

学校給食だより

おおさかの

給食

～広げよう 食育の輪～



福岡県福岡市立南当仁小学校での食育



大阪府学校給食会の目指すところ

公益財団法人 大阪府学校給食会
理事長 箸尾谷 知也

日頃は、大阪府学校給食会の活動にご理解をいただき、誠にありがとうございます。本年度より学校給食会理事長に就任いたしました。「学校給食物資の安全・安心」と「学校給食の普及充実と食育の推進」を目指し、大阪府の学校給食の発展に尽力して参りますので、皆様ご協力のほどよろしくお願いいたします。

さて、昨年6月に起こりました大阪府北部を震源とする地震は、府内の各所に大きな被害をもたらしました。現在もその対応にご尽力いただいている所も多いのではないかと存じます。学校給食に関わる場所では、とりわけ緊急時の対応、給食物資の調達等で苦勞されたことと思います。この機会に、災害時の給食について見直し、検討を考えた市町村も多くあったのではないのでしょうか。当給食会としても、今後、より大きな災害等で給食物資の供給に支障が生じた場合には必要に応じて、関係指定工場と連携して出来る限りの支援をして参りたいと考えております。

また、当給食会では学校給食の運営を支援する様々な事業を行っております。食の安全・安心のために、牛乳・パン・炊飯にかかわる指定工場の巡回調査の実施や、当給食会より提供する食材の検査を行いホームページで公表しております。毎日食べるものだからこそ、安全が可視

化されることで安心につながることを思います。また、食育推進のために、研修やセミナーを開催し、教材の貸し出しや、パンや魚の出前講習、パン実技講習会等を行っております。日々、学校現場で児童・生徒と向き合う教職員の一助となりますようご活用いただければと思います。さらに、食育講演会や物資展示・試食会、学校給食の献立講習会等を行っており、それらを通して各市町村がつながり、更なる学校給食の発展に寄与することを祈念しているところでございます。

今後とも、未来を担う子供たちの健全な成長のために、信頼され、求められ、愛される給食会を目指し、職員一同励んでまいりますので、皆様ご理解とご支援を賜りますようよろしくお願いいたします。

目次

■挨拶	1
■食の教育だより「福岡県福岡市立南当仁小学校」	2～4
■食育推進助成事業/学校給食献立コンテスト受賞献立の実施	5
■食育講演会・おおさか学校給食献立コンテスト	6
■朝食フォトコンテスト	7
■食育推進支援セミナー・中学生職業体験	8
■新規取扱い商品の紹介・工場視察	9
■平成30年産大阪府学校給食用精米について・産地視察報告	10
■たまねぎの植え付け・学校給食用精米試食会	11
■パン品質審査会・学校給食パン・炊飯指定工場巡回調査 安全衛生講習会・なにわの郷土料理	12

平成 30 年 7 月に実施しました第 71 回給食大会でのご講演内容はすばらしく、多くの方からご好評を得ましたので、ご参加いただけなかった皆様にもお伝えするため記事を書きいただきました。



給食室からも食育の実践を始めよう!

食の教育 だより

福岡県福岡市立南当仁小学校 元校長 村本 繁
元給食調理員 山野 みよ子

1. 残滓量ワーストワンから始めた挑戦

私(村本)が平成 19 年に赴任した時、780 食の給食を調理員 4 名、非常勤調理員 3 名と学校栄養士 1 名で調理していました。指導職(調理員)の山野先生が私の所に顔を出し、ここ数年の下記の取組について時間が許される限り熱く語っていかれました。

- 「突撃! 給食お話し隊」として各学級に入っている
- 食材を使っでの食育展示
- 返却時には顔を見せ声をかけて顔の見える関係作り
- 調理の工夫について

心を一つにして
おいしい給食作り
を目指します



最も印象的だったのが「**残滓は私たちの通知表**」という言葉でした。そうした取り組みを重ねても、残滓量 15%で「中央区 14 校でワーストワンだ。」と悲しい顔で訴えられました。「どうしたらいいと思いますか?」と尋ねると、「給食時間を 50 分にしてください。」と言われました。そんなことで残滓が減るのだろうかと思いましたが、来年度に取り組むことを決めました。

2. 給食時間を 10 分延長して

福岡市ではゆとりの時間として各校時の間に 5 分が設定されていました。これで *10 分間給食時間を延長して 50 分が確保できます。年度初めの職員会議で給食時間の延長を説明し、遊び場を確保するために食べ終わった子から運動場に飛び出している状況もありましたので、食べ終わった子も給食時間終了まで教室から出さないことを付け加えました。子供の周りには「早く」という言葉が溢れています。「**せめて食事くらいゆっくり咀嚼しながら食べるのが大切だ。**」と告げました。こうして給食時間 50 分がスタートしました。6 月の懇談会の後、あるお母さんが「給食時間が長くなったので、夕食もゆっくり食べ、学校の話もしてくれそうです。」と嬉しそうに話してくださいました。

6 月には「残滓量が 1% になりました。」との報告があり、山野先生が「もっと残滓が減る取り組みをしましょう。」と言われました。そこで 2 学期の始業式で、15% あった残滓量が 1% に減りましたと、ペットボトルを使って児童に具体的に話しました。「もっと減らすためにどうしようか?」と話す、「**残滓を埋めよう!**」と高学年から意見が出ました。やってみようと思う人は、昼休みに給食室外の残滓置き場に集まって話しておきました。穴掘りには 2 名の 6 年生が、残滓の穴埋めには 4 年生以下の 10 名がボランティアの取り組みを始めました。

こうした取り組みは学級や家庭でも話題になり、2 月には「残滓がゼロになりました。」と嬉しい報告がもたらされました。

(※ 1・2 時間目と 3・4 時間目の間の各 5 分)



残滓穴埋め作業



お見事! 完食



残滓がゼロに。御飯もからっぽ!

3.給食室からのとりくみ

私(山野)が赴任当時、給食の食べ残し量は、中央区でもダントツでした。とりわけ5月に運動会の練習が始まると、味噌汁など汁物は大食缶2杯半(30%)ほど残っています。返ってきた食缶を前に、ため息の出る毎日でした。

「残滓は調理員の通知表」を胸に、子供たちが「食べ残したくない、おいしい給食作り」のための調理の工夫を始めました。

○調理の工夫について

①自校の子供たちの嗜好を知る

食缶に残されているおかずを見ると、同じ献立でも炒め具合や味付けなど。提供の仕方の違いで残滓量に変化があることに気づきました。

- 子供たちや先生からの情報を調理に生かして、すぐ対応する。

切り方、炒め方、味付けなど

(工夫例) ごぼうソテーのごぼうは野菜裁断機にかけず、2~3本縦に切り込み入れて薄めの斜め切りにし柔らかく仕上げる。

②季節の食材の変化や行事によって、味付けは細やかな対応で、メリハリのきいた給食作り

③子供たちにおいしく食べてもらう工夫

- おいしいひと手間を！

下ゆで、下煮、アク取り、余分の水分を抜いて調味など

- 「冷たい物は冷たく、温かい物は温かく」～温かさ、冷たさもごちそうのひとつ～冬場は、食器食缶も温めておき、冷えを防いで、上階から下階へのできたて配膳



切り方の工夫

4.子供たちと顔の見える関係づくり

①食器返却時の声かけリサーチ

- 誰もいない給食室に「ごちそうさま」を言わせない。

返却時に必ず立ち会って、「わぁ！完食ありがとう。」「少し残ったね今度はもっとおいしく作るから食べてね。」などと、対面声かけで心の交流。

②来て！見て！触って！の食育展示

- 食育チラシの配布と食材展示…情報発信の展示を通して食材との出会いをサポート。毎月19日の食育の日の1週間、食材のテーマを変え展示。

③双方向のコミュニケーションづくり

- 食育ポストには、感想や初めての出会いの感動がいっぱい。

双方向のコミュニケーションを意識。

④「突撃！給食お話し隊」

- 年間計画に基づき、給食時間にクラスに入り、旬の食材や行事食、人気献立についての実演と5分スピーチ(6月~12月、学年単位)をする。

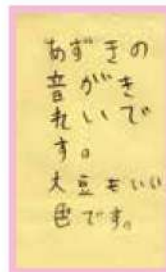
⑤年間行事での子供たちや保護者への発信

- 学校行事にちなんだメッセージと花びら人參。
- 入学説明会や試食会でのサンプル展示と給食説明をする。

ゴーヤと西瓜が
同じ仲間なの？



食育の展示



食育ポスト



花びら人參



クラス入り込み



5.全市的な取り組み拡大へのしかけ

- ①各学期定期衛生検査（栄養士と調理員のペアによる学校訪問）やエリア会議（エリアの調理員全員研修会、年2回）を通して、各校食育の実践を掘り起こし調査。
- ②全体研修会での食育の事例発表を通して共有化し、現場の実践へのやる気を上げる。できることから取り組みを始める。

- ③取り組みの拡大と進化(教育活動と連携した取り組み)

- ・食育学習との連携…梅ジュース教室・梅干し教室
- ・簡単料理の定期的ビデオ放送
(子供たちの自立のために)
- ・夏休み親子料理教室
- ・子供たちとの野菜作りなど進化する

1~2日で
梅の汁が出るよ



梅ジュース教室



ビンに入れたよ
次はなに?

上手に
できるかな〜



6.食育の取り組みを振り返って

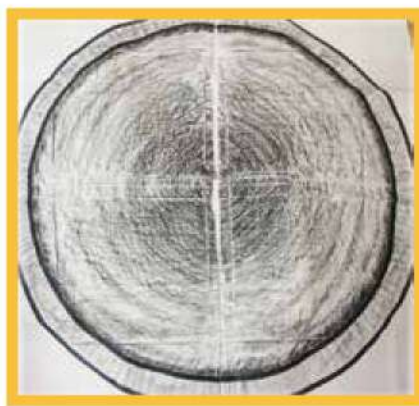
〔給食室の取り組みを振り返って〕

- ①平成25年度から福岡市では「給食室で取り組む食育年間計画」を作成するという指示を受けて、各学校ごとに作成し職員会議に提案した。学校全体で取り組む食育の一端を調理員も担うこととなった。
- ②返却時の声かけや「突撃！給食お話し隊」は、作る側と食べる側のお互いの顔が見える関係を密にし、結果として食べ残しの減少にもつながった。
- ③子供たちや先生方からの率直な情報は、調理員の仕事のあり方や作業工程を見直すなど現場の「やる気と手応え」を実感させ、調理員全体の「やりがい」が高められ、よりよい循環が作られた。

給食室のしゃも
じや、お釜はと
ても大きいよ。



自校炊飯の説明



原寸大の回転釜の絵(模造紙)

〔子供たちの変化〕

- ①校舎内で走ったり大きな声での話し声なくなり、落ち着いた生活態度で過ごし学力の向上もみられた。
- ②全く子供が保健室へ来ない日があったり利用者が激減し、病院搬送のけがも年間10件以下に減少した。
- ③子供の変容をもとにノーチャイムの実施や特別・普通教室の鍵を廃止し、「よい子のきまり」は、最低限必要なものに見直しを行った。

残滓量ゼロは、顔の見える関係作り、調理の工夫を通してのおいしい給食作りをきっかけに、せめて食事はゆっくり食べてほしいと給食を巡る環境を整えた結果として、子供たちが出した答えでした。

私たちは各々、職種は違っても「子供たちが大好き」で「子供たちの成長に関わることのできる」立場です。この間の取り組みは子供たちを見守る私たちが心をつなげば、素晴らしい成果を見せてくれることを教えてくれました。子供たちのために何が出来るか？まず、給食室からその取組の一步を始めてみませんか？

親子料理教室 和泉市立緑ヶ丘小学校(12月1日)
～野菜がもっと好きになる重ね煮料理教室～

平成最後の師走の土曜日、和泉市立緑ヶ丘小学校に取材に行ってきました。わくわく楽しい雰囲気の中、「家庭の食卓にもっと簡単に野菜を取り入れたい。」との声にこたえて、料理教室が行われました。



講師おくのひろみ先生

初めに生の野菜を味わってみる。次に煮ることで野菜の甘みが出てくることや匂い・音を感じましょう。味見しながら完成させるので、失敗はありません。こどもの成功体験が増え、どんどん自信につながります。また「季節のもの」「土地のもの」を大切にということで今回使用した野菜はほとんどが和泉市産のものです。

使用野菜

- ・小松菜
- ・たまねぎ
- ・しいたけ
- ・えのき
- ・さつまいも

重ね煮とは…

お鍋一つに水分の出る野菜から重ね、天然塩をふりかけて弱火で煮るだけ。野菜のうまみを引き出す調理法です。たくさん作っておけばいろいろな料理にアレンジできます。



本日の献立

- ・さつまいもごはん
- ・鶏もも肉甘酢あんかけ(野菜は重ね煮より)
- ・小松菜の和え物(小松菜も重ね煮の最後で蒸したものの)
- ・インスタント味噌スープ(具材は重ね煮からとりわけ)



魔法のおまじないおいしくな～れ!

<参加者の声>

児童18名

- ・みそ汁は本当はだしを入れると思っていましたが、野菜本来の水分をつかっていたところがいいと思いました。
- ・みんなで食べたから、すっごくおいしかったです。
- ・自分で料理を作って、こんなにいいんだなと思いました。

保護者14名

- ・子どもと一緒にゆっくり料理を作って食べられ、そして新しいアレンジしやすい料理を知ることができて嬉しかったです。
- ・どの料理も少ない調味料で、とってもおいしかったです。
- ・重ね煮なら、日々の料理も時間に追われる事なく楽しめそうだなと思いました。

平成29年度「学校給食献立コンテスト受賞献立 河内長野市での実施報告」

「こんな給食食べたいなあ！魚大好き！スペシャルメニュー」をテーマにした学校給食献立コンテストの受賞献立が実施されました。



5年生の部：最優秀賞 9月26日(水) 実施献立

- ・ごはん・牛乳
- ・さばのたこトマトソースかけ
- ・ひじきの煮もの・ポイルキャベツ
- ・なすのごまみそ汁・ミニゼリー



河内長野市立加賀田小学校 玉置 晴也さん

9月26日に、僕が去年給食コンテストに出した献立が、給食に出ました。自分の考えた献立が、本当の給食になると聞いてから、とても楽しみにしていたので、うれしかったです。コールスローサラダが、ポイルキャベツになったのは、少し残念でしたが、ひじきにタケノコを足したり、さらに工夫されていておいしかったです。友達もおいしかったよと言ってくれてうれしかったです。

5年生の部：大阪府学校給食会設立60周年記念めでたいで賞
11月7日(金) 実施献立

- ・うめちりごはん
- ・牛乳
- ・ほたとプロッコリーのいためもの
- ・あかうおのいろどりバターソースかけ
- ・すましじる



河内長野市立美加の台小学校 堀江 杏河さん

まさか、鯛を使っているのに選ばれるなんて、びっくりしました。なんとラッキーなんでしょう。そう！60周年だったので、めでたいで賞があったのです。うれしかったです。料理については、色どりをじゅうしました。野菜のきれいな子でも食べられたらうれしいです。

平成30年度・食育講演会・おおさか学校給食献立コンテスト

12月25日に開催されました食育講演会では、料理研究会 村上祥子氏「～食べることはいきること～」について、お話しいただきました。ご参加いただいた給食関係者の皆様に、大好評でした。

また、食育講演会の日には、おおさか学校給食献立コンテストの表彰式を5年生と6年生の最優秀賞へ表彰を行いました。今年度「こんな給食たべたいなあ！行事食！スペシャルメニュー」をテーマに実施しました。優秀賞、入選、アイデア賞につきましては、各校へ賞状と副賞をお送りいたしました。

応募学校数 62校、応募献立数 1,948点（5年生 593点、6年生 1,342点、その他13点）、応募人数 2,479名



食育講演会の様子

5年生の部

最優秀賞 大阪市立堀江小学校 武田 美悠さん



- 献立 (クリスマスの献立)**
- ごはん
 - ローストチキン
 - ホワイトスープ
 - クリスマスカラーのサラダ
 - リンゴのコーンフ레이크焼
 - 牛乳

審査員講評

児童が大好きな材料を使って楽しいメニューが考えられました。調理方法も簡単で一緒にすぐにご飯を作ることができそうですね。クリスマス会のメニューにふさわしくわくわくするメニューになっていました。

グループ名

荒谷 日向さん 伊藤 さくらさん 上池 志志郎さん
戸田 結奈さん 安田 夢乃さん 吉岡 空時さん

優秀賞 堺市立浜寺東小学校 KPST



- 献立 (クリスマスの献立)**
- ミニミルクパン
 - カレー風チキン
 - 野菜いっぱいクリームシチュー
 - 白菜のごまドレサラダ
 - ふわふわ星形チョコチップケーキ
 - 牛乳

審査員講評

クリスマスのメニューらしく星の形のケーキにするなど楽しい工夫がされています。児童が食べやすいようにカレー味にするなどの工夫ややさしい心遣いもされていました。

6年生の部

最優秀賞 大阪市立中央小学校 大森 彩未さん



- 献立 (お月見の献立)**
- サツマイモごはん
 - 秋刀魚のカレー焼
 - きのごり豚汁
 - すんだ月見もち
 - 牛乳

審査員講評

秋の収穫への感謝というテーマでまとめている工夫が見られます。旬や行事にそった食材を使用し特に、秋刀魚を子供たちに好評なカレー味にした点が良かったです。

優秀賞 大阪市立堀江小学校 和田 創太さん



- 献立 (冬至の献立)**
- ごはん
 - 冬野菜の和風シチュー
 - 豚肉とれんごんの甘から
 - だいごんのゆず蜂蜜和え
 - 牛乳

審査員講評

冬至に合わせて、すべてのメニューの材料に「ん」がつく野菜を使用している点が良かったです。味付けの工夫も豆乳や味噌やゆず、蜂蜜を使用するなど工夫されていました。

入選 (4名)

学校名	氏名	献立名
5年生	富田林市立 藤沢台小学校 村上 心花	重陽の節句の献立 ごはん・秋刀魚の甘露煮・なすのあげびたし・春菊と豆腐のお吸い物・牛乳
	大阪市立 西九条小学校 山出 耀翔	お正月の献立 赤飯・韓国・朝鮮風雑煮・揚げ餃子・紅白ナムル・祝!! 門松ちくわ・牛乳
6年生	大阪市立 新森小路小学校 矢野 楓馬	半夏生の献立 ごはん・ミニオムレツ・タコと夏野菜のトマト煮切り干し大根とコーンのサラダ・びわ・牛乳
	泉大津市立 楠小学校 藤本 穂乃花	節分の献立 節分豆の炊き込みご飯・いわしのかば焼き・豚汁・牛乳

アイデア賞 (3名)

学校名	氏名	献立名
5年生	大阪府立 堺聴覚支援学校 山崎 昂輝	お月見の献立 わかめごはん・もちもち月見つくね・水菜のサラダ・十五夜だんご汁・牛乳
	大阪市立 新森小路小学校 井尾 響	夏至の献立 ごはん・夏野菜のぎょうざ・きゅうりともやしのスパイシーあえ・梅干トトロスープ・牛乳
6年生	大阪市立 弁天小学校 齋藤 美希	お月見の献立 秋の炊き込みご飯・きつね月見・きゅうりの即席漬け・二色団子・牛乳

■ 朝食フォトコンテスト



大阪府内の中学生（支援学校等を含む）を対象に、「こんな朝食食べたいなあ！我が家のホリデイモーニング」をテーマに朝食の写真を募集しました。スタートして2年目となり、今年度の応募数は、昨年度に比べ3.5倍に増加しました。

一次審査では【彩りや盛りつけ方がきれいで、休日に家族そろって食べることができるメニュー】、二次審査では【栄養バランスや味、調理方法のバランスが良く、写真撮影の工夫をしている】等の審査基準により審査を行いました。

また、10月19日に開催されました精米試食会の会場にて上位19作品を展示し、来場者による投票を行いました。その後大阪府学校栄養士協議会の皆様による最終審査を行い、最優秀賞、優秀賞、入選を決定いたしました。

12月25日に開催されました食育講演会の会場にて、上位入賞者1名へ表彰式を行いました。その他の入賞者7名につきましては各校へ賞状と副賞をお送りいたしました。

応募学校数 34校、応募数 2,189点、応募人数 2,214名（中学1～3年生）



一次、二次審査の様子



最終審査の様子



最優秀賞

堺市立深井中央中学校
2年 小林 真士さん

～献立名～

「熱中症予防の和食膳」

- ご飯 ■ ししゃものみりん干し
- オクラのおひたし ■ 里芋のみそ汁
- 水なすのつけ物 ■ 梅干し ■ りんご



食育講演会 会場前

優秀賞

豊中市立第十三中学校
1年 藤江 修汰さん

～献立名～

「まごわやさしい」
栄養満点朝ごはん

- ちりめん納豆ごはん
- 卵焼き
- ベーコンのアスパラ巻き
- もやしと小松菜のナムル
- みそ汁



大阪市立新北島中学校
2年 森 瑞尋さん

～献立名～

「夏バテ解消！私の朝ごはん」

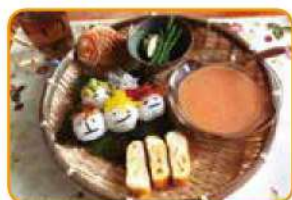
- おにぎり
- 塩鮭 ■ 卵焼き
- れんこんのごま和え
- サラダ ■ みそ汁
- ヨーグルト

入選

大阪市立阪南中学校 2年 西田 天美さん

～献立名～ 「癒しの朝ご飯」

- おにぎり ■ 卵焼き
- アスパラとズッキーニのオリーブオイルかけ
- トマトのポタージュ
- 鯛焼き



大阪市立田島中学校 2年 陽川 桃菜さん

～献立名～

「朝からモリモリ！！だけどヘルシー」

- 雑穀ごはん
- 鮭 ■ じゃこ卵焼き
- じゃこもすく ■ 豚汁

大阪市立相生中学校 1年 尾崎 航平さん

～献立名～ 「栄養満点バランス食」

- ご飯 ■ 納豆 ■ だし巻き卵 ■ シラス
- 卵豆腐 ■ オクラとイカの明太和え
- きゅうりとなすの浅漬け
- つみれのみそ汁
- ヨーグルト ■ フルーツ



大阪市立阪南中学校 2年 石原 ひじりさん

～献立名～ 「栄養を考えた朝ごはん」

- ご飯 ■ 鮭 ■ 野菜いため
- 酢のもの ■ みそ汁
- ヨーグルト
- フルーツ

大阪市立東生野中学校 2年 西尾 愛菜さん

～献立名～ 「猛暑を乗り切る夏野菜たっぷり朝食」

- おにぎり ■ オクラのチーズ豚肉巻き ■ 卵焼き
- どうもろこしと枝豆のんにくバターしょうゆいため
- きゅうりとプチトマトのナムル ■ みそ汁
- すいかのシャーベット ■ 牛乳



「児童・生徒の食に関する課題の 対処方法について」の研修

関西福祉科学大学 教授 倉澤 茂樹 氏



受講生の声

- 「なぜこのような行動をおこすのか」「行動には理由がある」という事を頭において考えられるようになりました。まだまだ、奥深く、活用できない事も多々あるので、徐々に活用できるようになっていきたいです。
- “ほめて育てる”と現場でもよく言われますが、なかなか自分が思っている様にはいかない事が多いです。しかし、このセミナーを受講することで「その子が悪い」のではなく、その子の脳機能に問題があり、1つの事例をとっても様々な理由があることを知りました。子どもと関わっていくうえで、今までより優しく対応できる気がしました。
- 事例をたくさん話して下さいるので、とても参考になります。難しい内容を分かりやすく、また現場で取り入れやすいように様々な角度から話して下さいありがとうございました。

「児童・生徒に対する指導等における 心理療法の有効的な活用方法について」の研修

京都大学こころの未来研究センター特定講師 畑中 千紘 氏



受講生の声

- 自分を知るということにも、最近の子ども達の傾向を知るということにも参考になりました。生じている問題だけを見るのではなく、その背景や抱えている問題（心の部分）に気付けられるといいなと思いました。
- 自分の内面を把握でき、また対人対応する場面の相手の状態を見極める参考となりました。
- 講義の中で印象に残るお話がいくつもありました。すぐ答えをセミナーに求めるのではなく、ヒントから自分で考えるという言葉は、他にも通ずるところがあって印象的でした。
- 今の考え方の傾向のお話にはうなずく場面も多く、職場に帰っても、なるほどということもあり、とても参考になりました。

職業体験学習の受入協力を終えて。

実施日 平成30年11月8～9日 9～16時

学校名 吹田市立豊津中学校 2年生

手書きの礼状より原文を抜粋

◆西川 藤真さん

学校給食会は給食を作る所だと思っていましたが、なんと大阪府の学校給食の管理をしている所なんて思いませんでした。なので、とても勉強になりました。2日目では、実際にパン作りをさせていただき楽しかったです。2日間ではありましたが忙しい中、いろいろ教えていただきありがとうございました。

◆藤崎 真里さん

いろいろな社員の方々のお話を聞かせてもらいました。その中でもいちばん心に残っているのが2つあります。1つ目は、給食が安全安心だということがよく分かりました。私たちは検査を受けたものを食べています。大阪府学校給食会様に行っていない人はたくさんの検査をしてもらっていることを知らないと思うので、いろいろな検査をしてもらっていることを呼びかけたいと思っています。2つ目は常務理事のお話を聞かせていただき「保護者は、安全安心で栄養バランスが摂れおいしく楽しい学校給食を望んでいる。」ということが分かりました。それを聞いて深く納得しました。わずか2日間でしたがこのような貴重な体験ができました。



出前パン作り教室



法人車掃除



食育推進支援セミナー準備・受付



■ 新規取り扱い商品の紹介

昨年11月21日に第2回物資運営委員会が開催され、新たに取り扱う商品として「無塩料理酒」と「本みりん」が採択されました。これまで給食会では塩分が含まれた料理酒タイプの発酵調味料のみりん風調味料を取り扱っていましたが、昨年8月に栄養摂取基準が改定され、学校給食で摂取する食塩相当量がより制限されました。

その為、献立作成の一助になり、よりおいしい調理を目指して頂くために3学期から取扱う事に致しました。

■ 酒類調味料の分類

(塩分が約2%入っていると食品に分類され、酒税がかかりません。)

名称 分類	料理酒			みりん		
	酒類	酒類	食品	酒類	食品	食品
タイプ	飲用・料理用清酒	合成清酒	発酵調味料 (料理酒タイプ)	本みりん	発酵調味料 (みりんタイプ)	みりん風調味料
塩分	0%	0%	約2%	0%	約2%	1%未満
原材料	米・米こうじ・ 醸造アルコール・ 糖類・酸味料など	アルコール・糖類・ アミノ酸など	米・米こうじ・ 醸造アルコール・ 糖類・食塩など	米・米こうじ・糖類・ 醸造アルコールなど	米・米こうじ・糖類・ 醸造アルコール・ アミノ酸類・酸味料・ 食塩など	糖類・アミノ酸類・ 酸味料など
アルコール分	約14%	約14%	約14%	約14%	約14%	1%未満
酒類・食品分類	酒類	酒類	食品	酒類	食品	食品
分類の定義	アルコール1% 以上の飲料	アルコール1% 以上の飲料	食塩を加え、飲用 不可にしたもの	アルコール1% 以上の飲料	食塩を加え、飲用 不可にしたもの	アルコール1% 未満
給食会取扱い			○ 品番 B9		○ 品番 B6	
減塩を意識し新規取扱	○ 品番 B91			○ 品番 B92		

1本にベルマーク6点付いています。価格も、かなりお安くなっています!

(白鶴酒造 資料より抜粋)

■ 無塩料理酒 品番B91



特徴

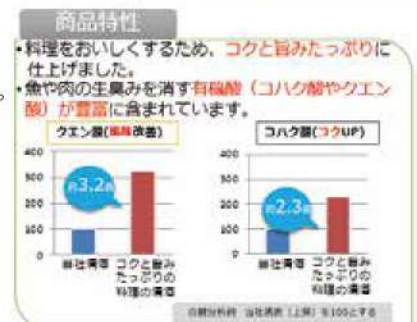
食塩を含まない為、うまみ成分を素材の中までしみ込ませる。加塩の場合、食塩の浸透圧によって素材の旨味成分が溶け出し、出してしまうことがある。魚や肉の生臭みを消す有機酸(コハク酸やクエン酸)が多く含まれている。コクと旨みたっぷりの無塩料理酒は、肉類を柔らかく仕上げてくれます。

無塩料理酒の成分

- ・アルコール 13度以上 14度未満
- ・原料名 米(国産)、米こうじ(国産)、醸造アルコール、糖類、酸味料
- ・賞味期限 製造日より 365日
- ・内容量 1.8L

無塩

商品特性



■ 本みりん(無塩) 品番B92



特徴

グルコース濃度が高く、てり・つやつやる効果が高い。アミノ酸が少ないため、必要以上に香ばしい色・香りを付けない。

本みりんの成分

- ・アルコール 13.5度以上 14.5度未満
- ・原料名 (米はトレーサビリティ済)
- ・原料名 もち米(タイ産、中国産、国産)、米こうじ(タイ産、中国産、国産)、醸造アルコール、糖類、酸味料
- ・賞味期限 製造日より 548日
- ・内容量 1.8L

無塩

グルコースのデータ



■ 工場視察(白鶴酒造株式会社)

視察日 平成30年10月16日 14時~17時 **同行者** 物資運営委員2名・給食会職員5名

伝統的な技術と最新の原料処理設備や大型発酵タンクなどの設備が理想的に融合された工場です。品質管理については様々な分析機器を使用されており、安全・安心についても、全く問題ないことが確認できました。

工場視察に同行された物資運営委員のご意見 羽曳野市学校給食センター 田中リエ氏

- ・2012年に稼働した灘魚崎工場では、システム化されたラインで衛生的に作業が行われていた。機械による厳しいチェックを通過したものが商品として出荷されており、安心できる。
- ・地震や津波についての対策もとられており、安定した供給が期待できる。
- ・第1回開発選定小委員会の商品説明会の時も、豊富な資料とデータにもとづき丁寧な説明をされており、視察の際も自信を持って商品をすすめる姿に信頼を感じた。

守口市教育委員会事務局 指導部 保健給食課 南茉莉恵氏

- ・資料館では、昔ながらの酒造工程を、実際の用具や映像等を交えてご紹介いただき、興味深く見学させていただきました。
- ・製品を詰める行程を行う工場は、人の目に加え、センサーや画像解析といった最新技術も用いて、異物混入や梱包を資材の異常などを検知しておられ、安心な製品の提供への意識の高さを感じました。



魚崎工場



日付け検査

■ 平成30年産 大阪府学校給食用精米について

平成30年12月より新米に切り替わり、引き続き、安全安心で美味しい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15円/Kg上がっております。

■ 平成30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)

<一般銘柄米>

- ⑥ ゆめぴりか (北海道)

※胚芽米は、キヌヒカリ(滋賀県)を使用しています
※①～⑥の全銘柄について、各市町村校で採用されております。

■ 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。

JA びばい (北海道)

おぼろづき



JA びばい 営農センター内



圃場

JA いわみざわ (北海道)

ななつぼし



JA いわみざわ内で情報の聞き取り



圃場

JA つがる弘前 (青森)

つがるロマン



JA つがる弘前 東部ライスセンター



圃場

JA おうみ富士 (滋賀)

キヌヒカリ



JA おうみ富士 倉庫内



圃場 (刈り取り作業)

JA 香川県 (香川)

ヒノヒカリ



坂出カントリーエレベーター



JA 香川県 低温倉庫内



米の保存温度



圃場

2019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開始しました

給食会
だより

今年で3年目になりますソテードオニオンの原料である、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しています。今年度は勤労感謝の日である平成30年11月23日(金祝)に、約2万本のたまねぎの苗植え付けを給食会職員と農家で実施しました。また今年度は、大東市教育委員会の学校給食関係者のみなさんと子供たちにも、一緒に体験活動を行っていただきました。



畝と苗を植える穴の作成の様子



実際に畝に植え付ける苗の選別



実際に植え付ける苗

収穫は
6月の
予定



大きく
そだって
ほしいな



たまねぎの苗植え付けの様子



苗植え付け終了後に立て看板設置



苗植え付け終了後の記念撮影

大東市教育委員会 学校給食関係者のみなさんとたまねぎの苗植え体験活動を行いました。



たまねぎ苗植え終了後の記念撮影



たまねぎの苗植え付けの様子



大東市の苗植え付け体験の感想

- ・大自然の中での苗植えは、貴重な体験で楽しかったです。細長い苗からどんなたまねぎができるか楽しみです。
- ・ありがとうございました。みんなで苗植えしたたまねぎは、格別おいしく育つと思います。成長が楽しみです。
- ・わたしも子どもたちも貴重な経験をさせていただきました。今から収穫を楽しみにしています。
- ・貴重な体験ができました。持ち帰った苗を学校でも植えました。収穫できるのを楽しみにしています。

■ 平成30年産学校給食用精米試食会

日時 平成30年10月19日(金) 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30年産学校給食専用銘柄5銘柄+一般銘柄米1銘柄の計6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、市町村の学校給食関係者50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びばい・JAいわみざわ・JA香川県・JAおうみ富士・JAつがる弘前)による産地の特色、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後、近畿農政局 生産振興課より「米の生産・流通・消費について」と題し、近年の米価推移などを含む情報提供をしていただきました。

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させていただきました。



大阪府学校給食用パン品質審査会

平成30年11月16日(金) 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28名が審査しました。その結果、左記の3業者が受賞しました。

審査結果

最優秀賞 川崎製パン株式会社

優秀賞

ケアンドケイフーズ株式会社富田林工場
吉田株式会社



表彰式 写真



審査の様子

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・炊飯17工場

10月2日(火)から1月下旬までの予定で、各市町村の担当職員の同行を得て、当給食会主催の巡回調査を実施しています。今年度は「工場内の防虫対策」に重点をおいて外からの侵入や排水溝の清掃状況について調査指導しています。



大阪府学校給食安全衛生講習会

平成30年11月2日(金)、パン・炊飯指定工場及び倉庫、輸送業者あわせて32名を対象に開催しました。給食会では大阪府および大阪市と「災害時における救助物資の供給に関する協定」を結んでおります。今年は大阪でもあいつく災害に見舞われました。これからの台風等による災害に対する備えのため、いつもと少し視点を変えて災害対策をテーマに講演を行いました。

講習テーマ

「災害への備えについて」

～災害時(台風・地震)における経営者の心構え～
大阪府政策企画部 危機管理室
災害対策課 災害対策グループ 横山美奈氏



衛生指導

■クレームの発生状況 ■食品衛生法改正のあらまし
■ノロウイルスに対する具体的対策 ■その他
公益財団法人 大阪府学校給食会 参事 中村 聡

食育講座 なにわの郷土料理



かみなり豆腐

炒める時に、パチパチとなる音が雷の音に似ていることから「かみなり豆腐」と呼んだ。

材料(4人分)

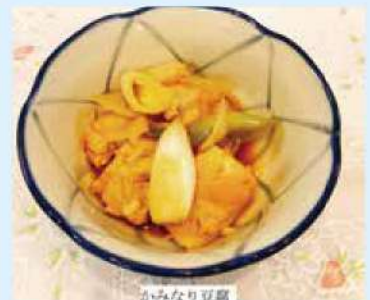
木綿豆腐……1丁 ごま油……大さじ2
しろねぎ……1本

調味料

酒……50cc たまり醤油……15cc
水……15cc みりん……30cc
こいくち醤油……50cc

【作り方】

- ①木綿豆腐は布巾ではさんで重石をしてしっかり水気を切る
- ②しろねぎは細切りにする。
- ③鍋にごま油を加えて火にかけ2cm角に切った豆腐を炒める。
- ④調味料を合わせておき③に加え、汁がなくなるまで煮詰める。
- ⑤しろねぎを入れてからめ、しろねぎに火が通れば器に盛る。



郷土料理研究会より

編集後記

謹んで新春のお慶びを申し上げます。

旧年中のご愛顧に感謝いたします。本年も子供たちのために安全・安心な給食物資の安定供給と、食育推進を目指してまいりますので、どうぞよろしくお願いたします。本号発行に際しまして、記事のご寄稿や取材のご協力をいただいた皆様には、快くご協力をいただきまして、ありがとうございました。

【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>