

学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～



大阪府立茨木支援学校

チーム学校としての 食育の推進について

大阪府教育庁 教育振興室
保健体育課 保健・給食グループ
指導主事 能阿彌 勝

平成27年12月21日の中央教育審議会の「チームとしての学校の在り方と今後の改善方策について」という答申のなかで、「チームとしての学校」いわゆる「チーム学校」という言葉が登場します。そこでは、学校が抱える様々な課題解決にむけて、教員に加え、専門的知識及び経験を有する専門スタッフや家庭・地域の方等と連携・協働し、組織的に取り組んでいくことの必要性が述べられています。

子どもたちの食に関しては、栄養の偏りや欠食・孤食などの食生活の乱れや、それに伴う肥満・痩身等、様々な課題があります。そこで、教員だけでなく「栄養教諭」が中核となり、その専門性を生かして「生きた教材」となる学校給食の献立作成や、児童生徒への栄養指導、教科等での指導に必要な資料作成、家庭・地域への啓発資料作成、家庭・地域と連携した体験活動のコーディネート等によって、食育を推進していくことが必要です。大阪府内のすべての小中学校では、「食に関する指導」の推進体制が整備され、全体計画が作成されています。また、食に関する指導内容の充実のために、府内の各市町村に栄養教諭を配置しておりますので、各学校におかれましても栄養教諭の専門性を積極的に活用していただきたいと思います。

答申では、学校と地域はパートナーとして相互に連携・協働していくことが重要であることも述べられています。食に関する指導として例えば、小学校での農家の方から教わる米作り体験や、戦争体験者による当時の食事に関する授業、他の国にルーツのある人たちの郷土料理や食習慣の学び等、教員のみでは子どもたちに体験させることのできない取組みもたくさんあります。もちろん、日々の給食調理に携わる調理員さんもその一人です。さまざまな方が参画するチーム学校での食育によって、より一層、子どもたちが健やかな心身と豊かな人間性を育むことを期待しております。

目次

| | |
|-------------------------------|-----|
| ■給食風景・挨拶 | 1 |
| ■食の教育だより「大阪府立茨木支援学校」 | 2～4 |
| ■平成30年度食育推進支援セミナー | 5 |
| ■第72回大阪府学校給食大会 | 6 |
| ■市町村だより「泉佐野市立佐野台小学校」・食育推進助成事業 | 7 |
| ■出前パン作り教室・出前魚講習会 | 8 |
| ■巡回調査報告・パン実技講習会 | 9 |
| ■物資運営委員会・学校給食展示・試食会 | 10 |
| ■行事案内 | 11 |
| ■Q & A・なにわの郷土料理 | 12 |

安心できる安全な給食と 心とからだを育む食育をめざしての取り組み



食の教育 だより

1. 学校の概要

大阪府立茨木支援学校 栄養教諭 豊田 正子

明るく、強く、きよらかに、生き抜く力を培う学校



本校は昭和 45 年に大阪府立の肢体不自由養護学校として開校しました。(大阪府立第 4 番目の養護学校・肢体不自由養護学校としては 2 番目) 今年では創立 49 年です。大阪北部に位置し、田畑や多くの自然の中で昔ながらの地域との繋がりを大切にしたい教育活動を実践し「明るく、強く、きよらかに、生き抜く力を培う」ことを目標にしています。

児童生徒一人ひとりの力を引き出す自立活動や高等部職業コースのカフェ、創立 50 周年に向けて茨木体操の考案等、共生社会の形成に向けて取り組んでいます。



| 平成 30 年 7 月現在 | 普通課程 (肢体不自由) ※医ケア=医療的ケアを要する | | | 生活課程 (知的障がい) | 職業コース | 教 職 員 |
|---------------|--------------------------------|-------------|-------------|-----------------|-------|-------|
| | 小学部 | 中学部 | 高等部 | 高等部 | | |
| 在 籍 数 | 35 (医ケア 12) | 42 (医ケア 16) | 49 (医ケア 13) | 88 | 9 | 167 |

2. 給食の内容

本校で献立作成・食材発注し、調理業務は民間業者に委託しています。給食費は小学部 280 円・中学部高等部は 340 円です。週 4 回米飯・週 1 回パンまたは麺です。季節感のある様々な食材を使い、伝統食・行事食・郷土食・世界の料理等を取り入れています。

● 献立例

- 茨木市福井地区産米のごはん・鰻鍋風のお汁(関西の季節の献立)・牛肉の甘辛炒め・ミルクアイス・牛乳
- 段階食 (食数は経管栄養や訪問籍の児童・生徒数を除く)
普通食を食べることが困難な児童生徒(43 名)には、別に圧力鍋調理・再調理をしています。



段階ごとに色分けした個人の名札の内容のとおりに作ります。

段階食は普通食と同じ食材を圧力鍋で炊きます。減圧後調味し具と汁に分けます。カッターにかけて刻み食を作ります。(大・中・小) ミキサーにかけてペースト食を作り裏ごしをします。
・かためペースト…平たいスプーンにのせて落ちないかたさ
・なめらかペースト…生クリーム状のなめらかさ



とろみ (片栗粉 + 水)
肉や魚などバサつくものに加えます。口の中でまとまりをよくし、嚥下しやすくなります。

最後に専用のふたをして配膳します。

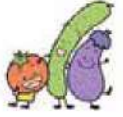


● ● 給食室の様子 ● ●

<ペーストを裏ごし> <段階食コーナー> <普通食調理>

● 食物アレルギー対応

近年、食物アレルギーを持つ児童生徒が急増しており、「食物アレルギー対応委員会」を設け、食物アレルギーに関する事柄を取り決め、安全第一に取り組んでいます。(基本的に除去対応、主菜は代替食を用意)一人ひとりに対応した個人膳を作り、給食室からは下記の内容を揃えて出し、教室で複数の教員がチェックします。



食物アレルギー専用食器(ピンク)+ふた

食物アレルギー専用盆(黄)

出しませんカード(青)
食缶に貼りつけ、入っていないことを知らせます。

食物アレルギー指示書(名前・対象食品名・対応方法記載)
保護者・担任・給食係り・給食室に配布。
それぞれが確認、チェック。

食物アレルギー対象者名札(名前・対象食品名記載)

※教室では食前に教員が複数で内容確認後 W チェックで印をする。

3.食に関する指導の取り組み

本校では、安心できる安全でおいしい給食を実施するため、校内組織では健康安全部が中心になり、「食に関する指導の全体計画・年間計画」を立て、実態に即した対応をしています。それらの一例を紹介します。

● 高等部給食委員会の活動

高等部の生徒で構成される給食委員会は、原則月一回昼休み・学期に一回 5.6 限目を利用し実施します。

月ごとのテーマにそって生徒が自主的に参加できるように給食係教員、担任が連携し、楽しく学べるように計画をします。特に三年生は、卒業後を見据えて生活と食事の関連性等を学習します。

5月: 給食委員の仕事・ポスター作成
給食委員としての仕事内容を知る
献立名記入・ポスター等を描き毎月貼る

ポスター

毎月
掲示します

7月: おやつについて考えよう
ジュースと砂糖水の飲み比べをして砂糖量を知りおやつの内容・量・時間を考える

ジュースの砂糖量にびっくり!

9月: 朝ごはんをしっかり食べよう
生徒と給食係り教員で寸劇をして朝ごはんを食べることの大切さを知る

あきら君 お父さん お姉さん

11月: 好き嫌いせず食べよう
「食べ物ビンゴ」カードを貼りつけ完成させる
バランスよく食べることの大切さを知る

自分で貼ってみてね

3月: 卒業学年リクエスト献立

ちらし寿司

スープカレー

チキンカツミラノ風

● 小学部の稲の栽培の様子
すくすく育っています、収穫が楽しみです

● 地域と連携・交流(小学部)

さつま芋の苗植から収穫・焼き芋大会

日陰で苗植

おいしく食べましょう

8月大きく育っています

いちご狩りとジャム作り

● 中学部の野菜栽培と収穫

大きくなあれ!

立派に育ちました
気持ちいい!

● 給食週間 (1月25日～31日)

「北から南の郷土料理を食べて日本を知ろう！」



給食に関わる全てのことに感謝することをねらいとし、毎年テーマを決めて実施しています。平成29年度は大雨の災害があった北海道・大分県の郷土料理を食べて復興応援の気持ちを持ちました。日本のほぼ真ん中あたりの愛知県は給食のデザートのお店があり、お世話になっていることを学びました。誰もが一番楽しみにしていた最南端の沖縄料理のサーターアングギーはとても好評でした。最終日は住み慣れた大阪府茨木市に戻り、5日間の楽しい味めぐりを無事に終えました。

感謝の気持ちを描いたメッセージカード(シーザー形)をクラスごとに出しました。

サーターアングギーが楽しみ!

毎日ペースト食をありがとう

また、ガパオライス作って!

黒豆ごはん作って!

朝早くからおいしい給食をありがとう!

児童生徒による校内放送をしました。

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>①愛知県</p> <ul style="list-style-type: none"> ・八丁味噌煮込みうどん ・鬼まんじゅう ・飲むヨーグルト | <p>②大分県</p> <ul style="list-style-type: none"> ・黄飯(くちなし) ・かやく(えそ・根菜等) ・とり天 ・デコボン ・牛乳 | <p>③沖縄県</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クファージュシー ・もずくスープ ・スパムとキャベツのチャンプルー ・サーターアングギー ・牛乳 | <p>④北海道</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚丼 ・三平汁 ・牛乳 |
|--|---|---|--|

最終日の大阪は「地産地消献立」

大阪府の農産物・加工品を多く取り入れました。

学校近隣の農家から「にこまる」を買い受けました。大粒で甘くつつやしておいしかったとの声がありました。



大阪近郊海でよく釣れる太刀魚は安全のため骨なしを使用しました。



茨木市内で収穫した大豆の加工品「龍王味噌」で味つけなにわの農産加工品です。



⑤大阪府

- ・茨木市福井産米のごはん(にこまる)
- ・太刀魚の塩焼きすだち醤油かけ
- ・大阪しろ菜の昆布和え
- ・鶏と野菜の味噌汁
- ・でっちゃんかん

茨木市のゆるキャラ

茨木童子くん



でっちゃんかん(大阪能勢の名物)大阪北部のでっちゃんかんに似せて作りしました。あんこは、茨木市内の企業のこしあんを使用しました。甘さひかえめで好評でした。3月の卒業リクエスト献立でも出しました。



大阪しろ菜は、なにわの伝統野菜18品の中のひとつです。こんぶとあわせ和え物を作りしました。



4. 今後の取り組み

本校は、誰もが安心して食べることができるよう段階食調理やアレルギー対応調理をしています。より実態に応じた給食を提供することで「食べること」を学び、生きる力を培うことに繋がります。給食が生きた教材となるよう、より一層の給食内容の充実を図っていくことが大切だと感じています。

今後も教職員・保護者・地域の諸機関との連携を密にし、個々に応じた食育の推進に努めたいと思います。

● 大阪の郷土料理いろいろ



好評でリクエストがあります



うどんぎょうざ

小田巻き蒸し

肉吸い

平成 22 年度にスタートした栄養教諭支援セミナーを改名しました

■ 平成 30 年度食育推進支援セミナー

★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★(開催中)

給食会 だより



講師

大阪市立大学非常勤講師
日下 豊子 氏

(年 3 回開催) 受講生 23 名

これまでに日下先生のセミナーを受講した方々を対象に、フォローアップ研修として実施しています。参加者 23 名が熱心に受講され、5 グループに分かれて道徳科と関連した食に関する指導の授業作りに取り組まれています。

T1 の立場である中学校の家庭科の教諭や小学校の一般の教諭も一緒にセミナーで学びながら授業作りに参加して下さっています。

7月27日(金) 10時~17時

「板書について」
道徳科 6 年「ワンガリーマータイ」などについて

8月22日(水) 10時~17時

「発問とワークシートについて」
道徳科 6 年「ワンガリーマータイ」などについて



今すぐ使える教科と関連した食に関する指導板書計画案・指導案例・ワークシート例

平成 22~29 年度迄 21 市町村で実施された授業について、修正を加え編集し指導案とワークシート等をセットにして配布しました。授業作りセットも準備しています。ご活用ください。

季節の伝統行事と行事食



春夏秋冬 18 種類の日本の季節の伝統行事と行事食についての冊子を作成し配布しました。貸出教材としてもご利用いただけます。子どもたちの食育指導にお役立てください。

★児童・生徒の食に関する課題の対処方法についての研修★(開催中)



講師

関西福祉科学大学教授
倉澤 茂樹 氏

(年 5 回開催) 受講生 32 名



紹介された本(「みんなく」ハンドブック)



今年度は、受講対象者を管理職・一般教諭・栄養教諭・学校栄養職員・教育委員会指導主事の方々にさせていただきました。多くの市町村より、校長先生や教諭の方にお申し込みをしていただき受講していただいています。

偏食や不器用・多動など、児童・生徒の食に関する困難さについて、作業療法士である倉澤氏の視点で、事例を紹介しながら、わかりやすく、評価や指導方法について、楽しく熱心に講義をしていただいています。



第72回 大阪府学校給食大会

去る7月23日(月)に大阪府学校給食大会を大阪府中央公会堂で開催し、学校給食において功績のあった優良学校・功労者の表彰式を行いました。(今回の大会では、初めて団体表彰としてPTAの表彰がありました。)

永年にわたり学校給食の発展と充実にご尽力いただきましたことに感謝を申し上げます。



第72回 大阪府学校給食大会 平成30年7月23日(月) 於 大阪府中央公会堂

実践発表

「生きる力をはぐくむ食育活動」

- 発表者
泉佐野市立佐野台小学校 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



平成30年度 大阪府学校給食表彰者名簿

優良学校(8校)

(敬称略)

| 地区名 | 学校名 | 学校長名 |
|-----|--------------|--------|
| 大阪市 | 大阪市立生江小学校 | 喜多 芳星 |
| | 大阪市立高倉小学校 | 定金 洋介 |
| | 大阪市立北巽小学校 | 山西 勝仁 |
| 北河内 | 大東市立氷野小学校 | 渡部 直実 |
| 中河内 | 東大阪市立長瀬南小学校 | 岩下 佳代子 |
| 南河内 | 大阪狭山市立南第一小学校 | 西川 理嘉 |
| 泉北 | 高石市立加茂小学校 | 澤 理佳 |
| 泉南 | 泉佐野市立佐野台小学校 | 佐々木 理江 |

学校給食会推薦団体の部(2団体)

| 区分 | 団体名 | 代表者名 |
|--------------------|-----------------|-------|
| 公益財団法人 大阪府学校給食会 | 泉佐野市立佐野台小学校 PTA | 水取 博隆 |
| | 株式会社ジョートー食品 | 大藤 公江 |

功労者

(1) 教職員・教育委員会事務局等の部(13名)

| 地区名 | 所属名 | 氏名 |
|-----|---|--------|
| 大阪市 | 大阪市立育和小学校 | 兼松 朋子 |
| | 大阪市立野田小学校 | 江見 恵美子 |
| | 大阪市立天下茶屋小学校 | 吉澤 幸子 |
| | 大阪市立東都島小学校 | 大向 律子 |
| 豊能 | 箕面市教育委員会事務局 子ども未来創造局 学校給食室 | 溝畑 まり子 |
| 三島 | 吹田市立千里第二小学校 | 豊留 由美子 |
| 北河内 | 守口市立錦小学校 | 田崎 静 |
| | 大東市立氷野小学校 | 太田 麗 |
| 中河内 | 東大阪市立岩田西小学校 | 奥田 淳子 |
| | 藤井寺市柏原市学校給食組合 | 白木 信生 |
| 南河内 | 藤井寺市立道明寺南小学校 (藤井寺市柏原市学校給食組合 教育委員会事務局勤務) | 京谷 美和子 |
| 泉北 | 和泉市立石尾中学校 | 伊藤 由華 |
| 泉南 | 熊取町立東小学校 | 林 恵子 |

(2) 学校給食調理員の部(10名)

| 地区名 | 所属名 | 氏名 |
|-----|---------------------------|--------|
| 大阪市 | 大阪市立菅北小学校 | 奥田 浪恵 |
| | 大阪市立開平小学校 | 吉松 正代 |
| | 大阪市立南恩加島小学校 | 川畑 美津子 |
| | 大阪市立野里小学校 | 倉島 明子 |
| | 大阪市立川北小学校 | 西川 由江 |
| 豊能 | 箕面市立箕面小学校 | 中田 一也 |
| 三島 | 高槻市立清水小学校 | 中川 圭子 |
| 北河内 | 交野市立学校給食センター | 尾形 直樹 |
| 南河内 | 藤井寺市柏原市学校給食組合 教育委員会事務局 | 西川 善浩 |
| 泉南 | 貝塚市立北小学校 | 小西 敦子 |

■ 平成 30 年度大阪府学校給食大会表彰

大阪府学校給食会推薦 優良団体の部を受賞して

泉佐野市立佐野台小学校 PTA 会長 水取博隆



この度は、素晴らしい賞を頂戴し、ありがとうございました。

佐野台小学校は全校児童114名の小さな学校です。そのため、子供も保護者もお互いの顔が分かり、触れ合いやすい環境です。今回、その素晴らしい環境を活かし、保護者のボランティアで、子ども食堂も開店いたしました。

愛情の原点は、美味しく栄養のある食事だと考えています。これからも、「食」を通して地域で子供を見守っていきたいと思います。ありがとうございました。



給食大会表彰授与の様子
(PTA 役員 井伊 唯 氏)



子ども食堂(キリンの家)の様子



調理(カレー)の様子

■ 大阪府学校給食会 食育推進助成事業

当給食会では、大阪府内の食育推進を支援するため、食育事業を実施する団体に助成を行っています。

6月20日(水)の有識者会議におきまして、平成30年度の助成対象団体が決定しました。

- | | |
|-----------------------|--------|
| ○有識者 公認会計士・税理士 | 前川 健氏 |
| 大阪府教育庁教育振興室保健体育課 指導主事 | 能阿彌 勝氏 |
| 大阪府学校栄養士協議会代表 | 黒野 良子氏 |
| (公財)大阪府学校給食会 | 中井 正二 |
| (公財)大阪府学校給食会 | 瀧本 悦子 |

公益財団法人 大阪府学校給食会 食育推進事業助成団体一覧表

| No. | 主催者(実施団体名) | 事業名 |
|-----|------------------------|--------------------------------------|
| 1 | 大東市立氷野小学校 | 学校菜園(さつまいも、かぼちゃ、ゴーヤ、その他)の活用・蓮根作り・米作り |
| 2 | 泉南市中学校区地域教育協議会 地域子育て部会 | 親子クッキング「外国の食文化を友達のおうちの人に教えてもらおう」 |
| 3 | 和泉市立緑ヶ丘小学校 | 親子料理教室 ～野菜がもっと好きになる重ね煮料理～(仮題) |
| 4 | 栄養士のための大阪食物アレルギー研究会 | 第4回夏季研修会「食物アレルギー対応 栄養士に求められていること」 |
| 5 | 阪南市立東鳥取小学校 | 親子料理講習会「食べ物の栄養や郷土料理についての指導と調理実習」 |
| 6 | 和泉市立槇尾中学校 | 麦みそをつくらう |
| 7 | 八尾市立南高安小学校 | 味噌づくり |
| 8 | 和泉市立国府小学校 | みそ作り体験事業 |
| 9 | 吹田市立第三中学校 | 野菜を栽培収穫し調理する。 |
| 10 | 大阪市立西九条小学校 | わくわく 親子クッキング |
| 11 | 八尾市教育研究会食育部 | 豊かな心と身体をはぐくむための給食指導や食育はどうあるべきか |
| 12 | 富田林市立第二中学校 | 若草学級 収穫祭 |
| 13 | 吹田市立豊津中学校支援学級 | 野菜の栽培と観察記録・夏休み(登校日)に畑でとれた夏野菜で調理実習等 |
| 14 | 大東市教育委員会(住道南小学校・灰塚小学校) | 田植え・稲刈り体験 |
| 15 | 富田林市立高辺台小学校 | たかべ みそ汁 元気いっぱい |
| 16 | すこやかネット明治池 | すこやかネット明治池 親子料理教室 |
| 17 | 高槻市立第四中学校 | 高槻市立第四中学校区 親子料理教室 |
| 18 | 高槻市立五領小学校 | 高槻市立五領中学校区 親子料理教室 |
| 19 | 高槻市立南平台小学校 | 親子クッキング教室「和食プロの料理人に学ぶ」 |
| 20 | 高槻市立五百住小学校 | 親子クッキング教室「和食プロの料理人の京都 吉兆に学ぶ」 |
| 21 | 高槻市立玉川小学校 | 野菜の栽培活動 |
| 22 | 高槻市立柳川小学校 | 校内の親子料理教室(簡単なおやつづくり)(簡単な昼食づくり)等 |
| 23 | 高槻市立寿栄小学校 | 寿栄ファミリー教室「夏休みに作ってほしい献立」 |
| 24 | 高槻市立冠小学校 | 親子料理教室「手作りおせち料理にチャレンジ!」 |
| 25 | 高槻市立第十中学校、桜台小学校、竹の内小学校 | 親子料理教室「塩分摂取について」講義・調理実習 |
| 26 | 富田林市立伏山台小学校 | ひまわりお茶会・収穫祭 |

■ 学校給食出前パン作り教室 (開催中)

給食会 だより

今年度も大阪府内20箇所でお出前パン作り教室を実施しています。学校給食で食べているパンと同じ材料を使ったパン教室は毎年大人気です。パンを作ることによって子供たちの食への興味、理解が深まることを期待しています。

岸和田市学校給食センターへ行ってきました！岸和田市内の中学校 11校から 32名の生徒さんが参加されました。



パンの特級技能士の資格をお持ちの藤井憲一先生に形の作り方を教えてもらいます。



コッペパンや動物パンなどみんな上手に形づくりに取り組んでいます。



ミキサーで小麦粉からパン生地ができる様子を観察します。



とっても良い香りのパンが焼きあがりました。

参加者の感想

- 機械がなかった昔は全て人の手でこねていたと知り、おどろきました。色々な機械を使ってたくさんの人が作って下さっているので、感謝をして給食を食べようとあらためて思いました。学校みんなにも知ってもらいたいです。
- 給食のパンが時間をかけて作られているのが分かりました。コッペパンは簡単そうに見えるけど、難しくビックリしました。これからはできるだけ残さず食べたいと思いました。

■ 出前魚講習会 和泉市立富秋中学校 (開催中)

大阪府の水産業への理解を深めるとともに魚を見る・触る・おろす体験を通じて、にがてな子も多い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。

7月18日(水)、和泉市立富秋中学校にて家庭科クラブの生徒12名と校長先生、教頭先生も参加して出前魚講習会を行いました。大阪府漁業協同組合連合会の先生の実演がはじまるとみんな興味深く熱心に見入っていました。



大阪府水産課による魚の講習



かつおのぬいぐるみも登場



大阪府漁連 講師による実演。みんな表情が真剣です。



「うろこ取り」結構飛び散ります。

生徒による体験実習



「頭を落とす」「腹を切る」のが結構難しい。

感想

- 魚をさばくのは難しかった。特に頭をおとしたり、腹を切ったりするのが難しかった。
- 魚を食べるのは好きじゃないけど、自分でさばいたらおいしく感じた。
- 家族でよく釣りに行くので、これからは一緒にさばいてみたい。
- 内臓をとるのが気持ち悪かった。 やってみると意外と簡単だった。
- こういう体験ができて楽しかった。家でもやってみたい。

■ 大阪府牛乳工場及び製粉工場巡回調査

本年度も、府内の児童・生徒に安全・安心な牛乳やパンの原料となる小麦粉の提供ができるよう、関係工場の巡回調査を実施し、衛生確認及び指導を行いました。

大阪府学校給食用牛乳供給事業者工場 11工場

平成30年5月17日(木)から7月11日(水)まで、各工場学校給食用牛乳の製造時間に合わせて、各市町の職員や栄養教諭等学校関係者や大阪府教育庁、大阪府流通対策室の職員の方々と大阪府学校給食用牛乳供給事業者工場11工場の巡回調査を実施しました。

施設・設備の点検をはじめ、原乳の受乳時から製品出荷までの間の温度管理や各種検査内容・検査体制及び衛生関連記録等について確認しました。

今回は、重点確認事項として、緊急時における連絡体制の状況及び異物混入防止対策についても調査を行いました。



牛乳の検査室



洗瓶機

大阪府学校給食用小麦製粉 3工場

平成30年6月8日(金)・15日(金)・20日(水)に当給食会主催で各市担当職員の方々とともに、学校給食用小麦製粉3工場の巡回調査を行いました。

原料小麦の多くは、カナダ・アメリカ合衆国・オーストラリアからの輸入小麦ですが、それに混ざってくる小石等各種夾雑物の除去や、粉碎・製粉・均質化に係る様々の機器類や包装機械及び製品保管庫等の確認を行いました。



製粉工場の内部の様子



異物除去の様子

■ 大阪府学校給食用パン実技講習会

開催日 平成30年8月7日(火) 8日(水)

会場 大阪パン会館

大阪府学校給食会と大阪学校給食パン・米飯協同組合の共催でパンに関する基礎知識・製パン技術、品質審査の方法等の講習を行いました。

2日間の講習は講義と実技で盛りだくさんな内容でした。



講習内容

- ・製パン法の講義
- ・手ごねでの生地作り
- ・パンの品質審査方法の講義・実技

♪参加者からの感想♪

- ・給食指導で活かしたい。パン嫌いな子もいるので、働く人、作り方、豆知識を伝えて楽しく残食のない給食にしていきたい。
- ・普段パン工場に行く機会がないので、現場の人と話す機会ができて有難かった。
- ・製パン方法や特徴、品質を審査する際の基準について学ぶことができた。いつも給食で持ってきているパンの品質がどうなのか、確認してみたい。



■ 大阪府学校給食用物資運営委員会 平成30年度7月4日(水)

委員長 田中 洋子 氏 (枚方市教育委員会)
副委員長 田中 リエ 氏 (羽曳野市立学校給食センター)
副委員長 車谷 幸子 氏 (河内長野市立学校給食センター)

大阪府学校給食会会議室において、平成30年度第1回物資運営委員会全体会を開催しました。平成30年度の物資運営委員会委員長及び副委員長を選任し、小委員会委員を選出しました。続いて、例年同様に今年度の日程や一般物資供給経路及び規格基準、検査基準、平成30年度2学期分売渡価格等の審議を行いました。また、後半では「大阪府学校給食用牛乳供給事業に関する説明」と「食品の異物混入について」の2つのテーマで講演を行い、委員の方々からは質問が出るなど有意義な時間となりました。



平成30年度の委員の皆様、よろしくお願ひします。

■ 平成30年度 大阪府学校給食展示・試食会

テーマ 大阪の子供たちの健やかな成長を願って私たちは学校給食の食育を応援します

開催日 平成30年7月25日(水) 13時～16時 **会場** ホテルアウリーナ大阪 4F「金剛」

参加者 322名 **共催** 大阪学校給食パン・米飯協同組合

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。

今回は食物アレルギー関連の食品や、非常食、保存食関係の食品、大阪府産原料を使用した物資をより多く取りそろえ、大盛況でした。

パン・米飯コーナー

○「お楽しみパン」「新作パン」(オレンジピールパン、アロマもち麦パン、はちみつレモンパン、黒糖きなこ芋パン、穀物パン)、「推奨パン」(鉄分強化パン)「米粉パン」等14種類のパンを展示しました。

○「パン作り体験コーナー」では米粉(グルテン添加)を使用し、パンを作る工程を体験し、「特別成型加工見本パン」では特別成型の見本を展示しました。

○新作の昆布ご飯を含めたチキンライスや炊き込みごはん等8種類を展示し、試食していただきました。



一般物資コーナー

○給食会取扱食品、大阪産を使用した食品、食物アレルギー対応食品、その他新規取扱提案食品の展示・試食をしていただきました。(出展は28業者)

また、今年度は「災害用備蓄品コーナー」を設けました。



食育・衛生コーナー

○食育・安全に関する指導教材、献立コンテスト入賞作品の展示を行いました。

○今回は「食の安全衛生相談コーナー」を設置しました。異物の事例についてやATP検査の方法、手洗いチェッカーについての質問や、糖度計や塩分計など貸出についても質問がありました。



出展された物資及び教材貸出に
関するお問い合わせは
当給食会まで

Tel 06-6942-3838 (物資企画課)
Tel 06-6942-3839 (食育・安全課)

行事案内

今後の給食会関係行事・事業です。皆様のご参加をお待ちしています。

大阪府学校給食用精米試食会

開催日 平成30年10月19日(金) 14時～17時

会場 大阪赤十字会館3階301号室



昨年度の様子



☆フォトコンテスト審査投票も予定しています。

学校給食献立講習会

開催日

平成31年2月5日(火)
14時～17時



会場 大阪ガス(株) ハグミュージアム
大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

講師 服部工業株式会社 職員

対象 府内栄養教諭・学校栄養職員等 35名

調理内容

大量調理用の厨房器具を使用して調理実習をします。展示されている各メーカーの最新の厨房器具を見学していただけます。

給食会が取り扱っている物資の紹介もいたします。

使用予定の厨房器具

- ・スチームコンベクションオープン
- ・回転釜
- ・立体炊飯器
- ・フライヤーなど

現場で使用する器具を使用して実習します。



実施献立は、物資運営委員の数名にご協力していただき考案します。

食育講演会・一般物資展示会

開催日 平成30年12月25日(火)

展示会 12時～14時 16時～17時

コンテスト表彰式 14時～14時半

食育講演会 14時半～16時

会場 ホテルアウィーナ大阪

食育講演会講師

料理研究家 村上 祥子 氏(予定)



過去の様子

同会場にて献立コンテスト、朝食フォトコンテストの最優秀者に表彰を行います。



Q & A

Q. スーパー玄米って何ですか？

- A. 大阪産の玄米を 6000 気圧の水圧で加工したものです。水圧でお米を加工する事により、やわらかく美味しい玄米に変身します。
炊飯器で手軽に炊飯でき、消化吸収も良くなっています。
一晩中浸漬する手間がかからず、また固くなく、白ごはんと同じように食する事ができます。
栄養面では、ビタミンEが白米の約7倍、ビタミンB1が白米の約6倍、食物繊維が白米の約6倍です。白米と混ぜてもよし、玄米100%でお召し上がりになってもよし。お好みでお召し上がりください。



Q. 救給カレーって何？

- A. 特徴は、長期保存が可能で、温めずにそのまま食べられるカレーライスです。レトルトパウチに入っていて、開封後軽く混ぜてそのまま食べられます。スプーンが付属しています。常温保存で賞味期限は3年(1095日)です。
温めて召し上がる場合は、封を切らずに5分～10分温めてください。
自然災害などに備えて、備蓄できるので市町村で実績があり、防災の日や救急の日にご利用いただいています。受注生産のため、ご使用される2ヶ月前に注文してください。

食物アレルギー特定原材料等
27品目不使用



| 発注単位 | 税込価格 |
|-------------|--------|
| 250g 30食 | 9,669円 |
| 150g 40食 | 9,720円 |

※平成30年度
2学期の価格

食育講座 なにわの郷土料理



たこめし たこ・説明

- ・河内の夏祭りは「たこ祭り」とも言い、ゆでだこやきゅうりの酢の物などにして食べた。たこの足が吸い付くことから、稲が田んぼによく吸い付いて、豊作になるようにとの願いがこめられていた。
- ・しょうがの辛み成分のジンゲロンやショウガオールには、発汗、殺菌、食欲増進作用がある。胃腸を温めて、冷えを取る、吐き気を止めるなどの薬膳効果がある。



材料（4人分）

精白米…………… 2カップ だし昆布…………… 5cm 酒…………… 15g
ゆでだこ…………… 150g うすくち醤油… 10g 塩…………… 1g
しょうが…………… 10g

【作り方】

- ①米は洗い、360ccの水を入れ、昆布を入れ30分以上置く。
- ②たこは、うす切りし、しょうがはせん切りにする。
- ③①に調味料も混ぜ、たこ、しょうが(飾り用を残す)を、ざっと混ぜて炊飯する。
- ④昆布を取り出し、全体を混ぜる。器に盛り、しょうがを飾る。



編集後記

郷土料理研究会より

この度の日本各地の地震・大雨・台風の災害により、お亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りいたしますとともに、被災された皆様に、ここに謹んで心からお見舞い申し上げます。

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皆様に御礼申し上げます。

今年度より、食育推進支援セミナーがスタートしました。多くの学校から校長先生・一般教諭・栄養教諭・栄養職員の方々に申込みをいただき開催しております。子供たちへのご指導にお役立ていただける様に、給食会一同取り組んでおります。今後とも、給食だよりについてのご意見・ご感想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>