

学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～



富田林市立学校給食センター（下処理・上処理 調理員さん集合）



仲間と手を携え、100人の一歩へ

大阪府学校栄養士協議会
代表 市政 雅美

「食育」がしっかりと盛り込まれた新学習指導要領が、いよいよ来年度より小学校で完全実施されます。その新学習指導要領に対応した食に関する指導の手引～第二次改訂版～が、3月に文部科学省より公開されました。

全国学校栄養士協議会では、「子供たちの生涯にわたる健康と幸せをめざして」活動を展開しています。

大阪府学校栄養士協議会においても、5月の特別講演会では、文部科学省の清久利和食育調査官にお越しいただき、最新の情報を講演していただきました。会場が一杯になるほどの参加者からは、「改訂の理由が理解できた。」「読み込んで実践してみたい。」との声があがりました。

今、私たち栄養教諭・学校栄養職員には、さらなる期待が寄せられていることを実感しています。チーム学校の中で、食の専門性を生かし、食育の渦をどうつくっていくのか。そして、その食育の渦の中に家庭や地域をどうまきこんでいくのか。私たちの日々の働きの成果は、もしかすると何十年後かに現れるものもあるかもしれません。だから、なおさら、市町村をまたいで、仲間とともにつながり、力を合わせて、声をあげ、健康寿命の延伸、楽しい食事、生きる力の根本となる食育に、力を注いでいか

なければいけないと確信しています。先の文部科学省清久食育調査官の言葉「一人の100歩より、100人の一歩が大事。」が記憶に残っています。10年目を迎えた大阪府学校給食会と共催している食育推進支援セミナーが10年目を迎え着実に成果をあげています。今年度からはさらに、大阪府教育委員会との共催となりました。私たち栄養教諭・学校栄養職員が手を携え、大阪府学校給食会、大阪府教育委員会と連携して食育推進に邁進してまいります。

どうぞ、関係の皆さま、学校栄養士協議会の活動にご理解ご指導のほど、よろしくお願いいたします。

目次

- 挨拶 1
- 食の教育だより「富田林市立学校給食センター」… 2～4
- 市町村だより「大阪市立西九条小学校」 5
- 給食会だより 出前パン教室 / 10周年をふりかえって… 6
- 学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会 / 大阪府学校給食事業連絡会… 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・異動紹介… 11
- 給食会の新製品 / なにわの郷土料理 / 編集後記 12

富田林市立学校給食センターの ご紹介と取り組み

食の教育 だより



富田林市教育委員会 教育総務部

理事兼学校給食課長兼給食センター長 金銅 利哉

富田林市には、16小学校と8中学校があり、小学校給食は、共同調理場方式により約5,600人の児童に給食を提供しています。また、中学校給食は、自校方式により選択制の給食を提供しています。

今回は、平成30年4月から稼働している富田林市立学校給食センターを紹介します。

センター概要

- 敷地面積 6,490.73㎡
- 建物 1階 3,092.21㎡
2階 868.21㎡
- 調理能力 6,000食
米飯3回（月、水、木）パン2回（火、金）



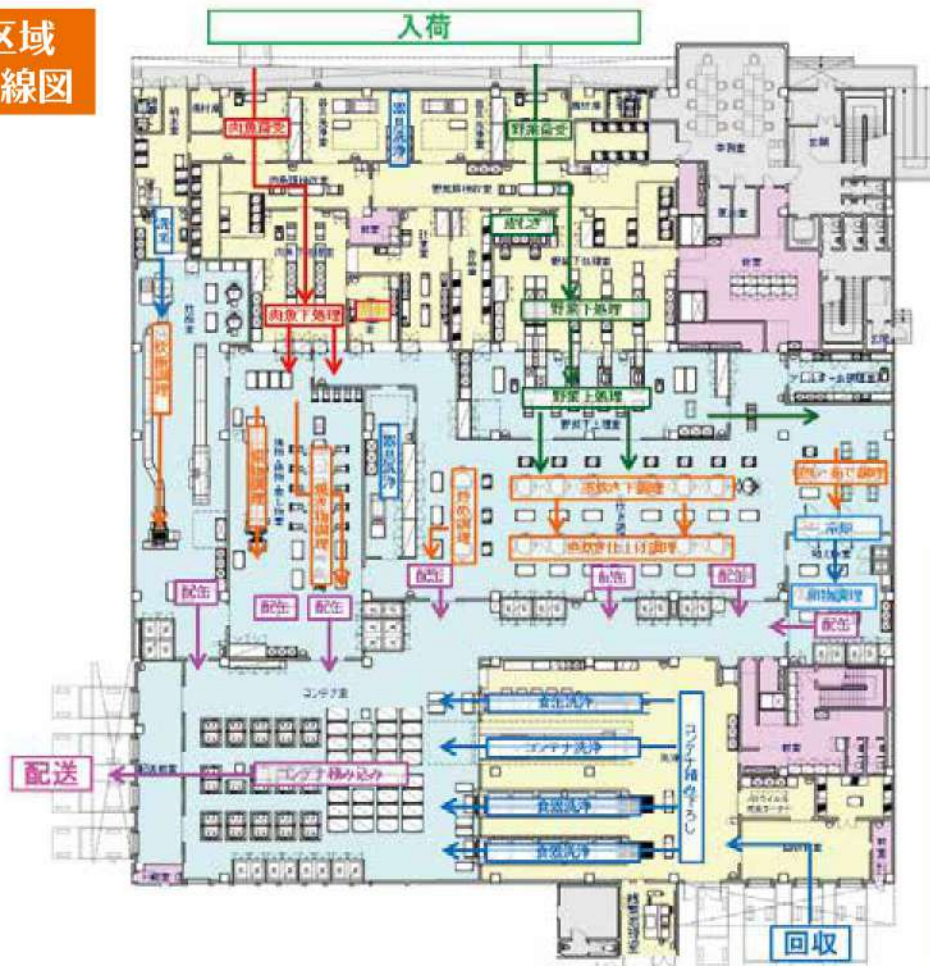
●マスコットの「もりもりくん」

毎月の献立表の裏面に「もりもりつうしん」を掲載しています。

また、給食センター入口や配送トラックにもプリントされ、富田林市の給食をいつも見守ってくれています。

●新学校給食センターは、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」と厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠し、施設設備はHACCP（ハサップ）の概念を取り入れ、汚染区・非汚染区を明確に区分し、ドライシステムによる調理を行っています。食材の搬入から調理、搬出までについては、汚染区域から非汚染区域へと一方通行とし、衛生面での安全性を確保し各学校へ配送しています。

作業区域 及び動線図



●微酸性電解水

食材本来の風味を損なわず、殺菌に要する時間が短いことから、果物の「ぶどう」「みかん」を洗浄・殺菌しています。

また、缶詰・袋等の洗浄・殺菌にも使用しています。



「ぶどう」の洗浄・殺菌

●バブルシンク

微小気泡により主に葉物野菜の洗浄に使用していますが、洗浄する野菜を入れすぎないことや「振り洗い」「こすり洗い」は必要です。



●ラックイン

蒸し器、真空冷却機、スチームコンベクションオーブンなどの機器は、ラックインとなっており、トレイやホテルパンなどは、カートのまま出し入れができます。また、これらの機器の扉は両面式で、一方通行動線として使用できるため効率的・衛生的に調理が行えます。



蒸し器



真空冷却機



スチームコンベクションオーブン

●納米庫、洗米機、充填機、連続炊飯器

タイマー設定により洗米、浸漬、その後7kg ずつお米が炊飯釜に投入されます。連続炊飯器は、下段で炊き、上段で蒸すを行ない最大64釜分を炊飯しています。反転機を使用しクラスごとに配缶しますが、その前に調理員により灰汁を取り除く手作業が必要です。



洗米



連続炊飯器



反転機

●太陽光発電及び自家発電装置、2ウェイリンクガス回転釜

災害などの非常時に、給食センターの事務所機能が維持できる太陽光発電装置と、夜間に給食センターの照明設備が使用できる自家発電装置を設置しています。併せてLPガスに切り替え可能な2ウェイリンクガス回転釜2台により、非常時等の炊き出しが可能です。



2ウェイリンクガス回転釜

●手作りホワイトルー

ホワイトルーは加工品を使用せず手作りしています。焦げないように、ダマにならないようにしっかり混ぜながら作ります。



バターを溶かす



小麦粉を投入



牛乳を加える

●出汁を取ってます

「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。本市では、和食の基本である出汁を鯖・鰯の削り節と昆布からとっています。



昆布出汁



削り節出汁

●6種類の食器を使用

「主菜+副菜2品」の3品献立を基本に給食を提供しています。

PEN食器(小皿、中皿、深皿、丼椀、米椀、汁椀)を献立により3点~4点使用します。



「主菜+副菜2品」



丼椀「どんぶり」「うどん」「ラーメン」などに使用します



深皿「スパゲティ」「カレーライス」などに使用します

富田林市内の食育の取組み

- 喜志小学校では、JA大阪南と地域の方の協力により東日本大震災で被災した大槌町からいただいた「奇跡の復興米」を育て、震災を風化させない取り組みを行っています。



- 川西小学校での食育授業。栄養教諭とクラス担任が協力し給食センターの紹介や朝食の大切さを伝えます。



- 高辺台小学校では、2月の寒い早朝に3回にわたって登校してくる子供たちが1日を元気に過ごせるよう、校内で子供たちが育てた大豆や野菜を使い、地域の方が温かいみそ汁を提供しています。



- 藤沢台小学校では、「NPO 法人富田林自然農法根っ子の会」が学校内で苗植え・稲刈り体験の指導後、できたお米を食べながら土に触れる喜びや環境の大切さを伝えています。



- 学校からの依頼で給食センターから栄養教諭が出前授業に出かけます。給食センターでは大きな調理用道具を使用していることや、朝早くから調理員さんが働いていることを伝えます。



●地場産野菜の活用

「給食用作物生産組合」「ぺあファーム」「NPO 法人富田林自然農法根っ子の会」と栄養士・小学校給食会が年間の野菜使用量を打ち合わせし、各農家で作付け量を調整して地場産野菜を使用しています。



「給食用作物生産組合」のみなさん

子どもわくわく体験教室「親子クッキング」

大阪市立西九条小学校では、ここ数年、夏休みにPTA主催による親子クッキングを実施しています。Hugミュージアム（大阪ガス（株）の施設）のステキなキッチンスタッフの方々に指導いただき、親子で調理するこの事業は、毎年大好評です。平成29年度からは、食の三行詩を親子で考え「ここのはカード」に児童が記入し、提出した作品を校長先生方が読み、その中から優秀な作品を表彰するコーナーも合わせて行いました。

●●● 実習メニュー ●●●

- ①みんな大好き♪カレーピラフ
- ②簡単♪ローストチキン【1番人気】
- ③ぴよんぴよんピヨちゃん串
- ④マカロニとお野菜のスープ
- ⑤キラキラ☆フルーツゼリー



大阪ものの食材

デラウエア



感想（参加者親子 57 名）

● 児童の感想

「ぴよんぴよんピヨちゃん串の、かわいいトッピングが楽しかった。」

● 保護者の感想

「ローストチキンがよく味がしみて、最新のグリルで程よく焼け、とってもおいしかった。」

「1年生の娘が初めて野菜を切り、お鍋で炒める体験に感動し、生き生きとしていました。家でもいろんな調理の体験をさせたいです！」

食の三行詩「ここのはカード」は、給食調理員さんへの感謝の気持ちや家で野菜などの栽培をして感動した経験が綴られ、食の喜びがいきいきと書かれたものばかりです。「おじいちゃんがおこめをそだてています。たまにてつだいにいきます。ぼくはおいしいよ」（1年生男子）の作品が最優秀賞に輝き、書いた児童が参加者の前で表彰されました。その他では「きゅうしょくのあつあつカレーがおいしい。ラッキーにんじん（クマなどの形に型抜きした）がでたら、いちばん最高！」（3年生女子）などの力作揃いでした。



「どれも素敵な作品ばかりで、選ぶのがたいへんでした。食べ物を作る嬉しさや、誰かと一緒に食べる時の楽しさがよく表れていました。」と校長先生からご高評をいただきました。

三行詩は、区役所の食育展にて展示紹介したり、楽しい子育て全国キャンペーン「三行詩募集」にチャレンジする働きかけを行い、ますます食育の輪を広げていきたいと思っております。そして、令和の時代に育つ子供たちが、ますます食の大切さ、素晴らしさを感じる心を培い、たくましく、心やさしく成長してほしいと願っています。

（大阪市立西九条小学校 指導栄養教諭 前田 英子）

■「大阪府学校給食出前パン作り教室」10年を経過して

食に関する体験活動として、大阪府内の学校を訪問し、専門の講師のもと学校給食用パンを製造しているパン工場のスタッフと一緒にパン作りを行い、学校給食用パンについて学ぶ「出前パン作り教室」が平成21年度よりスタートして11年目を迎えました。

この10年間で183校、6,436名の児童・生徒・先生・保護者の皆様にご参加いただきました。これからも教室を通して、食育の推進並びに学校給食用パンについて、一人でも多くの方々に知っていただけるよう普及充実に努めてまいります。



～教室の流れ～

作業前にパンの製造工程及び手順について説明	
生地1	学校給食用のパンと同じ配合の生地をパン工場が準備
分割	 <p>コップパン、好きな形のパン作りに挑戦!</p>
丸め	
成形	 <p>小型ミキサーを使って小麦粉から生地に変化する様子を観察</p>
ホイロ	 <p>ミキシング</p>
	 <p>発酵時間を利用して...</p>
焼成	 <ul style="list-style-type: none"> ・パンの原材料の説明 ・ミキシングデモ ・パン工場で作られるまでを動画を見ながら製造工程の説明 ・質問タイム
冷却	
試食	



講師

藤井 憲一氏
(製パン特級技能士)



早いもので出前パン作り教室を始めて10年が経ちました。これだけ長く続けられたのも、大阪府学校給食会と大阪学校給食パン・米飯協同組合の組合員の皆様の協力のおかげだと感謝しております。

教室を始めた頃は給食のパン食の回数も多く、残食も多かったので、子供たちにパン作りを体験してもらい、残食を少しでも減らせないかと考えスタートしました。ご存知の通り、パンは発酵食品なので製造に時間がかかります。当初は、パン生地を触ったこともない子供たちがパンを作ることができるのか、2時間も子供たちを引き付けることができるのか、とても心配でした。

そこで、工場で発酵した生地を準備し、通常のパン作りとは違う順序で時間短縮を図り、子供たちがパンについて興味を持てるように工夫をしました。

子供たちの集中力はすごく、一生懸命作る姿や嬉しそうに試食している姿を見ると、やってよかったと思いました。時間がある時には、手作りパンの経験として、ミキシング途中の生地を取り出し、一人一人、手打ち体験してもらいます。大変盛り上がり、その姿を見ると子供たちの心が一つになっているように見えました。

現在はパン工場の社会見学がなくなったため、給食で食べているパンがどのように作られているのかわからないと思い、工場でのパン作りのビデオを見せています。学校給食用のパンは多くの人に関わり、深夜からパンを作っていることを知り、感動していました。

11年目を迎える出前パン作り教室ですが、大阪府下の学校数を考えると、まだまだ体験していない子供たちがたくさんいます。教室を通して、食の大切さを理解し、感謝の気持ちを持って給食を食べてもらえたらと思いますので、今後も頑張って続けていきたいと思っています。

■ 平成 31 年度学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会

実施日 平成 31 年 4 月 5 日 (金) 給食会会議室

趣 旨 「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。」

対 象 各指定工場・責任者

研修会の主な内容

① 平成 30 年度指定工場巡回調査結果について

昨年 10 月から今年 1 月にかけて、全指定工場（パン 19、炊飯 17）に立ち入りました。施設設備と食品の取扱い状況を確認するとともに、今回は「防虫対策」を重点項目に掲げ、各工場の具体的な取り組み状況について調査し、この概要について説明しました。

② 重点項目「昆虫混入防止対策」について

巡回調査の結果から、殆どの工場は防虫対策専門業者によるモニタリングを導入していることが分かりましたが、そのモニタリングに基づく対策が不十分であったり、対策の効果が得られていない工場も見られ、給食会も一緒に検討しました。

本研修会では、その調査結果や検討内容を総括し、改めて防虫対策のポイントについて、分かりやすく説明しました。

③ 微生物の知識

食品による健康被害といえば食中毒ですが、その原因の大多数は、微生物によるものです。

原生動物、カビ、酵母、細菌、ウイルスなど微生物の世界を俯瞰的に眺め、それぞれの形や大きさにも触れ、とりわけ重要な病原微生物では、その特徴や弱点なども説明いたしました。

食品メーカーの責任者として、知って役立つ微生物学の研修となりました。

④ 事故発生時の対応について

給食会では、パン・炊飯指定工場において発生した異物混入事故等を迅速に把握し、適切な対応をするため、指定工場に対して、速やかに事故報告をするよう指導しました。



■ 令和元年度 大阪府学校給食会給食事業連絡会

実施日 令和元年 5 月 30 日 (木)

当給食会の公益目的事業（物資供給事業・学校給食普及充実に関する事業・食育支援事業）を理解していただくことを目的に、学校給食主管課長、学校長、給食担当者を対象に 3 年に 1 度の給食事業連絡会を開催しました。各市町村のご要望に沿った事業を進めるために、アンケート等で貴重なご意見を頂戴することができました。

参加していただいた方のご意見 (一部掲載)

- ① 基幹物資・一般物資の選定についても、現場視察や工場見学をして慎重に行われていることが良く分かった。
- ② 物資供給において、プライベートブランド等の取り組みをしている事に驚いた。
- ③ 大阪産の給食用物資の取り扱いを増やしてほしい。



給食会職員による各事業取組説明



参加市町村からの質疑応答



食育推進支援セミナーの取り組みについて
大阪府栄養士協議会代表 市政氏より説明



泉南市教育委員会 教育部 教育総務課長 桐岡氏
より食育推進支援セミナーや市の食育の取組について紹介

第73回大阪府学校給食大会

- 日時** 令和元年7月22日(月) 12:30~16:40
- 会場** 大阪市中央公会堂
- 講演** 「仕事が楽しくなり、あなたを元気にします」
~学校で教わらなかった人生の特別授業~
講師 (株)アビリティトレーニング
代表取締役 木下 晴弘氏



大阪府学校給食展示・試食会

- 日時** 令和元年7月24日(水) 13:00~16:00
- 会場** ホテルアウィーナ大阪
- 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** 令和元年8月1日(木)・2日(金)
9:30~16:30(予定)
- 会場** 大阪パン会館
- 内容** 栄養教諭等が学校給食用パンの品質などを見る目を養うため、パンに関する基礎知識製パン技術等の講習を行う。



学校給食管理システム講習会

- 日時** 令和元年8月20日(火)初級・21日(水)中級
10:00~16:30
- 会場** 大阪府学校給食会 会議室
- 内容** システムを活用するための講習会



おおさか学校給食献立コンテストと朝食フォトコンテストの表彰式及び食育講演会・物資展示会

- 日時** 令和元年12月25日
- 会場** ホテルアウィーナ大阪
- 大阪学校給食献立コンテスト表彰式
テーマ こんな給食たべたいなあ!
『昔から伝わる行事食』
 - 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)
 - 朝食フォトコンテストの表彰式
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』
 - 大阪府内の中学生(支援学校等を含む)
 - 食育講演会 講師 演題 『未定』
 - 物資展示会



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

料理毎に裏が磁石になっているので黒板にも貼れるよ！また、下記の授業作りセットの「正月料理」「NewYear」と併せて食育授業で使うことも出来るよ☆

書籍



栄養データはこう読む！



データ栄養学のすすめ



給食の歴史



食育ハワーポイントブック



食育サポート集①



食育サポート集②



「みんなく」ハンドブック



60歳からはラクして
60歳からはラクして
60歳からはラクして

フードモデル



おせち料理



- 三段重箱
- ① 海老
 - ② 紅白蒲鉾
 - ③ 黒豆
 - ④ 伊達巻
 - ⑤ 田作り
 - ⑥ 数の子
 - ⑦ くわい
 - ⑧ 昆布巻き
 - ⑨ 酢蓮根
 - ⑩ 栗金団

DVD



朝食と生活リズム
おもしろ大実験

授業作りセット

★平成 30 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。

◆八尾市(小学校)グループ作成
道徳科 5年生 「正月料理」



◆八尾市(中学校)グループ作成
英語科 中学1年生 「New Year」



◆大阪市生野区グループ作成
道徳科 6年生 「緑の闘士ワンガリ・マータイ」



■ 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	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		フラベンダーテスト（製パン適正検査）	学校給食用小麦粉フラベンダーテスト実施要領	年1回	9月
	安全		残留農薬18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	10・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	1月
	安全		一般細菌数・大腸菌数	食品衛生法等	年1回	1月
	安全		放射性物質	食品衛生法等	年1回以上	5月
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		
	喫食前無加熱製品	安全	一般生菌数・大腸菌群・サルモレラ菌	食品衛生法等		
	乳製品	安全	大腸菌群・O-157・リステリア	乳等省令等		
	加熱食肉製品	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		

■ 令和元年度 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	矢根 康江	26	藤井寺市柏原市学校給食組合	高石 結衣
2	大阪市教育委員会	若野 暢代	27	松原市立第六中学校	高橋 祐
3	大阪市立横堤小学校	平 香	28	羽曳野市立学校給食センター	齊藤 夏海
4	豊中市教育委員会	福島 美恵	29	富田林市教育委員会	南野 未希
5	豊中市教育委員会	重藤 絢子	30	南河内地区 河内長野市立学校給食センター	藤原 麻里
6	池田市教育委員会	大山 良恵	31	大阪狭山市立第三中学校	大月 和子
7	箕面市教育委員会	篠木 知子	32	太子町立学校給食会	吉田 玲子
8	能勢町立能勢小学校	阪口 真菜	33	河南町立学校給食センター	池田 かおる
9	豊能町立光風台小学校	成瀬 文	34	千早赤阪村立学校給食センター	阪本 恵津子
10	吹田市教育委員会	杉村 知佐子	35	堺市教育委員会	前田 典子
11	高槻市教育委員会	深本 広子	36	(公財)堺市学校給食協会	浪越 俊恵
12	茨木市教育委員会	山本 静香	37	泉北地区 和泉市教育委員会	西田 康介
13	茨木市教育委員会	淡路 友香子	38	高石市立取石小学校	中尾 久美子
14	摂津市教育委員会	長澤 佳奈里	39	泉大津市立東陽中学校	小田 真嗣
15	島本町教育委員会	萩原 由紀子	40	忠岡町立忠岡小学校	阪上 遥
16	守口市教育委員会	新町 茉莉恵	41	岸和田市教育委員会	大山 浩実
17	枚方市教育委員会	生藤 純玲	42	貝塚市教育委員会	西村 友理子
18	寝屋川市教育委員会	小嶋 智恵	43	泉佐野市立学校給食センター	高石 美由紀
19	大東市教育委員会	中村 夫美	44	泉佐野市立中学校給食センター	松田 聡美
20	大東市教育委員会	西村 英里子	45	泉南地区 泉南市立学校給食センター	泉 知香子
21	門真市教育委員会	宇都 知加子	46	熊取町立熊取南中学校	安枝 輝子
22	四條畷市立学校給食センター	池口 一馬	47	田尻町立小学校	市政 雅美
23	交野市立学校給食センター	森口 史子	48	阪南市立学校給食センター	辻 朱音
24	公益財団法人東大阪市学校給食会	大堀 和俊	49	岬町立多奈川小学校	高濱 亜季
25	八尾市教育委員会	千草 潔美	50	府立学校 大阪府立和泉支援学校	岡田 圭以子

■ 公益財団法人大阪府学校給食会の組織（令和元年7月現在）

■ 役員等

役職名	氏名
理事長	岩元 義継
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
主査	一般物資担当	吉留 慶子
副主査	一般物資担当	山田 孝次
副主査	基幹物資（米担当）	高相 順子
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
副主査	安全・衛生担当	小橋口 圭彦
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



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

異動紹介

物資企画課 主査 吉留 慶子

この4月より小橋口の後任として、物資企画課一般物資を担当しています。今年でこの給食会にお世話になって約25年になります。懐かしいお声も聞くことがある反面、世代交代を感じています。

総務経理課で4年、食育・安全課で1年、各部署での経験を生かしつつ、新たな気持ちで取り組んでいきたいと考えています。

皆様に物資を購入していただいはじめて、講習会や食育などの事業が行えます。今後とも、ぜひご協力をよろしくお願いします。



食育・安全課 副主査 小橋口 圭彦

この4月1日から大阪府学校給食会の物資企画課から食育・安全課に異動になりました。

物資企画課では、一般物資の担当で物資の供給事業を主にしておりましたが、今後は、食育および安全衛生の観点で業務をし、大阪府内の子供たちの健全な成長の手助けをできるようにしていきたいと思っています。

また、物資企画課と連携し、1日でも早く食育・安全課の業務を習得し、戦力になれるように仕事をしていきたいと思っています。



給食会の新製品 大阪産コロツケ

地産地消



サンプル請求など
お問い合わせせ
ください。



特徴 大阪府内で収穫された、じゃが芋を使用しています。

製造工場 合同食品株式会社
大阪府豊中市今在家町21-15

アレルギー 乳・卵不使用

品番 C619-1 (40g 個) · C619-2 (50g 個) · C619-3 (60g 個)

食育講座

なにわの郷土料理



豆腐の月見蒸し (大阪市内の郷土料理)

「あなご」は、大阪湾、瀬戸内海、東京湾など都心に近い海を含め日本全国で獲れます。関東は煮あなごが主流で関西は焼きあなごが主流で、風味があり香ばしく、ほどよく脂がぬけてあっさりした味わいになります。

材料 (4人分)

- 豆腐……………320g
- だし昆布……………10cm
- 焼きあなご……………120g
- うずら卵……………4個
- おろしポン酢
 - だいこん……………40g
 - 米酢……………30g
 - こいくちしょうゆ…15g
- しめじ……………100g
- 日本酒……………15g
- うすくちしょうゆ…5g
- かいわれ菜……………10g

【作り方】

- ①豆腐は1丁を4つ切りにする。真ん中をスプーンでくりぬく。だし昆布を水につけて昆布水を作り、豆腐をつけておく。
- ②焼きあなごは、一人1切れに切る。
- ③器に豆腐を入れ、蒸し器で10分蒸す。くりぬいた穴にうずら卵を落とし入れ、あなごを横に置き、卵の表面が固まる位まで3～5分蒸す。
- ④大根をすりおろし、米酢、こいくちしょうゆと合わせておく。
- ⑤しめじは、石づきをとり、小房に分けて日本酒、うすくちしょうゆで炒り煮にする。かいわれ菜は、さっとゆでて冷水にとる。
- ⑥③の豆腐に、しめじ、かいわれ菜を添え、おろしポン酢をかける。



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、大阪府教育委員会と大阪府学校栄養士協議会との共催で食育推進支援セミナーを開催し、多くの学校から一般教諭・栄養教諭・学校栄養職員の方々に申込みをいただき実施しております。子供たちへのご指導にお役立ていただける様に、取り組んでまいりたいと思います。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 大阪府中央区大手前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>



経営ビジョン

「わたしたちは、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ます。」