

学校給食だより

おおさかの

給食

～広げよう 食育の輪～



交野市立学校給食センター（おりひめ給食センター）



安全衛生担当として1年をふり返って

公益財団法人大阪府学校給食会
参事 中村 聡

給食会で食の安全を担当して1年間が経過いたしましたので、あらためて当給食会の取り組みをご説明申し上げます。

パン炊飯指定工場及び、牛乳工場においては、毎年科学的視点に基づき全施設の立入検査と、必要な助言指導を行っております。

特に、パンと米飯については施設、製造、製品について給食会の管理基準を定め品質の確保に努めています。

米については産地の視察から生産者団体との意見交換、供給前の1銘柄当たり500項目を超える残留農薬検査を実施しており、パン用小麦粉でも製粉工場の立入検査や残留農薬の検査などを通じて供給物資の安全の確保に取り組んでまいりました。

食の安全とりわけ給食にあっては、一点の曇りも許されませんが工場施設等製造環境の状況確認だけでは食品の安全性の保証はできず、抜き取った食品の検査だけでも同様であり、まさに衛生管理は食品製造上の危害を客観的に把握して、漏れなく適切に管理するシステム(HACCP)の導入が必須、絶対条件となってまいりました。

食品衛生法の大きく改正され、一定の猶予期間後には我が国の食品関係全業者に対し導入の義務化が図られることは皆さんご承知のことと存じます。

当会パン炊飯指定工場では大阪府食の安全安心認証制度の認証を取得し、また牛乳の製造工場でもHACCPシステムを導入するなど、安全衛生対策に全施設が先んじて取り組

んでいるところです。

この他、一般物資においても信頼確保と説明責任を果たすべく栄養成分や原材料の産地その他の情報を網羅した物資内容明細書等の提出を義務付けるとともに、食品衛生法等当会独自の規格基準も設定し、安全確認の検査を実施しています。

また、当会組織において危機管理体制の再構築を図り、供給物資の不適切事案への速やかな対応に努めているところです。

食の安全は、生産者から一次加工、二次加工を経て最終調理、提供までの全ての段階で確保されなければならないことから、供給側の一員として教育委員会・各学校の皆様としっかり情報の共有化と連携を図って参りたいと存じますので、これからもどうぞよろしくお願いたします。

目次

■挨拶	1
■食の教育だより「交野市立学校給食センター」	2~4
■市町村だより「高槻市立第二中学校区連携食育推進部会」	5
■給食会だより 大阪府学校給食用物資運営委員会	5
■大阪府学校給食献立講習会	6~7
■新選定商品「こうや豆腐のフライ」紹介・工場視察	8
■栄養教諭支援セミナー	9
■平成30年度学校給食普及充実及び食育支援事業(前期案内分)	10
■食育・安全衛生教材貸出のご案内・なにわの郷土料理	11
■平成30年度大阪府学校給食会「年間行事予定」編集後記	12

交野市立学校給食センターの ご紹介と取り組み

食の教育 だより

交野市立学校給食センター 所長 寺本 憲昭

交野市には、10校の小学校・4校の中学校があり、小学校は全児童数約4,100人分の給食を中学校は全生徒数約2,120人分の給食を「おりひめ給食センター（愛称）」で作っています。

今回は、平成28年4月にオープンした「おりひめ給食センター」を紹介します。



施設の概要

- 敷地面積 6,081㎡
- 建築面積 2,779.17㎡
- 延床面積 3,966.07㎡
- 最大食数 7000食
- 所在地 交野市倉治9丁目
2690番地の1

美味しく安全な給食を提供する 新給食センターのひみつ

すごいね～



安全な給食の提供に配慮した HACCP準拠のドライシステムを採用した給食

安心・安全な給食を提供するため、HACCPの考えを取り入れた施設です。耐熱殺菌や照明器具などのハード面だけでなく、扉裏の色分けや明確な衛生区画、ワンウェイ動線の設定、日々の洗浄、消毒、温度管理などの高い衛生水準にも配慮した施設で運営を行っています。

省エネルギーとスピーディーな調理を実現する焼肉式調理設備

本センターでは、災害時や一定の調理を行うことができます。東日本大震災の際に被害が少なかった中庄ガス管引込みにより燃焼エネルギーを供給しており、施設内は都市ガスの燃焼ボイラーを燃焼とした耐熱殺菌が主体です。蒸気の高い伝熱性能により、短時間で加熱調理と、エネルギー効率の高い調理が可能になりました。

環境に配慮した設備

交野市では、「環境マネジメントシステム」を運用しており、「環境にやさしいまち・かたの」と呼ばれるよう環境に配慮した政策を積極的に取り組んでいます。新館には市民が参加し、市民との協働による環境自治体を目指しています。当センターは、ソーラーシェアリング設備や省上機は、太陽光発電、青成型の生ゴミ処理設備等の導入により環境負荷軽減に配慮しています。

下処理室

下処理室は、「野菜用」と「肉・魚用」に分かれています。下処理後は「パススルー冷蔵庫」や「受け渡しハッチ」を通して非汚染作業区域に食材のみを移動します。



ねぎの洗浄作業



下処理室



魚の作業中

焼物・蒸物・揚げ物室

スチームコンベクションオープン（15段×2枚）と連続フライヤーで焼き物・蒸し物・揚げ物を調理します。



スチームコンベクションオープン（4台）



スチームコンベクションオープン



フライヤー

煮炊調理室

煮物や炒め物を調理します。蒸気回転釜は1釜で約1000人分を調理できます。和え物室では、パススルー真空冷却機で冷却した食材を和えて調理しています。



蒸気回転釜



パススルー真空冷却機

消滅型生ゴミ処理設備



調理時に生じた野菜くずや給食の食べ残しなどを、微生物の働きを活用して、水と炭酸ガスに変えることにより、ゴミの量を減らす取り組みをしています。

また、この水は液肥として使用できます。地元農家に使用していただき、液肥を用いて生産された野菜（青ねぎ等）を給食に使うことで、食材の循環型使用をめざしています。

食物アレルギー専用調理室



アレルギー専用容器

現在、卵を除去した給食を提供しています。約50食分を調理し専用容器に入れて間違いなく個人に届けています。

食物アレルギー専用容器

記載事項

- ・学校名
- ・対象児童・生徒名
- ・クラス名
- ・アレルギー名

給食センターにおける食育の取り組み

給食センターの見学

給食ができるまでの様子を見学できる通路を2階に設けています。



2階展示室



2階に展示している釜



給食室調理風景

交流給食

栄養教諭と調理員が各小学校を回ることによって、どんな人たちが給食を作っているのかわかり、調理員と一緒に給食を食べて交流を深めています。



調理員が説明している様子



七夕交流給食の様子

セタには、交野市のキャラクター「おりひめちゃん・あまんちゃん」と一緒に七夕交流給食を行いました。

親子料理教室

(18組36人×3日間) 2階に調理実習室があり、夏休みに親子料理教室を開催しています。



当日の献立

- カリフォルニアロール
- シェパーズ パイ
- メープルサラダ
- ムース カップケーキ



平成29年度は「English Cooking カナダ料理に挑戦しよう!」というテーマで行いました。カナダは、交野市のALTの故郷です。栄養教諭がALTと打ち合わせをしてメニューを考えました。

当日はALTや栄養教諭、調理員より、その日のメニューに関するお話や調理の注意点などを聞きます。できあがった後は、お楽しみの試食タイムです。どの家族も、自分たちで作った料理に大満足でした。



「体がいちばん、食育推進プロジェクト」 高槻市立第二中学校区連携食育推進部会

高槻市立郡家小学校 栄養教諭 黒田 恵子

高槻市立第二中学校区は「体がいちばん」。「十分なすいみん」、「バランスのよい食事」、「適度な運動」によって、成長期の子どもの体をつくるのが、学力向上や豊かな心を育てていく基盤になるとよびかけています。これまで、各学校では「すいみん学習」に取り組む、保護者に働きかけながら、午後10時までに就寝する子どもたちの割合を増やしてきました。この結果、学校生活における子どもたちの心の安定が得られるようになりました。

一方、朝食の必要性を保護者によびかけ、子どもたちの喫食率は高まってきています。ただ、食事の内容については偏りが見られるという実態があり、「大阪府学校給食会食育推進助成事業」を活用し、「食育ポスター」をつくって児童・生徒の「食の自律」を保護者、地域の協力を得ながら実施しました。

今年度は特に小学校5年の家庭科での食育の授業研究に力を入れ、児童が食品のグループ分けの知識を身につけ、バランスのとれた食事を考えていく力をつけていくことを目指しました。さらに、毎日の食事でも食品グループを意識し、組み合わせて食べてもらうことを目指し、各家庭の冷蔵庫に貼ってもらえるような「食育ポスター」を考案、地域のデザイナー(元PTA会長)にも協力していただき2月に完成し、各学校と地域の幼稚園と保育所に配布しました。

各校で、給食委員会やPTA・地域の方の協力による食育の取組みを進めています。児童・生徒の「食の自律」を図るためには、自分の生活を見つめ、自ら改善していく姿勢を育てる必要があります。作成した食育ポスターを活用して保護者の協力を得ながら、今後も食育を推進していきたいと考えています。

高槻市立第二中学校
芥川小学校
郡家小学校
真上小学校



食育ポスター



5年生家庭科授業

■ 大阪府学校給食用物資運営委員会



- 第3回開発選定小委員会…平成30年1月17日(水) 給食会会議室
- 品質小委員会……………平成30年2月2日(金) 給食会会議室
- 第3回全体会……………平成30年2月13日(火) 赤十字会館 302・303 会議室

「第3回開発選定小委員会」では、継続審議となっていました「元気もりもりのりなっとう」と「大阪産筍入りメンチカツ」を大阪府学校給食用物資として新規に取扱うか等の審議を行いました。

また、「品質小委員会」では、平成30年度取扱予定の果実缶詰等の審査を行いました。そして、「第3回全体会」では、各小委員会の報告が行われたほか、平成30年度第1学期の大阪府学校給食用一般物資売渡価格等に関する審議、決定しました。

大阪府健康医療部食の安全推進課食品表示グループ表示調整総括主査の佐能正剛氏をお招きし、「食品表示法の概要と新食品表示基準について」の勉強会を実施しました。



▲開発選定小委員会 (審議の様子)



▲品質小委員会 (29年産果実缶詰の審査)



▲全体会 (会議の様子)



▲全体会 (食品表示法の勉強会)

大阪府学校給食献立講習会

日 程 平成30年2月9日(金) 14時～17時

会 場 大阪ガス ハグミュージアム 5階業務用フロア

内 容 「業務用の回転かまど・立体炊飯器・スチームコンベクションオープンを使用した献立」について

講 師 大阪ガスハグミュージアム 濱田 侑季 氏

実習 献立 献立名(使用器具名)



濱田 侑季 氏



あっという米 赤飯



- ① 五目炊き込みごはん……(立体炊飯器)
- ② 大豆の華入り小松菜と厚揚げの中華炒め……(回転かまど)
- ③ 肉団子とふきの和風煮……(スチームコンベクションオープン)
- ④ さばの味噌煮……(スチームコンベクションオープン)
- ⑤ 米粉のフルーツ蒸しパン……(スチームコンベクションオープン)
- ⑥ あっという米・赤飯……(スチームコンベクションオープン)

作り方

①～⑤のうち2品の調理方法を記載します。
ホームページには①～⑤を記載しますのでご覧ください。
材料の**赤字**は**大阪府学校給食会の取扱い物資**です。

献立講習会レシピ

大豆の華入り小松菜と厚揚げの中華炒め

材料 50人分

- ・豚ひき肉…800g
- ・**おからこんにやく**…500g
- ・**米サラダ油**…100g
- ・厚揚げ…1500g(1cm幅 色紙ぎり)
- ・小松菜(3cm長さ)…1500g
- ・コーン缶…250g
- ・塩…20g
- ・こしょう…1g
- ・**大豆の華(フレーク)**…250g
- A・オイスターソース…100g
- ・上白糖…25g
- ・酒…25g

作り方

- ① 回転かまどをあたため、米サラダ油を熱したところに豚ひき肉とおからこんにやくを入れて炒める。
- ② 厚揚げ、小松菜、コーン缶を順番に炒めながら塩、こしょうをする。
- ③ 合わせたAを入れて味付けをする。
- ④ 最後、大豆の華を入れて全体を合わせる。



さばの味噌煮

材料 1/1 65mm ホテルパン 2枚

- ・生さば(30g)…60切
- ・酒…100g
- A・だし汁…1600g
- ・味噌…300g
- ・上白糖…200g
- ・濃口しょうゆ…40g
- ・酒…40g
- ・みりん…40g
- ・おろし生姜…10g
- B・水溶き片栗粉…150g

作り方

- ① 生さばに酒をふりかけてしばらく置き、水分をクッキングペーパーで拭く。
- ② ①を深型ホテルパンに並べ、クッキングペーパーで落とし蓋をする。
- ③ Aを鍋に合わせ加熱し、Bで濃度を調節する。
- ④ ②に③を注ぎスチームコンベクションオープンで加熱する。
コンビネーションモード 150℃ スチーム100% 15分



ペーパーで落としびた



器具の説明



五目炊き込みごはん実習



7kg用炊飯釜



さばの味噌煮実習



回転かまどの実習



米粉のフルーツ蒸しパン

参加者の感想

- 回転かまどの高さが職場のものは低めなので腰が痛くなるが、このかまどは高さがちょうどよく、炒めやすかった。
- 日々の給食業務に取り入れていきたい内容があり、大変良かった。給食会で扱っている物資を知ることができ今後取り入れていきたいと思った。
- 実際に大量調理用の機器を用いた実習で参考にできる点がいくつもありました。機器の使い方もやはり説明書で読むよりも分かりやすく説明いただき勉強になった。
- 実際の器具を使用するということが、見慣れてはいるものの、メーカーの違いが見られてよかった。

●● 献立講習会使用給食用物資紹介 ●● 価格はすべて税込み

おからこんにゃく (リカロミンチ)

おからとこんにゃくで作った低カロリーで、お肉のような食感で味染みが良く、食物繊維が豊富な新食材です。卵は使用せず、カルシウムやミネラルが豊富です。

品番 A15 容量 1kg メーカー 鳥取缶詰
センター 977円 単独校 988円



ふきの水煮

ふきは大正時代に栽培が始まった非常に歴史のある大阪府の特産農産物です。大阪府では泉佐野市、泉南市、熊取町を中心に栽培されています。水煮にしてあるためお手軽にふきを楽しんでいただけます。着色料を使用せず、ふき本来の色を活かしています。

品番 C163 容量 1kg メーカー JA 泉州 (100g・一斗缶もあります)
センター 1,170円 単独校 1,173円

大豆の華

大豆の華は大豆とは思えないほどクセがなく、和・洋・中どんな料理にも合い、食材にもなじみやすく、調理も簡単で新しい献立作りにも役立ちます。栄養成分は大豆とほぼ同じで、加熱済みで、一切の食品添加物不使用です。かきたま汁の卵の代替に利用したり、野菜のための最後に入れて野菜から出たエキスをからませると、おいしさがアップします。

品番 A131・A133 容量 500g メーカー 旭松食品
センター 451円 単独校 452円



塩こうじ

肉魚など食材の甘み、旨みがひきたち、柔らかさが持続し、生臭さも抑えます。また、一般的な塩麹に比べ塩味を控えめにしています。塩辛くなりすぎず、素材の甘み、旨みだけでなく、麹の味わいも一層引き立ちます。

品番 B81 容量 1.2kg メーカー ケーオー産業
センター 870円 単独校 870円



■ 新選定商品の紹介

こうや豆腐のフライ

衣はサクサクと、中身はジューシー
ヘルシーなのに
食べ応えのあるフライです。



特徴

こうや豆腐に下味を付けて冷凍しており、ご使用時はそのままたっぷりの油で揚げて下さい。衣はサクサクとしており、中身はジューシーで食べ応えがあります。また、国内工場生産しており、卵・乳を不使用です。

売渡価格(税込) ※平成30年度1学期分の価格です。

規格	保存方法	賞味期限	センター(税込)	単独校(税込)	備考
1kg (35個)	冷凍	365日	1,205円	1,275円	使用日の前日までの配送

メーカー 旭松食品 製造工場 ケンコー食品

※使用方法…冷凍のまま、約170℃の油で約6分揚げてください。

使用している学校の栄養教諭の感想
調理工程も簡単です。子どもたちからも「おいしい」と大好評です。

一般物資取扱物資「こうや豆腐のフライ」製造工場視察

日時 平成30年2月23日(金)

ケンコー食品株式会社(石川県白山市森島町い12番地4)

平成29年度3学期より当給食会の新規取扱物資になりました「こうや豆腐のフライ」の製造工場であるケンコー食品株式会社の工場視察を行いました。会社の概要から説明を受け、工場内の衛生状況、施設設備、生産能力等を確認してきました。また、今回は平成29年度大阪府学校給食用物資運営委員3名が同行し、栄養教諭の視点でも視察しました。工場全体を通して衛生管理されており、細かな部分も意識付けされていることを確認しました。有意義な工場視察を実施することができました。

工場視察の様子



工場の外観



意見交換の様子



前日に下味をつけたこうや豆腐



こうや豆腐をラインに乗せる



バター液をかける



手作業でパン粉をまぶす



製造ラインの様子



この作業後に凍結する

同行の平成29年度物資運営委員

委員長 大阪府立だいせん高等聴覚支援学校 栄養教諭 岡田真理子 氏
副委員長 池田市立池田小学校 栄養教諭 浜 真以 氏
副委員長 豊能町立光風台小学校 栄養教諭 成瀬 文 氏



工場視察の感想

- ・ 温度管理や従事者の健康管理が細かくされていた。清掃が行き届いていた。
- ・ 30秒手洗いタイマー・異物混入防止(まつ毛取りシート・金属探知機など)の取り組みがきちんとできていた。
- ・ 作業は外回り担当の作業員を配置し、実際に食品にふれる作業員は、余計なものに触れないで作業に専念できるように工夫されていた。
- ・ 2次汚染が防止され衛生的であった。
- ・ 工場視察に行き衛生面を確認できたことと、衣をつけている手作業をみて、安心して使用してみたいと思った。
- ・ メーカーと工場と一堂に会して意見交換ができたことは非常に有意義であった。
- ・ 味がしっかりしていておいしかった。

■ 栄養教諭支援セミナー

平成 29 年度栄養教諭支援セミナーを合計 14 回実施し、50 名の受講生が熱心に学ばれました。

- ①食に関する授業作りについて
- ②食に関する課題の対処方法について
- ③心理療法の有効的な活用方法について



食に関する授業作り第7回参加者

受講生の方の感想

- ★教科の中で担任と授業する具体的な方法がよくわかりました。知識を押し込むのではなく児童が学ぶべきことを精選することの大切さを学びました。セミナーでは授業作りだけでなく学校で連携した食育の進め方などの講義もあり、これから栄養教諭として働く上で大切なことを多く学ぶことができました。受講して本当に良かったです。
- ★過去に複数の食材が混ざったものが食べられず、白ごはん牛乳などだけ食べられる生徒がいましたが手助けできないまま生徒が卒業していきました。もっと早くこの研修を受講していれば食べられるものを一つでも増やしてあげることができたのではないかと残念に思っています。今後講義内容を参考に、食に課題のある生徒の手助けをしていきたいと考えています。
- ★人の心と体は食に密接につながっており特に子どもの場合は、心と体の距離が近くはっきりと原因がとらえにくい場合がある。改善への入り口は様々な方法でアプローチできるということは改善への可能性も高いと考える。給食指導・偏食指導に活かしたい。

食育授業作りグループ別指導



●八尾市立山本小学校

社会科 5 年生 「わたしたちの食生活と食料生産」～食料自給率について～ 日本文教出版

栄養教諭が入ってくれたことで、遠い世界の問題のように感じてしまいがちなことが、身近な問題として意識することができました。学年でいっしょに教材研究ができ、より深いものになりました。子どもたちがどうしてだろうと積極的に話し合い、食品ロスに気をつけるなど自分のできることを考えることができる時間になってよかったです。

担任 内田 祐貴



「食料自給率」について、児童の食生活を教材にしたり、ICT教材を活用し、関心を高める授業ができました。今回、学級担任と連携するための時間配分や板書の分担、確かな情報を端的に正しく伝える方法などをご指導いただき、これまでの自分のやってきた他の授業についても考え直す貴重な機会となりました。

栄養教諭 北嶋 有希



●島本町立第二小学校

国語科 3 年生 季節のことば「冬の楽しみ」光村図書

栄養教諭といろいろなアイデアを出しあったり取材に出かけたりと、研究の過程もとても楽しく新しい発見や学びがいくつもありました。渾身の演技の「年神さま」や初めてみる鏡開きに子どもたちから歓声があがり、早速家族に話したり「おせち料理のいわれ」について自分で調べたりと学習が広がっていきました。「言葉」と「実物・意味」をむすびつけることができ、栄養教諭とでなければできなかった授業となりました。

担任 竹延 まり子



教科目標と食育の目標の達成に向け、グループ別指導で頂いた助言をもとに、担任の先生と教材研究を進めることができました。多くの先生に授業参観していただき、討議では、全学年の先生方とこれからの食育について考えることができ、全校で教科と関連した食育を実施していく大きな一歩となりました。

栄養教諭 河本 梨帆



栄養教諭支援セミナーから
リニューアルします

食育推進支援セミナー

学校給食を活用した食育を推進するため、“チーム学校で広げよう食育の輪”をテーマに栄養教諭や学校栄養職員の資質の向上を目指した種々の研修を実施します。担任の先生方も一緒にご参加お待ちしております。

今年度は「チーム学校ですすめる食に関する指導力向上についての研修」「食育授業作りグループ別指導」や作業療法士による「食に関する課題の対処方法」、臨床心理士による「心理療法の有効的な活用方法」についての研修等を予定しています。



食育教材等貸出事業

府内市町村教育委員会・学校及び学校給食関係者を対象に食育教材や検査機器、栄養管理ソフトを無償で貸出します。

貸出品につきましては、当給食会ホームページ(<http://oskz.com>) →食育教材等貸出→貸出可能な教材一覧にてご覧いただけます。



食育推進助成事業

府内の食育事業を実施している団体(学校やPTAなどの任意団体)が行う親子料理講習会・食に関する講演、食育ポスターや地場農作物を使用した行事などに対し、助成金を交付します。



マイ箸作成

我家の手前みそ作り

出前パン作り教室

講師の先生、担当パン工場の職員、当給食会の職員が府内市町村の学校等に出向き、パン作り教室を実施します。

給食のパンの生地を使用しての形作りや、工場で給食のパンが作られるまでの映像を見て、できあがったパンを試食していただきます。



出前魚講習会

～おいしいねんで魚庭(なにわ)の魚～

府内で獲れる魚の種類・時期・主な漁法や魚の栄養等学び、三枚おろしの実習をし試食する予定です。命の大切さ、生産にかかわる人達の努力や食への感謝の念を育む心を養うことを目的に実施します。



おおさか学校給食献立コンテスト募集

(テーマ) こんな給食食べたいなあ!
『楽しいスペシャル行事食』

応募対象者：大阪府内の小学校5、6年生(支援学校等を含む)



朝食フォトコンテスト募集

(テーマ) こんな朝食食べたいなあ!
『我家のホリデイモーニング』

応募対象者：大阪府内の中学生(支援学校等を含む)



バケツ稲作りもみ種の配布

府内市町村・学校へバケツ稲づくりのためのもみ種の配布を行います。

バケツの中に小さな田んぼを作り、もみ種から稲を育てお米を収穫します。米作りを体験することにより、生産者の苦勞を知り、感謝の心を育む事を目的としています。



今年度も上記事業を実施予定です。

募集のご案内はメールもしくは、給食会ホームページの**普及充実・食育**に掲載します。

お問合せは食育・安全課(TEL 06-6942-3839)までお願いします。





食育・安全衛生教材の貸出のご案内



検査機器のご紹介と使用例

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・授業作りセットの貸出を行っています。食育関係の指導にどうぞご活用ください。

ルミテスター



ATP 拭取り検査は、汚染物質 (= ATP 量) を高感度に測定
・給食調理場の調理器具洗浄度の検査等に使用
(試薬は1カ月5本までの配布)

・清涼飲料水の糖度測定
・果物や野菜はどの部分が甘いのか比較測定
(実例) 大根のおろし汁で上部と下部どちらが甘いのか実験

糖度計



塩分計



・給食の献立の塩分量測定
・子どもの頃から薄味に慣れさせる減塩指導

- 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カ月とします。
 - 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。
- ★その他の貸出一覧は 大阪府学校給食会ホームページ <http://www.oskz.com> から見られます。

食育講座

なにわの郷土料理

OSAKA

いわしのにぎり寿司 いわれ・説明

大阪湾では、かたくちいわしが沢山獲れました。高価な刺身用には手が届かない大阪の庶民が、安くて新鮮な刺身のいわしをのせたにぎり寿司として考案しました。

おろし生姜をはさんで生臭みを消すとおいしくなります。合わせ酢は柚子の皮をすりおろして入れると香りがよく、砂糖は控え加減にしたほうがおいしいです。

鯛は、死にやすい魚だからヨワシ、弱いという言葉が訛っていわしになったと言われていて、屋網でとれた新鮮ないわしを、大阪市内や河内あたりまで「ててかむいわし」と威勢の良い呼び声で売り歩く姿は、大阪の夏の風物詩でした。



材料 (10人分)

小さいいわし…20尾
 昆布…10cm 角
 精白米…カップ 2.5
 水…カップ 2.5
 漬ける酢…カップ 2
 合わせ酢
 食酢…50cc
 砂糖…大さじ 1.5
 食塩…小さじ 1.5
 白いりごま…小さじ 2
 食酢…30cc
 砂糖…大さじ 1
 土生姜…20g

【作り方】

- ①米は手早くよく洗って、水、昆布を入れて、30分から2時間位浸し、やや硬めに炊き上げる。
- ②合わせ酢を作り弱火で調味料を完全に溶かしておく。
- ③ご飯は10分蒸らし、飯切りに移して②の合わせ酢を振りかけ、うちわであおぎながら切るように混ぜて冷めます。炒りごまをまぶす。
- ④いわしは、頭、内臓、骨を除き、うす塩をして、30分から1時間おき、その後、ひたひたの酢につける。身の表面が白くなるまで漬ける。
- ⑤③のすし飯を20個俵型ににぎり、おろし生姜をのせてから④のいわしをのせ、手酢をつけながらにぎる。



郷土料理研究会より

平成 30 年度大阪府学校給食会「年間行事予定」

月	行事名	月	行事名		
4月	上旬	第56号「おおさかの学校給食だより」発行	10月	上旬	第58号「おおさかの学校給食だより」発行
	上旬	パン・炊飯指定工場事務連絡会		中旬	精米（新米）試食会
5月	5月中旬～6月下旬	牛乳工場巡回調査	11月	中旬～翌年2月	パン・炊飯指定工場巡回調査
6月	中旬～下旬	製粉工場巡回調査（パン用小麦粉）		下旬	物資運営委員会 第2回開発選定委員会
7月	上旬	第57号「おおさかの学校給食だより」発行	12月	上旬	安全衛生講習会（工場等の関係先対象）
	上旬～10月末	「おおさか学校給食献立コンテスト」 「朝食フォトコンテスト」募集		中旬	パン品質審査会
	上旬	第1回物資運営委員会	下旬	第2回物資運営委員会	
	23日（月）	第72回大阪府学校給食大会（大阪市中央公会堂）	1月	25日（火）	献立コンテスト 朝食フォトコンテスト表彰式・ 食育講演会 物資展示試食会（アウィーナ大阪）
25日（水）	学校給食展示・試食会（アウィーナ大阪）	上旬		第59号「おおさかの学校給食だより」発行	
8月	上旬	パン実技講習会（2日間）	下旬	物資運営委員会 品質小委員会	
	上旬	「おおさか食育フェスタ2018」出展（予定）	2月	上旬	物資運営委員会 第3回開発選定委員会
	中旬	学校給食管理システム講習会（2日間）		上旬	学校給食献立講習会
9月	上旬	物資運営委員会 第1回開発選定委員会	中旬	第3回物資運営委員会	

※食育推進支援セミナー、出前パン作り教室、出前魚講習会、教材の貸出の事業を年間通して実施します。



献立コンテスト



出前魚講習会



出前パン作り教室



パン実技講習会



献立コンテスト



朝食フォトコンテスト



学校給食展示・試食会



大阪府学校給食大会



学校給食管理システム講習会



パン炊飯指定工場巡回調査



牛乳工場巡回調査



精米（新米）試食会

編集後記

平成30年度がスタートしました。
 昨年12月25日には、お蔭様で当給食会の設立60周年記念行事を無事に終了することができました。
 これからも「学校給食物資の安全・安心と学校給食の普及充実」と、ますますの「広げよう 食育の輪」をめざして幅広く展開してまいりますので、皆様のご理解とご協力を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>