

学校給食だより

おおさかの

給食

～広げよう 食育の輪～



忠岡町立東忠岡小学校 給食風景



大阪産(もん)の普及に向けた取組み

大阪府 環境農林水産部 流通対策室
課長 齊藤 洋一

平素は、大阪産(もん)の利用促進や地産地消の推進に、ご理解、ご協力をいただきありがとうございます。

大阪府では、府内で採れる農産物、畜産物、水産物等とその加工品を大阪産(もん)として、ロゴマーク等を活用しながら認知度の向上や利用拡大に取り組んでいます。

最近の事例としては、コンビニと連携した「大阪なすを使った麻婆茄子丼」の販売や、飲食店で大阪湾の魚を使ったメニューを提案する「魚庭(なにわ) あこう体験フェア」の開催、百貨店やホテルでの「大阪産(もん)フェア」の実施など、旬を捉えて様々なPRを行っています。

府内の学校給食では、たけのこの水煮、イカナゴのくぎ煮、みかんの缶詰などの大阪産(もん)を利用いただいています。大阪の将来を担う子どもたちが地域の食材に慣れ親しむことは、食育の観点からも大変重要と考えています。

そのため、学校給食での大阪産(もん)の利用をさらに図るため、毎年2回行われる公益財団法人大阪府学校給食会展示・試食会で、生産者とともに大阪産(もん)のブースを出展し、周知・PRをしています。

また、大阪産(もん)を使った学校給食の献立メニューの開発や小学校等における食育授業の実施に対して補助制度を設けて支援していますので、ぜひ活用をご検討ください。

さらに、旬の農水産物や関連イベントなどの情報をフェイスブックやツイッターで発信していますので、ぜひご登録ください。

今後も、学校給食に携わる皆様と連携したいと考えています。どうぞよろしくお願いいたします。



大阪産(もん)ロゴマーク



大阪産(もん)ツイッター



大阪産(もん)フェイスブック

目次

■給食風景・挨拶	1
■食の教育だより「忠岡町立東忠岡小学校」	2~4
■食育推進支援セミナー・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
■市町村だより「高槻市立五領小学校」	8
■給食会だより 給食用物資運営委員会・大阪の発芽玄米ふりかけ	8
■工場視察報告	9
■令和2年度学校給食普及充実及び食育支援事業(前期案内分)	10
■令和2年度大阪府学校給食会「年間行事予定」・出前事業等	11
■食育・安全衛生教材の貸出案内・なにわの郷土料理・編集後記	12

心と身体を健康に

～生きる力を育む食育～

食の教育 だより

忠岡町の学校給食

忠岡町立東忠岡小学校 栄養教諭 小林 典子

忠岡町の人口は約 17,000 人、東西に長く南北に短い地形で、面積は 3.97km²と日本一小さい町です。忠岡町の学校給食は、平成 27 年 9 月から中学校の給食が始まり、現在は小学校 2 校、中学校 1 校、単独校方式で給食を実施しています。また、各学校に一人ずつ栄養教諭、もしくは栄養士が配置されており、小中学校で統一献立の給食を行っています。

1. 東忠岡小学校の概要

本校の児童数は 597 人(令和 2 年 1 月)、学級数は、25 学級(通常学級 18 学級、支援学級 7 学級)の中規模校です。「よく学ぶ子」「心豊かな子」「元気な子」を学校教育目標とし、食育においては、「食事のマナーを学ぶ」「食に感謝し関心を持つ」「バランスの良い食事をとる習慣を身に付ける」ことを目標としています。また平成 29 年度、30 年度には、「歯と口の健康づくり」の取り組みを行い、全校で歯のみがき方や噛むことの大切さ、歯と口の健康を考えた食生活についての研究を行いました。

2. 各学年の取り組み

1 年 給食が始まる前に食事のマナーについて学び、全員が一番好きな食べ物の発表をしました。食べ物を 3 つの色に分けることを学び、食べ物にはいろいろな働きがあることを知りました。児童は、給食の時間にもそれぞれの献立の 3 つの色に関心を持ちました。



掲示資料

2 年 「うすいえんどう」の皮むきをし、床に落とさないよう優しく皮からえんどうを取っていました。その後、えんどうの絵も描きました。夏にはオクラやピーマン、ミニトマト、とうがらしを育てました。3 学期には「かぜの予防」の授業を行い、「冬野菜をたくさん食べるといい」ことを学びました。



えんどうの皮むきの様子



えんどうの絵



食育授業の板書

3 年 「すがたをかえる大豆」(国語科)の授業を行った後、出前授業でコープ和泉の方に、豆腐作りを教してもらいました。大豆がいろいろな大豆製品に変わることを知りました。また、給食の献立表から、大豆製品がよく使われていることを発見しました。社会科の授業で近くのスーパーに行き、バックヤードの見学を行い、販売されている果物や野菜の産地等をお店の人に教わりました。



豆腐作り



お店の人に質問

4 年 夏に学校園でゴーヤを栽培し、とてもたくさんのゴーヤができました。給食で出たゴーヤもおいしく食べました。「朝ごはんを考えよう」では、朝ごはんの役割やバランスの良い朝ごはん、赤黄緑のそろった食事について学びました。出前授業(明治牛乳)では、バター作りを行いました。「骨ってどうやってつくられるのか」「骨を強くするためには、どうすればいいか」ワークシートを使ってクイズ形式で楽しく学びました。



ゴーヤの栽培



「朝ごはんを考えよう」食育授業

5年

家庭科の授業で実施した調理実習では、包丁を使って切ったり、ガラス鍋を使ってご飯を炊いたり、体験したことのない児童が多くいたが、班のメンバーと協力して「ごはんのみそ汁」を一生懸命つくりました。

「おかげさまで」（道徳科）では、感謝の気持ちを忘れずに、たくさんの人のおかげで食事をいただいていることを学びました。



家庭科授業の様子

6年

体験授業の一環として「JAいずみの愛彩ランド」へ行き、まずは、児童が地元でとれた新鮮な野菜や果物を選び、計画通りに購入しました。その後、米粉パン作りと、さつまいもサラダの調理をしました。パンの生地を丸く伸ばしたり、フランクフルトに巻き付けたりと難しいパン作りでしたが、愛彩ランドや地域ボランティアの方が丁寧に作り方を教えてくださり、作ることができました。さつまいもサラダは、野菜たっぷり栄養満点でした。自ら野菜や果物を選んで調理するという経験はなかなかできないので、とても貴重な体験となりました。

「おいしかった」「また行きたいな」と、児童も笑顔いっぱいでした。



食材を選んで購入する様子



米粉パン作りの様子



購入した食材で調理実習



試食の様子

支援学級

じゃがいも、さつまいも、大根、落花生、かぶ、ピーマン、ミニトマトの栽培、収穫を行いました。

収穫したじゃがいもを使ってチーズコロッケ、さつまいもを使ってスイートポテト、落花生を使ってピーナツバターを作りました。



じゃがいも掘り



チーズコロッケ



大きな大根が掘れました

3. カムカム献立の取り組み

毎月一回、咀嚼に意識をむけるため、むぎごはん・きんぴらごぼう・大豆とじゃこの揚げ煮など歯ごたえのあるメニューにし、「カムカムメニューの日」を設定しています。給食時には「カムカムロック」の曲を聴いて、しっかり噛むことを意識して食べています。

また、毎年中学1、2年生の夏休みの取り組みとして、「カムカムメニューの日の献立」を募集します。生徒から提出された「鶏肉とれんこんのカレー炒め」「鶏肉とブロッコリーのごま油炒め」「れんこん入りポテトサラダ」等を、11月から月1度「カムカムメニューの日」に取り入れています。



れんこん入りポテトサラダ

4. 忠岡町統一献立について

忠岡町の地場産物（忠岡漁業協同組合で取り扱っている『ちりめんじゃこ』）を使って忠岡町内統一献立を実施しています。

忠岡町内の7校園所（町立中学校、町立小学校、町立幼稚園、町立保育所、公私連携型認定子ども園、私立保育園）『じゃこわかめごはん』の統一献立です。

令和元年度は、11月21日に3歳の園児から小学生、中学3年生まで同じ『じゃこわかめごはん』をいただきました。

幼稚園では、年長児クラス（25名）に、「食事のあいさつ」、「地産地消」について食育講話（10分程度）を行った後、調理をしました。年中・年少児は年長児が混ぜているのを、興味深そうに覗きこみながら「いいにおいがする」「おいしそう」「お腹すいた〜」と声をあげていました。おいしいごはんになるように、年長児さんを応援してあげてと促すと、「おいしくなあれ！おいしくなあれ！」と声を合わせて応援してくれました。

そして、いよいよ給食の時間、「おいしい！」「いつもより多めに入れてもらった！」と、しっかり食べているようすや空っぽになったお茶碗を見せてくれました。



忠岡漁業協同組合
ちりめんじゃこ



じゃこわかめごはん



幼稚園児の給食風景

5. 絵本とコラボ (掲示資料として各クラス配布又は給食時間に全校放送)

★6月は食育月間・毎月19日は食育の日★

6月は食育月間、毎月19日は食育の日です。今日は食育の日に合わせて絵本とのコラボ給食です。みんなに読んでほしい本の紹介もかねて、図書館司書の先生に探してもらった絵本『いただきます』に出ってくる食材を使った料理を給食でも取り入れています。



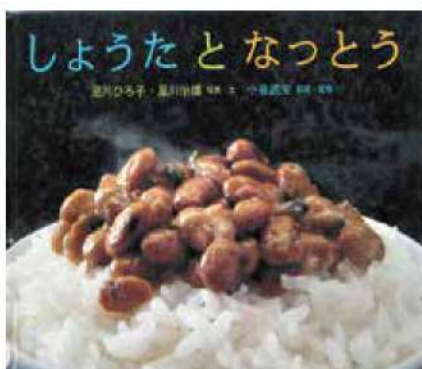
絵本の中では、あれこれとすききらいを言って、きれいな食べものを残していると、すきなものばかり食べていてはもったいない。すききらいせずに、のこさないように、ありがたくいただきますよ、ともったいないばあさんがみんなのもとへやってくる、というおもしろいお話です。

ぜひみなさんも絵本を読んで、食事の時には、いただいた命と作ってくれた人に感謝の気持ちをこめて、「いただきます」「ごちそうさまでした」をしっかりとと言えるようにしてくださいね。

★なっとう★

今日の給食で出るなっとうは本とのコラボ給食です。

みんなに読んでほしい本の紹介もかねて、図書館司書の先生に探してもらった本『しょうたとなっとう』に出ってくるなっとうを、給食でも取り入れています。



本の中では、納豆が大きらいだったしょうたが、おじいちゃんの農業の仕事を手伝うことで、だいが成長し、納豆へと変身すること、そして、納豆のすごいパワーを知ることによって納豆が大好きになるという、お話です。

ぜひみなさんも本を読んで、納豆を食べた時に思い出してみてくださいね。

★節分豆★

今日は節分の日です。節分に良い行いとして豆まきがあります。

季節の変わり目には邪気=病気などを起こす悪い気(鬼)が入りやすいと考えられており、その邪気(鬼)を追い払うために行うのが豆まきです。



今日の給食で出る節分豆は絵本とのコラボ給食です。

みんなに読んでほしい本の紹介もかねて、図書館司書の先生に探してもらった絵本『おにのおめん』に出ってくる節分豆を給食でも取り入れてみました。

絵本の中では、節分の日にお兄ちゃんが作った鬼のおめんを弟のさとしがかぶって豆まきをします。でも4才のさとしには、強いはずの鬼がどうしてお豆に負けてしまうのかわからない…という、かわいらしく心の温まるお話です。ぜひ、みなさんも絵本を読んで、お家でも豆まきのお話をしてみてください。

「チーム学校ですすめる食に関する指導(教科)能力向上について」の研修

大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子 氏(全4回)

受講生の声

- 初回は食育の基礎や理論から教えていただき、回を重ねるごとに主体的なワークやグループ活動が増え、とても内容の濃い研修だった。
- 教諭という立場の日下先生から、発問やワークシートの工夫について勉強させていただいて初めて知ったことが多く、授業をする上でとても役立った。セミナーを受けて授業の回数が増え授業に対するハードルが下がった。
- 日常の業務から離れてグループ全員で1つの指導案に取り組み、話し合い、反省し、より良いものに仕上げている活動は、私の教諭人生に活かされると思う。熱い研修で、たくさん刺激を受けた。
- 各班に経験豊富なリーダーがついてくださったことで、経験談もふまえ、リアルなアドバイスをいただくことができ、とても参考になった。

グループリーダーの声

- 今回リーダーをさせていただき、自分自身とても勉強になった。若い先生の意見を大切にしながら、話をすすめていく難しさ、人に伝えるには、もっと学ばなければいけないことがたくさんあった。リーダー研修も丁寧にしていただき、良かった。



食育授業作りグループ別指導

● 泉南市立鳴滝小学校

国語科 5年生 季節の言葉「秋の夕暮れ」 光村図書

担任 田口 真子



秋の季節に関連した「米」について、栄養教諭の専門的な知識のもと、学習を進めることができました。私自身が初めて知る食についての知識や、先人の思いや知恵などがたくさんあり、学ばせていただきました。食への興味関心が強い子どもたちにとって、ワクワク感のある授業となり、楽しみながら学びを深められました。季節ごとに一緒に学習させてもらえたため、子どもたちの季節感も食につなげて育まれているなと感じました。

栄養教諭 泉 知香子(泉南市学校給食センター)

グループ別指導を受けて、教科に関連した食に関する指導の授業作りを、一から学ぶことができました。その中で栄養教諭として何を伝えたいのかということ、しっかりと持つことが大事だとわかりました。また、この研修をきっかけに積極的に学校へ足を運ぶようになり、児童や担任教諭との関わりも増えました。今後もこの研修で学んだことを活かして食育を推進していきたいです。



● 島本町立第二中学校

社会科歴史 1年生 「琉球とアイヌの人々がつなぐ交易」 帝国出版

担任 吉田 裕亮

『食』という観点から琉球王国が取った生き残り作戦を考察する、という授業を実施しました。教科書に書いてあるから覚えておきなさい!という教え方ではなく、食のプロである栄養教諭からの情報を元に、食文化と政策には関連性があるのではないか、と生徒に思考させることで学習指導要領の「多面的・多角的に考察」を踏まえた取り組みができました。

栄養教諭 牧 栞有

授業作りの基本や教材研究について、日下先生からご指導いただき、教科担当教諭や同グループの栄養教諭と「教科」、「食」両者の目標を達成できる授業作りを行えました。郷土料理の紹介で給食の献立も活用でき、給食を教材の1つとして使うことができました。今回学んだ事を活かして、今後も教科と関連した食育の授業作りへ積極的に取り組みたいと思います。



大阪府学校給食献立講習会



日程 令和2年2月14日(金) 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
 ・大量調理器具の取り扱い・日常点検について
 三信化工株式会社 大阪支店 支店長代理 杉浦 理恵 氏
 ・食器の新製品について紹介

実習献立 献立名(使用器具名)

- ① 古代米ごはん(立体炊飯器)
- ② 鮭のチャンチャン焼き(スチームコンベクションオープン)
- ③ 擬製豆腐(スチームコンベクションオープン)
- ④ 切干大根のコンソメスープ(回転釜)
- ⑤ 雁月(スチームコンベクションオープン)



献立講習会レシピ

①～⑤品のうち2品の調理方法を記載します。
 ホームページには全てを掲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り扱い物資**です。



献立講習会で使用した給食会取扱い物資



切干大根	
鹿児島県産	
皮むき大根	
機械乾燥	
品番 950	品番 951
500g	100g

切干大根のコンソメスープ

材料(50人分)	分量	切り方	作り方
切干大根 品番950	300g		①切干大根は、ごみをと りしっかり洗い、水に15 分程度つけ戻す。(大根 をつけていた汁は使用 する) ②釜に、戻した切干大根・ 白菜・にんじん・豚も 肉・ベーコンを入れ、水 とAの調味料を入れて 強火で煮る。 ③沸騰したら、火を弱めて 蓋をして20分程度煮込 む。 ④切干大根が軟らかく なったら、小松菜を入れ て5分程煮込む。中心温 度測定、確認する。完成。
白菜	750g	1cm短冊切り	
にんじん	300g	千切り	
小松菜	400g	1cm幅	
豚もも肉	600g	1cm幅	
ベーコン	300g	1cm幅	
チキンコンソメ	25g		
鶏ガラスープ A123	200g		
A うすくちしょうゆ D590	150g		
本みりん B92	50g		
はちみつ B21	100g		
白こしょう	1g		
水 (煮物にする場合は、水分量を 2500gとする)	9000g (切り干し大根戻し汁を 含む)		



自動攪拌機能つき
回転釜

擬製豆腐

材料 (30人分)	分量	切り方	作り方
木綿豆腐 (水切り)	900g		①穴あきホテルパンに、ほうれんそうを入れ、塩をしてスチーム【100度5分】で加熱する。(一手間をかけられない時は、直接炒める時に、ほうれんそうを入れることも可能。)
卵	450g		
鶏ひき肉	150g		
乾しいたけ ホール足切 品番 960	100g	水で戻して みじん切り	
たけのこ(水煮) C100	300g	みじん切り	
にんじん	300g	みじん切り	
しょうが	10g	みじん切り	
ほうれんそう	500g	2cm	
食塩 (ゆで塩) 342	5g		
紙カップ (またはアルミ容器)	30個 (ホテルパンに流し入れる時は不要)		
あん			②鍋で鶏ひき肉、しいたけ、たけのこ、にんじん、しょうが、①のほうれんそうを入れて炒める。 ③手でしっかりくずした豆腐と溶き卵を混ぜたものに、冷ました②と、Aの調味料を加えてホテルパンに敷いた紙カップに流し入れる。(ホテルパンに直接流し入れて焼く場合は、仕上げにし切り分ける。)
鰹だし汁 875	600g		
本みりん B91	24g		
三温糖 B37	24g		
こいくちしょうゆ D570	24g		
うすくちしょうゆ D590	24g		
片栗粉 A853	20g	同量の 水で溶く	
調味料 A			
だししょうゆ	20g		
米粉パウダー F2-1	60g		
米サラダ油 D32	40g		
			④コンビモード【200度12分】で焼き、中心温度測定、確認。 ⑤鍋に片栗粉以外のあんの調味料をすべて入れ、沸騰したら、最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。 ⑥④に⑤で作ったあんをかけて、出来上がり。

材料 (赤字) 大阪府学校給食会の取扱い物質・緑色は品番



アンケート結果

- ・ 攪拌機付きの回転釜など、知らない器具や自校に導入できていないスチームコンベクションオーブンなどの使い方を知ることができたので良かった。
- ・ 切り干し大根は残量が多く何か工夫できないかと思っていたので、今回のような洋風のもので出してみようと思いました。
- ・ 直接メーカーの方に、食器や機器の取り扱い時の注意点などの情報を聞くことができ参考になりました。
- ・ 器具を実際に使用し、仕上がりや釜底の状態を見ることができ、次に更新する参考にしたい。
- ・ 釜の手入れや材質の事を知ることができたのでとても参考になりました。
- ・ どの献立も美味しかったです。設備面で実施が難しいものもありますが今後の給食にいかしていきたいと思えます。ありがとうございました。



令和元年度食育推進事業助成金を活用して…

高槻市立五領小学校 栄養教諭 小松原 綾



親子料理教室

～五領中学校区（五領中学校、五領小学校、上牧小学校）において～

令和元年11月9日に「給食の献立で、世界を旅しよう!」をテーマに、五領小学校の家庭科室で、1年から6年の児童、保護者を合わせて合計36名が参加。世界の料理（インド料理、フランス料理、韓国・朝鮮料理）の由来や食文化、歴史を知ること、実際に調理することで、食に関する学習を親子料理教室として実施した。



親子料理教室の様子

当日の給食(ピピンパ・キーマカレー・ナン・ポフ)

親子料理教室に参加して(感想)

●●児童●●

- ・ナンは手作りふわふわでおいしかったです。ピピンパは、家や給食では食べたことがあるけど、手作りはおいしかったです。
- ・作り方を知らない、いろんな国の料理を、今日みんなで作って、とても楽しかったし、よかったです。
- ・ピピンパやナンを、どうやって作るか不思議だったけど、作ったら楽しかった。たくさん料理ができて楽しかった。
- ・たくさん苦労したけど、とても楽しくて、来年もあったらいいな～。
- ・作って、食べられてうれしかったし、楽しかった。だから、家でも作ってみたいと思いました。

●●保護者●●

- ・子供と料理をする機会が、なかなかもてないのでよかったです。思いのほか、子供が料理を楽しんでいたのも、また家でも一緒に作りたいです。
- ・子供たち主体で、みんなで取り組めてとても楽しかったです。初めて参加させていただきましたが、親子で楽しく取り組めて、すごくいいイベントだと思います。来年も参加させてもらいたいです。
- ・ナンがこんなに簡単にできるとは思いませんでした。子供も楽しそうに作っていたので、参加してよかったです。
- ・親子で楽しい時間をすごすことができました。
- ・友だちと楽しく料理ができて、よかったです。

第3回大阪府学校給食用物資運営委員会全体会

日時 令和2年2月20日(木) 午後2時～5時 会場 給食会会議室

各小委員会の会議内容等の報告。令和2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「国産豚肉の餃子 SC17(鉄 CA)」と「大阪の発芽玄米ふりかけ」「鉄入りのみそ」「減塩鉄入り強化みそ」「切干大根」「乾しいたけ大葉足切」「乾しいたけスライス」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。



また、①②について情報提供を実施しました。

- ①一般社団法人 大阪府牛乳協会
「学校給食用牛乳の全面紙容器化と、供給事業者の空紙容器の回収廃止時期について」
- ②大阪府環境農林水産部 流通対策室総務・企画グループ
「学校給食用牛乳供給価格等決定に係る説明について」



全体会の様子



鉄入りのみそ 品番 940 1kg 減塩鉄入り強化みそ 品番 941 1kg

大阪の発芽玄米ふりかけ

4月より供給開始!!

大阪府学校栄養士協議会共同開発商品

地産地消の推進を図ることを目的とし、大阪府産の玄米を使用した「ふりかけ」を開発いたしました。開発にあたり大阪府学校栄養士協議会からの助言を受け、アレルギー物質を含まない安心な原材料だけの美味しいふりかけです。

パッケージデザイン ▶

品番 930



原材料名

発芽焼き玄米(大阪府産) 米糠(特別栽培米) 砂糖、みりん、食塩、あおさ粉、鰹節粉末

工場視察(タマノイ酢株式会社)

視察日 令和2年1月7日(火) 14時～16時

同行者 物資運営委員会2名・給食会職員4名

令和元年度3学期より販売を開始した無塩穀物酢(品番3701)の製造を行っている大和郡山市の昭和工業団地内にあるタマノイ酢(株)の工場視察を行いました。

この工業団地の地域は、水質が良く、多くの食品企業が隣接していました。

工場内は人が少なく自動化されており、コストを意識した設備配置となっていました。

安全・安心についても問題ないことが確認できました。



展示場



商品説明



充填チェック

品番
3701

穀物酢
無塩タイプ



工場視察に同行された物資運営委員のご意見

貝塚市教育委員会 教育総務課 西村 友理子

泉佐野市中学校給食センター 松田 聡美

- ・「見せる工場」という事で、レンガ作りの外観や広々としたエントランスホールが美しかった。
- ・生産ラインにはほとんど人の姿が見えず、機械は全てオートメーションになっており制御室で管理されていた。このことが、人為的なミスの防止やコストダウンにつながっているのだと感じた。
- ・他社の穀物酢は、原材料に小麦やコーンなどを使用しているが、タマノイ酢さんの酢は、原材料の穀物が米のみなので、アレルギーの心配もなく安心して使用できる。

- ・お酢工場の見学は初めてでしたが、担当者の方に製造工程など丁寧に説明していただきよく理解できました。また、会社概要の説明の時にピアノを弾くお姉さんロボットが登場するなど、楽しい演出もありました。
- ・工場内にはいくつものラインがあり、オートメーション化されていて、人の手が触れることなく清潔で安全に作られているという印象を受けました。
- ・穀物酢の原材料には小麦粉やコーンなどが含まれているものだと思いましたが、タマノイ酢さんの穀物酢は米と酒かすを原料とし、アレルギーフリーで製造されているということも興味深かったです。

新規取り扱い物資(切干大根・乾しいたけ)取扱いにむけ出荷元の鹿児島県の各工場へ視察

岩元すすしろ工房

鹿児島県始良市(生産者・機械乾燥)

切干大根用に大根を生産している。収穫後隣接の工場加工。新しいスライス機を導入して、機械でゆっくり、しっかり乾燥している。



【大根スライス機】

(株)サン・グリーン

鹿児島県曾於郡大崎町(大根加工工場)

大根の中心部分を打ち抜き、コンビニエンスストアのおでん用大根として出荷。残った中心部分以外の皮つき大根を機械乾燥し割り干し大根に加工。食品ロス対策としても素晴らしい。



【大根打ち抜き】

☆合計24時間の低温乾燥を実施☆

- ・カットした大根をトレー5枚に入れる
- ・15時に乾燥機①40℃乾燥スタート
- ・21時に上段と下段を入れ替える
- ・翌朝7時まで、16時間乾燥
- ・トレー5枚分を1枚にまとめ、乾燥機②で40℃3時間と50℃5時間乾燥終了

(株)かしい

鹿児島県南九州市(保管・袋詰め・出荷)

生産農家の見えるしいたけを乾燥機で衛生的に乾燥させ12℃で低温保管し受注に応じて袋詰めし出荷している。ISO22000も取得した優良工場である。



【乾椎茸選別】



【低温保管】

ISO22000(国際標準化機構)

衛生面を含め、消費者へ安全な食品を提供することを目的とした食品安全マネジメントシステムに関する国際規格。HACCPの内容をすべて含み、さらに品質・環境管理の要素が含まれている。国際的な取引をスムーズにおこなうための規格で、安全基準をクリアした会社が取得できる。



品番 950・951
500g 100g



品番 960・961
500g 100g



品番 962・963
500g 100g

【乾しいたけスライス】

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

①日下 豊子氏(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 茂樹氏(作業療法士)

「食に関する課題の対処方法」

③畑中 千紘氏(臨床心理士)

「食に関する指導等における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、工場で給食のパンが作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。年間20箇所程度の訪問を予定しています。



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、座学や調理実習をとって命の大切さ、生産にかかわる人達の努力や食への感謝の念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】こんな給食食べたいなあ！
『大阪産(もん)を使って考えよう!』

応募対象者：府内の小学校5・6年生(支援学校等を含む)



朝食フォトコンテスト募集

【テーマ】こんな朝食食べたいなあ！
『我家のホリデーモーニング』

応募対象者：府内の中学生(支援学校等を含む)



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、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。



募集のご案内はメールもしくは、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。

今回新型コロナウイルス感染症予防対策により、各種事業の実施につきましては、変更する場合があります。その旨をご理解ご了承いただきますようお願いいたします。



令和2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64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
6月	中旬～下旬 製粉工場巡回調査（パン用小麦粉）
7月	上旬 第65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」「朝食フォトコンテスト」募集
	上旬 第1回物資運営委員会
	22日(水) 第74回大阪府学校給食大会（大阪市中央公会堂）
28日(火) 学校給食展示・試食会（アウイーナ大阪）	
8月	上旬 パン実技講習会（2日間）
	中旬 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回開発選定委員会

月	行事名
10月	上旬 第66号「おおさかの学校給食だより」発行
	16日(金) 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回開発選定委員会
	上旬 安全衛生講習会（工場等の関係先対象）
	中旬 パン品質審査会
12月	下旬 第2回物資運営委員会
	25日(金) 献立コンテスト表彰式・食育講演会（アウイーナ大阪）
1月	上旬 第67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回開発選定委員会
	5日(金) 学校給食献立講習会
	中旬 第3回物資運営委員会

※食育支援セミナー、出前パン作り教室、出前魚講習会、教材の貸出の事業を年間通して実施します。

■ 出前魚講習会（和泉市立和泉中学校） 令和2年1月7日

中学1年14名・中学2年14名が、アジの三枚おろしに挑戦！

この日は、大阪湾で獲れたアジを使って三枚おろしをしました。



調理に使用した大阪湾のアジ



大阪府水産課による大阪湾の紹介。(生徒たちは、魚を獲る漁具の説明を熱心に聞いていました。)



大阪府漁連による調理実習の様子



三枚おろしの説明(生徒たちは、真剣に聞いていました。)



三枚おろしの実習



三枚おろしに調理されたアジ

生徒の感想

- 魚を初めてさばいてみて、魚にもいろいろな部位があることがわかり、いい経験になりました。
- 包丁をうまく使ってさばくのが難しかったけど、先生が一つ一つ丁寧に教えてくれたり、一緒に手伝ってくれてすぐ分かりやすくて、きれいにできたのでうれしかった。
- 今までは、あまり魚は好きではなかったけど、やってみているんな言葉を知り、上手にさばけて、魚に興味を持つことができました。
- 他の様々な魚を三枚おろしにして、美味しく調理できるようにになりたい。

■ 出前パン作り教室（大阪市立四貫島小学校） 令和2年1月17日

学校給食で食べているパンと同じ材料を使ったパンを作ることで、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。

6年生31名が
実習しました。



講師（パン特級技能士）藤井憲一氏に丸め方、パンの形の作り方を学ぶ。



丸めたパンをコッペパンや動物パン（カニやカメ）などオリジナルな形に成形。



小型のミキサーで実際に小麦粉からパン生地ができる様子を観察。



ミキサーで捏ねたパン生地を一人一人手捏ねの体験。



パンの良い香りが教室内に漂い、美味しそうなコッペパンが焼きあがる。自分で作ったパンをみんなと一緒に食べる。



児童の感想

- パンを作るための機械のしくみやパンの形を整えるための方法を知ることができました。
- パン作りは少し簡単だと思っていたけど、作ってみると難しく、パン作りの難しさがありました。
- 焼く前と焼いた後では形が全然ちがうのでびっくりしました。
- 生地の変化や材料を間近で見ることができて、とても楽しかったです。
- パンはモチモチで甘くてとてもおいしかったです。
- 作れる時間や機会があれば作りたかったです。



食育・安全衛生教材の貸出のご案内



一部教材のご紹介

当給食会では、書籍・DVD・紙芝居・フードモデル・食育エプロン・パネル・タペストリー・検査機器・授業作りセットの貸出を行っています。食育関係のご指導にどうぞ活用ください。

朝食指導DVD



朝ごはん
3つのスイッチ元気オン!



朝食と生活リズム
おもしろ大実験

肥満指導教材



体脂肪サンプル



油に気をつけようシリーズ
フードモデル



食育
パワーポイントブック

- ★書きかえ自由なパワーポイントのデータをプロジェクターに接続し、投影可能です。
- ★給食時間の5分間指導や給食だよりや掲示板の食育クイズコーナーの作成に活用できます。

★その他の貸出一覧は大阪府学校給食会ホームページ <http://www.oskz.com> から見られます。

- 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。

食育講座 なにわの郷土料理



切干大根と金時豆の煮物

「切干大根と金時豆の煮物」は、和泉市に昔から伝わっている郷土料理として有名です。

日本で栽培されている主な豆の種類は、だいず、あずき、いんげん豆、えんどう豆、そら豆、落花生の6種類です。

なかでも金時豆は、いんげん豆の代表的な種類で、9割が北海道で生産されています。粒の形が良く、味も美味しいことから、煮豆、洋風の煮込み料理や菓子、あん、甘納豆の原料としてよく使われます。

切干大根は、冬の寒い日に作られ、甘味が強く、砂糖を加えなくてもおいしく食べられるので、砂糖が高価であった時代の知恵を感じる食品です。

材料(4人分)

- 乾燥金時豆…60g
- 砂糖…50g
- 油揚げ…20g
- にんじん…30g
- 切干大根…40g
- サラダ油…小さじ1
- だし汁…3カップ
- 砂糖…大さじ1
- しょうゆ…大さじ2

【作り方】

- 1 けずり節でだし汁をとっておく。
- 2 にんじんはせん切り、油揚げは細切りにし、油抜きをする。
- 3 切干大根は水で戻し、2～3cmに切る。
- 4 鍋にサラダ油を入れ、油揚げ、切干大根、にんじんを炒め、調味料とだし汁を加えて煮る。
- 5 汁をきった金時豆の甘煮を加え、煮込んで仕上げる。

金時豆の煮豆の作り方

- 1 金時豆は洗って鍋に入れ、かぶるくらいの水に一晩水に浸しておく。
- 2 鍋を火にかけ、煮立ったらざるにあけてゆで汁をきる。
- 3 鍋に豆を戻し、新たにかぶるくらいの水と砂糖を入れて30分ほど豆が割れないよう煮込む。



郷土料理研究会より

編集後記

令和2年度がスタートしました。

本年度も「学校給食物資の安全・安心と学校給食の普及充実」と、ますますの「広げよう 食育の輪」を目的に幅広く展開してまいりますので、皆様のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず、早くご寄稿いただきました方々に厚くお礼を申し上げます。

【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。」