

学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～



和泉市立南松尾はつが野学園



誇れるおおさかの学校給食

大阪市 PTA 協議会

副会長 新井 光淑

小学校のころから慣れ親しんだ給食も、今は自分の子供たちが食べるようになり、毎月の給食献立表は、毎日の家庭での献立のお手本となり、「今日は何を食べているのかな～」と献立表とにらめっこしているときも楽しみのひとつ。その献立の中にも、昔と変わらないメニューが載っていると、当時、美味しそうな匂いがぷ～んと教室にも匂ってくと、「今日はなんだろ？」と友達とあてっこしたことを思い出します。私の歳になっても学校の思い出の一つに給食は外せません。給食事業に携わるようになり、関心をよせると、たくさんの気づきがありました。食を楽しむ環境が食を楽しむマナーにつながり、「栄養のバランスがとれた豊かな食事」「十分な衛生管理のもとに安全安心な給食」「地場産物や郷土食等を取り入れた献立」が食育につながります。学校給食は、毎日子供たちの笑顔と心身の健全な育成に、食育の中心として重要な役割を担っているのですね。

そして、ここで1番伝えたいことは、子供を笑顔にする給食を提供する側にも笑顔があり、たくさんの思いがこめられていること。そんな真心こもった給食が、今の子供たちの思い出に残り「美味しかったな～また、食べたいな～」と言ってもらえたら、みんなが幸せな気持ちにな

ります。親子で今日も給食で語り合え、これからも家庭のお手本となるような給食。飽食の時代に、アレルギーを持つ子供たちや、体調不良の子供の割合が増えている中で、みんなが元気になるような薬膳を取り入れた献立があればいいな～等期待でいっぱいです。

最後になりましたが、「美味しい!」の言葉が聞きたくて、真心こもった安全安心な給食が、毎日、子供たちに提供されていることに、心からの感謝の気持ちでいっぱいです。そして、私たち保護者や地域がみんなで行き届き、子供たちの「生きる力」「食に感謝する心」を育成し、子供たちの健康な未来に向け一緒に学んでいきたいと思ひます。

目次

- 挨拶 1
- 食の教育だより「和泉市立南松尾はつが野学園」... 2～4
- 市町村だより「阪南市立東鳥取小学校」..... 5
- 給食会だより 契約栽培・玉ネギ特集 6
- 学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会/パケツ稲もみ種の配布... 7
- 行事案内 8
- 食育・安全衛生教材貸出のご案内 9
- 物資の検査状況・各種検査の実施/学校給食用物資運営委員名簿... 10
- 公益財団法人大阪府学校給食会の組織/役員・評議員・給食会職員・新任紹介... 11
- 給食会物資だより/なにわの郷土料理/編集後記 12



体験活動を通して、心豊かでたくましく、 自ら学ぶ子どもを育てる食育

食の教育 だより

1 学園の概要

和泉市立南松尾はつが野学園 指導栄養教諭 角谷 富美子

本学園は、和泉市の南西部に位置し、昨年度開校した大阪府下で2校目の小中一貫の義務教育学校です。本学園の教育目標は「地域に誇りを持ち、心豊かでたくましく、自ら学ぶ子どもの育成」です。様々な教育活動を通して、9年間を見据えた食育を行い、子どもたちの健康な心と体の育成をめざし取り組んでいます。

2 本学園の取組み

1 各学年の取組み 義務教育学校 [前期課程 (小学校に相当) 後期課程 (中学校に相当)]

1年 • 育てたさつまいもでCooking (生活科) 給食の大学芋にも変身



3年 • 植物のつくり (理科) 野菜のどの部分を食べているのか考えます。 • すがたをかえる大豆 (国語科) 豆腐と白みそ造り体験 白みそは、給食の白玉雑煮で使用します。



5年 • 体験料理教室 (地元の野菜を使用した料理教室) 地元の野菜にふれ、料理体験を通じて地産地消について考えます。



2年 • きせつのことば (国語科) 食べ物でも季節を感じます。 • 春を感じる食べ物を知ろう (生活科) 給食で使うえんどう豆のさやむき体験をします。



4年 • 育ちゆく体と私 (体育科 保健領域) 自分の骨密度を知り、生活習慣の見直しをします。



6年 • バナナで学ぶ世界の農業 (食育出前授業) 講師：大果大阪青果株式会社 ドール株式会社 熱帯地方で栽培されているバナナについて学び、バナナを使ったバナナパンケーキ作りを体験します。



7年

・サンドイッチ教室（食育出前授業）

講師：ヤマザキパン
朝食の大切さを学び、サンドイッチ作りを体験します。



8年

・和食に学ぶ（食育出前授業）

講師：ホーリョウ商事株式会社 寿司職人
和食について学習し、特に海苔の栽培や生産などを学び、巻きずし作りを体験します。



9年

・英語でクッキング（英語科出前授業）

興国高校ALTの先生から、英語を交えた
デモンストレーション後、ハワイ料理作りを体験します。



ハワイ料理 Cooking Menu

Grilled Cheese Bacon Sandwich
Hupia（ハワイ風ココナツプリン）

2 基本的な生活習慣の確立をめざす取組み

基本的な生活習慣の確立の手立てとして、4年生～9年生まで骨密度調べを実施しています。個人結果の返却時には、担任、養護教諭と協力し「骨をつよくするために」をテーマに指導を行います。6年間の骨調べシートを活用し、自分の生活の振り返りをします。

骨密度測定器所有「和泉市児童生徒健康管理研究会」



骨密度の測定



3 夏休みの食育課題の取組み

後期課程の生徒は、夏休みの家庭科の宿題として、和泉市中学校教育研究給食部会が主催する「みんなが喜ぶ給食メニューを考えよう！」の取組みに参加します。

事前に校内独自の取組みとして「自分が食べたい給食メニューコンテスト」を行います。自分で料理を作り、作った感想をまとめます。入选した生徒は、前期課程の集会でプレゼンし、献立を選んだ理由や作った感想等、児童に伝えます。また、和泉市の審査で入賞した生徒の献立は、和泉市の献立として採用されます。



発表の様子



全校朝礼の様子



4 給食時間における取組み



調理員さんと交流給食



2年生・4年生の交流給食



箸の指導 4年生・8年生の交流給食



後期課程の給食

給食指導は、全教職員で行います。担任外の教員も、児童生徒と一緒に給食を食べます。給食室での返却指導は、後期課程の教員が中心となって指導します。

ランチルームでの交流給食は、交流を通して「人と関わり合う喜びを感じとらせると共に、上級生は自己有用感を育て、下級生は上級生に対して、尊敬の念や感謝する心の成長を促す。」ことを目的とし、異学年や支援学級との交流給食を行っています。

5 児童生徒会活動の取組み（保健給食委員会）

保健給食委員会活動は、5、6年生と後期課程（中学生）の児童生徒が一緒に行います。日々の活動や集会での発表の他、さつまいもの栽培活動を行っています。

9年生が中心となり、土づくり、苗植え、水やり、収穫祭をしました。収穫祭では、後期課程の生徒がリーダーとなり、調理実習を行いました。（スイートポテトとふかし芋）



土づくり



苗植え



収穫作業



調理実習



6 保護者との連携した取組み



PTA 給食文化委員会が中心となり、PTA 給食試食会や料理教室を行います。

料理教室では、テーマ「豚肉 de 中華料理！」として、手軽で美味しい料理を作りました。

メニュー：手作り豚まん・筍と豚ひき肉の炒め物
レンジ煮豚・たっぷりキャベツの胡麻スープ
みかん大福



和泉市の給食
キャラクター
「こんちゃん」
です。

親子料理講習会「おいしい阪南食べるんじゃー！」

平成29年7月26日（水）、27日（木）、地元の郷土料理をよく知る方に、阪南市の郷土料理を教えていただきました。郷土料理の“えびなす（じゃこごうこ）”は、地元でとれたえびじゃこと水なすを炊いたもので、本来は古漬けの水なすを使って作ります。講習会では給食と同様、生の水なすを使って作りました。また“おにぎらず”は、玉子焼ときんぴらごぼうを具にして、阪南市産の海苔で包みました。

参加者は46名（親子23組）で、班ごとに給食センターの調理員さんが付き、小学生にもわかりやすく指導していただきました。給食では苦手な子どもが多い“えびなす”ですが、初めて食べた保護者からは「えびのだしが効いていておいしい」、子供からは「自分で作るとおいしい」との声があがりました。えびじゃこと水なすは夏が旬です。夏休み中に“えびなす”を家でも作ることを約束し、閉会しました。

講習会に先立ち『三色戦隊 タベルンジャー』によるバランス良く食べよう！の指導も行われ、会場は大盛り上がりでした。

●●● メニュー ●●●

- おにぎらず（阪南市産の海苔を使って）
- すまし汁
- えびなす（阪南市の郷土料理）
- ぶどうゼリー（給食の好評献立）

大阪で海苔の養殖をしているのは阪南市の3業者だけです。



感想

- またお家で作ってみたい。お兄ちゃんにも教えてあげたい。
- 自分で作った料理はおいしかった。
- おにぎらずを作るのが楽しかった。
- 阪南市のメニューというのがとても良かったし、郷土料理を親子で作る機会がなかったので、とても良い機会になりました。
- なかなか自宅で料理をさせる機会がないので、良い経験をさせていただきました。
- 子どもと一緒に参加して、子どもが成長していることを料理を通じて感じました。

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のたまねぎの成長記録ができましたのでお伝えします。

今年度の収穫は、**大阪府学校栄養士協議会の方々**に協力を依頼し、給食会職員と共に収穫を実施いたしました。

植え付けの日

●平成29年11月25日



契約栽培地(約400坪の畑) 苗植え付けの様子

●平成30年1月16日



苗付け時に比べると少し成長しています。

●4月5日



大きく成長し青々としています。

●5月16日



玉ねぎの形になっています。

収穫日

●5月26日



収穫前のたまねぎ



収穫の様子



上部の葉と根をはさみで切っている様子



収穫後の記念写真

大阪府栄養士協議会のみなさまに収穫のお手伝いをさせていただきました。



忠岡町立東中岡小学校
教諭の長男
本田 たくま(5歳)ちゃん

曇り空の下、畑一面の玉ねぎを見てびっくり。農家の方に教えて頂き黙々と作業、山のように積まれた玉ねぎの根を切る数時間。「やったー」充実した1日でした。
忠岡町立東中岡小学校
栄養教諭 小林 典子さん



実際に作業に参加させていただき、農家の方々の大変さを、改めて感じる事ができました。土のにおいや玉ねぎのカット作業など、体験したことを子供たちにも伝えていきたいと思っております。ありがとうございました。
藤井寺市柏原市学校給食センター
栄養教諭 抜井 好さん

学校給食用たまねぎ栽培における農業体験事業

●対象校：和泉市立南松尾はつが野学園 植え付け日平成29年11月21日3年生⇒収穫日平成30年6月8日4年生参加児童20名

収穫の様子と児童の感想



給食でみんなに食べてもらうためにがんばってぬこう！



玉ねぎって、土の中にうまっていてかと思ってた！



児童：キャー、ミミスがでてきた。こわーい！
先生：栄養のある良い土だからミミスがいるんだよ。



大小、いろいろな大きさの玉ねぎがでてきました。



重たいなあ。でも、みんなががんばって運ぼう。



葉と根をていねいに、はさみできれいにカット。



とても甘くておいしいな。今迄食べた中で一番やなあ。



たくさん収穫できました。ありがとうございました。

■ 平成 30 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6日(金)に当学校給食会会議室にて開催いたしました。

連絡会では、引き続き安全安心なパン・米飯を供給するために食品衛生研修を実施した後に、30年度の原料申請方法をはじめとした事務連絡を行いました。

研修の主な項目は、以下の3点です。

① HACCP の義務化について

法改正に伴う食品衛生行政情報として、HACCP の義務化について説明を行いました。HACCP は営業許可ではなく守るべき衛生基準であり許可、認証、届出は不要であること、大阪府学校給食会の指定工場は、既に大阪版「食の安心認証制度」を所得している為、過剰な心配は不要であることの確認を行いました。

② 昨年度の巡回調査結果の考察

昨年度実施した巡回調査の結果を踏まえて指摘の多かった箇所、クレーム発生数、原因について工場名を伏せる形で開示を行い、他工場と比べて各工場の現状を確認しました。また、昨年の苦情発生が多かった毛髪、昆虫について工場側が、どのような対策を取っていくのが良いのかについても併せて考察を行いました。

③ 10 倍ルーペの貸与と捕虫トラップの観察

大阪府学校給食会で各工場の安全面・衛生面の向上を目的として、10 倍ルーペと中心温度計を購入しました。10 倍ルーペには各工場に貸与し異物の確認に活用し、パンの中心温度を計るデジタル温度計はパン米飯組合へ貸与し、各工場の温度計の校正に使用することにいたしました。今回の研修では、各工場より捕虫トラップを持参いただき、実際にルーペを使用して工場内で発見された虫について観察を併せて行いました。

今回の研修の内容について、各工場の従業員にも伝達を行ってもらい、一丸となって取り組む方向性を確認すると共に、給食会では、改めて工場に立ち入り、衛生状態の確認や衛生指導を行う予定です。これからも安全安心な学校給食用パン及び米飯をお届けできるように努めてまいります。



10 倍ルーペ

🌾 バケツ稲作りもみ種の配布 🧑🌾



配布銘柄

- ★滋賀県産 キヌヒカリ
- ★香川県産 ヒノヒカリ
- ★青森県産 つがるロマン



昨年度の感想

- 稲を育てたことで、自分たちが日頃から食べている米が農家の人の努力によって作られていることを知り、感謝の気持ちでいただくことができました。
- お米ができるまで、たくさんの工程があるので、児童は授業のたびに今日どんな体験をするのか楽しみにしている様子でした。米作りの後は、しめ縄作りや、おにぎり作りに活用し、1年を通して取り組むことができました。
- バケツ稲作りは、教室の近くで育てることができるので観察や手入れが容易です。

子供たち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 121 校 8,748 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。



田植え



収穫前



精米



第72回大阪府学校給食大会

日時 平成30年7月23日(月) 12:30~16:20

会場 大阪市中央公会堂

実践発表 「生きる力をはぐくむ食育活動」

泉佐野市立佐野台小学校

校長 佐々木 理江氏

教頭 伊藤 晴基氏

講演 「給食室からも食育の実践を始めよう」

講師 福岡県福岡市立南当仁小学校

元校長 村本 繁氏

元学校給食調理員 山野 みよ子氏



大阪府学校給食展示・試食会

日時 平成30年7月25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30年8月7日(火)・8日(水)
9:30~16:30 (予定)

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講習会



学校給食管理システム(栄養管理ソフト)講習会

日時 平成30年8月1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
中級者講習



食育講演会・おおさか学校給食献立コンテスト及び朝食フォトコンテストの表彰式

●食育講演会 「内容:未定」

表彰日時 平成30年12月25日(火) 14:00~16:00

会場 ホテルアウリーナ大阪

●大阪学校給食献立コンテスト

テーマ こんな給食たべたいなあ!
「たのしいスペシャル行事食!」

応募資格 大阪府内の小学校(5年生、6年生)、
特別支援学校小学部(5年生、6年生)

募集メ切 10月19日(金) 必着

●朝食フォトコンテスト

テーマ こんな朝食たべたいなあ!
「我家のホリデイモーニング」

応募資格 大阪府内の中学生(支援学校等を含む)

募集メ切 9月28日(金) 必着



学校給食献立コンテスト



おおさか学校給食 献立コンテスト



フォトコンテスト

食育・安全衛生教材の貸出のご案内

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 (<http://www.oskz.com/>) → **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一緒にご利用をお願いします。

- 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ヶ月とします。
- 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)



新しい教材のご紹介

塩分計



カード



そのまんま お弁当料理カード

書籍



日本の伝統行事・行事食



季節の食べものクイズ絵本



食育推進 支援セミナー調師 倉澤先生推薦

子どもの発達にあわせて教える

フードモデル

油に気をつけようシリーズ
ポテトチップス・チョコレート・シュウクリーム



食育推進 支援セミナー調師 畑中先生推薦



フツの子の思春期



思春期をめぐる冒険



好きなものにはワケがある

授業作りセット

★平成 29 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。

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指導案や細案、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います。

◆島本町グループ作成

国語科 3年生 「きせつという言葉 冬の楽しみ」



◆島本町グループ作成

社会科 6年生 「江戸幕府と天下統一」



◆八尾市グループ作成

社会科 5年生 「わたしたちの食生活と食料生産」



◆中学校グループ作成

道徳 中学2年生 「ありがとう。のこころ」



■ 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ます。

		区分	項目	検査基準	検査回数	H 30 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	7月
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月・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月・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月・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	11月
		安全	細菌数・大腸菌数	食品衛生法等	年1回	11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		
	加熱熟肉製品	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30年度 大阪府学校給食用物資運営委員名簿

地区	所属	氏名	地区	所属	氏名
1	大阪市教育委員会	金岡 有奈	28	松原市立第三中学校	瀬尾 麻衣子
2	大阪市教育委員会	若野 暢代	29	羽曳野市立学校給食センター（白鳥小学校）	田中 リ工
3	大阪市教育委員会（大阪市立横堤小学校）	平 香	30	富田林市教育委員会	南野 未希
4	豊中市教育委員会	玉野 絹容	31	富田林市立学校給食センター	長谷川 友香
5	豊中市教育委員会	福島 美恵	32	河内長野市教育委員会	車谷 幸子
6	池田市教育委員会	古川 純子	33	大阪狭山市立第三中学校	大月 和子
7	池田市教育委員会	大山 良恵	34	太子町立学校給食センター	吉田 玲子
8	箕面市教育委員会	北野 敏昭	35	南河内地区 河南町立中学校	池田 かねる
9	能勢町立能勢小学校	瀧花 侑香	36	千早赤阪村立学校給食センター	阪本 恵津子
10	豊能町立光風台小学校	成瀬 文	37	堺市教育委員会	円山 あい
11	吹田市教育委員会	杉村 知佐子	38	(公財) 堺市学校給食協会	浪越 俊恵
12	高槻市教育委員会	深本 広子	39	和泉市教育委員会	西田 康介
13	茨木市教育委員会	山本 静香	40	泉北地区 和泉市立青葉はつが野小学校	福井 美佐子
14	茨木市教育委員会	淡路 友香子	41	高石市立東羽衣小学校	岩田 万智子
15	摂津市教育委員会	長澤 佳奈里	42	泉大津市立条東小学校	小田 真嗣
16	島本町教育委員会	萩原 由紀子	43	忠岡町立忠岡小学校	阪上 遥
17	守口市教育委員会	南 茉莉恵	44	岸和田市教育委員会	奥田 いづみ
18	枚方市教育委員会	田中 洋子	45	貝塚市教育委員会	西村 友里子
19	寝屋川市教育委員会	小嶋 智恵	46	泉佐野市立学校給食センター	高石 美由紀
20	大東市教育委員会	中村 夫美	47	泉佐野市立中学校給食センター	松田 聡美
21	大東市教育委員会	西村 英里子	48	泉南地区 泉南市立学校給食センター（泉南市立鳴瀬小学校）	泉 知香子
22	門真市教育委員会	宇都 知加子	49	熊取町立中央小学校	坪倉 由佳里
23	四條畷市立学校給食センター	池口 一馬	50	田尻町立小学校	市政 雅美
24	交野市立学校給食センター	植田 幸子	51	阪南市立学校給食センター	井辺 純代
25	中河内地区 公益財団法人東大阪市学校給食会	大堀 和俊	52	岬町立多奈川小学校	高濱 亜季
26	八尾市教育委員会	田中 千春	53	府立学校 大阪府立西浦支援学校	高 奈緒子
27	南河内地区 藤井寺市柏原市学校給食組合	高石 結衣			

■ 公益財団法人大阪府学校給食会の組織 (平成 30 年 7 月現在)

■ 役員等

役職名	氏名
理事長	箸尾谷 知也
常務理事	中井 正二
理事	笠間 光弘
理事	田中 実
理事	堀井 美紀子
監事	宮井 秀明
監事	安井 好美

■ 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

役職名	氏名
事務局長(総務経理課長兼務)	上野 智
事務局次長(食育・安全課長兼務)	河村 慎介
事務局参事(安全・衛生担当)	中村 聡

■ 総務経理課

役職名	事務分担	氏名
課長	総括	上野 智
総括主査	総務経理事業担当	川口 康司
副主査	総務経理管理担当	丸山 菜穂子

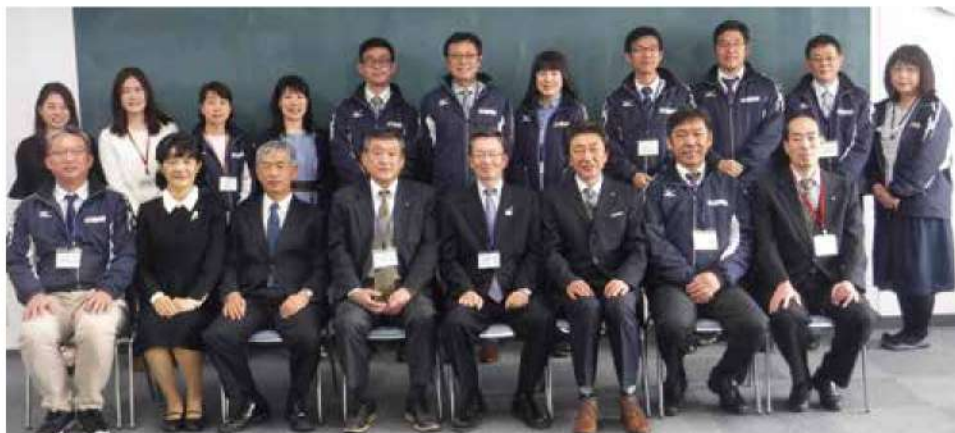
■ 物資企画課

役職名	事務分担	氏名
課長	総括	荒木 正人
主査	基幹物資(牛乳担当)	奥田 豊
主査	一般物資担当	植木 隆光
主事	一般物資担当	山田 孝次
主事	基幹物資(米担当)	高相 順子
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	中川 雅代

■ 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
参事	安全・衛生担当	立花 敏男
主査	安全・衛生担当	吉留 慶子
主事	食育担当	早川 沙織
主事	食育担当	北野 若菜

公益財団法人 大阪府学校給食会職員



北野 若菜	早川 沙織	吉留 慶子	丸山 菜穂子	森山 巧也	山田 孝次	高相 順子	植木 隆光	小橋口 圭彦	奥田 豊	中川 雅代
川口 康司	瀧本 悦子	立花 敏男	上野 智	中井 正二	河村 慎介	荒木 正人	中村 聡			

新任紹介

主事 山田 孝次

この4月より、大阪府学校給食会に入社いたしました、山田 孝次です。

物資企画課で一般物資を担当していきますが、大阪府内の子供たちに安心して給食を食べるために、給食用物資の安定供給を継続的に行っていきたくと思います。

大阪府学校給食会の物資企画課での仕事の延長上に、子供たちの笑顔があり栄養・健康面を含めた広義での食育につながって行くと思っておりますので、日々の仕事はもとより、半年後・1年後・3年後・5年後を考えた形で、仕事に従事してまいります。



主事 高相 順子

この4月より、大阪府学校給食会に入社いたしました高相(タカソウ)と申します。物資企画課の配属となり、基幹物資にて米の担当をさせていただくことになりました。

大阪府の子供たちが食べる給食に使われる主食の担当として、安心・信頼していただける物資を供給する責務がある事を自覚し、緊張感を持って仕事を進めていきたいと思っております。

また、毎日、安全で安心して、健康的でおいしく楽しい給食の提供に取り組んでおられる皆様を、少しでもお手伝いできればと思っております。

一日でも早く業務を習得し、皆様のお役に立てるよう一所懸命頑張る所存ですので、何卒宜しくお願い致します。



新商品の紹介

大阪産筍入りメンチカツ

特長

大阪産の筍と当給食会取扱いのソテードオニオンを使用したメンチカツです。メンチカツの中に筍の食感があり、食べ応えたっぷりです。給食のメインとしてご利用下さい。

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	配送区分	センター	単独校
40g	冷凍	365日	直送	43.12円	45.28円
50g	冷凍	365日	直送	52.84円	55.00円

製造工場：サンレイ食品(株)、取扱業者：SN食品研究所



元気もりもりのりなっとう

特長

納豆、かぼちゃ、人参、海苔を使用し、カラフルな色とりどりのふりかけにしました。ご飯にかけるふりかけとしてご利用下さい。

売渡価格(税込) ※平成30年度1学期分の価格です。

規格	賞味期限	保存方法	配送区分	センター・単独校同一
3g	365日	常温	倉庫	20.67円

製造・取扱業者：岡田海苔(株)



食育講座

なにわの郷土料理



豆腐とえだまめのふわふわ揚げ えだまめ・説明

えだまめとは、「畑の肉」と呼ばれる大豆の未熟な種子を収穫したものです。枝つきのままゆでて食べることから、この名がつけました。栄養的にも優れており、良質のタンパク質、ビタミンB1、ビタミンB2、カルシウム、鉄分、カリウム、食物繊維、大豆にはないビタミンCも多く含有しています。

えだまめのうまみは、糖分とアミノ酸の量が決め手です。しかし、枝からもぎ取り、2日経過すると半減してしまうため、美味しさも減ってしまいます。新鮮なものを購入して作りましょう。



材料(4人分)

木綿豆腐……………400g
 えだまめ……………200g
 (正味80g)
 鶏ささみ……………2本
 にんじん……………20g
 きくらげ(干)……………3g
 生姜しぼり汁……………少々
 醤油……………5g
 酒……………15g
 塩……………2g
 片栗粉……………30g
 揚げ油……………適量
 プチトマト……………8個
 青しそ……………4枚
 スダチ……………2個

【作り方】

- ①豆腐は熱湯に入れて、ひと煮立ちしたらザルにあげて、水をきってさます。
- ②鶏ささみは5mm角に切る。にんじんは2cmの千切り、きくらげは、水でもどしてから千切りにする。
- ③えだまめは、色よくゆでてさやと皮をむく。
- ④①の豆腐をボールの中でつぶし、生姜のしぼり汁、醤油、酒、片栗粉を加えてよく混ぜる。えだまめ、鶏ささみ、にんじん、きくらげを加えて混ぜる。
- ⑤直径5cm、厚さ1cmの丸い形にして一人4個作る。
- ⑥160℃～170℃位の油で、きつね色に揚げる。
- ⑦プチトマト・青しそを添える。スダチのしぼり汁をかける。



郷土料理研究会より

編集後記

本号発行に際し、ご多忙の中ご寄稿いただいた方には、快くお受けいただき有り難うございました。ご意見、ご感想や食に関する情報、児童・生徒が書いた給食の作文や絵・書・俳句なども広く掲載したいと思っております。皆様からの情報をお待ちしております。

【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>