

# 学校給食だより

おおさかの

## ～広げよう 食育の輪～



### 千早赤阪村立千早小吹台小学校



## 就任のご挨拶

大阪府教育庁 教育振興室  
保健体育課長 染矢 美抄

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染矢でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

感染症対策に伴い、学校給食の様子がこれまでの机を向かい合わせて食べる形から黙食・前向きで食べる形へと変わり、2年が経ちました。この間も、食中毒事故の防止や食物アレルギー疾患への個別対応など、安全安心でおいしい給食の提供に日々、ご尽力いただいていることに対して心からお礼申し上げます。

学校給食は、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、子どもたちの食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものです。

しかし、近年の社会環境の変化に伴い、食生活の乱れや栄養の偏り、肥満・痩身傾向、アレルギー等の疾患への対応など、食についての課題は多く、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求められています。

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に向けて、令和3年度より栄養教諭等のネットワークの構築及び各市町村の食に関わる課題

解決に向けた協議の場となることを目的に、新たに「地区別栄養教諭連絡協議会」と「新規採用予定栄養教諭セミナー」の2つの取組みをスタートさせました。また、令和4年3月には大阪府医師会の協力を得て「学校における食物アレルギー対応ガイドライン」を改訂しました。改訂版のガイドラインは府教育庁のホームページに掲載していますのでご活用ください。

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組みを進めてまいりますので、皆様のより一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。

## 目次

- 給食風景・挨拶 ..... 1
- 食の教育だより「千早赤阪村立千早小吹台小学校」... 2～4
- 食育講演会・大阪府学校給食会 YouTube チャンネル ... 5
- 学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会 ..... 6～7
- 令和4年度年間行事予定・リレートーク ..... 8
- 食育・安全衛生教材貸出のご案内 ..... 9
- 物資の検査状況・各種検査の実施/学校給食用物資運営委員名簿 ... 10
- 大阪府学校給食会の組織/役員名簿・評議員名簿/お米の保存の仕方 ... 11
- 給食会物資だより・農林水産省 うちの郷土料理・編集後記 ... 12



# 「小規模だからこそできる 給食と食育」



## 食の教育 だより

千早赤阪村立千早小吹台小学校（千早赤阪村立学校給食センター）  
栄養教諭 阪本 恵津子

### 千早赤阪村の学校給食

千早赤阪村は大阪府の南東部に位置する自然豊かな農山村です。現在の人口は約5000人で、高齢化と少子化が進んでいますが、三世同居の家庭も多く、昔ながらの食文化も継承されています。

千早赤阪村の学校給食は共同調理場方式で実施しており、小学校2校、中学校1校で約350食の小規模センターです。全員喫食の統一献立で、栄養教諭は1名の配置です。



千早赤阪村立学校給食センター

### 手づくりにこだわった給食

小規模であることを生かし、手づくりにこだわった給食を提供しています。ハンバーグやグラタン、春巻きなども、野菜を刻むところから、全て調理員さんの手づくりです。節分には、巻きずしを一本ずつ巻いています。阪神・淡路大震災のあった1月には震災献立として、おむすびを握ります。

手づくりメニューの中で特に人気なのが、ぎょうざの具を2枚の皮で包んで揚げた「UFO揚げ」です。その名前と手づくりのおいしさで、子どもたちに大好評です。



節分の巻きずし



震災献立のおむすび



大人気「UFO揚げ」

### 食物アレルギー対応

すべての児童・生徒が給食時間を安全かつ楽しんで過ごせるように、代替食対応を行っています。アレルギー対応検討委員会を設置し、医師の助言をいただきながら、マニュアルの改訂を行ったり、学校とセンターで小さなヒヤリハット事例も共有したりして、対応の改善を図っています。



代替食カレー配缶の様子

### 地産地消

村内産や近隣産の農産物を積極的に取り入れています。特産のみかんをはじめ、玉ねぎ、じゃがいも、きゅうり、なす、大根、里芋など、近隣産もあわせ、重量ベースで30～40%使用しています。また、村の生産者団体に白みそ、赤みそ、千早漬(きゅうりのしょうゆ漬)を給食用に作ってもらっています。味も美味しく子どもたちに好評です。



千早赤阪村産の野菜



千早漬



## 小学校・中学校での食育の取り組み

### 村立小中学校の概要

村の中心部に位置する赤阪小学校、住宅地にある千早小吹台小学校、下赤阪城址に建つ村立中学校があり、それぞれ、79名、83名、99名、いずれも単学級の小規模校です。子どもたちは純朴で明るく優しさがあります。給食を楽しみにしていて、残量は3～5%とよく食べてくれています。

### 食指導通信(全学年)

担任の先生にも給食時間における食に関する指導に取り組んでもらえるように、その日の献立や食品のミニ知識を書いた通信を給食と一緒に届けています。担任や日直さんが読むことで、興味関心が高まります。



掲示物



担任が説明

### おさかなデー&おはしデー(全学年)

イワシやサンマなど中骨つきの魚を出すことも多く、上手な食べ方を指導しています。魚のぬいぐるみを使って全体に説明した後、身のほぐし方や骨のとり方のポイントを個別指導します。

また、和食献立時には、上手なおはしの使い方を指導する「おはしデー」も実施しています。



上手にとれた魚の骨を見ている

### 給食センター見学(1年生)

給食センターの2階から、大きな釜や調理員さんが働いているところを見学します。見えない部分は子どもたちが来るまでに撮影して、動画で調理の様子をアップで見てもらいます。



給食センター2階の窓から見学

### やさいのひみつ(2年生)

野菜の実物をさわって、ひみつを考えます。大阪府学校給食会でお借りしたエプロンシアターを使って、小腸の長さを知り、野菜を食べることの大切さを感じてもらいます。



小腸をのばして長さを実感

### 朝ごはんの大切さについて考えよう(3年生)

その日食べた朝ごはんを振り返った後、体に良いことや、毎日食べるためにはどうしたら良いか考えます。ワークシートには保護者が書き込む欄も設けて、家庭との連携を図ります。



朝ごはんの授業の板書

### おやつの食べ方を考えよう(4年生)

スナック菓子を題材に、含まれる油の量を調べ、食べ過ぎない工夫を考えます。実際に含まれる油を量り、子どもたちにその多さを知ってもらいます。



スナック菓子 油の計量



## カスタムランチボックス式 交流バイキング給食(6年生)

コロナ禍で、通常のバイキング給食ができないので、事前に栄養バランスを考えながらおかずを選び、カスタマイズしたランチボックスを食べながら、スライドで両校の6年生が交流しています。



コロナ対応のためスライド視聴



カスタムランチボックス

## 手前みそを作ろう!(中学1年生)

調理実習で手づくりみそを作りました。地域の方に講師をしていただき、蒸した大豆と米麹を練り混ぜ、樽に仕込みました。今でも手づくりみそを作っている家庭もあるようです。出来上がれば、豚汁などの調理実習に活用しています。



みそ作りの板書

## 家庭・地域との連携

### 村の郷土食品「粉豆腐」

村の保健センターと連携し、毎年夏休みに親子クッキング教室を開催し、千早赤阪村の郷土食品「粉豆腐」を使った料理を実習しています。「粉豆腐」は、昔、千早地区で盛んだった凍り豆腐(高野豆腐)づくりでできる凍り豆腐のかけらで、野菜と一緒にだしで煮ると、ふわっと優しい味の食材です。



凍り豆腐製造の様子



市販品

今は村で製造されていませんが、スーパーでも買うことができますし、「郷土食品」としてこれからも食べてもらえるよう、アレンジ料理も提案しています。給食でも、粉豆腐入りハンバーグなどを取り入れ、アンケートでは大人よりも子どもたちの方が「村の郷土食について知っている」と回答している人が多いそうです。特に粉豆腐ドーナッツは、給食の定番になり、大人気のデザートです。



粉豆腐ドーナッツ

昨年はコロナ禍で親子クッキングの実習ができませんでしたが、保健センターと連携して動画を制作し、YouTubeで公開しています。



粉豆腐 歴史紹介動画



アレンジレシピ紹介動画

## 給食センター ホームページ

給食センターのホームページでは、献立表や毎日の給食をはじめ、食育のようすや人気の給食レシピ、安全安心の取り組みなどを公開しています。特に給食レシピは好評で、「家でも作りました♪」「あのスープのレシピも載せてほしいです!」と保護者の方から声をかけていただいています。



休校中は、家庭でも村の給食の味を楽しんでもらえるよう、また、健康にも気を配ってもらえるよう、「骨を強くする編」や「免疫力アップ編」として、料理レシピや記事を発信しました。



免疫力アップ編

千早赤阪村給食センター  
ホームページ QRコード  
スマホでも見やすいです!





## 令和3年度 食育講演会(Web開催)報告

令和3年度の食育講演会は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当給食会ホームページのYoutube配信にて開催いたしました。広く食育に役立てていただくために視聴者は限定せず、どなたでもご覧いただけるようにしました。



演題：「和食で考える敬い～文化・環境・SDGs～」  
 講師：いただきます.info 事務局  
 三信化工株式会社  
 海老原 誠治 氏  
 期間：令和4年1月7日～令和4年3月末  
 動画総再生回数：324回



### アンケートの感想を一部紹介します

- ・食べ物を無駄にしない、感謝するということが古来から様々な形で行われてきたことがよくわかりました。文様や供養塔などの話もどれだけ食べ物が大切に扱われてきたか伝わりやすかったです。(栄養教諭)
- ・異文化理解をスタートして、いろいろな話につながっていくところが、子どもたち以前に私(教諭)が引き込まれました。おもしろく視聴させていただきました。(教諭)
- ・さらに、もっと環境保全の為にできることを考え、実践していこうと思いました。(保護者)
- ・SDGsの視点から、世界の文化やその保護の大切さや尊重の精神などを解説いただき、多く気付かされました。オンラインが発展した今世紀だからこそ、こうした課題意識を学級だけでなく、学年・学校・市内…世界と繋げていく取組を考えていければと思いました。貴重な学びを有難うございました。(教諭)
- ・オンラインで期限の猶予があり、都合のいいときに止めたりしながら視聴できたのがとてもよかったです。ICTを活用した給食室からの情報発信はとても勉強になりました。ぜひ取り入れたいです。(栄養教諭)
- ・学校で家庭科を教えています。今回の海老原先生のお話からは、普段何気なく過ごしている中でのことを、深く丁寧に教えていただけたように思います。根拠から教えていくことが大切だなと思いました。ぜひ、授業の中で取り入れて子どもたちに伝えていきたいと思います。(家庭科担当教諭)
- ・とても勉強になりました。QRコードを使ったお便りの発行なども取り入れてICT活用をしていきたいです。(栄養教諭)

## 大阪府学校給食会 公式 YouTube チャンネルのご紹介

当給食会では、YouTube を活用し、様々な食育動画を発信しております。是非、チャンネル登録をして、食育にお役立てください★



### 現在の動画ラインナップ

- ・パンができるまで
- ・ごはんができるまで
- ・献立コンテスト最優秀賞 作品調理動画 (R3 年度)
- ・献立講習会調理動画 (R3 年度)
- ・厨房機器の特徴ガス回転窯の取り扱いについて

### おすすめの動画



日頃食べている学校給食のパン・ごはんができるまでの動画です。コロナ渦で黙食されている給食時間等にご覧いただけるぴったりの動画です。



学校給食の厨房機器メーカー様による、厨房機器の特徴・ガス回転窯のお手入れについての講義動画です。調理員講習会や日頃の給食業務にお役立てください。



**実施日** 令和4年4月5日(火) 大阪赤十字会館 302・303 会議室

**対象者** 大阪府学校給食パン・炊飯指定工場の各工場の代表者、責任者

新しい年度を迎え、大阪府学校給食パン・炊飯指定工場の各工場の代表者、責任者を対象に感染予防対策を実施しながら、「令和3年度のクレーム発生状況等について」「HACCPに沿った衛生管理計画作成のポイントについて」の講習会を開催しました。本来なら指定工場巡回調査の結果を総評するのですが、4工場の調査を実施時点で新型コロナウイルス感染症の感染が拡大したため、残りの工場調査は延期としました。なお、感染症の感染状況を見て、実施が可能と判断した時点で、引き続き再開する予定です。

### 令和3年度のクレーム発生状況について

異物の発生件数や種類別に表やグラフで分類し、どのようなものが増加、減少しているかを説明

#### ●クレーム事故事案を減少するために…

- ・再発防止対策を徹底、確認し、同じことを繰り返さないようにすること。
- ・常々実施している製造ラインの清掃や使用前の確認、検品の重要性を再度確認すること。
- ・クレーム事案について関係従業員などに周知する。
- ・従業員の衛生教育の重要性
- ・企業としてのコンプライアンスの遵守



事務連絡会の様子

### HACCPに沿った衛生管理計画作成のポイントについて

パン・炊飯指定工場については、「大阪版食の安全安心認証制度」の認証を受けており、一定レベルのHACCPによる衛生管理計画、手順書、点検表の書類作成が実施されておりました。

#### 主なポイント

- ・HACCP チームを編成し、定期的にPDCAサイクル「Plan(計画)→Do(実行)→Check(評価)→Action(改善)」という流れを繰り返し行う。
- ・実際に従業員が衛生管理計画、手順書のとおりを実施、運用できているか。
- ・従業員一人一人が製造、清掃などを各工場のルールに従って実施しているか。
- ・自社の工場に沿った衛生管理計画を定めているか。
- ・自社でどの箇所に危害要因があるのか。
- ・従業員に周知をできているか。

#### 衛生管理計画作成のポイント

工場ごとに「施設」「設備」「製造工程」「人」が様々

自社の工場に沿った「衛生管理計画」を定めること。

スクリーンによる説明

### その他

指定工場の衛生レベルがより一層向上するように、参考資料を元に掃除用具の見直しや、交換頻度について説明しました。掃除道具のブラシ・たわし・ほうきの使用法や取り扱い方法についてやドアやシャッターの隙間の防虫侵入対策などを、スクリーンに例を挙げて助言しました。

今後は更に衛生管理のレベルをあげるため、工場への巡回調査が実施可能と判断した時点で、当給食会が工場を調査し、従来からあった衛生管理の項目確認、自社工場における危害要因の分析、必要な手順書の作成、従来からあった点検表などを確認します。



## ■大阪府学校給食用牛乳の製造工程及び安全性の確認について

当給食会が、大阪府内の児童・生徒の皆様にお届けしている学校給食用牛乳は、大阪府（6工場）、兵庫県（2工場）、京都府（1工場）、滋賀県（1工場）にある計10工場で製造しています。

年に1回、全工場に立ち入り、工場の衛生状態や品質の確保状況、原乳産地などを確認しております。例年各市町村教育委員会の学校給食関係者並びに学校の先生方に同行のご案内をしておりましたが、コロナ禍により出来ませんので、今回は紙面にて説明します。

### ●牛乳の規格基準

そもそも牛乳は、厚生労働省が定める乳等省令（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令）で成分規格、製造及び保存方法等の基準が厳しく定められており、製造に当たっては牛から搾った乳（生乳）を衛生的な施設（工場）に運び、何物も加えず引かず一定の条件で殺菌して容器に充填することが求められます。

成分規格は右表のとおりですが、当給食会ではさらに良質な牛乳をお届けするために無脂乳固形分を8.2%以上、乳脂肪分を3.4%以上と定め、年1回全ての牛乳工場の牛乳を集め、検査機関で基準を満たしているか検査し、その結果をホームページで公開しています。

項目	乳等省令の成分規格
無脂乳固形分	8.0%以上
乳脂肪分	3.0%以上
比重	1.028以上
酸度	0.18%以下
細菌数	50,000以下
大腸菌群	陰性

### ●牛乳の製造工程

- ①生乳はタンクローリーにより、酪農家から牛乳工場へ運ばれ、検査を行い、問題がないことを確認して受け入れます。
- ②合格した原乳は、10度以下で保存された状態で一旦ストレージタンク（一時保管タンク）に送られます。
- ③ストレージタンクで保管された生乳は、パイプラインでクラリファイアー（遠心分離機）に送られ小さなごみを分離して除去します。（その後にも隙間0.2mm以下の篩も通します）
- ④ごみなどを除去した生乳は、ホモジナイザー（均質機）で脂肪分を一定の大きさに均質化します。  
（この工程がない場合は、脂肪分が分離してクリームが浮いてきます。）
- ⑤牛乳に含まれる有害な微生物を殺菌機で死滅させます。
- ⑥紙パックに充填し、冷蔵庫（10℃以下）で保管します。
- ⑦製造直後の製品を抜き取り、微生物検査などを行い、翌日合格していることを確認した後にお届けしております。



ストレージタンク



クラリファイアー



ホモジナイザー



殺菌機

### ●牛乳の殺菌

保持式により摂氏63℃30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌することと規定されています。

8工場では、大型殺菌器により連続的に、120～130℃で2～3秒間、加熱殺菌する方法をとっています。2工場では85℃15分間殺菌釜に保持し加熱殺菌しています。

いずれも基準に合った殺菌方法であり、検査結果も問題ありませんでした。

また、去年12月に供給しました、いかるが乳業(株)製造の牛乳にアルカリ洗浄剤が混入しました件については、関係者の皆様には大変ご迷惑をおかけしましたこと深くお詫び申し上げます。

今後は、毎年実施しております牛乳工場巡回調査において、各工場が適切にHACCPによる衛生管理がなされているかを確認し、安全で安心な牛乳の供給に努めて参ります。



## 令和4年度行事予定

### 巡回調査等

牛乳工場巡回調査  
製粉工場巡回調査 (パン用小麦粉) } 年間通じて実施  
パン・炊飯指定工場巡回調査 }  
精米工場立入調査 } 新米の切り替わり後に実施



### 献立講習会

日時 令和5年2月3日(金)  
会場 大阪ガスハグミュージアム  
内容 「大量調理用の厨房機器を使用しての調理実習」



### 新米試食会

日時 令和4年10月中旬  
場所 大阪赤十字会館 3階 301会議室



## おおさか学校給食献立コンテストとフォトコンテストの表彰式及び食育講演会・物資展示会

日時 令和4年12月23日(金)  
会場 ホテルアウーナ大阪

#### ○大阪学校給食献立コンテスト

テーマ こんな給食たべたいなあ!『おいしくたべよう!大阪産(もん)や地場産物』  
(いろいろな大阪産(もん)の食材を使った献立を考えてください。)

応募資格 大阪府内の小学校(5年生、6年生)、支援学校小学部(5年生、6年生)

#### ○フォトコンテスト

テーマ こんな朝食たべたいなあ!『我家のホリデイモーニング』  
(朝食にふさわしい栄養バランスのとれた献立を考えてください。)

応募資格 大阪府内の中学生(支援学校等を含む)

#### ○食育講演会

講師 未定

演題 未定

#### ○物資展示会



令和3年度  
受賞作品



令和3年度受賞作品

※新型コロナウイルス感染症等の影響により、上記予定が変更になる場合もありますのでご了承ください。  
最新の情報については、随時ホームページにてお知らせさせていただきますのでそちらをご覧ください。

### 大阪府学校栄養士協議会

### ＊リレートーク NO.8 ＊



大阪府立生野支援学校  
指導栄養教諭 寺中 純子

久しぶりの学校現場で不安いっぱいの私を、子どもたちが元気いっぱいの笑顔で受け入れてくれた3年前。安全でおいしい給食作りをモットーに日々奮闘しています。自校献立のメリットを最大限に活用し、校内で育てた野菜を給食に使用したり、授業で子どもたちが考えた献立などを積極的に取り入れるなどしています。コロナ渦の中、えんどう豆のさやむきなどの給食室の手伝いも一時中止していましたが、感染対策をしたうえで今は再開しています。コロナ渦で出来なくなったこともありますが、反対に校内放送やポスター、ICTなど形を変えて子どもたちが参加できる取組を日々模索し実践しているところです。

府立支援学校間での繋がりはありますが、他市町村の先生方と繋ぐことが出来るのは大阪府学校栄養士協議会の強みです。少数職種にしか分からない悩みを、情報交換や共有をすることで解決の糸口が見える場としても活用させていただいています。これからも自分自身のスキルアップのため自己研鑽に努めていきたいと思ひます。

次は、堺市の指導栄養教諭 伊藤浩美さんにバトンを繋ぎます。





# 食育・安全衛生教材の貸出のご案内



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、展示会等で是非ご利用ください。お問合せは、総務食育推進課まで ☎ 06-6942-3840

**貸出対象：**大阪府内の各市町村教育委員会、学校給食実施各国・府・私立・市町村立学校、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当と認めるものとします。

**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。

**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。

**搬送費用：**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。

## 《貸出の流れ》

- ①貸出希望の教材をお選びください。大阪府学校給食会ホームページ (<https://www.oskz.com/>) →食育教材等貸出をクリックしていただきますと、すべて写真付きでご覧いただけます。
- ②お電話で、希望教材の予約状況を確認いただき、仮予約をお取りください。仮予約がとれましたら、借用書に必要事項を記入し、FAXにてご予約ください。  
借用書は大阪府学校給食会ホームページ⇒食育教材等貸出⇒事業説明・要項・借用書・使用報告書はこちらをクリックしていただきますと、用紙をダウンロードできます。
- ③ご希望日に、エコ配または郵送にて教材が届きますのでご利用ください。教材と一緒に返却用伝票、受領書(検査機器のみ)、使用報告書をお送りします。  
★パネル等をご希望の場合は、給食会まで取りに来て頂けるようご協力をお願いします。
- ④返却日になりましたら、教材の発送をお願いします。教材の返却には同封の返却用伝票等をご利用ください。また、使用報告書の提出も一緒をお願いします。

大阪府学校給食会  
ホームページ



## 書籍



衛生管理 調理技術 Q&A



子どものための味覚教育

「食育教材等貸出一覧表」  
(DVD・書籍・フードモデル・検査機器等)

QRコードを読み込んでいただくと、貸出教材の一覧表が確認できます。

## 授業作りセット

★令和3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。

### ◆河内長野市グループ作成

道徳科 小学1年生 「にっぽんのおかし」(日本文教出版)



### ◆吹田市グループ作成

国語科 小学2年生 季節の言葉「冬がいっぱい」(光村図書出版)



(公財)大阪府学校給食会



(公財)大阪府学校給食会



- ・板書に貼る教材 (イラストや文字、グラフ等)
- ・実際に授業を行った映像を収めたDVD
- ・指導案
- ・細案
- ・ワークシート
- ・板書写真



## ■ 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ます。

		区分	項目	検査基準	検査回数	R3 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		プラベンダーテスト（製パン適正検査）	学校給食用小麦粉プラベンダーテスト実施要領	年1回	6月
	安全		残留農薬13項目+カビ毒1項目	食品衛生法等	年1回	6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）	学校給食用精米品質規格規定	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	6月・12月
	玄米・精米	品質	DNA鑑定	学校給食用米穀検定実施要領	年2回	6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	弁当・総菜衛生規範等	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	
	玄米	安全	鉛・ヒ素	学校給食用精米品質規格規定	年2回	6月・12月
	玄米	安全	残留農薬	食品衛生法等	年1回	11月
玄米・精米	安全	放射性物質	食品衛生法等	供給までに1回	11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	7月
	安全		一般細菌数・大腸菌数	食品衛生法等	年1回	7月
一般物資	冷凍食品	安全	一般生菌数・E.Coli・大腸菌群・O157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	食品衛生法等		
	缶詰製品	安全	重金属・ヒ素・スズ	食品衛生法等		
	喫食前無加熱製品	安全	一般生菌数・大腸菌群・サルモレラ菌	食品衛生法等		
	乳製品	安全	大腸菌群・O-157・リステリア	乳等省令等		
	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・サルモレラ菌・E.Coli	食品衛生法等		
	魚肉加工食品	安全	ヒスタミン	大阪府学校給食用物資検査基準		

## ■ 令和4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	坂元 和恵
	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	事務職	吉川 舞
	豊中市教育委員会	栄養士	西田 晴香
	池田市立学校給食センター	栄養士(主事)	高田 紗綾
	池田市立学校給食センター	栄養士(主事)	大山 良恵
	箕面市教育委員会	一般職員	山口 真裕子
	能勢町立能勢ささゆり学園	栄養教諭	阪口 真菜
	豊能町立光風台小学校	栄養教諭	南 佑花
三島地区	吹田市教育委員会	主査(管理栄養士)	杉村 知佐子
	吹田市教育委員会	主任(管理栄養士)	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	淡路 友香子
	茨木市教育委員会	栄養士	長谷川 由実
	摂津市教育委員会	栄養士	茨木 美咲
	島本町立第三小学校	臨時技師	和泉 舞美
北河内地区	守口市教育委員会	主査	田口 麻衣子
	枚方市教育委員会	管理栄養士	生藤 純玲
	寝屋川市教育委員会	管理栄養士	小嶋 智恵
	大東市教育委員会	主査(管理栄養士)	塩見 恭子
	大東市教育委員会	技術職員(管理栄養士)	小川 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
	交野市立学校給食センター	栄養教諭	笹山 歩暉
	中河内地区	公益財団法人東大阪市学校給食会	事務長
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	臨時技師	大嶋 育恵
	松原市立河合小学校	栄養教諭	永橋 あや
	羽曳野市立学校給食センター	臨時技師	長尾 豊
	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	栄養士	東尾 友香利
	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	栄養教諭	真鍋 知穂
	河南町立学校給食センター	栄養教諭	池田 かつる
	千早赤阪村立学校給食センター	栄養教諭	阪本 恵津子
	堺市教育委員会	技術職員	中西 実花
泉北地区	公益財団法人堺市学校給食協会	主査	浪越 俊恵
	和泉市立国府小学校	栄養教諭	土屋 裕紀
	高石市立東羽衣小学校	臨時技師	三溝 裕子
	泉大津市教育委員会	係長	倭 倫子
	忠岡町立忠岡小学校	栄養教諭	黒木 聡子
	岸和田市教育委員会	管理栄養士	広川 理恵
泉南地区	貝塚市教育委員会	副主査	西村 友理子
	泉佐野市立学校給食センター	市管理栄養士	高石 美由紀
	泉佐野市立中学校給食センター	市管理栄養士	松田 聡美
	泉南市立学校給食センター	臨時技師	角野 由佳
	泉南市立学校給食センター	臨時技師	上林 葵
	熊取町教育委員会	副主査	松尾 祐樹
	田尻町立中学校	栄養教諭	市政 雅美
	阪南市立学校給食センター	栄養士	岸川 麻衣
	岬町立多奈川小学校	栄養教諭	佐鞆 亜季
	府立学校	大阪府立東大阪支援学校	栄養教諭



## ■ 公益財団法人大阪府学校給食会の組織（令和4年 7月現在）

### ■ 役員等

役職名	氏名	所属
理事長	富本 正昭	大阪府町村教育長会会長 忠岡町教育委員会教育長
常務理事	上野 智	公益財団法人大阪府学校給食会
理事	大下 達哉	大阪府都市教育長協議会代表 岸和田市教育委員会教育長
理事	高橋美代子	元松原市栄養教諭・食生活改善推進員 内閣府食品安全委員会食品安全モニター
理事	染矢 美抄	大阪府教育庁教育振興室保健体育課長
監事	宮井 秀明	BTJ 税理士法人代表社員 同志社大学・大学院 職託講師
監事	安井 好美	元大阪府枚方市公立学校栄養教諭

役職名	氏名
事務局長	荒木 正人
事務局参与	中井 正二

### ■ 総務食育推進課 TEL06-6942-3840 FAX06-6942-4777

役職名	氏名	事務分担
課長	荒木 正人	総括
参事	河村 慎介	総務経理担当
主査	吉留 慶子	
副主査	丸山菜穂子	
参事	瀧本 悦子	食育推進担当
副主査	早川 沙織	
主事	北野 若菜	

### ■ 評議員

役職名	氏名	所属
評議員	井上 修身	元堺市小学校校長
評議員	植田 政栄	元藤井寺市教育委員会 大阪青山大学非常勤講師
評議員	吉田 智子	元高槻市教育委員会
評議員	徳田 照巨	元大阪市栄養教諭 大手前大学非常勤講師
評議員	菅波 賢二	有限会社 登美屋
評議員	新井 光淑	大阪市 PTA 協議会元副会長
評議員	浦辻 利宏	公益財団法人 奈良県学校給食会 元常務理事

### ■ 物資企画課 業務担当 TEL06-6942-3838 安全担当 FAX06-6942-0400

役職名	氏名	事務分担
課長	植木 隆光	総括
参事	中村 聡	安全衛生担当
総括主査	川口 康司	業務担当
副主査	高相 順子	
主事	北村 英也	
副主査	山田 孝次	安全衛生担当
主事	森山 巧也	
主査	奥田 豊	課内事務
副主査	小橋口圭彦	
非常勤職員	横手万紀子	

## ■ 夏場における「お米の保管」について

### ① お米は乾物の仲間？

いいえ。お米は野菜と同じ「**生鮮食品**」なので、賞味期限の記載はありません。

しかし、お米は精米してから徐々に劣化が進み味が落ちていくので、お届け後は早めに食べきることをお勧めしています。

給食会ではおいしいご飯を食べていただくため、**精米後1週間以内**の精米を毎週お届けしています。

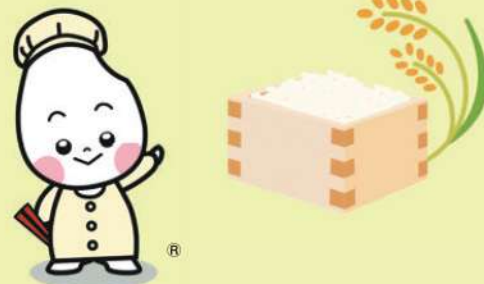
### ② お米の袋は密封されている？

いいえ。お米の袋には小さな穴が開いており、保管する場所が濡れていると、中のお米も濡れてしまうことがあるため、乾いた場所での保管をお願いします。また、においも移りやすいので、強いにおいのあるものを近くに置かないでください。

### ③ お米の保管期間の目安は？

精米してからの保管期間の目安は、季節により異なります。季節による目安はありますが、早めに食べきってください。

春	： 1か月程度
梅雨時期～夏	： 2～3週間程度
秋～冬	： 2カ月程度



### ④ お米を夏場に保管する場合の注意点

夏場の室温は、高温・高湿度の条件下となります。この環境で、夏休み期間など長期間お米を保管することにより、虫が発生したり、カビが発生した事案がありますので、**冷蔵庫**や**低温保管庫**などでの保管をご検討ください。

ただし、冷蔵庫内では、冷風が直接当たる場所に置くと結露の原因となりますので、避けてください。

また、夏休み期間終了後に使用する時は、冷えたお米を室温に出したままにしないようご注意ください。

結露することにより、カビが発生することがあります。

### ⑤ 夏休み後、お米の変色を見つけたら

夏休みを越して保管したお米が、全体的に黒っぽくなっている、水を入れたら水が黒くなったなどの状態が見られましたら**カビ**が発生している可能性があります。そのお米は食べずに、精米日が新しいお米を使用してください。



## ■ 府内地場産物を使用した学校給食のご紹介(泉南市)

大阪府泉南市産の農林水産物及び関連する加工品を使用し、学校給食に提供しました。

※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。

令和4年4月19日 中学校給食

- ・コッペパン
- ・コーヒー牛乳
- ・**キャベツ入りミンチカツ**
- ・アスパラとじゃがいものソテー
- ・チリピーズ



令和4年5月18日 小学校給食

- ・ご飯 ・牛乳
- ・しらたまだんごじる
- ・**あげぎょうざ**
- ・あおののびたし
- ・あじつけのり



令和4年5月19日 小学校給食

- ・コッペパン ・牛乳
- ・コンソメスープ
- ・**オニオンオムレツ**
- ・わふうスパゲティ
- ・チョコクリーム



☆令和4年度初登場☆  
オニオンオムレツ

(原材料)

鶏卵、玉ねぎ、砂糖、タピオカ  
でん粉、穀物酢、食塩、精製  
ラード、こしょう、なたね油



### 共同開発商品

- ①キャベツ入りミンチカツ…泉南市産のキャベツを使用
- ②あげぎょうざ……………泉南市産のキャベツを使用
- ③オニオンオムレツ……………泉南市産の玉ねぎを使用

(お問い合わせ先)

大阪府学校給食会  
物資企画課 TEL 06-6942-3838

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ください。

農林水産省  
ホームページ

## うちの郷土料理 ～次世代に伝えたい大切な味～



農林水産省では、第4次食育推進基本計画(令和3年3月食育推進会議決定)を踏まえ、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食文化」について、次世代に継承していくことを目的に、2019年度より「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」で情報発信しています。新たに2022年4月に、大阪府の内容が充実し、その中の数点に大阪府学校給食会発行の「おおさかの郷土料理集～行事食と食文化の伝承～」より抜粋し掲載されました。全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化、郷土料理のいわれ、歴史やレシピ等が詳しく記載されています。食育推進にご活用ください。



蓮根餅



半助豆腐



船湯汁



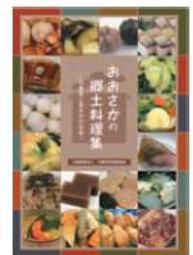
若ごぼうの炒め煮



あかねこ



くるみもち



### 編集後記

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有難うございました。給食だよりを通して、少しでも学校給食に役立つ情報を発信することができればと思っております。今後とも給食だよりについてのご意見・ご感想をお待ちしておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

今年度も、献立コンテストとフォトコンテストを開催いたします。

多くの児童・生徒からのご応募をお待ちしています。



### 【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 06-6942-3840 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。」