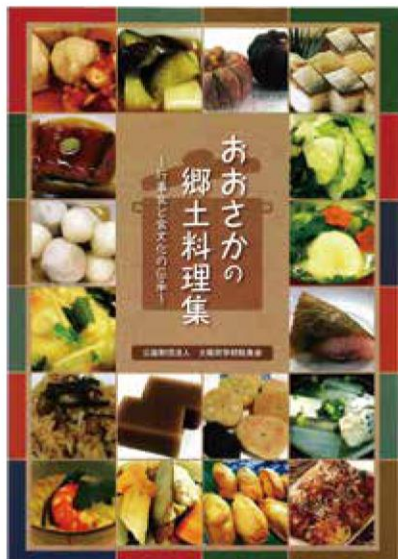
大阪府学校給食会設立 60 周年記念事業

おおさかの郷土料理集

～行事食と食文化の伝承～



この度、当給食会設立 60 周年を記念し、編集協力者のみな様にご協力をいただき「おおさかの郷土料理集」を作成いたしました。大阪府内の栄養教諭・栄養職員の皆様に CD を無料配布しています。下記のように国では、「第 3 次食育推進基本計画」の中で食文化の伝承に向けた食育を重点課題の一つとして設定しています。この郷土料理集を、子供達への食育活動に広くご活用いただければ幸いです。（給食会ホームページにも掲載し、貸し出し教材として取り扱う予定です）



編集協力者

大阪府学校栄養士協議会／郷土料理研究会／大阪府環境農林水産部／大阪ヘルスメイトの会(大阪府食生活改善連絡協議会・大阪市保健栄養推進協議会)／大阪市教育委員会／枚方市教育委員会／阪南市教育委員会／岬町教育委員会

「第 3 次食育推進基本計画」平成 28～32 年度の 5 年間

重点課題

- (1) 若い世代を中心とした食育の推進
- (2) 多様な暮らしに対応した食育の推進
- (3) 健康寿命の延伸につながる食育の推進
- (4) 食の循環や環境を意識した食育の推進
- (5) 食文化の伝承に向けた食育の推進

子どもから高齢者までの生涯を通じた取組に多様な関係者が連携・協働して進めていくこととしている。

編集後記

今年もよろしく

お願いいたします。

旧年中のご愛顧を感謝いたしますとともに、本年も子供達のため安全・安心な給食物資の安定供給と食育の推進をめざしてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

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

【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>