

学校給食だより

おおさかの

給食

～広げよう 食育の輪～



八尾市立高安西小学校



子供たちの未来につながる学校給食

公益財団法人 大阪府学校給食会
理事長 岩元 義継

このたび大阪府学校給食会の理事長に就任いたしました。おいしく安全な学校給食を子供たちに提供できるよう精一杯がんばりますので、よろしくお願い申し上げます。

昨年は、大阪北部地震、西日本豪雨、猛暑、相次ぐ台風と、度重なる自然災害による甚大な被害が生じました。今年に入ってから、近畿地方の梅雨入りが観測史上で最も遅かったり、東京では梅雨の時期が記録的な日照不足になったりと不安定な天候が続いており、今後においても給食の食材を安定的に確保する観点から気象状況やその農作物への影響を注視しておく必要があります。

さて、「子供の貧困」が社会的に注目されています。我が国の経済状況は、長期的な回復傾向が続き、雇用・所得環境は好転しているにもかかわらず、子供の貧困率は直近値で13.9%と7人に1人が、一人親世帯に限ると50.8%と2人に1人が貧困状態にあると報告されています。子供への虐待やネグレクトによる悲惨な報道も後を絶ちません。

家庭において十分な食事を与えられていない子供たちにとって、「学校給食」は命をつなぐ砦となっています。夏

休みになると学校での給食がなくなるため、子供たちの食生活がさらに悪化するというケースも聞かれ、ここ数年で、子供の貧困に対応した「子供食堂」や「フードバンク」といった動きも全国的に活発になってきています。

未来を担う子供たちが健やかに成長できるようにすることは、私たち大人、社会全体の責任です。その中心となるのは、やはり「食」であり、学校給食が担っている役割、責任の大きさをあらためて感じているところです。私たちの日々の取り組みが、子供たちの笑顔につながり、やがて子供たちの未来につながっていくことをしっかりと胸に刻み、仕事にあたりたいと考えています。

目次

■食育風景・挨拶	1
■食の教育だより「八尾市立高安西小学校」	2~4
■市町村だより「高槻市立柳川小学校」	5
■給食会だより 第73回大阪府学校給食大会	6
■講演会の様子・食育推進事業助成金決定校	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
■地産地消推進・なにわの郷土料理	12

『こころとからだを育む食育』

食の教育 だより

①八尾市の学校給食

八尾市立高安西小学校 栄養教諭 塩谷 加津代

八尾市の小学校給食は28校、14,307人（4月8日現在）を統一献立、単独校方式で実施しています。中学校給食は選択制のデリバリー方式で実施しています。

全小学校に、栄養教諭・栄養士が配置され、学校内での給食管理の他、子どもたちの指導にあたっています。

また、八尾市の取り組みとして、親子料理教室や6年生対象に献立コンテストを実施したり、食育推進講演会や給食大会展示会などの開催もあり、幅広く食育をすすめています。

②高安西小学校の概要

本校は八尾市東部に位置し、児童数555名の創立44周年を迎える学校です。学校教育目標は「学ぶ力」「豊かな感性」「健やかな心と体」の調和がとれ、自らの未来を主体的に切り拓き、社会の一員として協調して生きていく力を培う』で、それを目標とした食育をすすめています。

校区には旧村はなく新興住宅地の中の学校で、地域の方たちにより子どもたちの登下校を見守ってもらい、夏休み校庭キャンプや子ども餅つき大会・高安山登山など地域の方との触れ合いの中で健やかな成長を助けていただいています。

③各学年の取り組み

1年



●調理員さんと一緒に給食を食べよう(特活)
「どんな気持ちで作っていますか？」
「得意な給食は？」いろいろな質問がでました。

●給食を知ろう(生活)
調理員さんの帽子とみんなの帽子の違いは？
なぜこんな帽子をかぶっているのかな？
ハテナボックスを使って食べ物クイズもしました。



2年



●大根ぬきをしよう(生活)
地域の方たちが作ってくれた大根をみんなでぬきました。持って帰った大根は家の料理になったり、給食で使ったりしました。

●食べものはたらき(生活)
パネルシアターをみて食べものの3つのはたらきを学習します。それをもとに給食で使っている食べものを3つのはたらきに分けて、好き嫌いしないで食べる大切さを知りました。



3年

●小松菜畑の見学(社会)
市の副教材である「わたしたちの八尾市」にでてくる松岡さんの小松菜畑を見学し、いろいろな苦労や思いを知りました。



●すがたをかえる大豆(国語)
授業の最初にすがたをかえた大豆製品をみて、その名前を考えたり、どのようにすがたをかえていったかを考えました。



4年



●感謝して食べよう(道徳)
献立作成時の栄養士の思いを伝え、給食が作られている様子をビデオで見ました。そして、残菜として捨てられている食べものの量を知ること、普段なにげなく食べている給食に対する思いを振り返る機会にしています。

●大根を作ろう(理科)
学校園で大根作りをしました。昨年は、高西小特別献立にもその大根が登場しました。



5年

●日本の農業(社会科)
八尾市で農業をしている松岡さんから米作りや、八尾市の特産物の枝豆・若ごぼう、そして給食で使っている松岡さんの小松菜作りの話を聞きました。「松岡さんの枝豆は、うぶ毛がいっぱい!」と新鮮さに驚きました。



●米の大切さを知ろう(家庭科)
松岡さんが作った米を使って授業開始。米の栄養や和食のすばらしさに気づきました。

6年

●工夫しようおいしい食事(家庭科)
食品に含まれる栄養素やはたらきを学習後、献立のよい組み合わせを考えました。
その後、八尾市献立コンテストに全員がチャレンジ。アイデアメニューや食べてみたい献立を考え、平成29年度には、最優秀賞を受賞し、八尾市全体の献立として登場しました。



④児童会や委員会活動

児童会活動の中で、高西まつりがあります。それに向けてきょうだい学級での全校交流給食を実施し、交流を深める機会にしています。

給食委員会の活動としては毎日、給食の食べ方や栄養・献立の由来などを紹介する放送をしています。また、ポスター作りや、残菜を減らす工夫として残菜調べをしたり、好きな献立ランキングを調べたりする活動をしています。



⑤特別献立の実施

八尾市の献立コンテストに6年生がチャレンジする際には、素晴らしい献立がたくさんできます。家庭科担当教員との連携でその中から高西小独自の献立を選び、特別献立として実施します。

平成30年度献立コンテスト
～八尾市制70周年をお祝いして～



献立名
(ごまおにぎり・鮭のみそだれ・酒粕豚汁・小松菜と枝豆のツナマヨネーズ・牛乳)

優秀賞
高西小学校 松村 美也比さん



70周年お祝い献立の工夫したところ

赤飯は昔からお祝いの時に食べられることで有名です。ですので70周年のお祝いを赤飯で飾ろうという気持ちで提案しました。

みそ汁の工夫点は人参・大根・豆腐を入れたことです。なぜ入れたかという赤と白、つまり紅白になるからです。紅白はお祝いの時に使う言葉です。ひじきはみんなの健康を考え、ひじき嫌いでも食べられるように提案しました。

鮭のみそだれは、お祝いの魚、鯛が無理だったので鮭を思いつき、鮭だったらお祝いなのに少し寂しいなと思いみそだれをかけました。

⑥保護者との連携

給食試食会には試食のほかに、子どもたちの給食の様子や、食育の話の時間もっています。

また、夏休み前には、PTA学級委員さんの方に給食エプロンの補修もしていただいています。



子どもたちが入学してから卒業までの間、それぞれの歩みの中で食が基盤になることを常に考えて、今後もすすんでいきたいと思ひます。

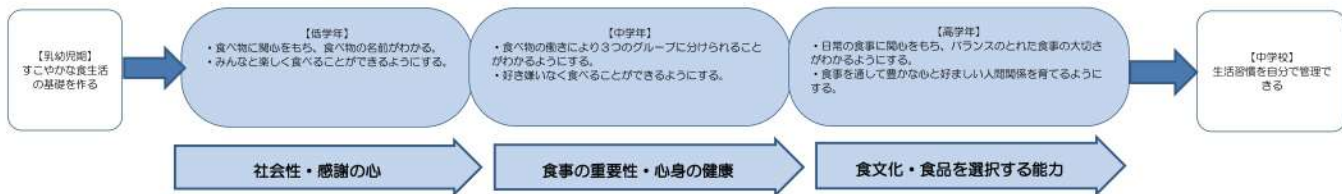
学校教育目標	憲法と教育基本法の理念を踏まえ、人権尊重の精神を基本として、「学ぶ力」「豊かな感性」「健やかな心と体」の調和がとれ、自らの未来を主体的に切り拓き、社会の一員として協働して生きていく力を培う。	指針 教育基本法 学校給食法 学習指導要領 食育推進基本計画 教育委員会の方針
児童の実態：	朝食欠食率1.4% 内容として食べ物と飲み物どちらも摂っている児童の平均89.4% おかずの残食率 平均2.5% ごはんの残食率 5.6% 給食を楽しみにしている児童が多い。	
家庭の実態：	共働きが多い。	

【食に関する指導の目標】 (文部科学省)

- ① **食事の重要性** (食事の重要性、食事の喜び、楽しさ理解する。)
- ② **心身の健康** (心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。)
- ③ **食品を選択する能力** (正しい知識・情報に基づいて、食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける。)
- ④ **感謝の心** (食物を大事にし、食物の生産等にかかわる人への感謝する心をもつ。)
- ⑤ **社会性** (食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける。)
- ⑥ **食文化** (各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し尊重する心をもつ。)



めざす子ども像



給食時間の目標	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	身の回りを整え気持ちよく食べよう	準備は早く上手にしよう	正しい手の洗い方を身につけよう	後片付けをきちんとしよう	よい食べ方をしよう	色々な食べ物を覚えよう	感謝して食べよう	好き嫌いをなくし何でも食べよう	給食のことを知ろう	楽しく食事をしよう	1年間を振り返ろう
年間目標	おいしく楽しく残さず食べよう										

教科におけるねらい	食に関する興味関心を高め、知識を習得する。
特別活動におけるねらい	望ましい食生活を実践する。
学級活動	給食、栄養、朝食、食文化、マナー、衛生等についての指導
食育資料	給食だより、給食時間の放送、盛り付け表、給食室前の掲示資料等
個別指導	食物アレルギー、偏食、スポーツ栄養等

食に関する指導の年間計画

*番号は食に関する指導の目標を示す。 ①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力 ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
1年	給食の準備の仕方(生活)① あいさつ(道徳)④	がっこうにはね(道徳)④	給食を知らう(生活)①④ 調理員さんと給食を食べよう①④	みんなだれかに(道徳)④				にちようびのさんほみち(道徳)⑥					
2年	春がいつばい(国語)③	げんきにそだてミニトマト(道徳)④ 夏野菜を育てよう(生活)②③	広い世界のたくさんの人たちと(道徳)⑥	夏がいつばい(国語)③ 収穫(生活)④	かむかむミニ(道徳)②		秋がいつばい(国語)③	大根めき(生活)④⑤	いのちをいたたく(人権)①④	冬がいつばい(国語)③	食べもののはたらき(生活)①③		
3年	春のたのしみ(国語)⑥		植物の育ちとつくり(理科)③	夏の実(国語)⑥		わたしたちのくらしと働く人々(社会)⑥ 八尾市の農業(社会)④⑥	秋の楽しみ(国語)⑥ 植物の一生(理科)④	すがたをかえる大豆(国語)③ 豆腐づくり(総合)①③	ぼくのおべんとう(道徳)⑥ 冬の楽しみ(国語)⑥	くらしのうつりかわり(社会)⑥	ふるさといいとこが(道徳)⑥		
4年	くらしとごみ(社会)③④ さつま芋の栽培(理科)① 生き物(理科)①④					感謝して食べよう(道徳)①④	都道府県の学習(社会)⑥ パルパオの木(道徳)①④			育ちゆく体とわたし(保健)②			
5年	植物の発芽と成長(理科)③	はじめてみようクッキング(家庭)②	食料生産とわたしたちのくらし(社会)①③④		八尾市の農業(社会)③④⑥			おかげさまで(道徳)④ 五大栄養素(家庭)①②③ お米の大切さを知ろう(家庭)①③④⑥	ご飯とみそ汁(家庭)③ 正月料理(道徳)①⑥ 「百しゃア」のふたご(家庭)①③④⑥	同じ空の下で(道徳)①④			
6年		いためて作ろう朝食のおかず(家庭)①②③ カレーライス(国語)①	くふうしようおいしい食事・献立コンテスト(家庭)①②③	食物連鎖(理科)①④				くふうしようおいしい食事(家庭)①③⑥			わたしたちの気持ちを伝えよう(家庭)④ 海の命(国語)④	日本とつながりの深い国々(社会)⑥	
児童会活動	野菜の栽培 給食の紹介										給食週間集会発表		
学校行事	あおぞら交流給食⑤	全校交流給食⑤	林間学習(5年)①⑤					修学旅行(6年)①⑤ 給食試食会①②③⑥			高西小特別給食①③		
主な行事食	こどもの日の献立	歯と口の健康週間	七夕献立		月見献立	目の愛護デー	収穫祭	クリスマス献立	給食週間	節分献立	ひな祭り献立 卒業お祝い献立		
旬の食材料(給食)	春キャベツ・えんどう・たけのこ	たけのこ・新玉葱・新じゃが・三度豆・アスパラガス・苺	アスパラガス・ピーマン・オクラ・にら	かぼちゃ・冬瓜・ズッキーニ・ミニトマト	なす	さつま芋・里芋・和泉みかん・栗	きのこ類・大根・和泉みかん	ブロッコリー・カリフラワー・白菜・白ねぎ・和泉みかん	かぶ・蓮根・春菊・ほうれん草・金時人参	いよかん(ぼんかん・デコボン)	スナッペンどうろ・春キャベツ・八朔		
地産産物(給食)	小松菜			枝豆			小松菜		八尾産米			若ごぼう	

柳川小学校 親子料理教室

平成29年度より大阪府学校給食会の助成金をうけ、様々な形で親子料理教室を行っています。平成30年度は「簡単な手作りおやつ」「韓国朝鮮料理」をテーマに10月と11月の2回実施しました。手作りおやつでは高槻産の糸寒天を使用しました。糸寒天は何かからできている？天草って？など糸寒天ができるまで、また原料である天草や、乾燥した糸寒天を実際にさわって、体験しました。2回目は給食同様、だしをしっかりとったスープでうまみを感じました。また韓国で今も使われている食器を紹介し、海外の食文化にもふれる機会となりました。

参加人数 10月 1～5年児童 23人・保護者 17人 11月 1～5年児童6人・保護者5人

●●手作りおやつ●●

- ・トースターで焼けるクッキー
- ・ぎょうざの皮でアップルパイ
- ・五平餅
- ・寒天ゼリー



●●韓国朝鮮料理●●

- ・豚キムチごはん
- ・チャプチェ
- ・トック(スープ)
- ・ホットック(デザート)



(かつお・こんぶ合わせだし)

アンケートより

●保護者 ●児童

- スープは家では中華風調味料で作っているのですが、だし汁は初めてで、よかったです。
- 簡単においしくできました。丁寧に教えていただき、子供も嬉しそうでした。
- 糸寒天にふれることができよかったです。大人も高槻で糸寒天が作られていると初めて知りました。
- 子供たち主体で、料理ができてよかったです。
- なかなか家で一緒に料理をしないので、とても良い機会になりました。
- 料理もおいしかったし、みんなでできて楽しかったです。
- 学校の給食で出してくれる献立を作ることができてすごいと思ったし、おもしろかったです。

第73回 大阪府学校給食大会

7月22日(月)に大阪府学校給食大会を大阪市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。

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73回 大阪府学校給食大会 令和元年7月22日(月) 於 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
株式会社 アピリティレーニング
代表取締役 木下 晴弘 氏



- 講演司会者
大阪府学校栄養士協議会
顧問 小笠原 睦 氏



令和元年度 大阪府学校給食 表彰者名簿



優良学校(6校)

(敬称略)

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立大領小学校	小西 昌彦
	大阪市立中泉尾小学校	松田 香
	大阪市立中本小学校	井上 悦治
北河内	四條畷市立田原小学校	鉄 寿広
中河内	八尾市立高安西小学校	瀧瀬 克也
泉北	和泉市立榎尾中学校	原野 利之

学校給食会推薦団体の部(団体)

団体名	氏名
株式会社木村製パン	山口 巖

功労者

(1) 学校教職員・教育委員会事務局の部(11名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立苅田小学校	甲斐 美穂
	大阪市立真田山小学校	吉田 浩志
	大阪市立御幣島小学校	北村 雅世
堺市	堺市立三宝小学校	森下 京子
豊能	箕面市立とどろみの森学園	佐溝 美沙
三島	高槻市立桜台小学校	松田 いずみ
	寝屋川市立点野小学校	操田 由美子
北河内	門真市立四宮小学校	辻 秀美
中河内	東大阪市立森河内小学校	茅原 貴美
南河内	千早赤阪村立千早小吹台小学校	阪本 恵津子
泉北	忠岡町立東忠岡小学校	小林 典子

(2) 学校給食調理員の部(7名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立開平小学校	澤田 正子
	大阪市立山之内小学校	松本 知子
	大阪市立城東小学校	奥田 明子
	大阪市立新庄小学校	武田 ちえみ
	大阪市立大江小学校	竹田 千恵子
	大阪市立豊崎本庄小学校	沼田 和枝
三島	高槻市立土室小学校	森野 香代子

◆講演会の主な内容

法則5 課題に向き合い続けることで 成長が約束され人生は光り輝く

法則1 目的が変われば人生が変わる
～あなたは何のために生まれてきたのか?～

法則2 人に与えたものは必ず自分に還る
～他に幸せを与える者は幸せな人生を送る～

法則3 存在承認が幸せへの第一歩となる。
～「be」→「do」→「have」の順序で人は夢を実現する～

法則4 「許し」と「感謝」は幸せを約束する。
～「許します」「ありがとう」を口癖に～

法則5 課題に向き合えたときに人としての成長が始まる
～課題は、先送りできても逃げ切れない。今ここで向き合おう～

課題に対し
挑戦し続ける
勇気が必要



講演会の感想

たくさんの感動の言葉がよせられましたので、一部を紹介します。

- ・おはなが上手で、内容がとても深く考えさせられた。
- ・何か行動を起こす時、また起こした時に「何の目的で」行動するのか?を考えてみようと思った。
- ・「目に見える現象」と「本質(目に見えないもの)」は何か? 見極めて考えようと思った。
- ・学校で出会う生徒たちの目に見えない現象の意味(本質)を考えていけたらと思います。
- ・話を聞いて、私は何のために、この世に生まれてきたのか、きっと、果たすべき役割があると思う。今は他者に喜んでもらえるような生き方をしたいと思った。
- ・普段受ける研修内容(食に関するテーマ)でなく、違った視点で物事や仕事について考えることができた。
- ・講演を聞いて沈んでいた気持ちが少し軽くなった。自分が幸せと感じていない事がわかりました。今ある自分の周りの環境に感謝の気持ちを持っていきたい。
- ・全ての話が目から鱗でした。今回の話を聞いたことは、これからの人生で絶対に役立つものと思います。
- ・自分の目的というもの一度真剣に考え、仕事に対しての態度を改めたいと思いました。
- ・自分の役割をはたすことが自信となり、幸せな人生が送れ、人にも幸せを分けることができるということに感動しました。
- ・話しを聞いて、たくさんの生徒の顔が浮かびました。そして私自身の課題も見えた気がします。
- ・存在承認が大切だと思った。自分は、相手の悪い部分をさがしていたように思う。

■大阪府学校給食会 食育推進助成事業

今年度も当給食会では、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おります。6月12日(水)に有識者による助成金決定会議をし、令和元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
大阪府教育庁教育振興室保健体育課 指導主事
大阪府学校栄養士協議会代表
(公財)大阪府学校給食会 常務理事
(公財)大阪府学校給食会 参事

前川 健 氏
能阿彌 勝 氏
市政 雅美 氏
中井 正二
瀧本 悦子



No.	主催者(実施団体名)	事業名
1	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
2	富田林市立川西小学校	川西小「おむすびの日」
3	富田林市立高辺台小学校	たかべ みそ汁 元気いっぱい
4	栄養士のための大阪食物アレルギー研究会	第5回 夏期研修会
5	和泉市立榎尾中学校	新鮮な果物でジャムを作ろう
6	吹田市立古江台中学校	栽培
7	茨木市立玉島小学校	みそ作り
8	和泉市立富秋中学校	みそ作り
9	阪南市立下荘小学校	親子料理講習会
10	八尾市立南高安小学校	みそ作り
11	茨木市大池小学校区 青少年健全育成運動協議会 おおいけ子育て食育実行委員会	子供レストラン・子供クッキング
12	西九条小学校 PTA	子供わくわく体験教室 親子クッキング
13	大東市立水野小学校	れんこん作り・親子料理教室(夏、冬)
14	豊中市立第七中学校	外国料理教室
15	大東市立泉小学校	米作り・あおぞら学級での食育(野菜栽培、親子クッキング)
16	茨木市立畑田小学校	学校給食献立開発にかかる事業
17	東大阪府立長瀬北小学校	夏野菜ピザづくり
18	吹田市立第三中学校支援学級	野菜栽培、調理・飯盒炊さんしよう

No.	主催者(実施団体名)	事業名
19	富田林市立伏山台小学校	食について学ぼう!・収穫祭
20	茨木市立東中学校 PTA	味噌づくり・0円食堂
21	茨木市立東中学校 青健ネット	校区フェスタ カレー大会・土曜クッキング
22	泉南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
23	吹田市立竹見台中学校	たご飯大会 テストあつめはま会 500円でできる足食をつくらう!
24	高槻市立玉川小学校	栽培活動
25	高槻市立五百住小学校	親子クッキング教室
26	高槻市立南平台小学校	親子クッキング教室
27	高槻市立奥坂小学校	親子料理教室
28	高槻市立五領小学校	親子料理教室
29	高槻市立清水小学校	親子料理教室
30	高槻市立柱本小学校	親子料理教室
31	高槻市立柳川小学校	親子料理教室
32	高槻市立第十中学校	親子料理教室
33	大東市立四条小学校	地球村(調理実習)
34	八尾市立美園小学校	食育の授業作り研修会
35	富田林市立第二中学校 若草学級	収穫祭
36	田尻町立小学校	食に関する課題を抱える児童のための教職員研修会

■ 学校給食「出前パン作り教室」(開催中)

今年度も大阪府内20箇所で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。パンをすることで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。

堺市立若松台小学校へ
行ってきました!



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。



学校給食のパンを作っている川崎製パン(株)さんからパン工場で「パンができるまで」を教えてもらいました。



先生にならって、一人ずつパンの手打ち体験をしました。



とっても良い香りのパンが焼き上がり、みんなで焼き立てを試食しました。



参加者の感想

- 🍞 パンの材料を覚えることができ、何時から作っているかやどれだけ手間をかけて作っているかが分かった。これからは、パンを残さず食べて、残す人に声をかけるようにする。
- 🍞 パン作り教室に参加して、やきたてのパンを食べて、とてももちもちしておいしかったです。
- 🍞 パン屋さんへ、いつも作ってくれているコッペパンとてもおいしいです。みなさんが心をこめて作ってくれたパンで力をもらっています。これからもおいしいパンを作ってください。

■ 出前魚講習会(茨木市立玉櫛小学校)(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、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29日(月)、児童20名と保護者、教職員も参加して今年度最初の出前魚講習会を行いました。

大阪府環境農林水産部水産課から大阪湾のことや、大阪湾で操業されている漁法を図や写真、現物を使用し、講義や大阪府漁業協同組合連合会の講師がアカシタビラメを使って実演しました。また、今回は腕に覚えのある保護者もゲストチャーとして参加して、あじの3枚おろしの実演がありました。



大阪府水産課職員による講義



当日の調理に使用したアカシタビラメ：フランス料理では、定番の魚



児童による体験実習

子供たちの感想

- 漁具や魚のさばき方が知れて良かったです。
- 内臓を取ったりするやり方がよく分かりました。
- 意外と切りやすかったです。うろこもすぐ取れました。またやりたいです。
- 大阪湾のことがよくわかった。

※調理する魚は、時季・漁獲されるものによって変わります。



大阪府漁業協同組合連合会の講師による実演



保護者によるあじの3枚おろしの実演

■ 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供給ができるよう、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

令和元年5月14日(火)から7月3日(水)まで、各工場の学校給食用牛乳の製造時間に合わせて、各市町村からの同行希望者と大阪府教育庁、大阪府流通対策室の職員とで牛乳工場11工場の巡回調査を実施しました。

施設・設備について、原乳の受入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、昨年に引き続き、緊急時における連絡体制(周知方法)及び牛乳瓶の口欠け防止対策について調査を行いました。



牛乳製造の様子



重量等のチェック

大阪府学校給食パン用小麦粉製粉工場 2工場

令和元年6月21日(金)・7月5日(金)に当給食会主催で各市町村からの同行希望者と共に、学校給食パン用小麦粉製粉工場2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の確認等、品質の確保の状況について調査を行いました。



ピュリアファイアー(ふるった小麦粉を均質化する機械)



小麦粉製品倉庫

■ 大阪府学校給食用パン実技講習会

開催日 令和元年8月1日(木) 2日(金)

会場 大阪パン会館

参加者 栄養教諭・学校栄養職員・教諭等

大阪学校給食パン・米飯協同組合と大阪府学校給食会の共催で、パンに関する基礎知識の講義と、製パン技術等の実技講習を行いました。

2日間の講習は、盛りだくさんな内容で参加者からは楽しんで学ぶことができたという好評でした。



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
- ・米粉パンやアップルパン、ミルクパンなど変わりパン実習



講師の藤井憲一先生



手ごね生地作り



パンの品質審査実習



講義



お手伝いいただいたパン組合の方々



オープン

♪参加者からの感想♪

- ・製パンに関する基礎知識・作り方を細かに詳しく教えて頂けて、届けられるパンについて理解を深めることができました。
- ・パンの品質審査について、パンをどのような基準で評価するのか学ぶことができました。学校でも、パンの様子を見てみようと思いました。
- ・パンの原材料、製パン法の種類、パン製造機器について講義と実習を交えて知識と技術を学べて良かったです。実習では、普段お世話になっているパン屋さんとコミュニケーションをとることができ、よい機会になりました。

■ 大阪府学校給食用物資運営委員会 令和元年7月3日(水)

委員長 前田 典子氏 堺市教育委員会
副委員長 西村 友理子氏 貝塚市教育委員会
副委員長 松田 聡美氏 泉佐野市立中学校給食センター

大阪府学校給食会会議室において、令和元年度第1回物資運営委員会全体会を開催し、令和元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、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、令和元年度2学期分売渡価格等の審議を行いました。

後半では「大阪産ポテトコロッケ」を試食し、「地産地消の取組みに向けて」と「勉強会で希望するテーマについて」A～E班に分かれてグループ討議を行い、委員の皆様より積極的な意見を頂きました。今後の物資運営委員会の運営の参考にさせていただきます。



令和元年度の委員の皆様、よろしくお願ひします。

■ 令和元年度 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 令和元年7月24日(水) 13時～16時 **会場** ホテルアウリーナ大阪 4F「金剛」

参加者 331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。

パン・米飯

- 「お楽しみパン」「新作パン」(オレンジピールパン、米胚芽油パン、コーンパン、スイートキャロットパン、和三蜜パン、枝豆オリーブパン)等13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」(ココアパン、ハニーパン、練乳パン)では特別成型の見本を展示しました。
- 新作の、塩こんぶご飯や大豆ひじきご飯等6種類を展示し、試食していただきました。
- 今回は、大阪府学校給食用紙装牛乳を展示し、配布しました。

一般物資

- 一般物資取扱い業者による提案物資の展示・試食
- 大阪府産食材を使用した給食会開発食品の展示・試食
- 現在開発中…切り干し大根
大阪で収穫された大根を使用して、大阪の工場で乾燥しています。
- 大阪産の各種農産物を使用した地産品に対応可能なコロッケ。

食育・衛生

- 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。
- 今年度も「食の安全衛生相談コーナー」を設置し、手洗いチェッカーの講習を実施しました。
また、来場者の方からは、ノロウイルスや正しい手洗い方法、防虫類の対策などについて質問が多くありました。

展示・試食会の様子



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)
TEL 06-6942-3839(教材)

行事案内

今後の給食会関係行事・事業です。皆様のご参加、ご応募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** 令和元年10月18日(金)
会場 大阪赤十字会館3階301号室
開催案内 各市町村教育委員会・関係各学校長 宛
(今年度の受付は終了)



各産地JAによる学校給食専用銘柄米の説明



学校給食用精米試食の様子

学校給食献立講習会

- 開催日** 令和2年2月14日(金)
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



実施献立は、物資運営委員数名の方にご協力いただき考案します。

食育講演会・一般物資展示会

- 開催日** 令和元年12月25日(水)

- 会場** ホテルアウィーナ大阪

食育講演会講師

武庫川女子大学 教育学部教育学科
准教授 藤本 勇二 氏



- 講演内容** 授業や集団指導ですぐに役立つ食育実践のアイデア(予定)



昨年の表彰式の様子

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。一般物資の展示会も行います。



昨年の食育講演会の様子



昨年の物資展示会の様子

大阪府産じゃがいもを使用した「ポテトコロッケ」販売開始

現在給食会では、地場食材を利用した商品の開発から消費までを目指し、地産地消と食育の推進に取り組んでおります。その一環として、子供たちのために、大阪府の食材を使用し大阪府内の工場で、安全に製造した美味しいコロッケの提供が可能となりました。



コロッケ製造 合同食品(株)大阪府豊中市

販売実績

販売期間(6~7月限定)
大阪府産じゃがいもの収穫時期に合わせ、4市1町1附属学校に約16,000個販売しました。

大阪府産じゃがいも



工場内



金属探知機

地場産食材使用例

令和2年度実施予定

小松菜



地場産を使ったオリジナルコロッケを子供たちに

少ロット・大きさ・味付け等自由に製造可能です。



興味・関心を持たれた、市町村学校の方がおられましたら、給食会までお問い合わせください。

食育講座 なにわの郷土料理



新しょうがごはん

新しょうが：一般的にしょうがは、春に種しょうがを植え、収穫は11月初旬です。5月から8月にかけてスーパーなどに売られている新しょうがの多くは冬に種しょうがを植えたハウス栽培のしょうがです。



材料(4人分)

- 精白米……………2カップ
- 油揚げ……………1枚
- 新しょうが……………30g
- 三つ葉……………1/2束
- 青じそ……………3枚
- だし汁……………360cc
- 清酒……………15cc
- うすくち醤油…8cc

【作り方】

- ①米は洗って30分ほど、浸漬しておく。
- ②油揚げは、熱湯をかけ細切りにする。新しょうがは、細くせん切りにする。
- ③三つ葉はさっとゆがき、細く切る。青じそは細く切る。
- ④米の水気を切り、だし汁、清酒、うすくち醤油と②を入れて炊く。
- ⑤③の三つ葉を混ぜる。器に盛ったご飯の上に青じそをかざる。



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、食育推進支援セミナーが、大阪府教育委員会・大阪府栄養士協議会との共催でスタートしました。多くの学校から一般教諭・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。」