

学校給食だより

おおさかの

給食

～広げよう 食育の輪～



パンタン



コメタン

堺市立三宝小学校 給食風景



10年の時を経て

食育推進支援セミナー
講師 日下 豊子

今から10年前の平成22年に「栄養教諭支援セミナー」という名のもと、大阪府学校給食会が「学びの場」を提供して下さいました。

平成17年に食育基本法が制定、同時期に栄養教諭制度も施行。学校栄養職員から栄養教諭に職名が変更され、「教科特別学習などにおける教育指導」が職務に加わった事を、学校現場の先生方はご存知でしょうか。

食育を学校現場で推進していくためには、栄養教諭が中核となり、担任と一緒に「教科と関連した食に関する指導」を積極的に行うよう文部科学省からの通達があったのです。

栄養指導のプロであっても、教科指導においては、素人同然の栄養教諭さんの戸惑いや不安を察し、手を差し延べ支援をしていきたいとの思いで、栄養教諭支援セミナーが誕生したそうです。

では、私が何故セミナーの講師になったのか！理由は二つ。退職する1年前の平成21年に文部科学省の食育推進指定校に在職し、食育を研究した経験者であった事。一般教諭として長年教鞭を執り教科指導のプロであり、「子どもの瞳が輝く授業づくり」をライフワークにしてきた事。授業づくりの基礎・基本を指導することなら、自分にも支援できるのでは…と講師の大役を引き受けることにしました。

年間6回、1回3時間というハードなセミナーでしたが、受講生の皆さんは休憩時間も取らず真剣そのもの。何かを吸収したいとの思いが、ひしひしと伝わってきた第1回目の

セミナー。今でも鮮明に覚えています。10年の時を経て、栄養教諭の資質向上、指導技術は着実に伸びてきています。そして、担任と共に教科の中で食に関する指導ができるようになってきています。

食育と出会った先生方や子どもたちは、普段、当たり前のように口にしている食べ物や「食という行為」について立ち止まって考える機会を持つことで、改めて「感謝の心」や「命の尊さ」に気付くことができた。との感想をお聞きし、心から嬉しく思います。

「食べることは生きること。生きることは食べること」「あなたの体は、食べた物でできている」この言葉の持つ意味を、学校現場に居る全ての人たちで共有し、「チーム学校」として取り組み、一歩ずつ着実に歩み出してほしいと願っています。

目次

■給食風景・「10年の時を経て」	1
■食の教育だより「堺市立三宝小学校」	2~4
■市町村だより「茨木市学校栄養士研究会」	5
平成30年度「学校給食献立コンテスト受賞献立の実施」	
■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・文化の日の表彰	8
■新規取扱い商品の紹介・工場視察	9
■令和元年産大阪府学校給食用精米について・産地視察報告	10
■学校給食用精米試食会・たまねぎ栽培・中学生職業体験	11
■パン品質審査会・毛髪等混入事故「ゼロ!」・なにわの郷土料理	12

歌で食育

～楽しく心に残る食育の実践～

食の教育 だより

堺市立三宝小学校 栄養教諭 森下 京子

1 学校の概要

三宝小学校は堺市の北西部に位置し、現在児童数 687名(令和元年5月1日現在)学級数 27(通常 21, 支援 6)の大規模校です。三宝小学校の学校教育目標は、「心豊かで、主体的に学び、たくましく生きる力を身につけた子どもの育成」です。食育は生きる力を育成するための基礎であると考え、力を入れています。

2 「歌で食育」

本校では「歌で食育」に取り組んでいます。食育年間指導計画一覧表(後記)には、月別指導内容に対応した給食時間の放送(歌の題名)を示しています。

私が「歌で食育」に取り組むようになったのは 25 年前からです。寒い時季になると牛乳が残る。その時に「残さず飲みなさい。」と指導するだけでなく、牛乳マンのお面をかぶって「牛乳マンの歌」を歌ってから牛乳について話をしました。子どもたちは、その時間を大変喜び、楽しみながら学んだ結果、牛乳の残量が減りました。子どもとともに「食育の歌」を楽しみながら指導を続けており、現在は 30 曲を超えます。曲をつくる時には、繰り返し歌うことができ、知識の定着につながることを大切にしています。毎日の給食時間に歌ったり、ランチルームの指導や授業の中で活用しています。

曲作り 4つの視点

- ①「食育月目標の歌」
- ②「食べてほしい食品や献立・栄養の指導の歌」
- ③「教科と関連した歌」
- ④「マナーや衛生に関係した歌」



牛乳マン

1 食育月目標の歌

食に関する指導の6つの目標(食事の重要性・心身の健康・食品を選択する能力・社会性・感謝の心・食文化)を基にして月ごとの目標を設定し、関連する歌を給食時間に私が校内放送で歌っています。(食育年間指導計画一覧表(後記))参照

毎日、食育月目標について歌うことにより、子どもたちは、楽しい雰囲気の中で前向きなイメージとともに月目標を意識できます。知識を獲得するとともに、食への関心を高めることにつながっています。

2 食べてほしい食品や献立・栄養の指導の歌

「牛乳マンの歌」「にんじんマンの歌」「私は小松菜」「僕はパン」「魚には骨がある」「まめまめ音頭」「ゴーヤの歌」「わかめ」「貧血にご用心」「お菓子の SOS」などがあります。

「魚には骨がある」は、魚の献立の日に歌います。魚には骨があるけど、おはしを上手に使って、よくかんで食べれば大丈夫だよという内容です。骨をのどに詰める子はなくなり、魚もしっかり食べられるようになりました。



にんじんマン



私は小松菜



貧血にご用心



お菓子のSOS



魚には骨がある



まめめ音頭

③ 教科と関連した歌

「サラダで元気」(1年国語)、「根・くき・葉」(3年理科)、「大豆の大変身」(3年国語)、「食料自給率の歌」(5年社会)、「こまバランスの歌」(6年家庭科)、「食べ物の通り道」(6年理科)などがあります。

これらの歌は、教科と関連した食に関する指導を、より効果的に進めるためにつくりました。担任と子どもの実態を共有し、食育の視点のみならず、教科の目標を達成することにつながるよう工夫しています。

6年生の担任と話していると、「食べ物の通り道」の学習における課題として、「内臓の動きや名前が定着しにくい。」ということが挙げられました。そこで、内臓の絵のかかれたTシャツを着て、消化管の動きと内臓の名前をおりこんだ歌で指導しています。

3年生の植物のからだのしくみについての学習においても「根・くき・葉」の歌を歌って指導しています。マリーゴールドの絵を首からかけて、「根・くき・葉」の動きをまず歌で歌い、次に野菜は植物だから、「根・くき・葉」のどの部分を食べているのかをクイズにして問いかけています。日ごろ食べている野菜に対する関心も高まり、「根・くき・葉はどこか」という視点で食材を見る子どもが増えていきます。



こまバランス



食べ物の通り道



根・くき・葉

④ マナーや衛生に関係した歌

「おはし」「マナーの歌」「つぶつぶごはんつぶ」「手を洗おう」「給食当番のきまり」「インフルエンザにならないために」などマナーや衛生のことは、理解しているだけでなく、実践できることが大切なので、歌で子どもが覚えて実践していけたらと思っています。

卒業生が来た時、「食育の歌」を歌ってくれ「覚えていてくれてありがとう。」と伝えますと、「毎日、聞いていたら自然に覚えた。歌のおかげで楽しく学習できた。」と言ってくれました。保護者が「うちの子が聞いたことのない歌を楽しそうに歌っている。先生の歌だったんですね。」と言われます。学校における食に関する学びが、家庭に届くことにより、家庭における食生活改善につながり、望ましい食習慣を実践しようとする態度を育成することにつながっていくと思います。



寝の恵み



寝の国へ



日本人ならごはんだよ

食育年間指導計画一覧表 (令和元年度)

堺市立三宝小学校

月別指導内容	学 年 別 指 導 内 容						
	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	
4 給食のきまりを守ろう (身のまわりを清潔にしよう)	・白衣、帽子、マスクの身に着け方を知る ・順序正しく手洗いをする ・食事のしかたや後片付けの仕方を教える	・給食時の服装を整える	・すすんで身のまわりを整える ・正しく能率的に手洗いをする ・食事のしかたや後片付けを協力して安全に手際よくする	・いつも身のまわりを整える ・清潔の意味を理解する ・手洗いの必要性を理解し手洗いをする ・食事のしたくや後片付けを協力して衛生的・能率的にする	・いつものまわりを整える ・清潔の意味を理解する ・手洗いの必要性を理解し手洗いをする ・食事のしたくや後片付けを協力して衛生的・能率的にする	給食のきまり ・つんこは体からのメッセージ ・うんちの歌 ・牛乳マン ・パンはちぎって食べましょう ・手を洗おう ・せつけんを手を洗おう ・並んでならんで ・食器をもって食べましょう	朝礼および給食時間放送(歌の題名)
5 健康的な生活習慣 (早寝早起き朝ごはん)	・早寝早起きをすれば朝ごはんがおいしく食べられることを知る	・早寝早起きすれば、朝ごはんをおいしく食べることができ、一日が元気にすごせることを知る	・早寝早起きすれば、朝ごはんをおいしく食べることができ、一日が元気にすごせることを知る	・早寝早起きすれば、朝ごはんをおいしく食べることができ、一日が元気にすごせることを知る	・早起きするためには、できるだけ早く早くねることの大切さを知る	・「食育の日」について ・早寝早起き朝ごはん ・眠りの国へ	・早起きのためには、できるだけ早く早くねることの大切さを知る
6 よくかんで食べよう (歯の健康・虫歯予防)	・かむ回数を増やして、食事をすすめる	・かむことによる効果を知る	・かむことによる効果を知る	・かむことによる効果を知る	・かむことによる効果を知る	・よくかんで食べよう ・よくかめよの歌 ・ひみこの歯がいろいろ	・よくかんで食べよう ・よくかめよの歌 ・ひみこの歯がいろいろ
7 夏の食生活 (熱中症予防)	・水分補給の大切さを知る ・バランスのよい食事を知る	・水分補給の大切さを知る ・バランスのよい食事をおぼえる	・水分補給の大切さを知る ・バランスのよい食事をおぼえる	・水分補給の大切さを知る ・バランスのよい食事をおぼえる	・水分補給の大切さを知る ・バランスのよい食事の取り方を身につける	・夏の水分補給について ・君はなにを飲む	・夏の水分補給について ・君はなにを飲む
9 健康的な生活習慣 (早寝早起き朝ごはん)	・規則正しい生活を知る ・早寝早起き朝ごはん	・規則正しい生活をおこなうために必要なことについて考える ・早寝早起き朝ごはん	・規則正しい生活をおこなうために必要なことについて考える ・早寝早起き朝ごはん	・規則正しい生活をおこなうために必要なことについて考える ・早寝早起き朝ごはん	・規則正しい生活をおこなうために必要なことについて考える ・早寝早起き朝ごはん	・よりよい生活習慣 ・早寝早起き朝ごはん	・よりよい生活習慣 ・早寝早起き朝ごはん
10 目を大切に	・目に必要な栄養について知る ・目にやさしい習慣を知る	・目に必要な栄養について覚える ・目にやさしい習慣を覚える	・目に必要な栄養について覚える ・目にやさしい習慣を覚える	・目に必要な栄養について覚える ・目にやさしい習慣を覚える	・どうすれば、目に必要な栄養がとれるか考える ・目にやさしい習慣を実践する	・目によい生活 ・目を大切に	・目によい生活 ・目を大切に
11 体にやさしい食べ方を 知ろう	・食後は席を離れないようにする ・体にやさしい食べ方を知る(口に食べ物を詰め込みすぎない) ・パンはちぎって食べる ・牛乳は一口づつ、よくかんで飲む	・食後の休養は、体によいことを知る ・体にやさしい食べ方を覚える (口に食べ物を詰め込みすぎない・パンはちぎって食べる・牛乳は一口づつ、よくかんで飲む)	・食後の休養は、体によいことを知る ・体にやさしい食べ方を覚える (口に食べ物を詰め込みすぎない・パンはちぎって食べる・牛乳は一口づつ、よくかんで飲む)	・食後の休養は、体によいことを知る ・体にやさしい食べ方を覚える (口に食べ物を詰め込みすぎない・パンはちぎって食べる・牛乳は一口づつ、よくかんで飲む)	・食後、休養することが消化によりよいことを理解する ・体にやさしい食べ方を行う (口に食べ物を詰め込みすぎない・パンはちぎって食べる・牛乳は一口づつ、よくかんで飲む)	・牛乳の飲み方 ・食器をもって食べましょう ・牛乳マン ・パンはちぎって食べましょう	・牛乳の飲み方 ・食器をもって食べましょう ・牛乳マン ・パンはちぎって食べましょう
12 すきらいなく食べよう (かぜの予防)	・きらいな食べ物でも少しは食べる ・味を覚える ・野菜を食べるとかぜの予防になることを知る	・きらいな食べ物でも一口は食べる ・色々な味に慣れる ・三色栄養の働きを知る ・かぜの予防について考える	・きらいな食べ物でも一口は食べる ・色々な味に慣れる ・三色栄養の働きを知る ・かぜの予防について考える	・きらいな食べ物でも一口は食べる ・色々な味に慣れる ・三色栄養の働きを知る ・かぜの予防について考える	・主な食品の栄養と健康を考えて食べる ・三色栄養の働きを理解し食べる ・かぜの予防について理解し実行する	・食品ピラミッドの歌 ・もったいない ・インフルエンザにならないために	・食品ピラミッドの歌 ・もったいない ・インフルエンザにならないために
1 感謝の気持ちで食事をしよう (給食週間)	・感謝の気持ちを持ち、楽しい給食であつたかをふりかえる ・あいさつができる ・給食週間について知る	・感謝の気持ちを持ち、きまりや習慣を身につけて楽しく給食ができたかをふりかえる ・給食週間について知る	・感謝の気持ちを持ち、きまりや習慣を身につけて楽しく給食ができたかをふりかえる ・給食週間について知る	・感謝の気持ちで毎日の給食が楽しく自主的にできるようにしたかをふりかえる ・給食週間について知る	・感謝の気持ちで毎日の給食が楽しく自主的にできるようにしたかをふりかえる ・給食週間について知る	・給食週間について ・食べきりん音頭 ・感謝をこめていただきます	・給食週間について ・食べきりん音頭 ・感謝をこめていただきます
2 正しい食事の仕方 身につけよう (伝統食を知る)	・集団の場での食べ方を知る ・はしの使い方を覚える	・正しい食事の方法を身につけて、楽しく食事ができるようにする ・はしを正しく使えるように練習する	・正しい食事の方法を身につけて、楽しく食事ができるようにする ・はしを正しく使えるように練習する	・正しい食事の方法を身につけて、楽しく食事ができるようにする ・はしを正しく使えるように練習する	・正しい食事の方法を身につけて、楽しく食事ができるようにする ・はしを正しく使えるように練習する	・おはし ・インフルエンザにならないために ・食器をもって食べましょう ・パンはちぎって食べましょう	・おはし ・インフルエンザにならないために ・食器をもって食べましょう ・パンはちぎって食べましょう
3 楽しい食事の場をつくらう (1年を振り返って)	・教室をきれいにする ・みんなで仲良く楽しい食卓づくりを工夫する	・教室の換気を考える ・みんなで楽しく清潔な食卓づくりを工夫する	・教室の換気を考える ・みんなで楽しく清潔な食卓づくりを工夫する	・教室の換気を考える ・みんなで楽しく清潔な食卓づくりを工夫する	・室温と換気に留意する ・協力して食卓づくりを工夫する	・1年をふりかえって ・マナーの歌 ・インフルエンザにならないために	・1年をふりかえって ・マナーの歌 ・インフルエンザにならないために



きゅうしょく大すき!

～給食を食の教材に～

茨木市学校栄養士研究会

茨木市学校栄養士研究会では、給食献立の開発のためにいろいろな試作会をしています。

『鉄分たっぷり献立』をテーマにした試作会

成長期の児童にとって、必要な栄養素を摂取できる献立を提供するための試作です。

『こんな給食、食べたいな!』

《サブテーマ》海そうやもやしや白菜を使った献立の試作会

6年生対象に募集した献立を3学期の学校給食に取り入れています。児童が考えた献立をできるだけオリジナルをいかし、学校給食で実施できるか確認する試作です。

『年間を通してテーマのある献立』を実施するための試作会

2年間、同一のテーマで月に1～2回テーマに沿った献立を実施しています。

2018・19年度は「世界の料理」、2020・21年度は「日本の味めぐり」がテーマとなっていて、それに向けての試作です。



試作会で取り入れることになった献立は、『きゅうしょく大すき!』～給食を食の教材に～の視点を取り入れ、保護者用献立表・日めくりカレンダーなどで紹介をしていきます。

今年度、赤・黄・緑の『きゅうしょく大すき!』エプロンを作成しました。そのエプロンは、試作会をはじめ茨木市の食育講演会・給食試食会・バイキング給食・各校での食育授業・給食時間の指導などで着用し、活用しています。

平成30年度「学校給食献立コンテスト受賞献立の実施」



こんな給食食べたいなあ『スペシャル行事食』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：アイデア賞
十五夜お月様も喜ぶで賞
1月25日(金) 実施献立

- わかめごはん
- もちもち月見つくね
- 十五夜だんご汁
- 水菜サラダ
- 牛乳



大阪府立堺聴覚支援学校
山崎 昂輝さん

☆テーマ(行事：お月見)☆

ぼくの考えた献立が、給食献立コンテストのアイデアしょうに選ばれてうれしかったです。

ぼくは野さいが大すきなので、たくさん野さいをいれました。学校の給食では内容がすこしかわかりましたが作ってもらい、先生やともだちに「おいしい」と言ってもらい、とてもうれしかったです。

■ 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、武庫川女子大学 教育学部 教育学科 准教授 藤本 勇二氏～授業や集団指導ですぐに役立つ食育実践のアイデア～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、「食育指導にすぐ生かせるヒントがいっぱいで参考になった。」と大好評でした。



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年生の最優秀賞受賞者へ表彰を行いました。今年度「こんな給食食べたいなあ！昔から伝わる行事食！」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 59校、応募献立数 1,772点
(5年生 538点、6年生 1,230点、その他 4点)、応募人数 2,069名でした。



5年生の部

最優秀賞 大阪市立大宮小学校 山中 佑真さん



- 献立**
- 鮭とえだ豆のまぜごはん
 - 牛乳
 - 里いもコロック
 - スッキーニとトマトのソテー
 - 根菜汁
 - とうふ白玉

行事：お月見

審査員講評

いろいろが良く、丸く形どられたお月見の食材がたっぷりでお月見が楽しめるメニューです。



優秀賞 河内長野市立美加の台小学校 岸部 佑哉さん



- 献立**
- トマトごはん
 - 牛乳
 - かつおの竜田揚げ
 - しらすのおあげピザ
 - 若竹汁
 - みかんの牛乳かんてん

行事：端午の節句

審査員講評

自分が工夫したポイントがしっかり書かれています。季節の食材をたくさん使用して、子どもたちが喜ぶメニューです。



6年生の部

最優秀賞 大阪市立高倉小学校 高橋 柑花さん



- 献立**
- ごはん
 - 牛乳
 - ふた肉と大阪なすのごまみそ炒め
 - 冬瓜の野菜あんかけ
 - 七夕星のすまし汁

行事：七夕

審査員講評

七夕にちなんだ食材をとり入れ、とてもいろいろ良く仕上げています。季節の野菜をたっぷりと味わうことができますね。



優秀賞 大阪市立中央小学校 山本 聖翔さん



- 献立**
- ごはん
 - 牛乳
 - 鮭と野菜のチーズ焼き
 - うすら卵のミネストローネ
 - みかんのお月見団子

行事：お月見

審査員講評

行事食に洋風メニューを取り入れアイデアたっぷりです。みかんのお月見団子は夜空に輝く満月が楽しめるデザートです。



入選

学校名	氏名	行事	献立名
5年生 堺市立 浜寺東小学校	栄貴たつぷりマン 小林 美貴 小田 登信 浅田 真那 而山 翔	お月見	月見ごはん・牛乳・鮭の塩風味焼き・ポテトのコロコロサラダ・もちうさぎ汁・みたらしだんご
	旗手 美海	春分の日	ごはん・牛乳・とりと若ごぼうの甘辛煮・あぶら菜のベーコンソテー・大根と人参のみそ汁
	岩間 信之介	お月見	くり名月かやくめし・牛乳・さんまの梅じょうゆかけ・いも名月だんご汁・ぶどう
6年生 豊中市立 北丘小学校	村田 咲樹	節分	煎り豆ごはん・牛乳・うすあげ巻き・イワシトマトスープ
	下田 優真	お月見	実りごはん・牛乳・さんまの塩焼きおろしポン酢・根菜汁のみそ汁・月見だんご

アイデア賞

学校名	氏名	行事	献立名
5年生 大阪市立 本田小学校	首藤 心優	冬至	ほくほくさつまいもときのこのごはん・牛乳・まきまきロール白菜・あったかかぼちゃのクリームスープ・コロコロかわいいグリン野菜
	河内長野市立 美加の台小学校	浅原 理央	節分
6年生 大阪市立 高倉小学校	池田 咲瑛	茶摘み	緑茶ごはん・牛乳・カツオのいそべ揚げ・みそ汁・抹茶きなこのわらびもち
	枚方市立 津田南小学校	星野 一真	夏越しの祓

※献立の作り方は、後日ホームページに掲載いたしますので、ご覧ください。

■ 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。

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18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、来場者の投票を行いました。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、優秀賞を決定いたしました。12月25日の食育講演会の時に、最優秀賞受賞者2名へ表彰を行いました。優秀賞2名と入選4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 25校、応募数 1,499点、応募人数 1,541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

大阪市立相生中学校 馬場 美咲さん



～献立名～

「栄養満点ナッツ(夏)
バテ知らず morning!!」
■ 枝豆ゆかりごはん
■ 太陽のような目玉焼き
■ 白菜と人参のおかか和え
■ とうふとわかめの味噌汁
■ ツナとトマトと胡瓜のサラダ
■ ナッツヨーグルト・キウイ

堺市立浜寺中学校 出口 紗梨さん



～献立名～

「時間の無い時でも
簡単どんぶり朝ごはん」
■ 大葉のセシラスどんぶり
■ 具だくさんみそ汁
■ フルーツヨーグルト



優秀賞

大阪市立大淀中学校
土谷 ひよりさん

～献立名～
「自分好みにアレンジできる
手巻き朝食イタリア風」
■ ピアディーナ ■ カボナータ
■ サルシッチャ ■ ミネストローネ
■ サラダ



大阪市立阪南中学校
山本 千江里さん

～献立名～
「わが家和定食」
■ ごはん ■ みそ汁
■ 焼き魚 ■ だし巻き
■ 納豆 ■ 小松菜のお浸し
■ サラダ



入選



大東市立諸福中学校 尾崎 結愛さん

～献立名～ 「お野菜中心の和朝食」

■ おにぎり ■ みそしる
■ 白菜と豚肉の蒸し物
■ おくらなっとう ■ 白和え
■ サラダ ■ 黒みつ豆腐ミルク



大阪市立野田中学校 上田 和泉さん

～献立名～

「カフェ風ワンプレートで朝からカフェ気分」
■ ミニパンケーキ ■ パンキンスープ
■ チーズオムレツ ■ ツナポテトサラダ
■ ベビーリーフサラダ ■ ブルーベリーヨーグルト



大阪市立相生中学校 巖原 結唯さん

～献立名～ 「笑顔になれる朝ごはん」

■ 食パン ■ 目玉焼き ■ ソーセージ
■ サラダ ■ ミニトマト
■ ヨーグルト(ブルーベリーソース)
■ キウイ ■ 牛乳



大阪市立緑中学校 山下 凜さん

～献立名～ 「食欲そそる満腹朝ごはん」

■ ちりめん山椒ごはん ■ あさりのみそしる
■ 塩鮭 ■ パンパンジーサラダ
■ ニラの卵とじ ■ もずく酢
■ ヨーグルト(フルーツ添え)

「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

- 現場でどのように対応すればよいのか分からず、困っていたことや勉強不足で知らなかったことを知り、子供たちを見る視点や対応について改めることができた。
- 子供たちの行動には、全て理由があり、その理由を知ることで支援の方法を知り、すごしやすい環境を整えてあげることができると分かった。
- 多くの事例を話して下さったので、イメージがわきやすく、理解につながった。アプローチ方法もわかりやすく説明して下さったので、実践できそうだと思う。

「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

- 自分自身の対応の仕方について客観的に知る事ができ参考になった。児童・生徒に対する対応に生かすことができればと思う。
- 食行動と心は密接なつながりがあるのに、どうしても目の前の問題だけ解決しようとして、結局時間がかかったり、解決できなかった事が多くありました。「視野を広げる」という事で、落ち着いていられるようになった。
- 発達段階のステップが昔と今で異なること。視野を広めること、子供の問題に向き合うとき、内側からじっくり見ること。光だけでなく影の存在も重要であることが分かった。

祝

令和元年度 文化の日の表彰

学校保健・学校給食関係の部

食育推進支援セミナー 講師
大阪市立大学 非常勤講師

日下 豊子 氏

令和元年 11月7日(木) ホテルプリムローズ大阪に於いて、大阪府教育委員会より栄えある教育功勞表彰を受賞されました。

平成22年度より、食育推進支援セミナー講師として「授業づくりの楽しさと大切さ」について指導され、「子どもの瞳が輝く授業」のできる指導者の育成にご尽力いただいています。大阪府内の子供たちのために熱心に丁寧に指導いただき感謝申し上げます。



■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、これまで給食会では、食塩含有の穀物酢・米酢を取り扱っていましたが、新たに取り扱う商品としてタマノイ酢の「無塩穀物酢」が採択されました。

学校給食において食塩相当量がより制限されている中、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「無塩穀物酢」も取扱う事にいたしました。

大阪府学校給食会では、昨年3学期から取り扱いの「無塩の料理の清酒・本みりん」に続いて、無塩・減塩物資に注力しております。

■穀物酢(無塩)

無塩

新規取り扱い

特徴

食塩無添加のため、安心してお使いいただけます。

無塩穀物酢の成分

- ・原料名 米(国産)、アルコール、酒粕
- ・賞味期限 製造日より2年
- ・内容量 1.8L

品番
3701

無塩
穀物酢



品番
3700
穀物酢



品番
379
米酢



昨年より取扱無塩シリーズ

■本みりん(無塩)

特徴

グルコース濃度が高く、てり・つやを付ける効果が高い。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。



品番B92

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2年
- ・内容量 1.8L

☆本みりんの原料内容が変わります!

在庫なくなり次第、順次切り替わります。

※中国産不使用となります。

- ・原料名 もち米(タイ産、国産)、米こうじ(タイ産、国産)、醸造アルコール、糖類、酸味料

■料理の清酒(無塩)

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、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の料理の清酒は、肉類を柔らかく仕上げる。

品番B91



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

ベルマークが付いています。
右上に6点。



■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1日から翌年1月下旬までの予定で、当給食会主催の巡回調査を実施します。今年度は「鼠族の管理状況の確認と昆虫の防止対策調査」を重点項目と定め、駆除業者任せではなく関係工場が自ら主体的に取り組めるように指導も併せて行います。



巡回調査の様子

■大阪府学校給食安全衛生講習会

11月8日(金)に開催、パン・炊飯指定工場及び倉庫、輸送業者の経営者と責任者30名が出席しました。今回は1部で学校給食の歴史と給食会の取組についてのテーマで講習し、さらに学校給食を取り巻く環境に対する現状やこれからの課題についての講習を行いました。後半の2部では最近の食の安全情報について説明するとともに、これからの時期に最も注意の必要なノロウイルス対策についてポイントを絞って解説しました。

講習テーマ

学校給食の歴史・『学校給食を取り巻く環境について』
公益財団法人 大阪府学校給食会 食育安全課 立花・小橋口

衛生指導

『食品・衛生に関すること』
公益財団法人 大阪府学校給食会 事務局参事 中村

- 食の不安について
- 食品事故情報
- 輸入食品等の安全
- 食中毒・ノロウイルス対策
- ゲノム編集食品
- など



安全衛生講習会の様子

令和元年産 大阪府学校給食用精米について

令和元年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 1円/kg 上がっております。

令和元年産取扱い銘柄(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 銀河のしずく (岩手県)
- ⑦ つきあかり (新潟県)

※胚芽米は、キヌヒカリ(滋賀県)を使用しています
※①～⑤の専用米銘柄について、各市町村校で採用されております(一般銘柄米の採用はありませんでした)

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および食育事業への協力を依頼しました。

JA びばい (北海道)

おぼろづき



JA びばい内で情報の聞き取り



圃場

JA いわみざわ (北海道)

ななつぼし



JA いわみざわ 低温倉庫内



圃場

JA つがる弘前 (青森)

つがるロマン



JA つがる弘前 貯米タンク内



圃場

JA おうみ富士 (滋賀)

キヌヒカリ



JA おうみ富士 貯米タンク



圃場

JA 香川県 (香川)

ヒノヒカリ



坂出カントリー内、籾受入風景



圃場



玄米選別機



薬剤散布用ヘリコプター

令和元年産学校給食用精米試食会

日時 令和元年10月18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」

令和元年産学校給食専用銘柄5銘柄＋一般銘柄米2銘柄の計7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55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、給食会から、一般銘柄2銘柄(岩手県産:銀河のしずく、新潟県産:つきあかり)の紹介と、配送費用増加の背景について説明させていただきました。

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。



令和2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

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今年で4年になります。今年度は令和元年11月24日(日)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の方、そして、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も一緒に実施しました。収穫は、令和2年6月を予定しています。

全員で今日の予定を確認



たまねぎの苗植え付けの様子



苗植え終了後の記念撮影



職業体験学習の受入れを終えて

実施日 令和元年11月7～8日 午前9時～午後4時

学校名 吹田市立豊津中学校 2年生 1名

◆坂本 大季さん

職業体験学習を通して学んでみたいこと(事前のアンケート)

僕は貴重な体験を通して将来自分が職場で困らないようにするために、労働の重要さや疑問に思ったことをそのままにせず理解して取組みたいです。いつも何気なく食べている給食は、どのような過程で作られているのか、ずっと知りたかったので、給食のありがたみと共に学びたいと思っています。当日は、ご迷惑にならないように、人の話をしっかり聞いて行動に移したいです。

職場体験学習を終えて感想

最初は一人という事もあり、とても緊張していましたが、職場でもいろいろな方と会話をしたりして和らぎました。自分が思っていた給食会と違って、すごく驚きました。今回の体験で学んだことは、たくさんあります。中でも一つの食品を完成させるために、美味しさだけでなく、消費者の安心・安全に、多くの人々が十分配慮されているんだなあと感じました。自分たちが、いつも何げなくいただいている食品にも、さまざまな人の思いが詰まっていることなど、日頃から感謝したいと思います。今回の体験学習を生かして自分の将来の夢を見つけていきたいです。本当にお世話になりました。



公用車清掃



コンテスト参加賞発送準備



食味テスト



安全衛生講習会受付



大阪府学校給食用パン品質審査会

令和元年11月1日(金) 給食会会議室にて開催しました。

府内のパン指定工場19工場より各市町村の学校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、当給食会職員等の28名が審査しました。その結果、以下の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
ウエダパン株式会社

優秀賞

河内農産工業株式会社



審査の様子



審査会表彰写真

パン・炊飯指定工場における異物(毛髪等)混入事故「ゼロ！」強化月間の実施

「学校給食週間」が実施される1月9～31日の間に、当給食会よりパン・炊飯指定工場に対して、異物(毛髪等)混入事故防止の啓発に取組みます。注意喚起のポスターを配布し食品製造従事者としての意識向上を図り、異物混入ゼロを目指します。

食育講座 なにわの郷土料理



つくね豆

豊能地域の郷土料理です。

お正月の三方(三宝)に飾る祝いもの(他に海のもの、山のもの)として作られました。

豆は、まめまめしく暮らせるようにという健康を願った食べ物で、土地で収穫できる貴重な栄養源でした。その形から『ごろごろさん』と言われていました。



材料(4人分)

大豆……………3カップ
黒豆……………2カップ
餅……………50g
砂糖……………100g
水……………200cc
塩少々

【作り方】

- ①豆をフライパンで弱火でじっくり、香ばしく食べやすい堅さに炒る。
(炒る時間がない時は、炒り豆を使用する。)
- ②鍋に水を入れ、餅を入れてトロリとなるまで煮る。
- ③塩少々入れて炒った豆を入れる。丸められる位になれば、食べやすい大きさに丸める。ラップなどを使用して、細長く伸ばし、食べる時に包丁で切っても良い。



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。

旧年中のご愛顧を感謝いたしますとともに、本年も子供たちのため安全・安心な給食物資の安定供給と食育の推進を目指してまいりますので、どうぞよろしく願いいたします。

本号発行に際しまして、寄稿してくださいました方々に心より感謝申し上げます。

【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>



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。」