

# 学校給食だより

おおさかの

第6号

平成17年9月1日

【編集・発行】

(財)大阪府スポーツ・教育振興財団  
学校給食部

〒536-0016

大阪府城東区蒲生2丁目10-28

TEL06-6933-7232

FAX06-6932-1743

ホームページ

<http://www.oskz.com>



【写真提供:河南町立中村小学校】



## 就任のごあいさつ

(財)大阪府スポーツ・教育振興財団  
理事長 中出政吉

去る6月25日付けで、当財団理事長を拜命いたしました。國村 健前理事長と同様の暖かいご指導、ご支援を賜りますようお願いいたします。

さて、「飽食の時代」といわれるようになってから既に20年以上経ちますが、外食の増加や栄養の偏りなど、日本人の食生活に問題ありと言われる状況が続いています。また、朝食を抜く児童や好き嫌いの激しい子供が増えるなどの食習慣の乱れが社会問題化し、そして、食の安全性を脅かすような事件も続発しています。

このような中で、家庭や学校での食生活を改善し国民の健康増進を目指す「食育基本法」が本年6月に成立して、7月15日に施行されましたことは、誠に時宜を得た喜ばしい措置であると存じます。ただ、あくまで基本法の制度であり、法が掲げる大切な理念を具体化していくのはこれからであります。

食育に関する関係者の役割、国・地方公共団体の施策の策定や実施の責務、教育関係者等の食育の推進に関する努力義務なども示されています。特に、私どもの事業

と密接な関係にある学校給食に関しては、同基本法第20条に「学校等における食育の推進」が規定されていますが、これまでの取り組みとの整合性や改善充実すべきことは何かなど、行政機関の指導内容や方針を十分に把握するとともに、専門家のご意見も踏まえながら取り組んでいく必要があるのではないかと考えております。

今後とも、伝統と歴史ある当財団の運営を通じて、府民の方々、とりわけ明日の社会を支える子供たちの健康の保持増進に貢献できるように全力を上げて取り組んでまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

### 目次

- 給食風景・就任のごあいさつ.....1
- 学校給食衛生管理講習会に参加して.....2~3
- 食の教育だより「寝屋川市立東小学校」...4~5
- 財団だより.....6~7
- 献立紹介「河南町」.....8



# 平成17年度 学校給食衛生管理講習会 (中日本)に参加して

豊中市教育委員会 学校保健給食課 学校給食事務所  
植村 昭子

平成17年6月28日(火)から6月30日(木)の3日間、四条畷市において開催された、学校給食衛生管理講習会(中日本)に参加しました。

約30名と少人数で、文部科学省の田中調査官の講義を直接聞くことができ、班ごとに研究テーマを協議し発表を行いました。その協議に基づいて拭き取り検査を実施し、日本スポーツ振興センターの職員の方から細菌検査の結果の見方や、細菌検査の結果から見る調理場の様子を教えてくださいました。

また、実際にドライシステムの給食センターを見学し、充実した3日間を過ごすことができ、このような研修をさらに多くの栄養士が受けることができれば良いと感じました。

## (1) 田中調査官の講義より

### ○ 食中毒と感染症の違いを健康観察から判断する。

- ・ 食中毒 - ある日突然欠席児童が増える。
  - ・ 感染症 - 欠席児童が徐々に増えていった。
- 以上の事から、①児童の健康観察をする。②給食当番の健康観察をする。など常に児童の様子を知る事が大切である。

最近では、ノロウイルスによる食中毒が増えており、学校での事例が多いので、プライバシーの保護といって健康観察を行っていない学校も、健康観察をするべきである。

### ○ 作業工程表、作業動線図、加熱の記録など諸帳簿の整備を行うこと。

諸帳簿が整備されていないということは、学校栄養職員の意識の問題と言われ、厳しい話に耳が痛い思いでした。

### ○ 平成16年度の巡回指導の報告より

巡回先の市町村で、施設設備の改善がされず、ドライ運用がされていない施設がある。ドライ運用をしないということは、「衛生管理の基準」を守ってないということである。本市でもドライ以前に建設された調理場で、なかなかドライ運用が進まない実態に、早急な取り組みを考えていかなければと実感しました。

### ○ 平成17年度にむけて、事例を挙げて以下のように説明がありました。

- ・ 衛生管理に配慮した施設設備の整備をする  
施設をドライシステムにする。ドライ運用の徹底を行う。
- ・ 従事者の健康管理を徹底する  
学校栄養職員は、調理員の火傷や手荒れを確認しておくこと。
- ・ 作業工程表、作業動線図など諸帳簿の整備と確実な記録を行なう
- ・ 消毒方法を正しく理解する
- ・ 献立作成委員会、物資選定委員会の整備について  
生きた教材である献立に反映される物資の購入は大切なので、調理を委託しても物資の購入委託はせず、設置者が責任を持って、物資選定委員会で行うこと。

### ○ 設置者が責任(市町村)をもって行うこと

- ・ 衛生管理体制を整備すること
  - ①ドライシステムを推進する
  - ②施設設備の整備を行う
  - ③ウエットシステムのドライ運用を図ること  
汚染区域と非汚染区域の区分をすること。  
古い・狭い・お金が無いとあきらめず、シンク・ざる・作業台・野菜切裁機の工夫で、床をぬらさないよう考えてみる。
- ・ 衛生管理体制とは...  
学校栄養職員が配置されている施設の場合、



衛生管理責任者は学校栄養職員として、全職員に分かるように明確しておくこと。

また、衛生管理責任者のもと、整理作業部門、検収部門、衛生管理部門とし各部門に調理員を配置する。

### ○ ドライ運用の要点

- ① 場内を高温多湿にしないこと。熱湯もまかない。
- ② 床を水浸しにしないこと。水が落ちると食材も落としやすいので気をつけること。
- ③ ドライ運用によりゴムエプロン、長靴をやめて、軽くて快適な作業着に変更できる。

まとめとして、今年度より栄養教諭制度ができ、今まで以上に食育に取り組むことになるが、衛生管理も栄養教諭の大切な職務である。

- ・ 例えば、動線図などの諸帳簿を整備する。
- ・ また、見た目がよく、子どもが喜ぶような献立の工夫が大切なので、市町村の枠を越えて献立の共有化をする。
- ・ 調理技術を向上させる。

おいしい給食は、温度計ばかりでなく、味覚・触覚に頼ることも大切である。

野菜の廃棄などの調理技術は、学校栄養職員が調理員を指導すること。

生きた教材としての学校給食であるが、おいしく安全でないといけな

センター職員の方の考察から

- a キャベツを置いていたラックと、冷凍食品の袋の拭き取り結果は陰性であったが、段ボールに接していることから扱いは注意すること。肉の袋は6班の検査では陰性であったが、汚染されていると考えること。
- b キャベツの洗浄は、シンクの大きさに合った適量を入れて丁寧に洗っていたので、2・3槽目では汚れはかなり落ちていた。

1槽目                  2槽目                  3槽目

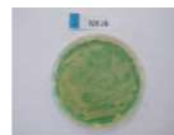


- c 角ザルの持ち手が汚染されていた。キャベツの細菌が時間の経過と共に出てきた可能性や、2次汚染が考えられる。



- d ぬれていた床はかなりの菌が検出された。水を介して靴底を汚染し、人の移動で汚染が広範囲に広がるのが分かった。水分を拭き取った後の床の拭き取り結果は、菌数が減っていたことから「水はこぼさない」「こぼしたらすぐに拭き取ること」が言える。

キャベツを切裁していた床      ピーラー付近のぬれていた床



## (2 班ごとに分かれて取り組んだ研究協議と細菌検査について

- 私が所属した6班では、発表テーマを「作業区域による汚染度を知り、いかに衛生的に作業を行うかを考える」に決定し、大腸菌群の拭き取り箇所を決めました。

- ① 「キャベツのソテー」の献立を追跡しながら、原材料から献立が出来上がる工程で必要なこと、日々の業務で気になることを調べました。
- ② 主な調査箇所
  - a 段ボールと接していた部分の原材料は汚染されているのか。
  - b 3槽目のキャベツの洗浄水の菌の減り方はどうか。
  - c 切裁後のキャベツを入れている角ザルの持ち手は汚染されていないか。
  - d キャベツを切裁していた床や、ピーラー付近の床がぬれていたが汚染はどうか。
- ③ 拭き取り検査の結果および、日本スポーツ振興

上記の細菌検査の結果から、原材料の汚れはきれいに落とす。手洗いをこまめにする意識づけと、手洗い環境を整備することが必要であること、床を水でぬらさない、ぬれたら直ぐに拭き取り、ドライ環境を維持することの大切さを実感しました。

以上簡単ですが、田中調査官のお話で印象に残ったことと、検査結果の考察をまとめました。

最後になりましたが、給食実施中に30数名もの人を受け入れて頂いた、四条畷市の給食センターの皆様どうもありがとうございました。四条畷市の給食センターで工夫されていたことを伝達講習して、栄養士・調理員の意識を高めたいと思います。





# 地域と連携した 食の教育

## 食の教育 だより

寝屋川市立東小学校

栄養職員 辰巳住子

### はじめに

東小学校は、寝屋川市駅の東方に位置し、静かな住宅街の落ち着いた環境にあります。創立135年を迎える歴史のある学校です。学校教育目標を受けて「食育」を通して「生きる力」の育成を目指しています。「食」に関する年間指導計画を作成し、「自分の健康を自分で考え、実行できる子」の育成に努めています。

学校前のJAを通じて地元の野菜や米を使って給食を実施しています。生産者の方に指導を受け、児童が作った野菜を朝市に出荷しています。

生産からのアプローチ  
(米作り、野菜作り、果実作り)

食指導からのアプローチ  
(給食指導、栄養指導、家庭科指導)



目標  
「食」を通して子どもを育み、「生きる力」を身につけさせる



還元からのアプローチ  
(作物を食べる、出荷する)

協働からのアプローチ  
(地域、就学前の子どもたち、第一中学校)

様々な苦労や収穫の喜び、労働の尊さを実感させる  
心豊かに感性豊かに育てる  
主体的に考え・判断し、自主的に行動できる子の育成

#### 4年生野菜の働きについて

【児童の感想】  
・1年・栄養三色について・しっかり食べよう  
・2年・栄養三色について・よくかんで食べよう  
・3年・栄養三色について・朝ご飯について  
・4年・栄養三色について・野菜の働き  
・5年・飲み物について  
・砂糖のとりのすぎの害とカルシウム  
・6年・おやつについて・おやつ実習  
・中学生の食生活について・お弁当実習

【児童の感想】  
・私は今まで、調理したものと生のものだったら生の方が多く野菜を食えると思ったけど、勉強してみると、調理したものが方がかさがへり、たくさん食べることがわかった。

#### 5年生飲み物について

【夏休みの児童の感想】  
・原材料名のところをよく見て、果汁100%のものを飲みました。それに抹茶で作ったお茶をのびました。だから、結構苦だったことを生かされたと思う。  
【保護者の方から】  
お茶ががんばって買わずに家で作らせてもらいました。お茶・抹茶を交互に、一人で飲んでいることが多いのでお茶を飲ませたいです。  
【児童の感想】  
・飲む前にその飲み物に何がかかれているかを見てからジュースを飲みました。この頃、お茶をよく飲んでいます。ジュースばかりかめかめと飲んでいました。

#### ランチルーム給食

#### 縦割り給食

#### ウッドテラス給食

違った環境の中で食べる給食は、とてもおいしく、しっかり食べます。

### 児童の調理への参加

#### 3年生えんどうの皮むき

みんなが食べるから、きれいに削いた。色は黄緑色ですごくきれいだった。家で食べているよりおいしかったので、残さず食べた。

#### 4年生枝豆もぎ

虫が入っているのもあったけど、先生が「農薬を使ってないからだよ。」と、教えてくれた。とてもあまくておいしかった。

### 朝市のメンバー

#### 地域の新鮮な野菜を給食にとりいれています。



・ペットボトルを使用して、全児童が米作りに取り組む。  
土作りから、はじめて、植え付け・水やり・収穫の様子



5年生生産者の方を  
ゲストティーチャーに招いて



## 地域の指導 学校の畑



種まき

- 1年:さつまいも
- 2年:さつまいも・おくら・きゅうり・ミニトマト
- 3年:きゅうり・ししとう
- 4年:大豆
- 5年:きゅうり・かぼちゃ・三度豆・うり
- 6年:トマト

5年生かぼちゃの観察

4年生大豆の観察



2年生さつまいもの観察

## 収穫した野菜を朝市へ



夏野菜

冬野菜

月・木曜日朝市が開かれます。

重さを量ってもらい、袋に詰め、並べます。

いらっしやいませ

子どもたちの朝市にはきゅうり・サニーレタス・シシトウ・なす・オクラが並びました。

## 試食会・地域の方を招いて



### 試食会の感想

- ・「家でできないことを体験させてもらっていてとてもありがたかったです」
- ・「地元の野菜を利用していることが分かったのが一番の大きな収穫でした」
- ・「子どもが試食の話をする時に、親御の感想も具体的に話ができそうです」

・地域の生活指導員の方を招待しての給食。  
「子どもさんの笑顔が何よりのご満足でした」  
「給食で地元の野菜が食べられるのはいいですね」  
「一人暮らしなので昼ご飯はいつも簡単に済ましていました。ご満足でした。」



家庭でも正しい持ち方に気をつけよう

377人	47人
38人	31人
46人	20人
41人	

お箸のチャレンジコーナー

## 親子料理講習会



地域の生活指導委員さんの指導のもと、郷土食を実習しました。

- メニュー
- 押し寿司・白和え・煮物・みそ汁・しそゼリー





## 学校給食表彰受賞団体・受賞者

第59回大阪府学校給食大会（7月27日（水）於エル・おおさか）において、下記の学校・団体・個人の功労者の皆さんが理事長表彰を受けられました。

長年、学校給食の発展、充実に尽くしていただいたご苦勞に対し感謝申し上げます。

なお、当日は、大阪府立大学総合リハビリテーション学部、学部長 小松龍史教授により「学校給食と食育」という演題でご講演いただきました。

### 優良学校(11学校)

地区名	所 属	学校長名
大阪市	大阪市立大宮小学校	富島 雅子
大阪市	大阪市立榎並小学校	小林 恵子
大阪市	大阪市立鶴浜小学校	広川 吉男
豊 能	池田市立北豊島小学校	来馬 健二郎
三 島	高槻市立西大冠小学校	勝浦 良明
三 島	茨木市立耳原小学校	木村 重希
北河内	守口市立金田小学校	奥村 孝二
中河内	八尾市立曙川小学校	磯島 秀樹
南河内	大阪狭山市立第三中学校	山崎 貢
泉 北	和泉市立北松尾小学校	花岡 義宏
泉 南	泉佐野市立大木小学校	鳥居 吉一

### 学校教職員・教育委員会事務局関係職員 及び学校給食関係業者(10名)

地区名	所 属	氏 名
大阪市	大阪市立平尾小学校	佐伯 恭子
大阪市	大阪市立敷津小学校	江見 薫
大阪市	大阪市立日東小学校	永井 淳子
大阪市	大阪市立玉出小学校	梅川 佳代子
豊能	箕面市立西南小学校	中間 麻由美
三島	吹田市立山手小学校	河合 キヨミ
北河内	枚方市立五常小学校	◆ 垣 百合子
中河内	東大阪市立高井田東小学校	梅川 幸子
南河内	藤井寺市立藤井寺小学校	平井 芳子
新設法人大阪府立エル・おおさか教育実践校	明治パン株式会社	竹内 功

### 学校給食調理員(14名)

地区名	所 属	氏 名
大阪市	大阪市立大隅東小学校	林田 清子
大阪市	大阪市立淡路小学校	福山 益子
大阪市	大阪市立川辺小学校	高井 洋子
大阪市	大阪市立梅南中学校	西島 富美子
大阪市	大阪市立築港小学校	藤田 洋子
豊能	豊中市立原田学校給食センター	奥山 一美
三島	高槻市立西大冠小学校	中田 訓子
三島	高槻市立赤大路小学校	志摩 晴美
中河内	藤井寺市柏原市第1学校給食センター	松田 義光
南河内	(有)はびきのエル・エス	壺井 勇次
南河内	(有)はびきのエル・エス	阪西 未好
泉北	泉大津市立戎小学校	藤本 笑子
泉北	泉大津市立楠小学校	畑中 茂子
泉北	泉大津市立楠小学校	阿部 浩子

## 平成17年度第1回パン品質審査会開催について

平成17年7月1日（金）エル・おおさかにおいて開催しました。

基本配合パンの品質・技術の向上を図ることを目的とし、市町村学校給食担当栄養士や専門家、パン製造業者代表、PTA代表、行政など総勢33名の審査員により、府内32工場の基本配合コッペパンの審査、検討を行いました。

「今回は全体的に平均より良い出来映えで、このようなパンを食べている大阪の子どもは幸せですね」とパン製造専門家の講評を受けました。

なお、成績上位は以下のとおりです。

最優秀工場：西田製パン・タマヤ

優 秀 工 場：東大阪木村家・吉田パン・朝日製パン



審査風景



審査風景

## ■ パン・米飯展示会開催について

平成17年7月19日（火）ホテルアウィーナ大阪においてパン・米飯展示試食会を開催しました。

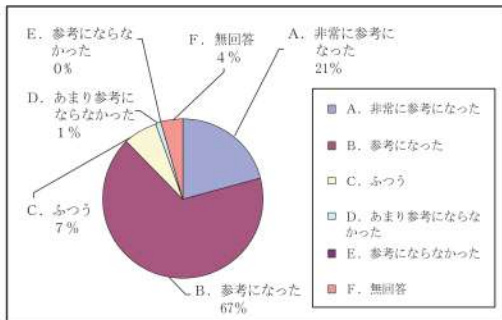
今回、パンは「体にやさしいパン」米飯は「季節を感じる米飯給食」といったテーマを持った新作製品を展示しました。

参加者は、総勢250名で大好評でした。

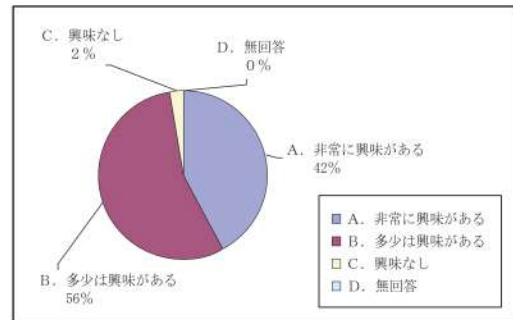
特にパン部門においては、献立の中で摂取しにくい食物繊維や鉄などの栄養素をパンから補うことを提案した新作パンが多数展示され、参加された学校給食関係者の方は、熱心に質問をパン業者にされている姿がこちらで見られました。

### 展示会アンケート集計（抜粋）

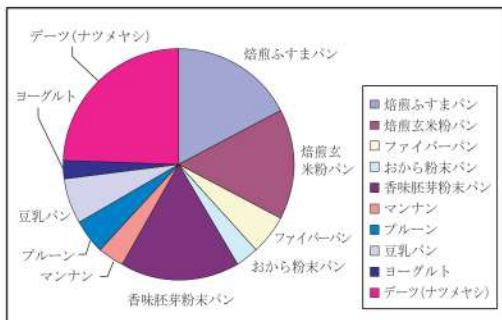
#### Q. 今回の展示試食会に参加して



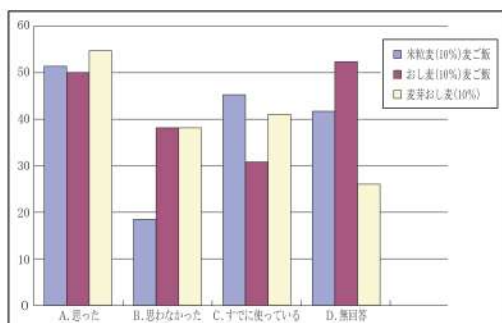
#### Q. 食物繊維や栄養素をパンから補うことについて



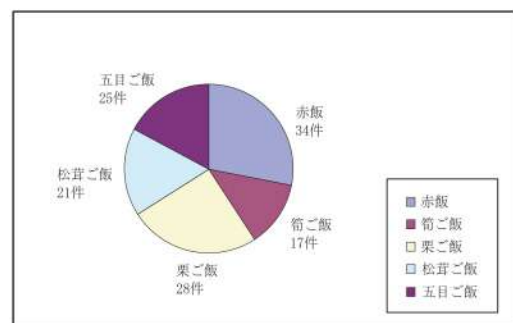
#### Q. 新作中で採用したいパンは？



#### Q. 給食で麦ご飯を採用したいと思いましたが？



#### Q. 炊き込みご飯の中で採用したい銘柄は？





# 学校給食と地産地消

この春に転勤してきた私を、前任者の吉田栄養士が一番最初に案内してくれたのが、道の駅「かなん」です。「何で「道の駅」？」と思ったのですが、地場の野菜や味噌を入荷してくれるのが「道の駅」を運営している「農事組合法人かなん」で、駅長の阪上勝彦さんが窓口になってくれているからでした。

その地場産の野菜で驚いたのは、地元の農家の方が軽トラックに積んできた「ナス」(給食センターの裏の畑で採れたナスだったようです)を見たときでした。

洗うとき、少しでも油断するとヘタの刺が指に刺さって、ケガをしまいそうなくらい新鮮なナスでした。(ミートグラタンにしたら、残菜は0.5%)その他、葉が水々しく、茎のしっかりした「小松菜」。青々とした「ほうれん草」。朝掘りたての、土のついた「じゃがいも」。



河南町立学校給食センター  
栄養職員 小笠原 睦



そして「たまねぎ」、「きゅうり」、「えんどう豆」、「そら豆」などなど。新鮮なものばかりでした。市場に出すともっと高く売れる野菜を、「孫が食べるから」と安価で提供していただける生産者の方には、頭が下がる思いです。



センターの窓から見える畑を見ながら、「なんで、この野菜をウチのセンターで使えないのだろう？なんで、わざわざ遠くで作った野菜を使っているのだろう？」と、毎日考えている栄養士がいました。一方で「ウチの子(孫?)に、安全で美味しいものを食べさせたいなあ」と考えている、生産者がいました。この二人の思いがあって、その野菜を調理する調理員がいて、初めて地場産の野菜を使った河南町の学校給食が出来たのではないのでしょうか。

顧みると、生産者の方も調理員・配膳員も、ほとんどが児童の保護者が保護者のOBだったのです。みんなの「河南町の子どものために」という気持ちと汗で作られている給食を、これからも大事にしていきたいと思えます。

## ★本日の栄養価

エネルギー	741	蛋白質	22.9	脂質	22.3	カルシウム	426
鉄分	6.91	ビタミンA	619	ビタミンB1	0.48	ビタミンB2	0.74
ビタミンC	57	食物繊維	2.9	亜鉛	1.37	マグネシウム	37.8

## 今日の献立

児童が提案した献立

ごはん・クリームコロッケ・ポテトサラダ・味噌汁・ミルク・牛乳

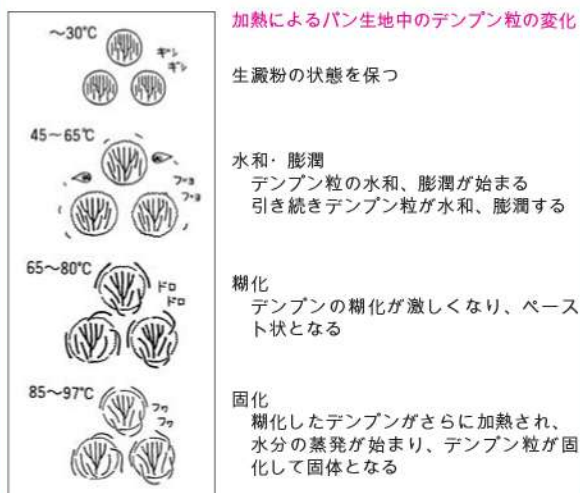
地場産：なす・赤みそ・白みそ・きゅうり

## 食育講座

### 小麦の知識(その3)

ベタベタした生地が、焼くことによりふっくらと柔らかいパンになるのはなぜでしょう。

小麦粉の主成分は澱粉です。小麦粉の中に約70%、パンの中には約40%も含まれています。水と混ぜ合わせて加熱すると、澱粉粒が水を吸い上げて膨張してきます。



## 編集後記

第5号の3ページ、東大阪市立玉串共同調理場の「洗浄室の整備については、当調理場に該当しません。訂正して、お詫び申し上げます。今後共、皆さまからのご投稿をよろしくお願ひします。まだまだ、食中毒の多発期です。皆さん、それぞれの職場で十分注意しましょう。