

# 学校給食だより

おおさかの

第7号

平成18年1月1日

〔編集・発行〕

(財)大阪府スポーツ・教育振興財団  
学校給食部

〒536-0016

大阪市城東区蒲生2丁目10-28

TEL06-6933-7232

FAX06-6932-1743

ホームページ

http://www.oskz.com



【写真提供：茨木市立玉櫛小学校】



## 活気あふれる楽しい給食を

和泉市立北松尾小学校  
校長 花岡 義宏

本校は、明治5年創立。児童数837名。和泉市の小学校20校の中でも歴史のある学校です。ここ3年間で児童数が約100名増え、今後も増加する見込みです。校舎は満杯の状態ですが、児童たちの元気な声が響き渡り活気にあふれています。給食も様々な取組みを工夫し、「食育」にも力を入れています。ここに、その取組みの一端を紹介させていただきます。

### 地域との交流

5年生では、総合的な学習の時間に、田圃をお借りして、一年を通した米作りの体験をしています。その中でお世話になった人たちと一緒に給食を食べたり、「お米の大切さ」について学校栄養職員が栄養指導を行ったりして、地域との交流を推進しています。

### 異学年交流

2年生では、生活科において、子どもたちが育てたさつまいもを給食室で調理員が「ふかし芋」に調理し、1年生の子どもたちを招待して、「おいもパーティー」を開き、食を通した異学年交流をしています。

### 保健室では・・・

保健室では、体脂肪測定時に養護教諭と学校栄養職員が連携して効果的な指導を行っています。おやつのお食べ方についてハンバーガーやチョコレート・アイスクリーム等、本物そつ

くりの媒体を使って興味関心をもたせ、一日の摂取量などを具体的に理解させるようにしています。

### 児童会活動

児童会の給食委員会では、栄養黒板の記入や栄養クイズ、給食室での後かたづけの補助をしたりしています。

全校集会では、給食のきまりについての劇をしたり、ビデオ放送を使って栄養三色について発表したりして、児童の自主的な活動の中に給食指導を位置付けてきています。



## 目次

- 給食風景・「活気あふれる楽しい給食を」…… 1
- 市町村だより「東大阪市立学校給食センター」… 2～3
- 大阪府だより …… 4～5
- 財団だより …… 6～7
- 献立紹介「茨木市立玉櫛小学校」 …… 8

# 3階建ての 学校給食センター

東大阪市立学校給食センター  
技術史員 峰 松 華 子

## 新しい学校給食センターができるまで

東大阪市は昭和42年2月、枚岡市、河内市、布施市の三市が合併し誕生しました。その合併に伴って、給食未実施校に給食が実施されることとなり、昭和45年に中野学校給食センターと弥生学校給食センターが建てられました。そして、それまでの単独調理校とあわせて全校同一献立による完全給食が始まりました。

その後、施設の老朽化に伴い、平成13年7月に弥生学校給食センターが閉鎖され、新しい共同調理場（玉串共同調理場・楠根東共同調理場）が建設されました。これまでの中野学校給食センターの受配校10校と弥生学校給食センターの受配校9校を再編し、中野学校給食センターの受配校12校、玉串共同調理場3校、楠根東共同調理場4校で平成13年9月新たなスタートをきりました。

そして、弥生学校給食センターの跡地に新しい学校給食センターが建設され、平成17年3月に中野学校給食センターも閉鎖されました。

東大阪市立学校給食センターは、東大阪市の東方、生駒山のふもとに位置し、平成16年10月竣工、平成17年4月に稼動したばかりの3階建てのドライシステムの新しい学校給食センターです。これまでの中野学校給食センターの受配校12校のほかに、新たに3校を加えた15校を対象校とし、毎日約10,500食の給食を提供しています。

## 新しい学校給食センターの特徴

狭い土地を有効活用するために、3階建てになっています。

1階	食材荷受室・洗浄室・コンテナ室
2階	検収室・食品庫・卵肉処理室・開缶釜割調合室・調理室・焼物揚物室・和え物室
3階	事務室・会議室・炊飯室・調理実習室

## ■ 検収室（2階）

食材荷受室（1階）へ納品された食材をエレベータで上げ、この部屋でダンボールをはずし、ザルや容器に移し替えます。

この部屋で使用するザル等は野菜処理室の専用のコーナーで洗浄し、パススルー式の消毒保管庫に保管されています。

## ■ 調理室（2階）

ライスボイラー10台だけでは対応できず、2000食のグランドケトル6台を導入しました。

調理場内で使用する器具を洗浄するための専用の器具洗浄室を設け、パススルー式の消毒保管庫で保管しています。

## ■ 和え物室（2階）

和え物は専用の部屋に区分し、パススルー式の真空冷却機を備えています。和えたものは専用の冷蔵庫で保管し、蓄冷剤を入れてコンテナで学校まで配送しています。

## ■ 洗浄室（1階）

食器洗浄機・食缶洗浄機・コンテナ洗浄機があります。

食器は洗浄後、食器専用コンテナに入れて、コンテナごと消毒し保管しています。

食缶は、ランウドベアで消毒・保管し、2階の調理場から取り出せるようになっています。

## 新しい調理機器の導入

コンベアオープンやスチームコンベクションオープン、自動炊飯システムを導入しました。週2回の委託炊飯に加え、月に2回センターでもご飯を炊いています。

## 強化磁器食器の導入

本市では建てかえた施設から強化磁器食器に切り替えています。新しい学校給食センターもアルマイトの食器から強化磁器食器へ切り替えました。アルマイトと違い、かさが高く、また重いので大碗・小碗・皿それぞれ2つのかごに納め、1クラス6つのかごに分けて食器専用のコンテナで学校へ届けています。また、スプーンも先割れのものから先丸のものに替えました。



## 2 献立の実施

新しい学校給食センターでは、より安全を高めるため、受配校を2つのブロックに分け、2種類の献立の給食を作っています。

## アレルギー除去食への取り組み

本市では、アレルギーへの取り組みとして、どの調理場であっても除去食（卵・乳製品の除去）の提供を行っています。当センターでは、専用スペースを設け、でき得る範囲内での除去食に対応しています。

## 地域に開かれた学校給食センター

調理実習室や見学コーナーを設け、保護者をはじめ市民に対して、施設見学会や試食会などを開催し、開かれた学校給食施設を目指しています。

## おわりに

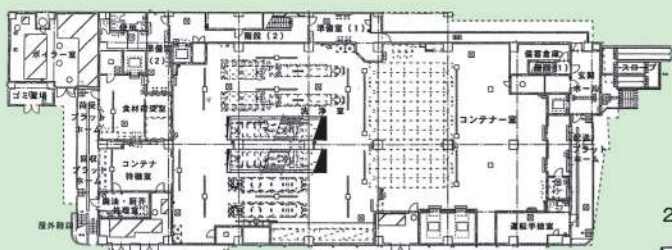
限られた敷地で10,000食の給食を提供するため、多層構造になっています。平屋と違って、上下の移動が

あって不便な一面はあるものの、部屋の区分けはきっちりされ、作業区分が分かりやすく、土地を有効的に活用できていると思います。

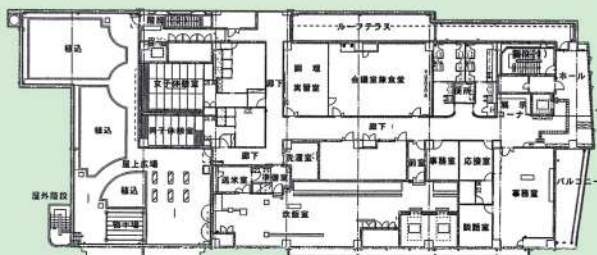
開設当時は、新しい機械や設備に不慣れで大変でしたが、これからも、限られた条件の中で「安全でおいしい給食」を提供できるよう職員が一丸となって頑張っていきたいと思っています。



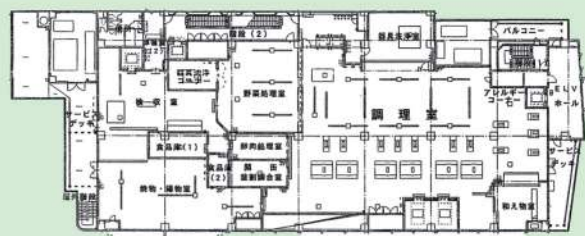
1階平面図



3階平面図



2階平面図



### 所在地

東大阪市弥生町17番4号  
0729-82-9911

### 竣工

平成16年10月

### 敷地面積

3,158.46㎡

### 建築面積

1,601.14㎡

### 延床面積

4,530.69㎡

### 構造

鉄筋鉄骨コンクリート造4階建

1階 1,504.45㎡ (ボイラー室・食材荷受室・コンテナ待機室・洗浄室・コンテナ室・準備室)

2階 1,439.32㎡ (検収室・焼物揚物室・野菜処理室・調理室・準備室・食品庫)

3階 1,046.98㎡ (炊飯室・男女休憩室・会議室兼食堂・事務室)

4階 488.40㎡ (送風機室・その他)

除害施設 51.54㎡ (前処理室・管理フロアー室)

### 調理規模

約11,000食

# 学校における食育の 一層の充実を!



近年、社会環境の変化に伴い、栄養の偏り、不規則な食事などの状況がみられ、肥満傾向の増大など食に起因する新たな健康課題が生起しており、将来における生活習慣病の増大が危惧されています。

このような中、本年4月から、学校における食育のより一層の推進を図るため、栄養教諭制度が開始しました。大阪府では、栄養教諭制度の導入にあたって、この制度が実効性のあるものとなるよう、平成18年1月から府内の小学校10校において「栄養教諭実践モデル校事業」を実施します。

また、本年6月には、食育について基本理念を明らかにし、国や地方公共団体及び国の食育の推進に関する取組みを総合的かつ計画的に推進するための「食育基本法」が成立し、学校現場においては、学校給食を中心とする食育を一層充実させることが求められています。

大阪府教育委員会では、栄養教諭制度の活用を含め、安全・安心な学校給食の推進と学校における食育の一層の充実に向け、取り組んでいきます。

(大阪府教育委員会事務局教育振興室保健体育課)

## 平成16年度大阪府学校給食栄養報告(週報)の集計結果について (小学校16校・共同調理場1校・中学校1校)

区 分		小学校				中学校	
		単独校		共同調理場		共同調理場	
		摂取量	充足率	摂取量	充足率	摂取量	充足率
エネルギー	Kcal	613.5	94.4	629.2	96.8	705.4	85.0
たんぱく質 (うち動物性たんぱく)	g	24.7	102.9	28.0	116.7	25.6	80.2
	g	13.8		16.0		14.2	
脂 質 (うち動物性脂質)	g	20.1	92.7	20.3	93.8	26.0	93.9
	%	29.5	98.2	29.1	96.9	33.2	110.5
	g	12.2		12.8		13.0	
ナトリウム(食塩相当量)	g	2.0	65.1	2.2	74.6	2.0	66.5
カルシウム	mg	328.4	99.5	342.0	103.6	275.7	68.9
マグネシウム	mg	78.8	112.6	79.2	113.1	67.8	61.6
垂 鉛	mg	2.8	139.0	3.1	156.2	2.9	95.8
鉄	mg	2.2	73.1	3.2	105.4	2.1	52.2
ビタミンA	μgRE	357.3	274.8	356.7	274.4	361.1	190.1
ビタミンB1	mg	0.52	174.7	0.50	167.6	0.44	109.3
ビタミンB2	mg	0.67	168.1	0.57	142.9	0.52	103.6
ビタミンC	mg	24.1	120.3	21.7	108.3	23.3	93.3
食物繊維	g	4.1	63.6	3.8	58.6	2.7	34.0
1食当たりの 平均購入金額	円	195.9		202.8		215.5	

鉄、食物繊維に不足がみられるので、献立内容、使用食品の検討が必要。(網かけは不足数値)

中学校給食について、不足栄養素が多く見受けられるが、小学校献立を単に増量しただけでは、不十分と考えられるので、献立内容について再検討が必要。

「おおさか食育通信」ホームページの内容を更新しました

大阪府健康福祉部地域保健福祉室

## 「おおさか食育通信」さらに充実！最新情報満載のメルマガ発行 ～トップページから簡単に登録できます～

大阪府健康福祉部地域保健福祉室健康づくり感染症課

大阪府では“野菜バリバリ・朝食モリモリ”を合言葉に、子どもたちがしっかり朝食をとり、野菜や果物を多く摂取する食習慣を身につけるために、平成15年度より学校と家庭、地域、外食や流通産業、産地とが連携した多方向からのアプローチによる食育推進プロジェクトを進めてきました。

「おおさか食育通信」は、その取組みのひとつとして平成16年4月に大阪府立健康科学センターホームページ内に開設いたしましたが、学校関係者や食育等の関係者を中心に多くのご利用いただき、平成17年10月末現在で、総アクセス数は5万件を超えました。

今回の更新のポイントは①学校や地域の食育事例の追加掲載②食育に取り組む団体を紹介した「食育応援団」の内容一新と団体追加③健康栄養情報の最新版をビジュアルに掲載④メールマガジンの発行などです。

メールマガジンについては、最新の健康栄養情報及び食育関連イベント情報、保健所管理栄養士による食生活指針の解説、保健所ごとに府内各地で実施している食育関連事業などの情報を掲載し、毎月1日に発行しています。ぜひ登録いただき、ご利用下さい。



おおさか食育通信ホームページ <http://www.kenkoukagaku.jp/shokuiku/>

### 野菜がもっと好きになる！

## 食育推進イメージソング「野菜バリバリ元気っ子」

食育を推進する新たな取組みのひとつとして、食品企業と協働して食育推進イメージソング「野菜バリバリ元気っ子」CDを制作し、大阪府内の保育所や幼稚園、小学校に配布しました。歌詞の中に野菜の名前が24種類登場し、軽やかなテンポで、子どもたちに喜ばれそうな楽しい曲です。何回も聞いているうちに野菜の名前が自然に覚えられます。また野菜の働きなども子どもにわかりやすい表現で歌詞に盛り込み、教育的な効果もねらっています。歌にあわせた楽しいダンスの振付けもありますので、学校での授業や給食時間、運動会や文化祭等にぜひご利用下さい。

### 「野菜バリバリ朝食モリモリ」

## 2006年カレンダーを府内全小学校に配布

昨年に引き続き、「野菜バリバリ朝食モリモリ」ポスターコンクールを夏休み期間中に実施しましたところ、府内各小学校より756点の応募がありました。審査の結果、入賞作品11点が決定し、作品の写真を掲載した「野菜バリバリ朝食モリモリ」2006年カレンダーを府内全小学校に配布しています。詳細は大阪府地域保健福祉室ホームページをご覧ください。

<http://www.pref.osaka.jp/chiiki/kenkou/shokuiku/poster-index.html>



## ■平成17年度学校給食文部科学大臣表彰



第56回全国学校給食研究協議大会が、去る平成17年9月8日(木)に青森市文化会館に於いて開催されました。その際、下記のとおり栄えある学校給食文部科学大臣表彰を受賞されました。

長年、学校給食の発展、充実に尽くしていただいたご苦勞に対し感謝申し上げます。

○学校の部  
大阪市立中央小学校

○個人の部  
小野 芳美 (和泉市立和泉中学校 学校栄養職員)



## ■平成17年度牛乳を使った料理講習会

学校給食用牛乳供給普及啓発事業の一環として、各市町村校の栄養職員の皆様にご参加いただきまして牛乳を使った料理講習会を開催し好評のうちに終了することができました。

また、来年度も料理講習会を実施する予定です。

主催 財団法人 大阪府スポーツ教育振興財団  
日時 平成17年11月11日(金)  
10:00~13:00  
講師 足立 敦子 氏  
場所 社団法人大阪市中央卸売市場本場市場協会  
業務管理棟16階 料理教室



講習風景



シーフードと野菜の炒め物



きのこ大豆の炊き込みごはん



講師：足立敦子 氏・補助員：高田恒子 氏



鯨を使って、カレー麻婆豆腐



生鮭と小松菜のミルク煮





## ■ 新規取扱商品のご案内


当財団では、学校給食を通してなつかしい食文化を子供たちに伝えていくため、鯨肉の取り扱いを11月よりはじめました。鯨肉は南極海で調査捕鯨したミンククジラを学校給食で使用しやすいように加工（カット肉・ミンチ肉）しています。竜田揚げや、ミンチボール、ハンバーグなど多彩なメニューに最適です。今後の学校給食への導入についてご検討ください。

売渡価格(税込み) 1kgあたり

規格	センター	単独校
カット肉	1,340円	1,360円
ミンチ肉	1,130円	1,150円

SN食品が配送します。

**アシドミルクプラス（飲むヨーグルト）**  
 発酵乳130m l  
 （愛知ヨーク）  
 アシドミルクPULS130  
 ストロー貼付




売渡価格（税込）

センター・単独校	45.12円
----------	--------

大阪ヨーク・大阪南ヨークが配送します。

**シーガニックひじき**

レトルト1kg（山忠）  
 水戻し・水洗いが要らずそのまま使えます。煮物はもちろん、サラダや和え物にもどうぞ!!



売渡価格(税込)

センター	629円	単独校	640円
------	------	-----	------

SN食品が配送します。

■肉じゃがコロッケの改良について  
 当財団で開発した肉じゃがコロッケの内容をアレルギー対応等のため下記のように改良しました。  
 （魚介エキス→だし昆布パウダー  
 濃口醤油1.95%→1.67%

## ■ 平成18年度分大阪府学校給食用一括供給物資品質審査結果一覧表

（平成17年11月22日実施）

### 1. 黄桃缶詰

	メーカー名	色沢	香味	果肉の状態	肉質	夾雑物	液の清澄度	缶の状態	所見	評価	採点
1	岡本食品（ハーフ）	A	A	A	A	A	A	A	形が整っており、果肉もしっかりしている	A	10
2	岡本食品（ダイス）	A	A	A	A	A	A	A	シロップがなじんでいて、全体的にまろやかである	A	10

### 2. パイン缶詰（スライス）国内産

	メーカー名	色沢	香味	果肉の状態	肉質	夾雑物	液の清澄度	缶の状態	所見	評価	採点
1	太陽の実印	A	A	A	A	A	A	A	甘みと酸味のバランスがとれている。	A	10

### 3. パイン缶詰（ピース・チビット）※1～4は国内産

	メーカー名	色沢	香味	果肉の状態	肉質	夾雑物	液の清澄度	缶の状態	所見	評価	採点
1	太陽の実印（ピース）	A	A	A	B	B	A	A	果肉がやわらかく液に若干パインの破片が混入している	B	9
2	サンコープ（ピース）	A	B	A	A	A	A	A	他と比べて甘みを強く感じる	B	8
3	はごろもフーズ（ピース）	A	A	A	A	A	A	A	甘みと酸味のバランスがとれている	A	10
4	明治製菓（ピース）	A	A	A	A	A	A	A	他と比べて果肉の状態がやや白っぽく感じる	A	10
5	はごろもフーズ（チビット）	A	B	A	A	A	B	B	果肉が白っぽく甘く感じる	B	8
6	明治製菓（チビット）	A	A	A	A	A	A	A	他と比べてカットが小さい、パインの風味が残っている	A	10

# 学校給食と地産地消—地元産野菜を給食に—

茨木市立玉櫛小学校  
学校栄養職員 佐々木 久美子



茨木市は、統一献立・一括購入物資というシステムで学校給食の運営を行っています。

給食物資については、長年、安心・安全をモットーに選定してきました。

①畜肉加工品や魚肉加工品については、できるだけ食品添加物を使用していないもの②農作物は、有機栽培や農薬の使い方の少ないもの(平成16年度実績7割強)

③国内産でまかなえるものは国内産でというスタンスで、その流れのなかに、地場産を使うということがあります。

学校給食で使用している地場産物には、米・見山大豆・龍王みそ・玉ねぎ・キャベツ・かぶ・小松菜・水菜・しめじ・トマトなどがあります。

茨木産米は、年20回程度の使用、また、茨木の山間

部・見山地区で栽培されている大粒の大豆は、生産量の関係で年1回登場します。龍王みそは、この地域で作られているみそで田舎風の風味があるみそです。

茨木市教育研究会・栄養士部会では、5月の種まきから始まって苗の植かえ、芯止め等11月の収穫まで見山大豆の1年を生産者の話を聞いたり作業を体験しながら、パネルやビデオといった教材にしました。給食と結びつけた社会科学習に活用していただいています。

生産者が丹精込めて作ったものを手間暇かけて調理し、食材の味を噛みしめながら味わう、地場産でスローな時間を過ごす給食でありたいと思います。



## 今日の献立

食パン・いちごジャム・牛乳  
かぶのクリーム煮・ハムとキャベツのソテー  
地場産：かぶ・キャベツ

## 食育講座

### 小麦粉の表示について

小麦粉の表示は、食品衛生法、JAS法、計量法、健康増進法等により定められ、以下のように一括表示されています。

1. 名称 小麦粉
2. 原材料名 重量の多いものから順に記載  
食品添加物を使用している場合は記載
3. 内容量 ○○g
4. 賞味期限 (1) 製造から賞味期限が3ヶ月以内  
のものは年月日  
(2) 製造から3ヶ月を超えるものは  
年月日又は年月
5. 保存方法 ( )
6. 原産国(輸入品の場合)
7. 製造者 住所・氏名



なお、農薬検査は、食品衛生法・食物防疫法・農産物検査法に基づき検査を受けたものを使用しています。

財団においても年1回自主検査を実施し、安全確認をしています。

### ★かぶのクリーム煮

材 料	可食量g	作り方
かぶ	50	1. かぶは厚めに皮をむき、ひと口大に切る。
鶏もも肉	20	
白ワイン	1	2. 釜を熱し、サラダ油・バターを入れ、バターが溶けたら小麦粉をふり入れてよく混ぜ、弱火で炒め、軽くサラサラになったら牛乳でのばしホワイトルウを作る。
じゃがいも	20	
玉ねぎ	30	3. 釜を熱し、油を入れ鶏肉を炒め塩・こしょう、白ワインをふり入れる。
にんじん	20	
パセリ	1	にんじん・玉ねぎを加えさらに炒める。玉ねぎが透明になったらじゃがいも・かぶ・スープを入れて煮る。
ピザ用チーズ	2	
牛乳	30	4. 材料がやわらかくなったら調味し、ホワイトルウを加えてピザ用チーズ・パセリを入れて仕上げ。
小麦粉	5	
バター	2	
なたねサラダ油	2	
塩	0.6	
こしょう	0.01	
鶏がらスープ	40	(かぶ畑)
なたね白絞油	1	

### ★本日の栄養価

エネルギー	615	タンパク質	24.7	脂 質	19.6	カルシウム	371
鉄 分	1.7	リチウム量	360	ビタミンB1	0.42	ビタミンB2	0.63
ビタミンC	50	塩分相当量	2.4	食物繊維	5.0		

### 編 集 後 記

1月24日(火)～30日(月)は、全国学校給食週間です。子どもたちの栄養確保が目的で開始された戦後の学校給食が多くの人の愛情と努力により、今日のように発展・充実し、子どもたちに、“生きる力”を育む大切な教育の場として認められ期待されるまでとなりました。この機会をいかしたどのような行事を催されたでしょうか？お知らせください。