

学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～



大阪教育大学附属池田小学校



就任のご挨拶

大阪府教育庁 教育振興室
保健体育課長 西田 修

本年の4月から大阪府教育庁教育振興室保健体育課長に就任しました西田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

健全な食生活は、成長期にある子どもたちにとって、健康な心身を育むために欠かせないものであります。

今般の新型コロナウイルス感染症の影響により、3月から大阪府内の学校が臨時休校となり、6月の再開までの間、学校給食が実施できず、多くの子どもたちの食習慣の形成に大きな影響を与えたことと思います。

また、学校再開に当たっては、従来の食物アレルギー・食中毒事故防止対策だけでなく、配膳時や喫食時の対応、簡易な献立への変更等、新型コロナウイルス感染症対策も行っていただき、先生方にも大きな負担をおかけしていることと思います。心からお礼申し上げます。

しかし、子どもたちを取り巻く環境が厳しい今だからこそ、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることができるよう、学校においては、食育をさらに推進していくことが重要です。

そこで、府教育庁では栄養教諭を活用した指導体制の

整備や食に関する指導内容の充実のために、これまで訪問した小中・義務教育学校、支援学校での食育の取り組みや、実際の授業のために作成された学習指導案、ワークシート等をまとめた冊子を令和2年3月に作成し、各学校に配付していますので、活用ください。

今後も、学校・家庭・地域の連携のもと、食に関する指導をより一層進めていくとともに、食を通して、子どもたちの健やかな心身と豊かな人間性を育む取り組みを進めてまいりますので、皆様の一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。

目次

- 食育風景・挨拶 1
- 食の教育だより「大阪教育大学附属池田小学校」... 2~4
- 市町村だより「高槻市立玉川小学校」..... 5
- バケツ稲作りもみ種の配布・新しい教材のご紹介 6
- 学校給食パン・炊飯指定工場と給食再開時に向けての対応について
牛乳工場巡回調査について・物資検査一覧 7
- 新規採用栄養教諭の紹介 8~10
- 大阪府学校栄養士協議会リレートーク 10
- 学校給食用物資運営委員名簿・学校給食会の組織
学校給食普及充実及び食育推進事業の一部中止について ... 11
- 地場産物開発商品のご紹介／なにわの郷土料理／編集後記 ... 12

食に関して興味関心、自己管理能力を

高めることをめざし、給食をいかした取り組み

食の教育 だより

大阪教育大学附属池田小学校 栄養教諭 山本 加奈

1. 学校の概要

本校は今年で創立112年目を迎えます。全校児童600人あまりの中規模校で、給食は単独校方式です。可視性を重視した校舎の造りのため、給食室の壁はほとんどがガラス張りです。そのため、児童は廊下から給食を作っている様子を見ることができ、給食調理員は、児童の体育授業や遊んでいる様子を見ることができます。



外が見える給食室

2. 各学年と連携した食育の取り組み

1年生 給食の秘密をしよう

生活科の学校生活を支えている人について考える単元で、給食室で働いている人について学びます。その際、児童は栄養教諭から給食調理員は給食室でどのように作業をしているのかについて学びます。



スパテラをもつ様子



授業の様子

食材の実物を見せたり、スパテラに触れたり、下処理の様子や調理工程のわかる写真や動画を見せたりすることで「650人分を5人で!? 3時間で!? どうやって作るのだろう。」という疑問を解きます。

1年生 給食日記

給食で使われている食材に興味を持たせるために、1年生の各クラスに給食についての1枚のワークシートを毎日配りました。
その日に使われている食材が何だったのか、給食時間中に頑張って食べていた人は誰だったのか、今日の給食時間でのひとことを書かせました。この活動を始めてから、食材の名前を知ろうとする姿だけでなく、苦手なものも頑張って食べようとする姿も見ることができました。

2年生 味わって食べよう

五感を使い味わって食べることを学習し、実際に意識して食べ、五感で感じたことを言葉で表現することを学びます。
2年生は秋の遠足で毎年、みかん狩りとさつまいも掘りに行きます。遠足で採って食べたみかんの味と比べられるように、食感の異なるみかんゼリーとみかんシャーベットを用意し、食べ比べをしました。食べ比べて出てきた感想をもとに、学級担任が国語科で詩にする学習活動を行いました。



授業の様子



食べ比べの様子

3年生 噛むことのよさを見つけよう

普段の食生活で、よく噛んで食べているもの、あまり噛まずに食べているものを思い出すなかで、「なぜ噛まないといけないの?」「噛んで食べるとどのような良さがあるの?」と疑問をもたせます。
噛むことの良さについて班で見つけ意見交流するなかで、栄養教諭の専門的な立場から助言し、唾液の効果や消化器官にもよい影響を与えることを学びます。



授業の様子

4年生 お雑煮博士になろう

- 4年生の社会科では都道府県の様子について学習します。覚えてたの都道府県名を使って、地域によって食べ物にも違いがあることを学びます。
- 各地のお雑煮を比べられる資料や地域の特産物が載っている資料を見ながら、使われている具材が違うことやそれらが使われている理由を見つけます。



お雑煮の資料

5年生 考えよう わたしたちの食事

- 自分が食べている給食の量がわかる写真を数日間撮り、「今の自分に必要な食事は、いったいどのくらいなのか」について考えます。
- 栄養教諭が示す平均的に食べてほしい量と普通の給食の喫食量とを比べたり、自分の給食の量と友達の給食の量とを比べたりすることを通して、「人それぞれ食べる量には違いがあるが、自分は成長のためにこのくらいは食べたほうがよい」と気づかせます。



タブレットを使って写真を比べる様子



授業の様子

6年生 1食分の献立を考えよう

- 「給食では好きなものばかりが出ないのはなぜか」という疑問から、給食の献立作成するために栄養教諭が気を付けていることを学びます。
- 彩りや栄養バランスはもちろんですが、給食調理員が調理している様子を動画で見せることで、調理工程についても考慮しなければならないことに気づかせます。考えた献立のうち良かったものは、実際に給食に取り入れています。



丸パン・鯖フライ
キャベツソテー・ミネストローネ

中学生 小学校の給食を考えよう

- 小学校と同じ敷地内に、中学校、高等学校がありますが、そのうち給食を実施しているのは小学校のみです。中学生が家庭科の授業で考えた献立を小学校の給食に採用し、交流も兼ねて中学生と小学生と一緒にその給食を食べます。
- 中学校家庭科教諭と連携して、一食分の献立を考え、栄養計算し具材や量の検討、修正をした上で一人ひとりが献立を完成させます。完成した献立のプレゼンテーションをクラス内で行い、各クラスの代表献立を決めます。



考えた給食をアピールする様子



中学生と小学生と一緒に食べている様子



鶏ごぼうごはん・蕪のすまし汁・
豚肉ごまみそ炒め



渦巻パン・鶏肉トマトチーズ焼き・
ツナとブロッコリーのサラダ・野菜スープ

3. コロナ禍での食育の推進について

● 休校中の取り組み ～動画配信① カレーライスのつくりかた～

全校児童向けに、カレーライスの作り方を3分程度の動画にまとめ、学校のHPに掲載しました。給食室内に定点カメラを置き、釜の様子を分かりやすく映したものを早送り再生し、作り方の解説の字幕をつけています。どのように作っているのか、作る際にどのようなことに気を付けているのかが動画を見ることで分かります。



動画の一部



調理エプロンの説明



中心温度確認

● 休校中の取り組み ～動画配信② 献立ができるまで～

4～6年生向けに、7つのポイントをもとに献立ができるまでの動画で解説し、新しい献立を作成する課題を出しました。振り返りを見ると、給食の献立について興味を持つだけでなく、「家で料理に挑戦してみた」や「料理するのは意外に難しかった」など書いている児童も見られ、料理をするきっかけにもなったようです。

● 給食時間の指導

本校では手洗い・消毒を徹底したうえで、自分の給食は自分で取りに行くようにしています。「いただきます」の挨拶をした後は、マスクは外すが決して会話はせず、前をむいて静かに食べます。

静かに準備したり、静かに食べたりすることを少しでも楽しくするために、日々の給食に関する話題を10枚程度のスライドにまとめて給食時間に自動再生で流せるようにしています。準備中に廊下の電子掲示板に流すと同時に、各クラスの電子黒板を活用して流せるように、担任ともデータを共有しています。スライドの内容はその日に使われている食材についての知識、栄養素、給食ができあがるまでの様子等です。他の国の料理の日には、その国の挨拶を紹介すると、その挨拶を使って栄養教諭に話しかける姿も見られました。



パワーポイントの一部



廊下の電子掲示板の様子



配食中にスライドをみる様子

4. 今後に向けて

休校期間の延期が度重なる中で、給食調理員のできることに限りがありました。そこで「学校に給食室用の畑がほしい。」という一言から用務員と給食調理員と一緒に、屋上教材園の一部を耕すことができ、さつまいもを植えました。どんな時も、いろいろな人と連携することで、活動の幅を広げることができるのだ、と改めて実感しました。この屋上教材園を活用し、野菜の育つ様子を見たり、野菜に触れたりすることで、食への関心を高めることにつながっていきます。

コロナ禍で給食時間に教壇から話をすることが厳しいため、全体への指導がやりにくい状況ですが、給食時間中に巡回して児童の様子をみることは続けています。給食時間は栄養教諭の立場で、児童の様子を知ることができる限られた時間です。また、複数の目で見えていくことが、児童が安心して学校生活を送ることにつながります。

例年通りに対応できないことも多々ありますが、今できることを見つけながら、様々な人と連携し、これからも食育を進めていきます。



耕す前



苗を植えたところ



成長中

■ 当給食会の令和元年度食育推進事業助成金を活用して…

高槻市立玉川小学校 栄養教諭 中嶋 広美

市町村
だより

～栽培活動(たまねぎ・さつまいも・だいこん、枝豆、きな粉作り)を実施～

たまねぎ、さつまいも、だいこん、枝豆などを種や苗から育てる経験を通して、野菜を育てる楽しさ、大変さを知るとともに、収穫の喜びを感じ、野菜に親しみを持つことができました。また、育てた野菜を調理員の協力のもと給食で使用することにより児童と調理員の触れ合いの機会を持って、給食への関心を高め、食べる意欲につなげることができました。枝豆は塩ゆでにし、半分は大豆にしてきな粉作りを実施しました。



児童が収穫したたまねぎを使用したピーフシチュー

給食委員会

たまねぎを使用したカレー作り
林間にもつての調理実習

5年生

収穫した大根を調理

1・2年生

使用した野菜での給食は完食でした！



さつまいも収穫

全学年

さつまいものかき揚げ

さつまいもごはん

枝豆、大豆(きな粉作り)

3年生

■ 地産地消オリジナルコロッケ たけのこコロッケ

大阪府泉州地区で収穫された「たけのこ水煮」を細かく刻んでコロッケに入れました。

児童に美味しく食べていただいた様子を報告いたします。

また、給食会では、各市町村で収穫された食材を入れた「地産地消オリジナルコロッケ」を作ることが出来ます。過去には、小松菜コロッケ等を児童生徒に提供された実績もあります。

是非、いろいろな市町村様から新作オリジナルコロッケのご相談をお待ちしています。

和泉市立国府小学校

給食実施日 令和2年7月21日



たけのこは、そんなに好きではないけれど、コロッケだとおいしく食べられた。



泉州産たけのこ水煮

摂津市立三宅柳田小学校

給食実施日 令和2年8月25日

5年生の児童の感想



ほんのりたけのこの味がして、おいしかった。外はサクサク、中はホクホクです。これからも作ってほしいです。



たけのこコロッケ

バケツ稲作りもみ種の配布



配布銘柄（令和2年度）

- ★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95校 6,264名へ配布しました。
秋の収穫へ向けて頑張ってくださいね。

昨年度の感想

- ・もみ種から育てることで感じた難しさや嬉しさは、きっと子どもたちのこれからの人生に役立つと思う。そして食べ物の大切さや有難さを感じたことで、これからも食べ物を大切にしていってほしい。
- ・お米やパンといった主食の残食が多かったが、お米を育てることを通して、育てるまでの苦労に気づき、給食時にご飯が残っていることを意識するようになり、残飯が減ってきた。
- ・校区内には田が無く、また自然に触れ合う機会も少ない。そのため、バケツ稲作りは大変貴重な体験となった。

新しい教材のご紹介

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等向けに各種食育・衛生教材を無償貸出しております。



食育指導、委員会活動、展示会等で是非ご活用ください。その他、教材一覧や詳細については、ホームページをご覧ください。

お問い合わせは食育・安全課まで（☎06-6942-3839）

給食会 HP アドレス (<http://www.oskz.com/>)



書籍

アレルギー関係絵本



ともくんのほいくえん

学研 まんがでよくわかるシリーズ



いなり寿司のひみつ



お肉のひみつ



牛乳のひみつ



こうや豆腐のひみつ

DVD



ぎもん・しつもん!
むし歯の予防

授業作りセット

★令和元年度 食育授業作りグループ別指導にて作成されたものです。

◆泉南市・田尻町グループ作成

国語科 5年生 季節の言葉「秋の夕暮れ」(光村図書)



◆島本町グループ作成

社会科 中学1年生 「琉球とアイヌの人々がつなぐ交易」



八十八の手間巻物



「八十八」
文字パズル
ワーク教材



清少納言 着物



セット
内容

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、板書写真、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おります。

■ 学校給食パン・炊飯指定工場と給食再開時に向けての対応について

新型コロナウイルス感染症対応で学校が休校になったことに伴い、給食も中止となっておりましたが、令和2年4月30日(木)に、給食会会議室にて給食再開に向けて、パン・米飯組合代表者と給食会が、新型コロナウイルス感染症対策・衛生管理対策について協議しました。併せて、5月末より、各指定工場を給食会職員が訪問し、対策の実施状況、及び施設設備の衛生状況の確認をしました。どの施設も概ね良好でした。



各指定工場の新型コロナウイルス感染症の対応について確認事項

- ①従業員への新型コロナウイルス感染症を含む衛生教育の実施
- ②体温の測定 ③マスクの着用 ④配送時の消毒方法など記録の実施
- ⑤共有スペース(食堂・トイレ・更衣室など)の感染症対策について



体温測定の様子

■ 牛乳工場巡回調査について

令和2年6月23日(火)～7月21日(火)まで、各工場の学校給食用牛乳の製造時間に合わせて、巡回調査を実施しました。

今回は、重点確認事項として、新型コロナウイルス感染症の対応状況、及び令和2年6月から改正された食品衛生法によるHACCP義務化による各工場の対応状況について、調査しました。

新型コロナウイルス感染症拡大を配慮し、「3つの密」を避けるため、各市町村及び学校からの同行希望者を募集せず、給食会職員で実施しました。(一部の工場で、大阪府流通対策室職員の同行がありました。)

施設・設備について、原乳の受入れから製品出荷までの温度管理や各種検査内容・検査体制及び衛生管理記録等について確認しました。新型コロナウイルスの対策も万全の対応ができていました。



洗瓶機



紙パック 充填機



瓶充填機

■ 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ております。

		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		ブラベンダーテスト(製パン適正検査)	学校給食用小麦粉ブラベンダーテスト実施要領	年1回	7月
	安全		残留農薬19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)		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	8月・12月
	玄米・精米	品質	DNA鑑定		年2回	8月・12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	1月
	ご飯	安全	大腸菌群・黄色ブドウ球菌・セレウス菌		年1回	1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	8月・12月
	玄米	安全	鉛・ヒ素		年2回	8月・12月
	玄米	安全	残留農薬		年1回	12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	12月・1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		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		年1回	5月
一般 物資	冷凍食品	安全	一般生菌数・E.Coli・大腸菌群・O-157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			
	缶詰製品	安全	重金属・ヒ素・スズ			
	喫食前無加熱製品	安全	一般生菌数・大腸菌群・サルモネラ菌			
	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・サルモネラ菌・E.Coli	乳等省令等		
	乳製品	安全	大腸菌群・O-157・リステリア			
	魚肉加工製品	安全	ヒスタミン	大阪府学校給食用物資検査基準		
	乾物	安全	一般生菌数			

令和2年度は、大阪府で21名（大阪府採用10名・大阪市採用10名・堺市採用1名）の栄養教諭が採用されました。今号では、14名の方に、今の思い、感想、抱負など自由に書いていただきました。



大阪府立岸和田支援学校 傳保 晴美

小学校の卒業文集に書いた将来の夢は「給食のおばちゃんになりたい!」でした。子供の頃から給食が大好きで、自然と栄養教諭をめざすようになりました。そして、念願の栄養教諭となって、あっという間に2カ月が過ぎました。

これまで、本校で臨時技師として2年間勤務させて頂き、子供たちとたくさんの嬉しい思い出ができました。「いつもおいしい給食ありがとう」などの嬉しい言葉をかけてもらった時は、必ず調理員さんへもお伝えするようにしています。子供たちの声が給食室全体の励みになっています。これからは栄養教諭として、これ

までの経験を活かしながら、先生方と連携し、子供たちや保護者の方々に喜んでもらえるような給食と食育を実施していきたいと思っています。

特に、今年度は新型コロナウイルス感染症の流行によって長期間休校となりました。当たり前のようになっていた学校で子供たちと一緒に過ごす時間が、とても貴重で大切な時間であると改めて実感しました。そして、早く子供たちに「安全・安心な給食を食べてもらいたい」という思いがとても強くなりました。

これからも子供たちに食に関心を持ってもらえるように、様々な給食献立や食育指導等を考え、積極的に取り組んでいきたいと思っています。今後もご指導のほどよろしくお願いたします。



茨木市立玉櫛小学校 城 翔太

栄養教諭として、茨木市立玉櫛小学校へ配属になってから1学期があっという間に終わりました。教育実習や1年間の臨時技師としての勤務で様々な経験させていただきましたが、新しい学校に配属されてすぐに休校になってしまい、何をすれば良いのか、そもそも学校はいつ始まるのかなど分からないことばかりで、1学期は不安なスタートでした。しかし、学校の先生方・指導教諭・調理員さんなどたくさんの方々に助けていただいて、なんとか6月から給食をスタートさせることができました。分からないことがあり、先生方や調理員さんに質問すると丁寧に答えてくださいました。周りの方々のおかげで1学期を無事に終えることができたと思いま

す。本当に感謝しています。

す。本当に感謝しています。

7月には、調理員さんと一緒に1年生に向けて給食ができるまでのお話をしました。その後、「今日の給食おいしかった!」「全部給食食べたよ!」「ありがとうございました!」と私や調理員さんに声をかけてくれるようになりました。あらためて、栄養教諭による食に関する指導の効果の高さを実感できました。

子供たちとたくさん関わることを心がけていると、1学期の終わりには、たくさんの子供たちが話しかけてくれるようになりました。しかし、栄養教諭としては、まだまだ未熟です。これまでの経験を活かしながら、初任研や指導教諭、先輩の先生方からたくさん学び、栄養教諭として、子供たちが食の面で成長する支援ができるように努力していきたいと思っています。



大阪府立思斉支援学校 K.M

栄養教諭として着任し、あっという間に4カ月が終了しました。この4カ月間は、初めての学校給食、初めての支援学校という環境に右も左も分からず、日々の業務に精一杯でした。また、今年度は新型コロナウイルスの感染防止対策のため、献立の品数の限定や児童生徒による給食当番の制限など、例年ない対応が求められ、不安でいっぱいでした。しかし、府内支援学校の先輩栄養教諭の方々、調理員の方々、周りの教職員の方々などたくさんの方々に支えていただき、無事に夏休みまでの給食を終えることができました。府立の支援学校では、各学校が独自に給食運営を行っており、

献立作成、発注、食数管理、予算管理などすべてを本校の栄養教諭が行います。すべての作業が初めてのことで、大変ですが、自分の考えた献立を調理員の方々によっていただき、児童生徒に食べてもらえることにやりがいを感じています。現在は感染予防のため、教室の中へ入るための指導はできませんが、給食の時間に窓から教室をのぞくと児童生徒がおいしそうに食べる姿が見られたり、「給食おいしかったよ」と言いに来てくれたりすることがうれしいです。

献立作成、発注、食数管理、予算管理などすべてを本校の栄養教諭が行います。すべての作業が初めてのことで、大変ですが、自分の考えた献立を調理員の方々によっていただき、児童生徒に食べてもらえることにやりがいを感じています。現在は感染予防のため、教室の中へ入るための指導はできませんが、給食の時間に窓から教室をのぞくと児童生徒がおいしそうに食べる姿が見られたり、「給食おいしかったよ」と言いに来てくれたりすることがうれしいです。

給食管理も、食に関する指導に関しても勉強しなければならないことが、たくさんあります。今後も児童生徒においしい給食を提供できるよう頑張っていきたいと思っています。これからもご指導のほどよろしくお願致します。



大阪市立みどり小学校 喜多 桜子

念願の栄養教諭として大阪市立みどり小学校に配属となり、あっという間に4ヶ月がたちました。今年度は着任してすぐ新型コロナウイルスの影響により給食は中止になり、いつから給食が始まるのか、そして給食が始まった時には、どのような対策を取ればいいのか不安が募りました。しかし、今の自分に何ができるのかを考え、子供たちが学校に来て給食がいつ始まるかも【安全でおいしい給食を提供する】ということを柱にして、様々な準備や対策などに取り組みました。

6月、給食がいよいよ始まり「久しぶりの給食を美味しく食べてくれるかな。」と不安がとても大きかったです。でも、子供たちからの

「やっぱり給食はおいしいな。」「おいしい給食をありがとう。」「おみそ汁のだしが体にしみわたる。」「苦手な野菜があったけど頑張って食べたよ。」と笑顔いっぱい伝えてくれる言葉で【栄養教諭】は本当に自分にとって天職だと改めて実感し、不安はすぐ消えました。子供たちだけではなく、先生方や子供たちの保護者の方々からも「栄養教諭がいてくれて安心した。」「改めて給食の重要性がわかった。」など温かい言葉をたくさんいただいています。この嬉しい言葉やステキな笑顔を守っていけるよう、日々向上していこう決めました。

まだまだ自分は未熟な部分がいっぱいです。今後も周りの栄養教諭の経験談を聞いたり、実際に授業を見せていただいたりして、子供たちに「食べること」の大切さや楽しさ、素晴らしさを伝えていけるよう頑張っていきます。



和泉市立伯太小学校 坂本 陽美

栄養教諭としてスタートし、あっという間に1学期が過ぎました。4月当初は新型コロナウイルスの影響で休校していたため、不幸中の幸いでアレルギー対応や和泉市の給食について理解を深める貴重な時間を得ることができました。また、休校期間中に食育に関し、何かできないかと考え中学校区の栄養教諭の方々と協力して「レンジでできる給食レシピ」などを記載した通信を発行しました。その後、6月から給食のスタートに向け、給食の食数管理や発注、新型コロナウイルスに配慮した配膳方法や給食運搬方法など一気に仕

事に追われる日々が続きました。通常の給食方法が分かっていない中で、誰も直面したことのないイレギュラーな対応を考え、実行することは大変でしたが、栄養教諭の先輩方や管理職の先生方、調理員さんなどたくさんの方々に支えて頂き、給食開始日を無事に迎えることができました。はじめは不安な気持ちも大きかったのですが、子供たちの「今日の給食なに?」や「今日はおかわり2回もしたよ」などの声のおかげで不安は次第に小さくなり、喜びややりがいが大きくなりました。

事に追われる日々が続きました。通常の給食方法が分かっていない中で、誰も直面したことのないイレギュラーな対応を考え、実行することは大変でしたが、栄養教諭の先輩方や管理職の先生方、調理員さんなどたくさんの方々に支えて頂き、給食開始日を無事に迎えることができました。はじめは不安な気持ちも大きかったのですが、子供たちの「今日の給食なに?」や「今日はおかわり2回もしたよ」などの声のおかげで不安は次第に小さくなり、喜びややりがいが大きくなりました。

これからも栄養教諭として、大好きな子供たちのために、安心・安全でおいしい給食を届け、食の楽しさを伝えられるように取り組んでいきたいと思っています。



大阪市立中央小学校 林 真穂

前から期限付き講師として働いていましたが、この採用を機に新しい学校へ転勤となりました。4月から新しく始まる不安と期待を胸に着任しましたが、まさか新型コロナウイルスの影響でこんなにも長い休みが始まるとは思っていませんでした。まず何をしたらよいのか、食育に関して何を進めることができるのか、休校が決まったところからは不安しかありませんでした。

中央小学校は1000人を超える大規模校です。食数に圧倒され、食物アレルギーを有する児童の多さにも圧倒され、給食管理の大変さを実感しました。特に6月の分散登校での給食を考えるのはとても大変でした。午後から登校する児童にも温かいおいしい給食を提供したいという思いで、調理員さんには無理を聞いてもらい時間差

調理をしていただきました。また担任の先生が給食指導をスムーズに行えるよう、管理職をはじめたくさんの先生方の知恵や協力をいただき2週間の分散給食を乗り切ることができました。いろいろな支えの中で、給食ができていんだなど実感した出来事でした。前例がなく戸惑いながらの給食時間でしたが、自分の経験値をあげられたよい機会だったと思います。

今では通常通りの給食にも慣れ、子供たちにも「給食の先生」として覚えてもらえるようになりました。教室を巡回していると「苦手やけど食べたよ」とか「おいしかったよ」と声をかけてもらえることが多くなりうれしく思います。食を通して子供たちと関わりながら仕事ができる栄養教諭はたいへんなことも多いですが、やっぱり楽しいなと思います。この気持ちを忘れず日々精進していきたいと思えます。ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。



大阪市立長橋小学校 澤 仁実

子供の今と将来の健康にとって、かかせない食の重要性を伝える仕事に、やりがいがあると思ひ栄養教諭になりました。

勤務後すぐ臨時休業になり、子供の様子がわからず、見通しが立たない状態が続きました。臨時休業中は、再開に向けて掲示物や給食だより、簡単な食べ物クイズの作成、授業の指導案の確認をしました。また、学校再開後の給食時間の過ごし方をシュミレーションしました。しかし、実際、給食を実施するにあたり、想定より様々な配慮や、通常給食との相違点があり、自分だけでは判断が難しい事が多くありました。その際は、管理職の先生方や先輩栄養教諭に、何度も相談にのって頂きました。

また、どのように食育を進めていけばいいか不安に感じていました。何から始めればいいのか悩んでいる時に、先輩栄養教諭から「少しずつ始めていこう」と声を掛けて頂きました。気持ちばかり焦っていた事に気付きました。まずは子供の実態や課題の把握から始め

ようと思います。

日々の業務では調理員さんから、調理工程や調理室内の整備について丁寧に教えて頂き、とても勉強になっています。また、教員とは「食に関する指導部会」を通して、意見交換や困ったことを相談できる事を有難く感じています。

子供の様子を見てみると、毎日の給食がはしの持ち方や食事のマナーの習慣化を図る上で、大切な役割を果たしていると感じます。子供がこれからも健康で過ごし、大人になった時に豊かな食生活を営めるよう、また子供の食経験が増えるように努めたいと思ひます。

知らない事が多く慣れない日々ですが、子供から食べ物について質問されたり、給食がどのように作られているか興味を持って話しかけられたりする事が嬉しく、私のモチベーションに繋がっています。今後、栄養教諭として給食室と子供、教員の間を橋渡しする役割を果たし、子供が更に食への興味を持てるように励みたいです。給食管理や食に関する指導について、まだまだ未熟で勉強になる事が多いので、研修や先輩栄養教諭から学びたいと思ひます。



大阪市立西生野小学校 岸本 こずえ

4月から栄養教諭として採用されて、あっという間に1学期が終わりました。学校休業期間もあり、いつから学校が始まるのだろうか、いつから給食が始まるのだろうか、給食が始まってもしどのような感染予防対策が必要なのか、不安だらけの中のスタートでした。5月の中旬ごろから午前だけの登校日が設けられ、6月から給食が始まりました。その際には、同じ生野区の栄養教諭の先輩から準備しておくことや感染予防対策でしておくことを教えていただき、安全に実施できるよう努めました。

6月当初の給食は、パンと牛乳とおかず1品の簡易給食で、子供たちからどのような反応がくるだろうとドキドキしていましたが、おいしいという食べる子ばかりでほっとしました。

給食時間の指導として、フェイスシールドをつけて各教室を巡回

して個別にお箸の持ち方やパンの食べ方、姿勢などの指導をしたり、放送で食について関心を持ってもらえるような内容を話したりと、ソーシャルディスタンスをとった指導を工夫しました。本校の児童はどの学年もしっかり食べており、もぐもぐ食べている児童を見ると元気が出てきます。しかし、食べるスピードが速く、よく噛んでいない児童や、姿勢が悪い児童もいるので、養護教諭と相談しながら改善していけるように解決策を見出せたらと思っています。

また、給食室や、学習園の夏野菜の写真を掲示する等、触らず目で見て楽しめるような掲示板づくりを心がけています。

2学期からは、栄養教育推進事業も本格的に始まり、他校への栄養指導も増えてくるので、一つ一つ丁寧に頑張っていきたいと思ひます。また、もっと子供たちとの信頼関係を築いて、食について関心を持つことができるように学校生活の中でかわわりを増やしていきたいです。



大阪府立中央聴覚支援学校 今井 三奈

4月に栄養教諭として大阪府立中央聴覚支援学校に配属され、今まで経験したことのない1学期を無事に終えることができました。

今までも臨時技師として同校に勤務しており、4月から栄養教諭として今まで以上に食育の推進や給食の充実にも励もうと思ひていましたが、新型コロナウイルス感染症拡大予防のための緊急事態宣言による休校が続き、子供たちの顔を見られず、学校再開や給食再開と先が見通せない期間があり、とても不安でした。6月より学校が再開され、子供たちの元気で大

きくなった姿を見られた時は、とてもうれしく思ひました。

6月からの給食再開においても、品数の制限や感染リスクを減らす為の給食時の教室での対応や、通常であれば夏休み期間の給食の実施等、初めてで不安なことたくさんありましたが、管理職の先生方をはじめ、教職員・調理員、学校全体が一丸となって支えてくださり、なんとか無事に1学期を終えることができたと思ひます。

この経験をもとに、これからも学校全体で食育を進め、子供たちが心待ちにする給食を作っていくよう努力し、取り組んでいきたいと思ひます。これからも、ご指導よろしくお願ひいたします。



大阪市立茨田北小学校 江畑 愛美

私は、今年度から新任栄養教諭として茨田北小学校に着任が決まり、これまでの講師経験をいかしつつ、心機一転、新たな気持ちで取り組んでいこうと決意していました。しかし、新型コロナウイルスの影響で、まさかの臨時休校、約2か月の間、子供たちの声を聞くことも、顔を合わせることもないまま、とても不安な時間を過ごしました。

そして、いざ、休校が明け、分散登校が始まると、給食を2回

に分けて提供するなど、これまで経験したことのない実施方法で、不安と戸惑いがさらに膨らんでいきました。

そんななか、1学期を無事に乗り切ることができたのは、調理員さんが学校の状況に応じて調理業務を円滑に進めていただいたことと、教職員のみなさんが前向きに協力してくれたおかげだと改めて感じました。この経験を糧にするとともに、支えてくださっている方々に感謝し、どんな事態にも対応できる栄養教諭に成長できるよう、これからも日々邁進していきます。



高槻市立津之江小学校 黒田 真衣

栄養教諭となり、あっという間に1学期が過ぎてしまいました。今年は、学校が休校になり、いつ給食を始めることができるのだろう…。という不安な気持ちがたくさんありました。給食開始日が決まった時はやっと始めることができるという嬉しい気持ちと上手く出来るかなという不安な気持ちが入り混じっていたことを覚えています。いつもと状況が異なる給食時

間に、子供たちへ何が出来るのか戸惑いもありますが、子供たちが笑顔で「今日の給食、美味しかった。」と話してくれることにとても喜びを感じ、たくさんの元気をもらえています。今、出来ることを精一杯考えて、少しでも食の楽しさや喜びを届けていけるように日々様々な取り組みを進めていきたいなと思います。

まだまだ未熟で勉強していかなければならないことが多くありますが、子供たちへ安心、安全で美味しい給食が提供出来るように一生懸命頑張りたいと思います。今後とも宜しくお願いいたします。



池田市立ほそごう学園 石川 幸奈

4月に念願だった栄養教諭として着任し、毎日子供たちと接している内に、あっという間に日が経っていました。新型コロナウイルスの影響でしばらく休校が続く、子供たちの顔を見ることができなかった間は、不安とともに「早く子供たちに会いたい。」という気持ちが強かったです。休校の期間が終わる、初めて本校の子供たちの顔を見ることができた5月中旬、「おはようございます。」の大きな声を聞いて、「やっと会えた。」ととても嬉しかったです。

赴任した現任校は今まで栄養教諭の配属がなく、まずは子供たちや周りの教職員の方々に、栄養教諭はどんなことをする先生なのか?を知っていただくところから始めました。それにより「給食の先生。今日の給食も、

めっちゃおいしい。」と伝えてくれて、日々やりがいを感じます。さらに本校は義務教育学校なので1~9年生の子供たちがおり、9年間の学校生活の中で「食べる力」をつけるために私にできることは何か?を考えました。子供たちを見てるとやってみたくてたくさん出てきて、特に地場産物の「細河大根」を使用した食に関する指導はとても楽しみです。

また、池田市では1学期から2学期にかけて給食センターが新しくなりました。1学期の間は小学校の給食のみを担当していましたが、これからは小学校と中学校が共通の調理となり、食数もとても増えました。給食管理は市内の栄養教諭と栄養士が協力して行っており、わからないことをいつでも聞くことができる環境がありがたいです。

まだまだ未熟ですが、これからも子供たちの「食べる力」を育てるために、栄養教諭だからこそできることを見つけ、取り組んでいきたいです。



大阪市立安立小学校 山本 麻結香

今年念願だった栄養教諭として新しい学校に着任して約5か月が経ちました。昨年までならあっという間の1学期ですが、今年はずっと長く感じた1学期でした。4月当初は新しい子供たちに会えるとワクワクしていましたが、新型コロナウイルスの影響により2か月給食開始が延期になり日に日に大きかった期待が少しずつ不安に変っていききました。給食が始まって分散登校で給食を2回に分けて作るという今まで経験したことのない状況、学校の流れを知るのにいっばいで、もどかしい日もありました。本格的に始まった6月半ば、これまで子供たちとあまり話せていない不安が残っていましたが、その不安は思っていたよりもすぐに解消されました。子供たちとたくさん関わりたいという思いから積極的に子供もたちと接していくと、廊下を歩くと、「今日の給食何?」

や「今日は全部食べられた。」「苦手だったけど給食は食べられたよ。」と子供たちが声をかけてくれともて励みになりました。そして、先生方や調理員さんには不安に思っていた時、分からないことにつまずいた時に助けて頂き、何とか1学期を乗り越えることができました。本当にありがとうございます。

給食は、大勢の同じ年の子供たちが集まって同じものを食べることが出来る大切な機会です。体に必要なエネルギーを摂取するだけでなく、コミュニケーションや人間関係の輪を広げることが出来る大切な時間になります。そして、この時だから直せるお箸の持ち方、好き嫌い、子供たちの将来につながる食べ方を伝えることもできます。2学期からはもっと調理員さんと協力しおいしい給食作りに加え、子供たちが興味関心を持てるような楽しい授業づくりに取り組んでいきたいです。まだまだ出来ていないことがありますが、これから1歩ずつ前に進んでいきたいと思っておりますのでよろしくお願い致します。



大阪市立菊田小学校 足羽 乃登佳

念願の栄養教諭となり、勤務地も昨年度と同じなので、初めて継続して子供たちを見守っていくことができることを喜ばしく思っていました。「子供たちのためにこれからもっと頑張っていこう」と意気込み、新学期が始まるはずでしたが、今年度は新型コロナウイルスの影響で今までに経験したことのない形でのスタートとなり、「いつになったら子供たちに会えるのだろう。」と不安な日々でした。5月半ば頃から登校日が設けられ、子供たちが元気に登校してきた時「やっと子供たちに会えた。」ととても嬉しかったのを覚えています。そして6月から2週間、分散登校と簡易的な給食が始まりました。普段なら全員と一緒に喫食する給食も分散登校の時間帯ごとに分かれての喫食となり、いつも通りにはできないため、どのように給食を提供するのか、配膳はどうするのか、通常の学校生活が

始まってからはどうするのか等のようにすれば良いのかと戸惑っていました。しかし、調理員さんや同僚の先生方にご意見をいただき、支えていただいたおかげで無事に乗りきることができたと感じています。

給食時間は子供たちがどのように喫食しているのかを見て回っています。姿勢の悪い子、好き嫌いの多い子、食事のマナーを守れていない子など、指導が必要と感じる子供もいますが、好き嫌いせず何でも食べられる子供もたくさんいます。好き嫌いをしていない子供には、「おいしい」と言って食べている子供を巻き込んで、「おいしいよね」と言ってみると「食べてみたらおいしかった」という子もいました。改めて友達と一緒に食べることの大切さや、子供たちのパワーを感じました。子供たちは私が給食室前で翌日の食材の産地の掲示をしていると、「明日の給食は何?」「今日の給食もおいしかった」などと声をかけてくれます。その言葉を励みに、子供たちのためにもっと何かできることはないかと工夫を凝らし、これからも頑張っていきたいと思っております。

大阪府学校栄養士協議会

※リレートーク NO.1※



田尻町立小学校 市政 雅美

田尻町の一人職の栄養教諭として、町に1校ずつの小学校・中学校へ学校給食を届けています。

春間近の突然、余儀なくされた長期の休校は、これまでに経験したことのないことでした。再開を願って何度もやり直しを行った給食業務は、学校だけでなく流通・生産に携わるたくさんの方々のご協力、大阪府学校栄養士協議会の仲間と励まし合い、休校中にも食育発信の道筋を作ることができたのは、大きな成果でした。田尻町のホームページに学校給食だよりのコーナーを新設し、さまざまな食に関する情報を発信しています。学校給食が再開してからは、給食の内容や調理工程の写真等も掲載することで、継続することができています。「作っている様子がよくわかる」「メニューのねらいがよくわかったよ。」というご意見もたくさんいただくことができています。なかなか見えにくいと言われる栄養教諭ならではの、業務の「見える化」を一つ実現できたのではと思っています。

「生きることは、食べること。」食が何より楽しくて、大切なことであるということを知ってほしいと願っています。そのために、今後も大阪府学校栄養士協議会の仲間と助け合い、学び続けたいと思います。市町村を超えてのつながりや学びは広い視野をもたらしてくれます。

人口8,000人の小さな町より、人口100倍の堺市の指導栄養教諭の福島葉子さんへ繋がります。

給食会だより

令和2年度 大阪府学校給食用物資運営委員名簿

地区	所属	職名	氏名
大阪市	大阪市教育委員会	担当係長	矢根 康江
	大阪市教育委員会	栄養教諭	中田 紋子
	大阪市教育委員会	担当係長	伊藤 浩二
豊能地区	豊中市教育委員会	技能長	山本 紀子
	豊中市教育委員会	栄養士	重藤 絢子
	池田市教育委員会	栄養士	古川 純子
	箕面市教育委員会	一般職員	窪井 香織
	能勢町立能勢小学校	栄養教諭	阪口 真菜
	豊能町立光風台小学校	栄養教諭	澁谷 文
三島地区	吹田市教育委員会	主査(栄養士)	杉村 知佐子
	吹田市教育委員会	係員(栄養士)	川口 富弘
	高槻市教育委員会	管理栄養士	小野山 直子
	茨木市教育委員会	栄養士	山本 静香
	茨木市教育委員会	栄養士	淡路 友香子
	摂津市教育委員会	栄養士	川村 佳菜
	島本町教育委員会	栄養士	北原 亮子
北河内地区	守口市教育委員会	再任用職員	加川 京子
	枚方市教育委員会	管理栄養士	龍田 奈美
	寝屋川市教育委員会	主査	小嶋 智恵
	大東市教育委員会	上席主査(栄養士)	中村 夫美
	大東市教育委員会	技術職員(管理栄養士)	西村 英里子
	門真市教育委員会	主査	宇都 知加子
	四條畷市立学校給食センター	主任	池口 一馬
	交野市立交野小学校	指導栄養教諭	福知 有紀子
	交野市立学校給食センター	臨時技師	森口 史子
	中河内地区	公益財団法人東大阪市学校給食会	専務理事
八尾市教育委員会	栄養士	千草 潔美	

地区	所属	職名	氏名
南河内地区	藤井寺市柏原市学校給食組合	管理栄養士	高石 結衣
	松原市立松原第六中学校	臨時技師	赤松 千聖
	羽曳野市立学校給食センター	栄養教諭	齊藤 夏海
	富田林市教育委員会	栄養士	南野 未希
	河内長野市立学校給食センター	栄養教諭	車谷 幸子
	大阪狭山市立第三中学校	栄養教諭	大月 和子
	太子町学校給食会	臨時技師	岡崎 亜矢子
	河南町立学校給食センター	栄養教諭	池田 かのる
	千早赤阪村立千早小吹台小学校	栄養教諭	阪本 恵津子
	堺市教育委員会	技術職員	新見 愛
泉北地区	公益財団法人堺市学校給食協会	技術職員	浪越 俊恵
	和泉市教育委員会	主事	西田 康介
	高石市立取石小学校	栄養教諭	中尾 久美子
	泉大津市教育委員会	総括主査	倭 倫子
	忠岡町立忠岡小学校	臨時技師	阪上 遥
	岸和田市教育委員会	管理栄養士	広川 理恵
	貝塚市教育委員会	職員	西村 友理子
泉南地区	泉佐野市立学校給食センター	栄養教諭	楡山 有美子
	泉佐野市立中学校給食センター	管理栄養士	松田 聡美
	泉南市立学校給食センター	管理栄養士	上林 葵
	熊取町立中央小学校	栄養教諭	坪倉 由佳里
	田尻町立小学校	栄養教諭	市政 雅美
	阪南市立学校給食センター	栄養士	辻 朱音
	岬町立淡輪小学校	栄養教諭	高濱 亜季
	府立学校 大阪府立藤井寺支援学校	栄養教諭	乾 加奈恵

公益財団法人大阪府学校給食会の組織 (令和2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	勝良 憲治
理事	西田 修
理事	高橋 美代子
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	新井 光淑
評議員	浦辻 利宏
評議員	徳田 照巨

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
主査	特命担当	吉留 慶子
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	河村 慎介
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
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
非常勤職員	課内事務	永田 汐海

食育・安全課

役職名	事務分担	氏名
課長	総括	荒木 正人
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

学校給食普及充実及び食育推進事業の一部中止について

新型コロナウイルス感染症、感染防止の観点から下記の事業を中止しましたのでお知らせします。

中止した行事

- ① 食育推進支援セミナー(授業作りグループ別は実施中)
- ② 第74回大阪府学校給食大会
- ③ 食育講演会
- ④ 大阪府学校給食パン実技講習会
- ⑤ 大阪府学校給食会食育推進助成事業
- ⑥ 栄養価計算ソフト講習会
- ⑦ 大阪府学校給食出前パン作り教室
- ⑧ 出前魚講習会
- ⑨ 物資展示試食会
- ⑩ 新米試食会

※その他の事業につきましては、実施する予定です。



大阪の発芽玄米ふりかけ

大阪府学校栄養士協議会代表 市政 雅美

大阪府学校給食会から、地産地消の商品開発として、大阪府産の玄米を使用したふりかけについて、大阪府学校栄養士協議会に開発の協力依頼がありました。ねらいを持ち学校給食の献立を立案し、日々、子供たちの生の声を聞いている立場から、率直な意見を伝えました。配合、栄養価、量、食感、パッケージに至るまで、安全・安心・地産地消の給食に、ぴったりなふりかけになるように心がけて意見を伝えることができました。現場の意見を最大限取り入れて開発ができたことに、感謝しています。

田尻町では、早速6月15日の学校給食に登場しました。児童たちはごはんにふりかけて、発芽玄米のたくさん入っているカリカリした食感を楽しんでいました。「また、だして。」とのうれしい声も聞こえました。田尻町HPの学校給食だよりでも紹介させていただき、地産地消の給食として広報することができました。これからも定期的に献立に取り上げていきます。



ごはん・大阪の発芽玄米ふりかけ・さつま汁・デザート・牛乳
※6月は新型コロナウイルス対策のため1品減献立

食育講座 なにわの郷土料理



八杯 (はちはい)

法事などの集まりに、芽(あらめ)と油揚げの煮物と八杯をおかずにして食べる習慣があった。お年寄りの話によると、明治の初めころから食べられており、たいへんおいしかったので、八杯も食べた人がいたことから、「八杯」と呼ぶようになったそうだ。煮物と汁物の中間のような1品。

材料(4人分)

油揚げ……………1枚
木綿豆腐……………350g
だし汁……………3カップ
砂糖……………大さじ3
うすくちしょうゆ…大さじ3
しょうが……………30g

【作り方】

- ①油揚げは、縦半分に切って1cm幅にきざむ。豆腐は八つに角切りにする。
- ②だし汁を煮立て、油揚げと豆腐を入れ、砂糖とうすくちしょうゆで調味する。沸騰したらできあがり。
- ③しょうがは、すりおろして別の器に入れ添えておく。各自が好みで混ぜて食する。



郷土料理研究会より

編集後記



新型コロナウイルス感染症の予防の対応で、皆様は各学校で大変ご苦労されておられることと思います。子供たちが、平穩に学校生活が過ごせ、楽しく会話をしながら、給食を食べてもらえる日が、1日も早く来ることを祈っています。本号発行に際しましては、ご多用にも関わりませず、ご寄稿・ご協力いただきました皆様に御礼申し上げます。本号より、大阪府学校栄養士協議会の皆様に、リレートークをしていただくことになりました。また、新規採用された栄養教諭の皆様のコーナーを新設しました。食育の輪や絆が広がることを願っています。

【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。」