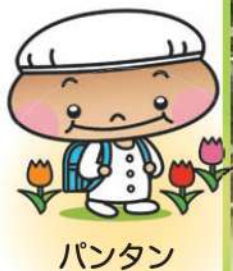


学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～



池田市立学校給食センター



皆さんにとっての 学校給食の思い出は何ですか？

大阪府教育庁 教育振興室
保健体育課 保健・給食グループ
指導主事 ^{えびす} 胡 ^{せいご} 精吾

これは、令和4年1月に実施した新規採用予定栄養教諭セミナーの冒頭に、自己紹介を兼ねて参加者の皆さんへたずねた質問です。ある新規採用予定者は小学生の頃、偏食の多い子どもだったが、「青菜とじゃこのふりかけ」が献立で出された日は美味しくっていっぱい食べられたこと、後にその調理方法を知り、作業工程が多く調理員の方が、手間暇をかけて作ってくれていたことを知って感謝した思い出を話してくれました。また、本セミナーの講師の指導栄養教諭からは、給食の思い出として「セサミパン」の胡麻を一粒ずつ取り除いて食べる児童の話がありました。その児童には胡麻が砂粒に感じる感覚過敏があり、そのことに研修を通して気づいた経験から個々に合わせた取組みを行うことの重要性を話されました。

食育は子どもたちの食課題を解決するためにも、とても重要なものです。学校には、様々な理由で食に課題のある子どもたちがいます。まず自校の子どもたちの実態を把握し、食育をとらえて課題解決を図っていただきたいと思います。栄養教諭は、食育を推進させるための「コーディネーター」です。栄養教諭が一人で食育を行うわけではありません。学校において食育を行うのは、学級担任や教科担任です。そして、学級担任や教科担任が食育を推進していくために、食に関する指導の全体計画があります。学校において食育を推進させるた

めの組織が中核となり、自校の子どもたちの実態把握に基づいた明確な食に関する指導の目標のもと、学校全体で子どもたちの食課題の解決に取り組んでいただきたいと思います。

大阪府では、令和3年度より市町村を越えた栄養教諭等の横のつながりを目的に、地区別栄養教諭連絡協議会を新たに設定しました。今後も「美味しい給食」を通して、子どもたちの食課題の解決にむけて、皆さんの優れた実践が共有され、深まっていくことを期待しています。皆さんにとっての学校給食の思い出は何ですか？学校給食において大切にしていることは何ですか？食育を通して、子どもたちに身につけさせたい力は何でしょうか？子どもたちにとって少しでも多くの「美味しい給食の思い出」が増えることを願っています。

目次

- 給食風景・挨拶 1
- 食の教育だより「池田市立学校給食センター」 2～4
- 食育推進支援セミナー 5～6
- 大阪府学校給食献立講習会 7
- 府内地場産物を使用した学校給食のご紹介 8
- 令和4年度学校給食普及充実及び食育支援事業（前期案内分） 9
- 令和4年度年間行事予定 10
- バケツ稲作り栽培報告 11
- 新規取り扱い商品紹介・なにわの郷土料理 12

池田市立学校給食センターの ご紹介と取り組み

食の教育 だより

池田市教育委員会 管理部 学校給食センター 所長 塩山 宏司

1. 池田市の学校給食について

池田市の学校給食は、9小学校、4中学校、1義務教育学校、2幼稚園型認定こども園の約8500人分を統一献立により提供しています。

新学校給食センターができるまで

昭和22年、市内全5校の小学校で自校式による学校給食が始まりました。昭和40年、給食センターが開設し、平成13年の改築工事を機に愛称を募集し、「ランチポケット」という呼び名で市内の児童、地域からも親しまれていました。老朽化に伴い、新しい給食センターとして移転することになり、平成26年からデリバリー方式として実施していた中学校給食も加わり、大規模な給食センターとして、令和2年2学期より稼働に至りました。

センター概要

- 1. 敷地面積 13,994㎡
- 2. 延床面積 4,887.5㎡
- 3. 調理能力 9000食/日
- 4. 所在地 大阪府池田市 東山町140番



「HACCPの概念」を取り入れた安全な給食の提供と、学校給食衛生管理基準に則った調理工程、また学校給食を教材とした食育の推進を目的に、新たな給食センターとして設立しました。

統一献立給食

- 献立名
- ・わかめごはん
 - ・きのこのみそ汁
 - ・いか天ぷら
 - ・牛乳



※中学校は日により
1品多くなります。
・小松菜の炒めもの



池田市のキャラクターを採用

旧のセンターで使用していた磁器食器から、軽くて割れにくいPEN樹脂製に統一し、池田市のゆるキャラ「ふくまるくん」を採用し、給食時間を楽しく過ごしてもらえるようデザインしました。



2. 各学校園での食育の取り組み

池田市では小学校1名、義務教育学校1名、中学校2名の栄養教諭が在籍しており、所属校を拠点に在籍のない幼稚園、小・中学校へ給食時間の巡回（献立の説明や喫食状況の確認等）や食育指導に奔走しています。

幼稚園

中学校所属の栄養教諭による食育指導。この日は和食給食「だしてわかるかな〜?」「わかる〜!」と楽しみながらできる指導を心がけています。またセンターで作っているおやつを食べ方についても指導をしています。



給食時間中の食育指導
「まごわやさしい」のおはなし



月1回の手作りおやつ
(さつま芋とミニゼリー)

小学校

池田小学校 3年生(理科)



「植物の育ち方」の授業。間引きした細河大根を学校で植え直し、発育状況を観察しました。大きく育った大根をみて「早く触りたい!」とわくわくしていました。

「よりよく育つための生活」の授業で骨の大切さを学びました。2本のペットボトルに満タンと半量の発砲ビーズを入れ、量の少ない方は簡単に折れてしまうという体験をしました。



ほそごう学園 4年生(保健)

ほそごう学園 4年生(総合)



「給食センターの安心ルールについて知ろう」の授業。調理実習前の衛生指導をしました。中学校所属の栄養教諭が調理員さんになりきり、子どもたちは真剣に聞いていました。

中学校

池田中学校 3年生(保健体育)



「食生活と健康」の授業。基礎になる五大栄養素を学び、朝ごはん、夜ごはんを摂る時の意識と栄養バランスの大切さをしっかり勉強しました。

渋谷中学校 2年生(道徳)



「いただきます・ごちそうさま」の授業。本の朗読『いのちをいただく』で給食に出る食材と関連付け、命を頂く感謝を言葉で表すという大事なあいさつを学びました。

センターの特徴

◆調理場：1階

●アレルギー調理室



約100人分のアレルギー専用調理に対応可能
(現在約90人分提供)

●電解次亜塩素酸水生成装置



2槽分の装置でりんご、みかん、もやしなどを洗います

●フライヤー



約1時間で8,500食揚げることができます

●連続炊飯器



約1時間で80釜(1釜精米8.4kg炊飯)炊くことができます

●パススルー式スチームコンベクションオーブン

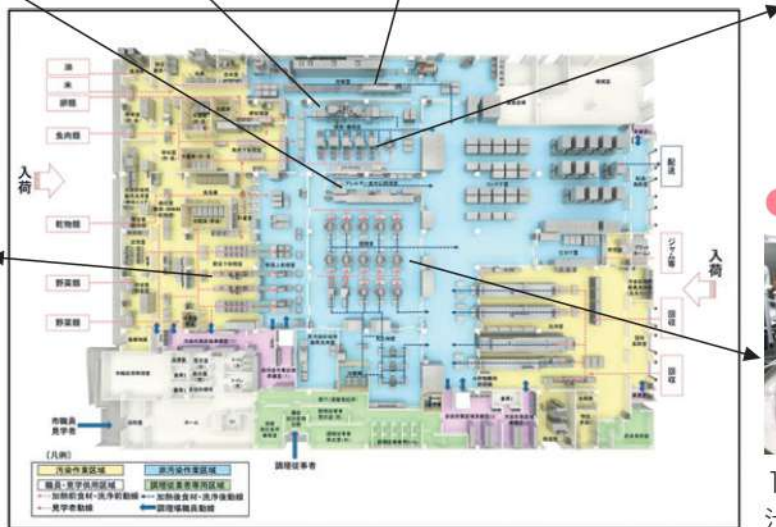


1台40枚のホテルパンを入れ5台でフル稼働します

●回転釜



1釜約1,000食分の汁物を作ることができます



調理場1階 立体図

◆多目的室・見学通路・ホール：2階

毎年、幼稚園の年長さんが見学にきてくれます😊



動画を観たり試食会などに利用する部屋です



大きな窓から1階の調理場を見ることができます



展示用の調理釜で調理体験ができます

小学校3年生の児童たち。大きな調理釜と重たいスパテラで奮闘中😊

池田市の取り組み



完食の木

完食のクラスへ「サンクスキャロット」を調理員さんが心を込めて型抜きます



細河大根

給食に使う大根の種まきを子どもたち自身で行い、毎年大きな大根が育ちます



手巻きのりイラスト

4校からの募集により選ばれたイラストが表紙にデザインされました



食育授業作りグループ別指導

●河内長野市グループ (新田公実子・山口寛子・車谷幸子)
花岡玲惟子・長谷川友香

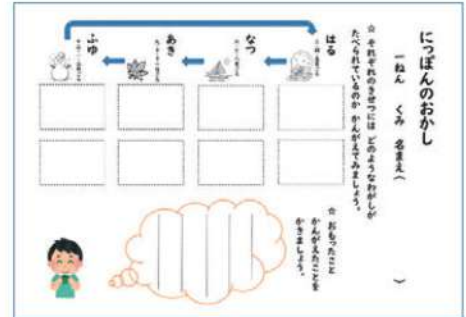


道徳科 小学1年 「にっぽんのおかし」 日本文教出版

- 主 題 名: にっぽんのおかし C 伝統と文化の尊重、国や郷土を愛する態度
- 単 元 目 標: 日本のお菓子がもつよさを知り、日本という国に親しみを感じることで、我が国の文化を大切にしようとする心情を育てる。
- 食 育 目 標: 日本には、季節や行事にちなんだ和菓子があることを知る。
- 高めたい力: 日本で暮らしているからこそ、日本特有のお菓子「和菓子」を通して、長い年月にわたって受け継がれてきた日本の伝統文化のよさに気づき、大切にしようとする心を育む。



板書写真



ワークシート

河内長野市立小山田小学校

担 任 山口 寛子

- ・ 道徳科の「伝統と文化の尊重、郷土を愛する態度」に対して指導に当たる教師が意識して取り組むことができた。どのようにアプローチをして、日本の文化を子ども達に教えるのか、いつも以上に悩みながら取り組むことができた。そして、子ども達がいかに行事等の事を知らないかを知ることもできた。今回の授業を進めるにあたって、行事を知らないと食育の内容が理解しにくい、それ以上に少しでも行事の事を知っていると、より食育の内容を理解でき深まったように子ども達の姿を見て感じた。
- ・ 魅力的な教材だったので、子ども達の意欲がすごく感じ取れた。



栄養教諭 車谷 幸子

今までは、栄養教諭の立場という一方的な視点でしか、考えることが出来ていなかったが、実際に取り組みを進めていく中で、教科指導における担任の思いを知り、日頃から評価を見据えて授業をしているという当たり前のことに気付くことができた。そのことによって、教科の邪魔をしないことはもちろん、教科のねらいを深めることができるような食の関り方を、担任と一緒にチームになって模索することが大切なことを痛感した。



グループの先生方より

- ・ 教科と関連した食に関する指導では、教科に始まり教科に終わること、その中で教科と食育の6つの視点とを照らし合わせ、どのような授業ができるのか、栄養教諭として何を伝えたいのかを、しっかりと持つことが大切だということ学んだ。
- ・ 教科書の扱い方に始まり、黒板やワークシートの使い方なども教えていただき、教科と関連した食に関する指導の授業作りを基礎、基本から学ぶことができ、大変貴重な経験となった。これから、食育の推進にこれらの学びを生かしていきたいと思う。



●吹田市グループ (島野圭太・保崎友香・遠藤裕子 小川明美・瀧花侑香・西田英梨乃)

国語科 小学2年 季節の言葉「冬がいっぱい」 光村図書出版



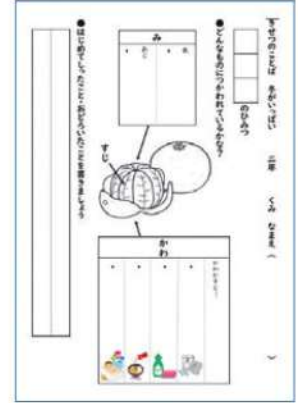
○単元目標：季節を感じる言葉を探し、自分の経験と結びつけて文章に表すことができる。

- ・言葉には、事物を表す働きや、経験したことを伝える働きがあることに気づくことができる。
- ・経験したことや想像したことなどから書くことを決め、文章に書くことができる。

○食育目標：冬の食べ物であるみかんを通して、日本の冬の食文化や先人の知恵について考え、興味を持つことができる。(食文化)



板書写真



ワークシート

吹田市立千里第二小学校

担任 島野 圭太



- ・今回、栄養教諭とTTで授業に取り組み、食育における一つの授業の形を提示することができたように思う。今まで食育については、食について専門とする栄養教諭の授業というイメージが強かったが、決してそういうものではないと感じた。担任と栄養教諭が個々の能力を活かし、連携して行う授業は、担任一人で行う授業よりも、栄養教諭一人で行う授業よりも、子どもたちにとって有意義なものであると感じた。
- ・本授業は、国語科としては、季節を感じる言葉を探し、自分の経験をもとに伝え合うことをねらいとしており、担任が一人で授業することも可能である。しかし、栄養教諭が季節を感じる言葉の中から、身近な食べ物を取り上げ、詳しく紹介することで、子どもたちが自分の経験をしっかりと思い起こし、より深く季節を感じることができた。以上の点で、栄養教諭とのTTは、子どもたちの深い学びに寄与したと言える。

栄養教諭 保崎 友香

- ・児童一人一人のことをよく知る担任と、食についての専門知識を持つ栄養教諭が、TTで授業を行うことで、児童の特性に合わせた、記憶に残る授業作りができた。また、栄養教諭は担任に比べて授業経験が少なく、授業方法などを指導していただく機会もあまりないので、担任と一緒に授業を行う中で、担任の児童との関わり方や授業の進め方を学ぶことができた。特に、児童の考えを活かし、対話しながら進める授業にすることの重要性を学んだ。児童に考えさせる時間を確保するために、説明をしぼり、授業の中で児童の様子に合わせて、どこまで説明するか柔軟に変えていく力が必要だと感じた。
- ・授業を進める中で、実物を見せた時の児童の反応が良く、実物を見せることの効果も実感した。教材研究を十分に行い、児童の興味・関心を引き出す内容にすることの重要性を学んだ。TT授業の進め方に関しては、各担当の役割を明確にすることで、スムーズな授業の流れを作ることができたと感じた。授業の流れをあらかじめ考え、計画的に授業を進められるよう準備することが必要だと学んだ。



グループの先生方より

- ・今まで食に関する指導を行う中で、教科と関連した指導は難しく感じ、どのように入っていけばよいのか分からず、実践できていなかった。今回セミナーに参加して、食育の視点の大切さや授業準備・教材研究の仕方を基礎から学ぶことができた。その教科の指導書をしっかりと読み込み、教科のねらいを理解し、食に関する指導として何を伝えたいのか明確にすることの大切さを学んだ。
- ・担任から「最近の子どもたちにとって四季の感覚が薄れているので国語科の中で食に関する題材を取り扱う価値は大きく、食文化の継承という意味としても良い」という感想を聞くことができた。
- ・教科のねらいと食育のねらいを達成させることは、難しいと感じていたが担任、学年の先生方と取り組むに連れ、子どもたちの理解も深まった。
- ・子どもたちの興味・関心を引くための仕掛けを工夫し、栄養教諭ならではの専門性を生かして、取り組むことができた。



みかんの活用方法 (授業後に配布)

大阪府学校給食献立講習会

令和4年2月1日(火)に、大阪ガスハグミュージアム5階で開催いたしました。新型コロナウイルス感染拡大防止のため、一般募集は中止し、各市町村・学校代表の物資運営委員の品質小委員会の皆様に、ご協力をいただき開催することができました。

大阪府産の食材を使用した各市町村で児童生徒に好評のメニューを実習しました。その中の2品をご紹介します。その他のメニューにつきましては、当給食会のホームページに詳しく掲載しています。

材料食品名の赤字は、大阪府学校給食会の取り扱い物資です。

● 献立名 ●

みかんピラフ

材料食品名	品番	1人分量(g)	切り方
アルファ化米	B201	55	
アルファ化もち米	C812S	10	
鶏もも肉		15	一口大
ベーコン		7	1cm幅
にんじん		10	千切り
玉ねぎ		25	みじん切り
むぎ枝豆		3	
水		100	
和泉市産みかん果汁		20	
チキンコンソメ		1.5	
白ワイン		1	
塩	343S	0.1	
こしょう		0.03	
米油	D32	1	

和泉市は大阪府内で1・2位を競うみかんの生産地。このみかんピラフは、毎年中学校で開催しているレシピコンテストの平成27年度のテーマ「私が考える、新大阪ご当地グルメ企画書」で選出された生徒の優秀作品です。



作り方 (回転釜)

- ①にんじんは千切り、玉ねぎはみじん切りにする。
- ②釜に油を入れ、ベーコン、鶏肉を加えてよく炒め、白ワインをふり入れる。
- ③玉ねぎ、にんじんを加えて炒め、水とみかん果汁、枝豆を入れ調味料を入れ味付ける。
- ④沸騰を確認し、アルファ化米、アルファ化もち米を入れ、よく混ぜながら水分量を確認しながら火加減を調節して加熱する。(水分量・釜の種類によって加熱時間を調整する)その後、蓋を閉めて10分蒸らす。中心温度を測定する。

みつばと根菜のスパゲッティ

材料食品名	品番	1人分量(g)	切り方
スパゲッティ	A27	30	
塩	343S	1.2	
ベーコン		15	2cm
貝塚市産みつば		10	3cm
れんこん		15	いちょう切り
にんじん		10	短冊切り
ささがきごぼう		12	
にんにく		0.1	みじん切り
米油	D32	0.5	
こいくちしょうゆ	D570S	2	
うすくちしょうゆ	D590S	2	
みりん	B29	3	
塩	343S	0.2	
こしょう		0.02	
水		20	
きざみのり		0.5	

貝塚市の特産である、みつばを使用した献立です。



作り方 (回転釜)

- ①ベーコンは2cm、みつばは3cm、にんじんは短冊切り、にんにくはみじん切りにする。れんこんは、いちょう切りにして水にさらす。ささがきごぼうも水にさらしておく。
- ②たっぷりの熱湯に、塩を入れスパゲッティをゆでる。ざるに取り出す。
- ③油を熱し、にんにくを炒め、ベーコン、れんこん、にんじん、ささがきごぼうを加えて炒める。水、しょうゆ、みりんを加え、煮つめる。
- ④スパゲッティ、みつばを加え、塩、こしょうで味を調える。
- ⑤中心温度の確認をする。盛り付けた上に、きざみのりをかける。

大量調理器具の取り扱いについて

講師 服部工業株式会社 西日本ブロック長 山本 将市 氏

令和4年3月10日に大阪府学校給食会で、大量調理器具の取り扱いについて説明をしていただきました。その内容は、大阪府学校給食会のホームページに掲載しています。

スチームコンベクションオーブンの活用事例

熱風で調理をするコンベクションオーブンに、蒸気発生装置をつけて加熱蒸気を作ることによって、スチームホットエアーなどの機能を兼ね備え、焼く、煮る、蒸す、炒める、揚げるという調理が一つの機械で出来ます。



蒸す(冷凍うどん・1パレット11玉)



揚げる(揚げ衣の工夫)



煮る(豚角煮)



■ 府内地場産物を使用した学校給食のご紹介

大阪府泉南市では新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、深刻な被害を受けている地域事業者を支援するために、泉南市の農林水産品及び関連する加工品を使用し、共同(泉南市・大阪府学校給食会)で商品開発をして、学校給食で提供しました。

※献立の赤字は泉南市に関連する加工品を使用した献立です。



泉南市 小学校給食

令和3年11月29日

- ・ご飯 ・牛乳
- ・**さといもコロッケ**
- ・小松菜とツナのあえもの
- ・なめこ汁



令和3年12月20日

- ・ご飯 ・牛乳
- ・**キャベツ入りミンチカツ**
- ・麩のすまし汁
- ・パイナップルの缶詰
- ・野菜ふりかけ



令和4年1月17日

- ・ご飯 ・牛乳
- ・**たいフライ**
- ・鶏そぼろ
- ・豆乳みそ汁



令和4年1月19日

- ・ご飯 ・牛乳
- ・京風おでん
- ・**焼き餃子**
- ・もやしの炒め物
- ・野菜ふりかけ



令和4年1月27日

- ・おさつパン ・牛乳
- ・**黒毛和牛のステーキ**
(マスタードソースがけ)
- ・ポトフ
- ・**にんじんみかんゼリー**



熊寺郎のロゴ

にんじんみかんゼリー
泉南市の
マスコットキャラクター
泉南熊寺郎のシール

泉南市 中学校給食

令和3年12月14日

- ・ご飯 ・牛乳
- ・**さといもコロッケ**
- ・キムタク丼の具
- ・もやしのナムル
- ・みかん缶



令和3年12月20日

- ・ご飯 ・牛乳
- ・**キャベツ入りミンチカツ**
- ・ゆでキャベツ
- ・にんじんシリシリ
- ・豆腐とわかめのみそ汁



令和4年1月19日

- ・ご飯 ・牛乳
- ・あんかけラーメン
- ・**焼き餃子**
- ・昆布の佃煮



令和4年1月31日

- ・ご飯 ・牛乳
- ・ユーリンチー
- ・ゆでチンゲン菜
- ・切り干し大根のサラダ
- ・ツナポテト ・**にんじんみかんゼリー**



共同開発商品

- ①さといもコロッケ……………泉南市産のさといもを使用
- ②キャベツ入りミンチカツ…泉南市産のキャベツを使用
- ③焼き餃子……………泉南市産のキャベツを使用
- ④たいフライ……………泉南市産のほうれん草を衣に混ぜ使用
- ⑤にんじんみかんゼリー………泉南市産のにんじんを使用

過去にも他市町村で収穫した小松菜を使用した「小松菜入りコロッケ」を開発しました。今後も大阪府学校給食会では、地産地消及び食育推進の観点から、府内市町村で収穫した農林水産物などを使用して、市町村と共同で商品開発をしていきますので、ご希望の市町村はお気軽にお問い合わせください。

※原材料の確保やロット等により開発ができない場合はご了承下さい。



お問い合わせ先
大阪府学校給食会
物資企画課
TEL06-6942-3838

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、課題解決をめざした種々の研修を実施します。

①②③全教職員対象です。②③はWeb配信によるセミナーです。校内研修として集団で申込みも可能です。



①**日下 豊子氏** (元小学校教諭・大阪公立大学非常勤講師)
「教科と関連した食に関する指導の授業作り」

各市町村等のグループが教科と関連した食に関する指導の公開授業を行うための授業作りや校内の食育推進を支援します。

Web 研修

②**倉澤 茂樹先生** (作業療法士)
「児童・生徒の食に関する課題の対処方法について」

(学校生活における児童・生徒のさまざまな課題について、作業療法士の視点による評価や指導方法の研修)



③**畑中 千紘先生** (臨床心理士)
「学校現場でいかに臨床心理学」

(臨床心理士による臨床心理学的視点からの児童・生徒の個別指導と保護者対応における研修)



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、フードモデルなど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 (<https://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。



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(地場農作物を使用・和食など)に対し、助成金を交付します。



ICTを活用した食育推進支援セミナー

第4次食育推進基本計画にもある、ICT等のデジタル技術を有効活用して、効果的な情報発信を行うためにはどのようにすればよいのか?新しい広がりを創出するデジタル化に対応した食育推進のあり方についての研修を実施します。

講師: 三信化工株式会社

いただきます.info 事務局

海老原 誠治 氏



開催日時: 令和4年8月上旬 10時~16時

・10~12時: 講義...ICTを活用した食育の実践とは?

①QRコードの作成方法

QRコードの活用方法(家庭と連携・遠隔授業)

②給食調理室360度動画の作成方法

③撮影のポイント(構図・照明・インタビュー) など

・13~16時: 実技...各自でタブレットやパソコンで教材作成

参加対象: 栄養教諭・学校栄養職員



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)や地場産物を活用した献立を考えよう!」



応募対象者: 府内の小学校5・6年生(支援学校等を含む。)

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。)

バケツ稲作りもみ種の配布

希望する関係市町村・学校へ、バケツ稲作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。



募集のご案内は教育委員会を通してのメールもしくは、給食会ホームページの**普及充実・食育**に掲載します。お問合せは総務食育推進課(TEL 06-6942-3840)までお願いします。

※新型コロナウイルス感染症感染拡大の状況により変更・中止することがあります。



令和4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71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72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」[フォトコンテスト] 募集
	上旬 第1回物資運営委員会
	25日(月) 第74回大阪府学校給食大会(大阪市中央公会堂)
	28日(木) 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
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73号「おおさかの学校給食だより」発行
	中旬 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
	下旬 物資運営委員会 第2回開発選定委員会
11月	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
	下旬 第2回物資運営委員会
12月	23日(金) コンテスト表彰式・食育講演会・物資展示試食会（アウイーナ大阪）
1月	上旬 第74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	3日 学校給食献立講習会
	上旬 物資運営委員会 第3回開発選定委員会
	中旬 第3回物資運営委員会

※食育推進支援セミナー・教材貸出事業は、年間を通して実施します。但し新型コロナウイルス感染症の拡大の状況により、行事は中止・変更することがあります。



パン炊飯指定工場巡回調査



牛乳工場巡回調査(工場検査室)



大阪府学校給食大会



学校給食展示試食会



フォトコンテスト



学校給食献立コンテスト



パン品質審査会



学校給食献立講習会

大阪府学校栄養士協議会 ※リレートーク NO.7※



大阪市立北巽小学校
栄養教諭 小山 美樹

4月になり、新しい1年が始まりました。振り返ってみると、先輩方に教えていただきながら、とても恵まれた環境で過ごさせていただいています。今までに積み重ねられた実践を振り返り、整理したりさらに深めたりする中で、先輩方が築き上げてこられた職務内容の偉大さを感じる日々です。

この2年間、学校現場では今までにない対応を求められるようになり、勤務している学校の教職員だけでなく、同じ区内の栄養教諭と情報交換ができ、大阪市や大阪府学校栄養士協議会の同じ悩みを抱える栄養教諭の皆さんから、たくさんのアイデアをもらうことができる心強さは、本当に力になりました。

制限されることが多い中でも、毎日給食の献立を楽しみにし、教室に入った私に笑顔とジェスチャーで感想を伝えてくれる子ども達に、日々救われています。また、ICTの環境が整うことで、新たな取り組みにもチャレンジすることができました。「できない理由を探すのではなく、できる方法を考える。」この言葉を大切に、食の楽しさを伝えていきたいと思ひます。

次は、大阪府立生野支援学校の寺中純子さんへバトンをお渡しします。

大阪市立東桃谷小学校 5年担任 阪本 佳世

芽出し



「種もみ」をよい種もみと悪い種もみに選別するところから取り組みました。児童は毎日の水替えを頑張り、「芽だし」することができました。児童は、こんな風を選別していることを知らなかったで、おいしいお米を作るために工夫していることに気づくことができました。

種まき



土に植える

保温



伸びた!

芽が出た種もみを土に植えました。一週間もすると、土から芽が出てきて、緑の茎と葉が伸び、だんだん苗へと育ってきました。保温するためにかぶせていたシートを外して、成長を見たとき、児童は成長を喜び、とてもうれしそうにしていました。

苗の移しかえ

それから強そうな苗を選んでバケツに植え替えました。



グループで協力して毎日の水やりを頑張りました。グループで1つのバケツ稲を育てることで、「自分たちの稲だ」という思いをもって大切に育てていました。稲の花が咲くところまでは順調に育ちましたが、8月の台風と長雨の影響で上手く受粉ができず、稲穂が十分に育ちませんでした。しかし、このことがきっかけで農業を使わずに作る大変さ、天気に左右される大変さに気づき、農家の人が苦労して作っていることを感じる事ができました。

収穫、脱穀、もみすり

知り合いの農家の人に頼んで稲穂を分けていただき、収穫して脱穀した穂と混ぜてもみすりの作業に取り組みこととしました。機械を使えば、「脱穀→もみすり→精米」とあっという間に終わりますが、手作業ですとなかなか大変です。けれども、児童は一生懸命にもみをとっていました。一粒一粒、もみから出てきたお米を大切にカップに入れていました。お米を見て、「かわいい。」と言って愛おしそうに見つめている児童の姿もありました。昔の人がすべて手作業で行っていたことを思うと、お米がいかに貴重で大切にされてきたかを実感することができました。



自分たちで実際にお米を育てることで、命の恵みや作っている人の思いを感じることができ、以前よりも感謝の気持ちをもって食事をするようになりました。また、社会科の学習内容と兼ねて学習することもでき、体験的な活動を通して農業について深く学ぶことができました。

堺市立殿馬場中学校 栄養教諭 富永 佳子

田植え(6月)

田植えらしくするために、もみを水につけて発芽させてから、田植えのように植えました。希望者のみとしましたが興味がある生徒が多く、たくさんの方が集まりました。



収穫(11月)

稲を触るのが初めてという生徒が多く、刈る作業、まとめる作業、干す作業を分担しながら行いました。



授業で活用(12月)

1年生道徳「日本のお米」の授業で、学校で作った稲をひとり一本ずつ配り、実際に玄米と粳穀を分ける体験をしました。いつも食べているお米がどのようになっているのか、また、米と藁について理解することで、より深く考えることができました。



昨年は農家の方にわけていただいた稲を使いましたが、今年は授業で使うお米を学校で作りました。肥料を入れたり、水の管理をしたり、台風の前には校舎の中に移動させたり、スズメに食べられないように網をかけたりと、お米作りは大変でした。植える時期が遅くなったこともあり、時期が来ても花がつかず、心配しましたが、2学期が始まってからようやく花が咲き、実が入り、穂が頭を垂れてきました。道徳「日本のお米」では日本で作り続けられてきたお米についてや、水田や農業をする人が減っていることについて考えました。三千年も続けられてきた米作りや日本の文化のすばらしさについて、実際にお米作りを体験し稲を触ることで、身近なこととして考えられる機会となりました。

■ 新規取り扱い商品紹介

いろいろなフルーツと混ぜるだけで手間がかからず、見栄えの良いデザートができます。

品番	B55	B56	B57
品名	みつ豆寒天	ナタデココ	杏仁豆腐
規格	固形量	2,000g	2,000g
	内容総量	3,000g	3,035g
	個数	約560個	約500～600個
	形状	立方体(約1.5cm角)	立方体(約1.5cm角)
写真			
原材料	糖類(ぶどう糖果糖液・水あめ)・粉末寒天/ゲル化剤(ジェランガム)・香料・酸味料	ナタデココ・砂糖/酸味料	還元澱粉糖化物・牛乳・砂糖・粉末寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・酸化防止剤(V.C)・甘味料(スクラロース)一部乳成分を含む
エネルギー100g当たり	36kcal(※シロップは含まず)	73kcal(※シロップは含まず)	55kcal(※シロップ含まず)
製造国	日本	タイ	日本
製造会社	天狗缶詰	Prosper Foods Industry 社	天狗缶詰

食育講座 なにわの郷土料理



桜餅

塩漬けた桜の葉で餅を包むという当時として新鮮な工夫は、江戸時代、向島にある長命寺(徳川家光の命名)の門番をしていた新六という人が発案した。春になると桜の葉の掃除に苦労していた新六さんは、葉をなんとか利用できないものかと考えた。そこで塩漬けた桜の葉で餅を巻いて売り出したところ、大変評判になった。関東では、小麦粉を水で溶いて平鍋で薄く焼いた生地を餡を包む。関西では、「道明寺粉」で作る。道明寺粉は、千年以上前に大阪の道明寺が発案した「道明寺糰(どうみょうじほしめい)」という、餅米を蒸して干してから粗く挽いたもので、兵糧(保存食・携帯食)として用いられた。現在では、関東関西を問わず「焼皮の桜餅」「道明寺粉の桜餅」両方が販売されている。

材料(4人分)

道明寺粉 …… 50g
砂糖 …… 15g
食紅 …… 少々
こしあん …… 60g
桜の葉塩漬 …… 4枚
水 …… 75cc

【作り方】

- ①桜の葉の塩漬けを流水でさっと洗い、たっぷりの水に30分ほど浸け塩抜きをする。
- ②塩抜きできた桜の葉を、キッチンペーパー等で水気を取り除いておく。
- ③耐熱ボウルに、道明寺粉、砂糖、水、食紅を入れて混ぜる。
- ④強火で10～15分くらい蒸し、さっくりと混ぜる。
- ⑤手のひらを水でぬらして餅を直径7～8cmの円形にのばし、中央にあんをのせる。あんを親指で押さえ、餅を少しずつ回転させながら餅の端をのばして、あんの中央に寄せていき口を閉じて、たわら形に整える。冷めたら桜の葉で巻く。



郷土料理研究会より

編集後記

令和4年度がスタートしました。
当給食会では、本年度も色々な事業を展開していく準備をしております。新型コロナウイルス感染拡大防止のため、例年とは異なるかたちでの開催となるかもしれませんが、少しでも大阪府の子どもたちのために、「学校給食用物資の安全・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」をめざして、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申し上げます。
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方々に厚く御礼を申し上げます。

【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 06-6942-3840 FAX 06-6942-4777 ホームページ <https://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、愛される給食会をめざします。」