

学校給食だより

おおさかの

給食

～広げよう 食育の輪～



大東市立氷野小学校



学校給食・食育活動への思い

大阪府 PTA 協議会

会長 名村 研二郎

日頃は、大阪府PTA協議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。

さて、今回は保護者のひとりとして、これからの学校給食や食育活動への自分なりの思いを書かせていただきました。

学校給食や食育活動と一言でいっても、大阪府内でも各市町村によって献立や使用する材料も違えば、取り組み方や工夫も違うと思います。ですので、既に実践していただいていることもたくさんあるとは思いますが、その点はご了承ください。

給食に関しては、やはり日本の伝統的な文化である和食を中心とする献立が良いと思っています。ご飯とお味噌汁を中心に、主菜、副菜。そしてお米は栄養価や咀嚼への効果も考え、分つき米を取り入れていただき、季節に応じた旬の魚や野菜を使用した給食。素敵だと思います。もちろん子供たちの嗜好や献立のバリエーションを考えると、パンや麺類、カレーライスや洋食を取り入れるということも必要となることや、保護者の希望も人によって分かれることは理解していますが、個人的な理想です。

また食育活動については、子供たちが食に興味を持ち、食の有難さを感じることができる大切な活動だと思っています。可能であれば、学校の施設内で季節に応じた菜園活動ができる畑を作り、さらに小さくても良いのでお米を育てる

ことができる環境が確保できると良いですね。そして、自分たちが育てた野菜やお米を収穫し、それを給食で使用することができたり、クッキング活動で「作る・食べる」というところまで体験できたりすれば、素晴らしいと思います。味噌づくり、梅干しづくり、乾物づくり等も素敵ですね。

そして給食と食育活動は一体となり、繋がっている事が、子供たちにとっては分かりやすく、また学べることが多いと思います。もちろん、予算、環境、カリキュラム、衛生面、安全面、食物アレルギー対応など、様々な状況の中で、できることは限られてくるかもしれませんが、これからも学校給食や食育活動がより良い形で実施され、何よりも子供たちにとって楽しい時間、楽しい活動になることを願っています。

目次

■給食風景・挨拶	1
■食の教育だより「大東市立氷野小学校」	2~4
■市町村だより「富田林市立小金台小学校」	5
■給食会だより 食育授業作りグループ別指導	5
■大阪府学校給食献立講習会	6~7
■新商品紹介「料理の清酒」・「本みりん」・Q&A	8
■物資運営委員会	9
■平成31年度学校給食普及充実及び食育支援事業(前期案内分)	10
■平成31年度大阪府学校給食会「年間行事予定」・出前魚講習会	11
■バケツ稲もみ種配布・なにわの郷土料理・編集後記	12

豊かな心をもった たくましい子を育てる食育

食の教育 だより

1. 学校の概要

大東市立氷野小学校 栄養教諭 太田 麗

氷野小学校は大東市の中心部に位置し、現在児童数 553 名です。このあたりはかつて湿地帯でれんこん栽培がさかんに行われていましたが、現在では都市化が進み、その姿は見られなくなりました。校内は敷地が大変広く、使っていなかったピオトープを地域の昔の風物詩であったれんこん畑にしたり、田んぼを作ったり、大きなさつまいも農園を作ったり、学校農園を大いに活用し、体験を取り入れた食育を行っています。



使っていなかったピオトープをれんこん畑として活用

2. 各学年の取り組み

1年生

- ・給食について知ろう
- ・食べ物の仲間わけをしよう

2年生

- ・野菜のはたらきを知ろう
- ・えんどうまめのさやむき

3年生

- ・れんこん農家について知ろう
- ・すがたをかえる大豆

4年生

- ・朝ごはんの大切さを知ろう
- ・育ちゆくからだと私

5年生

- ・心を込めたオリジナルみそ汁
- ・米作り

6年生

- ・まかせてね今日の食事
- ・病気の予防



えんどうのさやむき



れんこん掘り



田植え



脱穀



「まかせてね 今日の食事」
授業の様子

3. 教科と関連した取り組み

3年生(社会)

社会科の教科書には、姫路のれんこん農家の話が出てきます。また「わたしたちの大東市」という副読本を使った地域の学習もあります。大東市では昔、れんこん栽培がさかんだったこともあり、地域のこともからめて学習をした後、実際にれんこん農家の方の話を聞いて、れんこん掘りをしたり食べたりして、最後には、れんこん新聞にまとめました。掘りたてのれんこんは最高で、野菜の苦手な子も「美味しい！」と喜んで食べていました。

れんこん新聞には来年度の
3年生へのアドバイスも!



5年生(道徳・英語)

道徳科の教科書の「お正月料理」を学習したあと、様々な地域によって違うお雑煮を紹介し、冬休みの宿題として各家庭のお雑煮しらべをしました。それをきっかけに3学期の英語の学習として班ごとにオリジナルお雑煮を考え、店員と客に分かれ、お雑煮の材料を「What would you like?」の英語表現を使って買いに行き、そろえたものを発表するという授業をしました。



What would you like?
I'd like a round mochi.

4. クラブ、委員会活動など

●食育クラブ

- ・学校の梅やきんかんを使って「梅干し」「梅ジュース」「きんかんジャム」
- ・畑で育てた夏野菜を使って「夏野菜ピザ」など

他にも切り干し大根づくりや
干し柿にもチャレンジしたよ!



●給食委員会

- ・給食感謝集会での発表
- ・残さいしらべ
- ・各教室で食育指導（紙芝居、ペープサートなど）



調理員さん
にも来ていた
だいて感謝を
表しました



●教職員によるお楽しみ

クリスマスデザートをつくる日には、教職員がサンタクロースに扮し、各教室に、デザートを配って回ります。また節分の日には鬼が来ることもあります。

リコーダーで
クリスマスソング
をふいて、みんな
で合唱!



5. 保護者への啓発

●給食試食会

毎年1年生の保護者を対象に行っている給食試食会では給食の話をするだけでなく、人気メニューを実際に目の前で作って試食してもらい、関心を高めています。

●バザーでのれんこん販売

れんこん畑で子供たちが収穫したれんこんを、レシピをつけて販売しました。昔のことを懐かしまれる地域の方もおられ、昨年は「れんこんの佃煮」の加工販売も行うと、飛ぶように売れる大盛況でした。

翌週の遠足のお弁当には
れんこんのおかずがたくさん!



6. 体験を取り入れた食育

どの学年でも「食」に関する体験学習を取り入れています。自然豊かな校内にはたくさんの畑があり、また郷土資料室には地域から寄贈された多くの昔の道具があり、それらを生かして取り組みをしています。「氷野きらきらプロジェクト」の一環としてペア学年による給食交流会を行っており、その中で食を通じた交流も行っています。

●支援学級：農園活動

支援学級では、畑で、トマト、なすび、オクラ、ほうれんそう、小松菜、にんじん、大根、かぶなどたくさんの野菜を育てています。夏には親子でカレーパーティをしています。その日に収穫したばかりの新鮮な夏野菜たっぷりのおいしいカレーができました。

ほうれんそう
小松菜
にんじん
大根
かぶ
じゃがいも



おっきい!!



大根は「大根もち」に
調理してみんなで食べました!

◆ 1年生：クッキー作り

育てたさつまいもを秋にみんなで掘りました。それを使ってクッキーを作り、いつもお手伝いしてくれる6年生にプレゼントしました。6年生は、照れながらもとても嬉しそうで、温かい空気に包まれた素敵な時間でした。

いつもありがとう！



◆ 2年生：つるの佃煮

1年生の時に掘ったさつまいもですが、今回はつるを使ってはじめて火を使った調理に挑戦しました。1年生が育てたさつまいものつるを収穫し、すじをとり、佃煮にしました。佃煮は給食交流会で5年生と一緒に食べました。

つるって食べられるんだ！



◆ 3年生：きなこ作り

国語科の教材「すがたをかえる大豆」で大豆がいろいろな姿に変身することを学びました。3学期には社会科で昔の道具の学習が出てきます。そこで、火鉢を使ってもちを焼き、石臼で炒った大豆をすって作ったきなこをつけて食べる体験をしました。



昔の人って大変だったんだなあ！



◆ 4年生：象鼻杯（ぞうびはい）

れんこんの茎を使ってお水を飲む体験をしました。茎はれんこんと同じく穴があいていて、ストローのように吸うことができます。その姿から「象鼻杯」と呼ばれる中国の行事です。



にがーい！

この苦味が
滋養強壮に
いいんだって。

◆ 5年生：みそ作り

大豆をつぶして、塩と麴を混ぜ合わせ、みそを作りました。クラスごとに米みそ、麦みそ、あわせみその3種類を作り、それぞれの発酵の過程を観察しました。できあがったみそは調理実習や収穫祭でおいしくいただきました。

おいしいおみそになあれ！



◆ 6年生：調理実習

調理実習でジャーマンポテトを作り、冬休みの宿題で献立づくりと実際の調理に挑戦しました。季節がら、お正月料理にチャレンジしている子もたくさんいました。3学期は最後のお楽しみとして手作りピザに挑戦しました。

おいしそうにできたね！



給食番長を読んだ後。調理員さんへ書いた手紙の返事



学校で実ったお米や野菜で「実りの秋」の実物掲示



食育クラブの干し柿



夏野菜の折り紙で七夕飾り（給食委員会）



給食室前の掲示

富田林市立小金台小学校において(10月20日)
～すこやかネット明治池 親子料理教室～

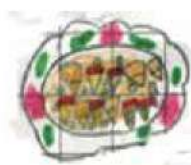
平成30年10月20日土曜日、富田林市食生活改善推進協議会の皆さんを講師としてお迎えし、児童31名、保護者18名、合計49名が7班に分かれて、楽しい料理教室が開催されました。



親子料理教室に参加して(感想)

●●児童●●

- ・一人で作るより楽しく、上手にできたと思います。
- ・じゃがいもをうすくするのがむずかしかったけど、じょうずにできてよかった。
- ・全部とてもよくできて、自分でもおどろいています。
- ・1年生が料理をやっているのが、かわいかった。
- ・自分でおべんとうを作ったり、お母さんのお手伝いをするようになった。
- ・シェフかな?って思うくらい上手なお母さんがいて、あこがれました。



にんじんと
りんごのサラダ



じゃがいもの
ガレット

児童のイラスト

フルーツの
ヨーグルトがけ



鶏ときのこの
フリカッセ



●●保護者●●

- ・子供と一緒にゆっくり料理ができて、貴重な時間でした。
- ・いかに自宅での味付けが濃いかがわかった。
- ・素材の味だけで、充分おいしかった。
- ・チームで役割分担して達成感をあじわえました。
- ・子供たちもおいしい!と、残さず食べてしまいました。
- ・講師の方たちも優しく教えていただき、ありがとうございました。

■ 食育推進支援セミナー

食育授業作りグループ別指導

●八尾市立上之島中学校

英語科 1年生 「New Year」"Osechi"



栄養教諭とともに授業をすることで、「おせち」のことをより詳しく生徒に伝えることができました。素晴らしいピクチャーカードやフードモデル等の資料も用意してくださり、身近にありながら、その「いわれ」までは知らなかった「おせち」について、生徒たちも楽しく学べて良かったです。1年担任 小林 新

この単元で授業するのは3年目になります。過去2年は今年度と大きく内容が変わっていないものの、何故か、「単発の授業で教科との関連した目標が達成できたのか?」疑問が残りました。しかし、今回グループ指導に参加させていただき日下先生の指導の下、チームで授業作りをする中で、発問の仕方、分かりやすい板書、生徒のペア活動など、教科担任と入念に話ができて、生徒が活発に学べる授業を行うことができました。栄養教諭 太田 有加里



●八尾市立上之島小学校

道徳科 5年生 「正月料理」

グループ指導を受けて、授業の展開についてたくさんアイデアをもらいました。一人では考えつかないことも教えていただき、授業者としても伝統や季節に応じた食文化の大切さを感じました。黒板の掲示物やおせち料理の具体物も工夫があり、子供たちはいつも以上に興味関心をもって学習できました。

5年担任 太城 孝介



おせち料理の題材で道徳科の学習を深めるためにはどうすべきかという課題がありましたが、日下先生にご指導いただき、栄養教諭だけでなく担任の先生とも検討を重ねたことで、子供たちが興味深く食文化について考えることができた授業になりました。討議では校内の先生方と食育と教科の関連について考えることができ、この経験を生かして様々な学年教科で食育を推進していきたいです。

栄養教諭 李 麻衣子

●大阪市立北鶴橋小学校

道徳科 6年生 「ワングリ・マータイ」 もったいないを考えよう。

「もったいない」を食の視点からも考えることで、より身近な話として児童が感じることができました。食の知識を持っている栄養教諭と児童を日ごろ指導している担任が連携を取って行う授業は、担任が一人で行う授業よりも何倍も児童の興味を引き、深い内容になることを実感しました。

6年担任 天谷 佳世



児童の実態を一番よく理解しておられる担任の先生と、一から授業づくりに取り組むことができました。グループ別指導の中では、栄養教諭として伝えたいことを焦点化することの大切さや、板書やワークシートの工夫についても細かくご指導いただいたことで、より効果的で、今後につながる1時間となりました。

栄養教諭 小山 美樹

大阪府学校給食献立講習会

日程 平成31年2月5日(火) 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 「業務用の回転釜・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 服部工業株式会社 大阪営業所 所長 山本 将市 氏
 ・立体炊飯器など器具の紹介
 ・回転釜の日常点検について講義
 ・調理内容について説明



回転釜

立体炊飯器



実習献立 献立名(使用器具名)

- ① 五目おこわ(立体炊飯器)
- ② 大根と人参のなます(スチームコンベクションオープン・ブラストチラー)
- ③ 味噌煮込みうどん(スチームコンベクションオープン・回転釜)
- ④ クリスピーチキン・トマトソースがけ(スチームコンベクションオープン)
- ⑤ 村雨(スチームコンベクションオープン・ブラストチラー)
- ⑥ あっという米を使用したチキンライス(回転釜)



スチームコンベクションオープン



ブラストチラー

献立講習会レシピ

6品のうち3品の調理方法を記載します。
 ホームページには全て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。



献立講習会で使用した給食会物資

五目おこわ

材料(30人)		作り方
もち米	2000g	①もち米は前日に洗って浸漬する。ザルにあげて水気をしっかり切る。 ②水を沸かし、削り節を入れ、だし汁をとる。 ③野菜は、それぞれ切っておく。 ④炊飯釜にもち米、②のだし汁、しいたけの戻し汁、③の野菜、Aの調味料を入れて炊飯します。 ⑤中心温度を計測する。 ☆前日調理ができない場合に、もち米を使用し、炊飯する時にはうるち米8割・もち米2割位にし洗米後1時間浸漬して炊飯する。
しめじ	300g 小房に	
白ねぎ	300g うす切り	
人参	300g 千切り	
干しいたけ(戻したもの)	90g 千切り	
干しいたけの戻し汁	600g	
水煮たけのこ	210g 千切り	
削り節	100g	
水	900g	
薄口しょうゆ	150g	
本みりん	180g	
オリーブオイル	90g	
食塩	45g	



クリスピーチキン・トマトソースがけ

材料 (30人分)		作り方
鶏もも肉	60 切	①鶏肉は料理酒（白ワイン）食塩・白こしょうで下味をつける。 ②米粉と水を合わせる。 ③鶏肉に、②、大豆の華の順に衣をつける。 ④クッキングシートを敷いたホテルパンに③を並べて米油をかける。 ⑤スチコン予熱 200℃完了後、コンビモード 200℃約 8 分焼き上げる。 ⑥中心温度を確認する。
料理酒	90g	
食塩	6g	
白こしょう	1.5g	
米粉	100g	
水	160g	
大豆の華	400g	
米油	90g	
トマトソース		
たまねぎ (又はソテードオニオンみじん切り 120g)	120g みじん切り	
トマト水煮	300g	(トマトソース) ①玉ねぎはみじん切りにして、スチームモード 100℃ 15 分加熱する。(ソテードオニオンを使用する場合は、この工程は不要) ②A の調味料を合わせておく。 ③ホテルパンに①と②を入れスチコンの予熱 140℃完了後、コンビモード 140℃ 20 分加熱する。 ④中心温度を確認する。
オリーブ油	7.5g	
おろしにんにく	6g	
食塩	4.5g	
砂糖	0.6g	
水	150g	
コンソメ	7.5g	

小麦粉・たまご除去のメニュー



味噌煮込みうどん

材料 (30人分)		作り方
冷凍うどん	30 玉	①一つのホテルパンにクッキングシートをしき約 10 食分うどんを並べる。 ②スチコンを予熱 100℃完了後、うどんをスチームモード 100℃ 9 分加熱する。 ③回転釜に水を沸かし、削り節を入れだしをとる。 ④③に鶏肉、だいこん、にんじん、しいたけ、油揚げを加えて具材がやわらかくなるまで煮る。 ⑤A で味をととのえ、水溶き片栗粉を入れとろみをつける。 ⑥うどんとねぎを⑤に加える。 ⑦中心温度を確認する ⑧器に盛り付ける。
油揚げ	150g 細切り	
だいこん	450g いちょう切り	
にんじん	270g いちょう切り	
ねぎ	180g 小口切り	
しいたけ	100g うす切り	
鶏小間肉	300g	
豆みそ	120g	
白みそ	120g	
本みりん	180g	
水	1800ml	
削り節	100g	
水溶き片栗粉		



参加者の感想

- ・実際に調理器具を使用しての講習なので、とても参考になりました。現場で実践しやすい。
- ・スチコンで調理すると肉がこんなにもジューシーに仕上がるのだと感激しました。
- ・うどんをスチコンで加熱することを初めて知りました。うどんの食感がよくおいしかったです。
- ・企業の方に詳しく専門的な説明をしていただいととても勉強になりました。栄養士だけでなくいろんな人の講習会はありがたいです。
- ・器具の点検方法、日頃使い方で困っていることを聞くことができた。明日からすぐ業務にいかしたい。
- ・最新器具を見ることができ調理の様子も見ることができてよかった。(スチコン・ブラストチャー・涼厨など)
- ・使用したことがない給食会の物資を知ることができてよかった。
- ・献立講習会でスチコンの幅広い使い方を知りたい。
- ・勤務校には無い器具の使用方法を知ることができた。
- ・おこわと味噌煮込みうどんがとても美味しかった。学校給食にいかしたい。



■ 給食会の新商品のご紹介

品番(B91)コクと旨みたっぷりの料理の清酒 品番(B92)本みりん おてごろ味

平成 30 年度学校給食献立講習会時に紹介しました。

酒税について

平成 30 年度 3 学期より取扱いを開始しました、料理の清酒(B91)・本みりん(B92)は酒類扱いとなり、納税証明書の提出や管理責任者の研修が義務付けられ、販売するには免許が必要です。酒税が掛かるかは、「そのままの飲めるか飲めないか」で区別されます。発酵調味料は塩分が約 2% 入っており辛くて飲用できないため、食品に分類され酒税は掛かりません。

戦国時代から「甘みのあるお酒」として親しまれてきた本みりんは、江戸時代後期からうなぎのタレやそばつゆに使用され、家庭調理にも普及し、日本料理に欠かせない調味料の 1 つです。

白鶴の料理の清酒と本みりんは、塩分を含んでいないため、素材の味を大切に、料理の味わいを深めることができます。

品番 B91	酒 類	品番 B92	品番 B9	食 品	品番 B6
酒税 1リットルあたり 120円	酒税 1リットルあたり 20円	無 塩 そのまま 飲用可能	酒税は不要	塩分 約 2%含む そのまま 飲用不可	
					



試食中に、説明させていただきまして。お疲れの中、ありがとうございました。



平成 31 年 2 月 5 日開催
学校給食献立講習会の様子

大豆の華 (他給食品) 基本形状と栄養成分



品番 A131 フレーク状



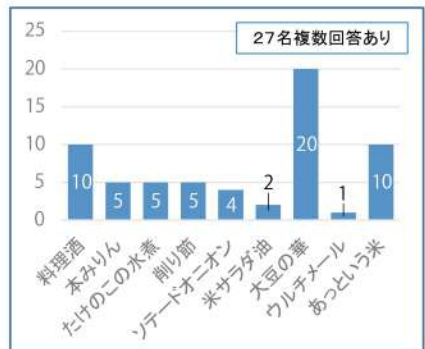
品番 A133 繊維状

◎100g 当たりの栄養成分 (大豆の華は植物性食品類)

	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	糖質	食物繊維	食塩
大豆の華 (フレーク状)	426kcal	8.1g	36.8g	21.8g	14.0g	15.5g	4.8g

アンケートで上位だった大豆の華の紹介

Q 献立講習会で使用したで大阪府学校給食会物資運営委員会選定品で興味を持たれたものは、どの食品でしたか？



献立講習会参加者のアンケート結果

■ たけのこ水煮に関する Q&A 「たけのこ内部の変色について」

Q. レトルトパックの「たけのこ水煮」を切ったところ、内部が茶色っぽく変色していました。使用しても大丈夫でしょうか？

A. 「たけのこ水煮」の加工時、ボイル後の冷却不足等により、まれに部分的に変色することがあります(下記写真)これは、原料に由来する**成分変化**と考えられます。たけのこ水煮ホールは工場において目視検査を徹底していた場合でも、外観上では発見しにくく、内部の変色が発見されず製品化されることがあります。肉質・風味等は正常であり、摂取しても人体に害はありません。

この他、たけのこが持っている「クロロフィル(緑色の色素)」、「カロテノイド(オレンジ色の色素)」、「アントシアニン(紫色の色素)」などが変色することがありますが、いずれも問題なく食べることができます。



● 品質小委員会……………平成 31 年 1 月 23 日(水) 給食会会議室

来年度取扱予定のパン缶等の果実缶詰類を 17 品目、その他カレールウ 5 種類、カレー粉 5 種類、チーズ 6 種類、ジャム 4 種類を審査いたしました。

結果は、すべての商品が供給可という審議結果となりました。

また、委員の方々からは果実缶詰類について「味がしっかりしている」「リンゴ特有のシャキシャキ感がある」などの意見も聞くことができました。

▼品質小委員会の様子



カレールウ・フレーク



カレールウ等の審査様子



果実缶詰類の審査

● 第 3 回開発選定小委員会……平成 31 年 1 月 31 日(木) 給食会会議室

昨年 12 月に実施いたしました、一般物資展示会での来場者アンケートの結果より、上位 5 品目「ソファール元気ヨーグルト」「ST コンソメベース (C)CIP-2220」「カミカミ昆布」「ネギ焼き」「豆腐ボールひじき入り Ca、Fe 強化」について、提案業者より説明を受けた後、味・容量・価格面等を審議した結果「豆腐ボールひじき入り Ca、Fe 強化」が採用となり、全体会で諮ることとなりました。

また、「ポテトコロッケ」を給食会提案として審議し、採用となりました。提案理由は、大阪産ジャガイモを使用したコロッケを開発・供給するためです。(今回は、北海道産ジャガイモを使用)

▼開発選定小委員会の様子



豆腐ボールひじき入り Ca、Fe 強化



審議の様子

● 第 3 回物資運営委員会全体会……………平成 31 年 2 月 20 日(水) 給食会会議室

各小委員会の経過報告。平成 31(2019) 年度第 1 学期分の大阪府学校給食用一般物資売渡価格および新規取扱提案商品「豆腐ボールひじき入り Ca、Fe 強化」「ポテトコロッケ」を試食し審議いたしました。その結果、売渡価格、提案商品ともに採用することとなりました。

なお、「ポテトコロッケ」については、開発選定小委員会において、委員より「少し味が濃く感じる」という意見がありましたので、2 種類（薄味、通常）を参加委員の方々に試食していただきアンケートを行った結果、「薄味（ジャガイモ配合率増）」に決定いたしました。

▼全体会の様子

また「平成 31(2019) 年度大阪府学校給食用牛乳供給に係る説明について」と題し大阪府環境農林水産部 流通対策室総務・企画グループより講演を実施しました。



ポテトコロッケ
(つまようじの刺してあるのが通常味)



講演を聴く様子

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、職務能力の向上を目指した種々の研修を実施します。①は栄養教諭・学校栄養職員対象②③は全教職員対象です。

- ①日下豊子先生(元小学校教諭)
「教科と関連した食に関する指導の授業作り」
- ②倉澤茂樹先生(作業療法士)
「食に関する課題の対処方法」
- ③畑中千紘先生(臨床心理士)
「心理療法の有効的な活用方法」



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、工場で見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を知り、命の大切さ、生産にかかわる人達の努力や食への感謝の心を育む心を養うことを目的に実施します。



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。



おおさか学校給食献立コンテスト募集

(テーマ) こんな給食たべたいなあ!
『昔から伝わる行事食』

府内の小学校5、6年生(支援学校等を含む)を対象に学校給食献立を募集します。



朝食フォトコンテスト募集

(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』

府内の中学校(支援学校等を含む)を対象に朝食の写真を募集します。



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、その他、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。



バケツ稲作りもみ種の配布

希望する府内の市町村・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、感謝の心を育てる事を目的としています。



今年度も上記事業を実施する予定です。
募集のご案内はメールまたは、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。



平成31年度大阪府学校給食会「年間行事予定」

月	行事名
4月	上旬 第60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
5月	5月中旬～6月下旬 牛乳工場巡回調査
	30日(木) 大阪府学校給食事務連絡会
6月	中旬～下旬 製粉工場巡回調査(パン用小麦粉)
6月下旬～9月末	「朝食フォトコンテスト」募集
7月	上旬 第61号「おおさかの学校給食だより」発行
	上旬～10月末 「おおさか学校給食献立コンテスト」募集
	上旬 第1回物資運営委員会
	22日(月) 第73回大阪府学校給食大会(大阪市中央公会堂)
24日(水)	学校給食展示・試食会(アウィーナ大阪)
8月	1,2日(木、金) パン実技講習会(2日間)
	20,21日(火、水) 学校給食管理システム講習会(2日間)
9月	上旬 物資運営委員会 第1回開発選定小委員会

月	行事名
10月	上旬 第62号「おおさかの学校給食だより」発行
	中旬 精米(新米)試食会
	中旬～翌年2月 パン・炊飯指定工場巡回調査
11月	下旬 物資運営委員会 第2回開発選定小委員会
	上旬 安全衛生講習会(工場等の関係先対象)
12月	中旬 パン品質審査会
	下旬 第2回物資運営委員会
12月	25日(水) 献立コンテスト表彰式・食育講演会、一般物資展示試食会(アウィーナ大阪)
1月	上旬 第63号「おおさかの学校給食だより」発行
	下旬 物資運営委員会 品質小委員会
2月	上旬 物資運営委員会 第3回開発選定小委員会
	14日 学校給食献立講習会
	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、教材の貸出の事業等を年間通して実施します。



食育推進支援セミナー



出前パン作り教室



出前魚講習会



パン実技講習会



学校給食献立コンテスト



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(工場検査室)



食育講演会

■ 出前魚講習会(貝塚市立永寿小学校)

今回は、**泉だこ**の調理に小学5年生の児童と保護者が奮闘しました。

2月14日(木)、貝塚市立永寿小学校にて出前魚講習会を行いました。今回はハードルの高い魚の3枚おろしてはなく、小学生にも手軽に挑戦できるポイルした泉だこの調理に保護者の方と一緒に挑戦していただきました。



たこ飯



大阪府水産課による大阪湾の魚の紹介。たこつぼでの漁法や魚の漁具の説明。



泉だこを見ながら児童たちは真剣に、説明を聞いていました。



給食会講師によるたこの調理実演。



二人三脚で、泉だこの調理に挑戦！



希望児童によるウマズラハギ(約30cm)の皮はぎを体験していただきました。



最後にみんなで、たこ飯をいただきました。

児童の感想

- たこを初めてさばいたのでちょっとこわかったけど、さばいた後、気持ち良かったです。私はたこが苦手だったけど食べられるようになりました。これからも、たこを食べたいと思いました。
- たこだけ食べるのは好きじゃないけど、たこご飯になるとたこ嫌いでもたこが食べられた。ウマズラハギの皮をはぎとるのが初めてで、魚の皮は固いと思っていたけれど、簡単に皮をはがせた。
- 魚講習会に参加してみて、たこをさばくのは初めてだったので、いい経験になりました。たこ飯がおいしかったです。

バケツ稲作りもみ種の配布



配布銘柄 (申込時に希望銘柄をお選びください)

- ★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



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無償で配布いたします。

詳しくは、4月初旬のメールにてご案内いたします。たくさんのお申込みをお待ちしております♪

昨年度の感想

- ・米作りの難しさを実感し、農家の人の思いや苦勞を考えられる取り組みになりました。もっとお米を大切にしていきたいという気持ちを持つようになり、また給食の**残食減少**にもつながりました。(教諭)
- ・お米を育てて**お米の大切さ**を知りました。ぼくは育ててなかったら大事さが分からなかったと思います。お米は作るのが難しいと知りました。(児童)



食育講座 なにわの郷土料理



干しずいきの白和え

ずいきは、漢字で書くと芋莖。サトイモやハスイモなどの葉柄です。

昔から茎が赤い「赤ずいき」が栽培され、葉と根を取り、茎を束ねて出荷されていました。干すことで保存され、生とまた食感や調理法も違う楽しさがあります。生のものは、ゴマ酢和えにします。

干しずいきは、巻きずしや信田巻きずしなどが最適です。

材料 (4人分)

干しずいき……30g
 にんじん……50g
 れんこん……40g
 さやいんげん……20g
 木綿豆腐……200g
 白ごま……大さじ2
 出し汁……2.5カップ
 みりん……小さじ2
 うすくち醤油……小さじ2
 料理の清酒……小さじ2
 砂糖……大さじ1
 塩……小さじ1/2

【作り方】

- ①干しずいきは洗ってからぬるま湯に漬ける。柔らかく戻す。
- ②にんじんは短冊に切る。れんこんは厚さ2～3mmの短冊切り。さやいんげんは2～3cmに切る。
- ③木綿豆腐はボイルして、よく水を切っておく。
- ④戻したずいきは、出し汁、うすくち醤油、みりん、料理酒の中でゆっくり煮含める。
- ⑤にんじん・れんこん・さやいんげんは塩ゆでする。
- ⑥炒った白ごまをよくすり、③の木綿豆腐を加え、砂糖・塩等で味を調べてから、ずいき、にんじん、れんこん、さやいんげんを加える。



郷土料理研究会より

編集後記

新年度がスタートしました。

本年度も、当給食会では「学校給食用物資の安全・安心と学校給食の普及充実」と、「広げよう 食育の輪」を目的に事業を展開してまいります。今年度もなにとぞご協力・ご理解いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

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。

【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>