

# 学校給食だより

おおさかの

## 給食

～広げよう 食育の輪～



パンタン



田尻町立中学校



コメタン®



## 子どもたちの健やかな成長に資する学校給食

公益財団法人大阪府学校給食会  
理事長 富本 正昭  
(忠岡町教育長)

このたび大阪府学校給食会理事長に就任いたしました。日ごろから当給食会の事業に関しましてご理解いただき誠にありがとうございます。大阪の子どもたちの為、学校給食の普及充実に尽力してまいりますので関係者皆様のご支援・ご協力をよろしくお願いいたします。

令和元年から続くコロナ禍への対応や世界情勢による食料品価格の高騰など、現在の学校給食を取り巻く環境は非常に厳しいものとなっております。このような状況の中でも安全で、おいしく、楽しい学校給食が実施できているのは学校給食現場の関係職員を始めとする実にご多くの方々のご尽力によるものと考えております。私ども学校給食会は、そのような皆様方を縁の下から支える立場で、「安全・安心で良質な学校給食用物資の安定供給」という重要な役割を担っております。また、食育基本法の制定により国や大阪府が進める食育推進計画に基づき学校給食は食育推進上の生きた教材として大きな役割を担っております。これに伴い地場産物食品の活用、郷土料理の伝承等、給食関係者が果たすべき役割も多岐に渡っております。当給食会といたしましては食育推進の支援に重点を置いた事業を計画・実施することにより皆様方

のお役に立つことが、果たすべき大切な役割の一つであると考えております。

当給食会は経営ビジョンに「わたしたちは、未来を担う子ども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。」を掲げております。

このビジョンを達成する為には学校給食に携わる全ての皆様方と連携を図りながら当給食会の役割・責任をしっかりと果たして行くことが何よりも重要であると考えております。引き続きご支援・ご協力を賜りますようお願いを申し上げます。

### 目次

- 挨拶 ..... 1
- 食の教育だより「田尻町立中学校」..... 2～4
- ソテードオニオンの工場視察・バケツ稲作りもみ種配布・行事予定 ... 5
- 第76回大阪府学校給食大会 ..... 6～7
- 食育推進支援セミナー ..... 7
- 大阪府学校給食用物資運営委員会・大阪府学校給食展示・試食会報告 ... 8
- 新規採用栄養教諭の紹介 ..... 9～11
- 大阪府学校栄養士協議会リレートーク ..... 11
- 令和3年度献立コンテストの受賞献立の実施・なにわの郷土料理 ... 12

健康長寿をめざす

8000人の大家族 田尻町の食育

# 食の教育 だより

田尻町立中学校 栄養教諭 市政 雅美

## 田尻町の食育

田尻町は、関西国際空港の対岸にある人口8000人の小さな町です。保育所・幼稚園・小学校・中学校が、各々1つずつあります。全世代が健やかに心豊かに生活できる町をめざした「健康たじり保健計画」が策定されています。行政から健康課の管理栄養士、こども課の栄養士、そして、学校給食管轄から栄養教諭の3人で、定期的に連絡会議を行っています。会議では、田尻町8000人の大家族の健康長寿を目指して、健康課題の共有や情報交換を行い、効果的な食育推進となるようにしています。町ぐるみの食育を紹介いたします。



健康たじり保健計画

## 田尻町オリジナル健幸レシピ

行政での健康指導、保育園・幼稚園での給食、そして学校給食で、共通の田尻町オリジナル健幸レシピがあります。町の健康イベントに合わせて、保育園、幼稚園、小学校と中学校の学校給食もオリジナル健幸レシピ料理を給食に出して、町全体へ健康啓発を行うなど、連携した取り組みを行っています。伝えたいメッセージが詰まった給食メニューであふれています。



食育担当者会議

## ゆうやけごはん

田尻町から見える夕陽は、日本の夕陽100選にも選ばれており、とてもきれいです。そんな素敵な町に愛着を感じてほしいことをねらいとした料理です。中身は、にんじんのすりおろしがたっぷり入っているメニューです。給食でも人気です。

### 材料 (児童1人分)

α化米	55g	油揚げ	5g
α化もち米	10g	淡口醤油	6g
鶏肉	10g	みりん	2g
たけのこ	8g	だし汁	110g
にんじん	25g		

### 作り方

- ①たけのこ短冊切り。  
にんじんは、すりおろす。
- ②だし汁を煮立て、鶏肉・野菜・油揚げを煮て、調味料を加える。
- ③α化米・もち米を加え、蒸らす。



田尻町の夕焼け



ゆうやけごはん

## たじりのまごわやさしいよ

毎月学校給食に登場するひじきの煮物です。日頃から意識して食べてほしい「まごわやさしい」食材を学ぶためのメニューです。「たじり」は、「他の人も、自分も両方大切に作る」という人権メッセージがこめられています。田尻町の健幸レシピに認定されています。



田尻町の健幸レシピ

### 材料 (児童1人分)

干ひじき	3g	干椎茸	0.3g
鶏肉	4g	白ごま	0.5g
にんじん	2g	砂糖	2.7g
ごま油	0.5g	みりん	1.7g
大豆水煮	7g	濃口醤油	2.8g
ちくわ	7g	だし汁	11g
つきこん	7g		

### 作り方

- ①干ひじき、干しいたけは戻して千切りにする。
- ②にんじんは千切り、ちくわは半月切りにする。
- ③ごま油で、鶏肉、ひじき、野菜などを炒め、だし汁、調味料を加え煮含める。



## たじりっちカレー

田尻町の健幸レシピに認定されているカレーを学校給食にも登場させています。



田尻町では、  
里芋、たまねぎ、  
たこがとれます。

### 材料 (児童1人分)

豚肉	20g	ソテードオニオン	20g
土生姜	0.5g	にんじん	20g
にんにく	0.3g	里芋	40g
油	0.4g	たこ(カット品)	10g
塩	0.1g	鶏ガラスープ	110g
こしょう	0.02g	カレールウ	19g
たまねぎ	30g	すりおろしりんご	6g

### 作り方

- ①にんにく、土生姜は、みじん切りにする。
- ②たまねぎはくし切り、にんじんは、いちちょう切り、里芋は、一口大に切る。
- ③油を熱し、豚肉、①を炒め、たまねぎ、にんじんを加えさらに炒める。
- ④スープを加え煮込み、里芋、たこを加える。
- ⑤すりおろしりんご、ソテードオニオン、ルウを加え、煮込んで仕上げる。

## 生徒考案レシピ

まめまめトリッピー



タンタンスープ



フォー



泉州野菜のキーマカレー



ポトフみたいなオニオンスープ



中学2年生の家庭科の授業の一環で、給食メニューを考案しました。地元野菜が入っていたり、健康ポイント、国際理解など、どのメニューにも、伝えたい思いがあります。楽しいネーミングにしてみることも楽しみの一つで、興味関心を引く給食メニューとなっています。

## 町ぐるみで教科等における食に関する指導

### 地域探求プログラム 田尻町にできるSDGs

昨年度の中学2年生から総合的な学習の時間に取り組んでいます。SDGsの目標を身近な町内で何ができるのか、行政を巻き込んで活動しています。SDGsの考えを広める方法の一つとして、考案したレシピを学校給食に登場させる予定です。



田尻町の行政と連携活動



行政の方にプレゼン



町の教育センターで協議

## 中学校の食育より

### 中学校 運動クラブへの食事指導

夏休みに運動部の生徒への食事指導を行っています。

熱中症の予防として、「身体の中で何がおこっているのか」「体温維持のしくみ」「脱水の見極め方」などを指導しています。熱中症予防の視点だけでなく、いかにパフォーマンスをおとさないかも重要です。元気に部活動を行い、充実した学校生活をおくってほしいと思っています。

食からパフォーマンスをサポート!

熱中症の予防



テニス部指導の様子

### 中学校親子料理教室

夏休みに、個別指導の一環として、少人数親子料理教室を行いました。少ない人数で数回実施する方法をとりました。学校の学習園で枝豆を収穫し、それをかき揚げにしたもの。そして、簡単にできる手作り豚まんを作ってみました。

実施してみると、料理を作る体験活動から、交流が生まれ、食べることで和み、笑顔があふれました。改めて、体験活動、実習活動の大切さを感じました。



#### 超かんたん豚まんに挑戦!

材料 (5個分)		
皮	A 薄力粉	270g
	砂糖	大さじ 3
	ベーキングパウダー	12g
	ぬるま湯	150ml
具	豚ミンチ	150g
	しいたけ	2枚~2枚半
	白ねぎ	1.5cm位
	醤油	大さじ 1杯半
	砂糖	小さじ 1杯半
	ごま油	小さじ 1杯半
	片栗粉	小さじ 1杯半

#### 皮の作り方

- ① Aの材料が入ったビニール袋のチャックを閉めて振りながらよく混ぜる
- ② ぬるま湯を3回に分けて少しずつ加えながらしっかりこねる
- ③ 小麦粉を手に付けて②を5等分に丸め、まな板シートの上に乗置く

#### 具の作り方

- ① 豚ミンチの入ったビニール袋に、しいたけと白ネギのみじん切り、Bを全て入れて、袋の口から中身が飛び出さないように口を押さえて袋の中よくこねる
- ② 袋の中身をお皿の上に取り出し、5等分する

#### 豚まんの作り方

- ① 丸めておいた皮を1.5cmくらいに伸ばし、具を囲んで口をしっかりと閉じる
- ② クッキングペーパーの上のせて蒸し器で15分蒸す

豚まんを蒸している間にアيسクリューン作りを済ませ!

超かんたん豚まんのレシピ

### 田尻町 学校給食 HP

日々の学校給食の様子や、給食写真を毎日HPに公開しています。レシピの紹介なども行っており、様子がよくわかると好評です。このHPは、田尻町立保育所・幼稚園・小学校・中学校そして学校給食の合同HPとなっています。田尻町は、8000人の大家族が織りなす地域と共にある保幼小中一貫校をめざしています。学校給食もその一助となっています。



HP QRコードです。ぜひ、ご覧ください。

学校給食 中学2年生が考えたメニュー 泉州ならではのメニューです。



#### 学校給食 衛生管理の紹介(3)

7月7日 学校給食は、牛乳、米粉パン、ハンバーグ、ポイロコールスロー、野菜のクリームスープ、セタデザートでした。  
〔写真は曲害不良のため、本日は提供できません。申し訳ございません。〕  
ソテードオニオン入りのソースがかかったハンバーグ、人気の米粉パン、今日も充実給食の給食でした。

学校給食の衛生管理の紹介を少しします。2枚の写真を紹介しましょう。

1つは、できあがったハンバーグをクラスの食卓に載せているところです。調理員さんは、マスクをつけて、長もちも着いがかぶせてしまう調理用帽子をつけた上から白衣を着て、その上から、作業ごとに色分けされたエプロンを着用して作業にあたっています。写真のように、ほとんど「目」しか出ていない状態で、食物運入等にも、細心の注意を払って調理作業をしています。最終段階の配食では、ビニール手袋を着用し、消毒した器具を用いて、ハンバーグを扱っています。

厳格的に衛生管理されてできあがった給食は、マスク、エプロン、三角巾(または帽子)を身につけて、手指を消毒した給食当番の生徒によって教室まで運ばれて、配膳しています。

給食場、そして教室、ともに安全に気をつけて給食をいただいています。



ホームページの一例

## ■ 新規商品 ソテードオニオンの工場視察

会社名	(有)都冷蔵
所在地	兵庫県洲本市五色町都志 28-1
視察日	令和4年6月15日(水)
視察者	給食会物資企画課 2名
取り扱い品	ソテードオニオンのみ製造販売
ソテー時期	淡路島産玉ねぎ 6-10月 北海道産玉ねぎ 9-5月

# 給食会だより

工場の外観



ソテードオニオンは今まで取り扱っていた冷凍から、令和4年度1学期よりレトルトに変更し販売を開始しましたので、製造・販売を行っている(有)都冷蔵の工場視察を行いました。

HACCP 認証を2021年に取得した新しい工場であり、衛生的な作業が行われていました。

品番	C750
商品名	ソテードオニオンスライス 50
商品形態	レトルト袋 1kg・常温保管
原材料	玉ねぎ(国産)・なたね油
製造工程	原料 → トリミング(検品コンベア上で目視異物除去) → 洗浄 → カット(2mm スライス) → 加熱 → 充填(目視異物確認) → 計量(レトルトパウチ) → 密封 → 加圧加熱殺菌 → 箱詰め → 保管 → 出荷



外装



HACCP 認証証明書



原料

トリミング

洗浄

カット

加熱

充填

レトルト機



## 令和4年度バケツ稲作りもみ種の配布

### 配布銘柄

- |              |             |
|--------------|-------------|
| ★青森県産 つがるロマン | ★香川県産 ヒノヒカリ |
| ★青森県産 まっしぐら  | ★香川県産 あきさかり |
| ★岩手県産 銀河のしずく | ★鳥取県産 きぬむすめ |
| ★滋賀県産 キヌヒカリ  |             |



米作りの体験を支援することにより、生産者の苦勞を知り、食に対する感謝の心を育てることを目的に、当給食会取り扱いの令和3年度産学校給食用銘柄米のもみ種を、申込希望があった学校116校の8,109名へ配布しました。この事業は、当給食会取り扱い米の精米業者及び産地の方(生産者)の協力を得て実施しておりますので、もみ種は大切に活用いただけると幸いです。秋の収穫へ向けて頑張ってくださいね!

## ■ 行事予定

### 食育講演会・一般物資展示会

開催日	令和4年12月23日(金)
会場	ホテルアウィーナ大阪
食育講演会講師	勝又 瞳 (かつまた ひとみ)



同会場にて献立コンテスト、フォトコンテストの最優秀者に表彰を実施し、一般物資の展示会も行う予定です。

講演内容 実践から学ぶ 個別指導で役立つ ジュニア期のスポーツ栄養学(予定)  
(講演終了後、質疑応答時間を設定する予定です)

講師プロフィール エームサービス株式会社 スポーツ&エンターテインメント事業部  
管理栄養士・公認スポーツ栄養士・食物アレルギー栄養士

寄宿制のアスリート養成校、トレーニング施設併設型宿泊施設内食堂、プロ野球チーム栄養業務等を経て、現在はプロサッカーチーム、実業団陸上部のサポートや食物アレルギー業務を担当。



## 第76回 大阪府学校給食大会

去る7月25日(月)に大阪府学校給食大会を大阪府中央公会堂で開催し、学校給食において功績のあった優良学校・団体・個人・功労者の表彰式を行いました。

永年にわたり学校給食の発展と充実にご尽力いただきましたことに感謝を申し上げます。

泉大津市立楠小学校  
校長 泉 秀樹 様



被表彰者代表 謝辞より

私たちは、それぞれの立場、それぞれの地域において微力ながら学校給食・食育の推進に携わって参りましたが、その活動が認められ、栄えある賞をいただきました。これまでご支援・ご協力を賜りました関係各位に心より感謝申し上げます。

さて、今、学校においては、生きた教材である学校給食を通じて、望ましい食習慣や食の自己管理能力の定着を図り、子どもたちの健全な生活の基盤とすることが極めて重要とされております。

本市におきましては、オーガニック食材を使用した「ときめき給食」を実施することで保護者や市民の食に対する意識向上や、本校におきましては栄養教諭を中心に、主体的になるように、オリジナルソング等による楽しく、工夫を凝らした食育の授業や取り組みを実践してまいりました。

アレルギー対応やコロナ禍の影響もある中、給食の安全・安心をめざし、私自身も日々給食当番の運搬の様子を見守る中、そこに関わる全ての方々の連携と協力の必要性を強く感じております。

本日の受賞を機に、これまでも増して、栄養教諭、学校給食調理員、教職員の連携・協力を深めながら、子どもたちの健康な食生活を築くため、家庭や地域とも連携し、学校給食・食育の推進に努力してまいりたいと思います。

公立大学法人  
福島県立医科大学  
教授 倉澤 茂樹 様



平成27年度より、食育推進支援セミナー講師『児童・生徒の食に関する課題の対処方法』

受賞にあたって

作業療法士である私にとって「食」は大切なテーマです。大阪府学校給食会さまからお誘いを受け、研修会の講師を拝命しました。栄養教諭・栄養職員の方々との出会いは非常に刺激的で、多くの学びがございました。栄誉あるこの表彰を心の支えとして、今後も子どもたちの「食」を育んでいきたいと思っております。誠に有難うございました。



## 令和4年度 大阪府学校給食 表彰者名簿

### 優良学校(5校)

(敬称略)

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立鯉江小学校	森元 貴子
	大阪市立田川小学校	苫 敦朗
	大阪市立豊崎本庄小学校	西浦 博久
豊能	池田市立ほそごう学園	荒河 隆文
泉北	泉大津市立楠小学校	泉 秀樹

### 学校給食関係者(2団体・1個人)

区分	団体名	氏名
大阪市PTA協議会 推薦	大阪市立東中本小学校 PTA 代表者	小谷 恵美
公益財団法人 大阪府学校給食会 推薦(団体)	ウエダパン株式会社 代表者	上田 雄彦
公益財団法人 大阪府学校給食会 推薦(個人)	公立大学法人 福島県立医科大学 教授	倉澤 茂樹

### 功労者

#### (1) 学校教職員・教育委員会事務局の部(10名)

地区名	所属名	氏名
府立	大阪府立生野支援学校	寺中 純子
大阪市	大阪市立加賀屋小学校	城谷 昌宏
	大阪市立真田山小学校	山崎 範子
	大阪市立北鶴橋小学校	志水 由香
	大阪市立田辺小学校	鈴木 満世
堺市	堺市立百舌鳥小学校	萬野 季代子
豊能	箕面市立第四中学校	長谷川 ちなつ
三島	吹田市立山手小学校	瀬崎 浩美
南河内	河内長野市立小山田小学校	車谷 幸子
泉南	貝塚市立中央小学校	田代 千尋

#### (2) 学校給食調理員の部(6名)

学校名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立開平小学校	土屋 洋子
	大阪市立北粉浜小学校	徳井 礼子
	大阪市立北田辺小学校	三田村 佳子
	大阪市立平野南小学校	松本 みゆき
	大阪市立千本小学校	渡辺 賀陽子
三島	高槻市立安岡寺小学校	木下 香奈子



大阪市PTA協議会推薦 優良団体の部を受賞して

いつも美味しい給食を作って下さる給食調理員さんに感謝しつつ、今後もPTAメンバーが中心となり、東成区食生活改善推進員協議会・給食調理員さんや区役所の栄養士のみなさんと積極的に意見交換を行い、給食の試食会や、親子クッキングを通して、学校給食の資質向上と、食育に尽力していきたいと思っております。



令和4年度食育推進支援セミナー(Web開催)

令和4年度は、新型コロナウイルス感染予防の観点から、当給食会ホームページのセミナー受講者専用ページにおいてオンライン研修で開催しております。全2回のうち、第1回目は夏季休業期間を含む6月20日～9月9日で配信を行いました。(なお、第2回目は10月4日～1月13日の配信を予定しております。)第1回目受講後におけるアンケートを一部紹介いたします。

(1) 児童・生徒の食に関する課題の対処方法について

講師 倉澤 茂樹 氏 (福島県立医科大学 教授)

申込受講者数 57校197名

●研修内容

- ・10人に1人?発達障がいの理解と支援
- ・場面緘黙など不安な子どもたちへの支援
- ・褒めて子どもを伸ばす&困った行動への対応を学ぶ



受講者アンケートより

- 今回の講義を受けて、これまでの生徒との関わり方を自分の中で振り返ることができました。「生徒を褒めて伸ばすこと」の意識はできていましたが、褒め方のパターンが少なかったり、結果を評価することが多かったりすることに改めて気づくことができました。これからは生徒一人ひとりに合った適切な褒め方を考えて、結果だけでなく、それまでの過程や努力にもしっかりと目を向けて、丁寧に褒め言葉をかけてあげようと思いました。
- 発達障がい、脳の障がいであること、それぞれの種類とその特性について、詳しく理解できました。それを理解した上で、どのように対応するとよいのかということがとてもわかりやすかったです。そのほかにも不安症、心の病気についても詳しく聞くことができ、とても勉強になりました。障がいを見守るのではなく、否定するのではなく、理解して乗り越えてどう援助するかが大事というお言葉がとても心に響きました。
- 所属している学校で支援が必要な児童のことを思うかべながら、お話を聞かせていただきました。あの行動はそのような理由だったのか!と気づくことができ、大変勉強になりました。

(2) 学校現場でいかす臨床心理学について

講師 畑中 千紘 氏 (京都大学 人と社会の未来研究院 特定准教授)

申込受講者数 53校79名

●研修内容

- ・子どものこころと大人のこころ
- ・食とこころの関係
- ・こころの変化はどう進む?
- ・現代の子どもの特徴:「いい子化」と「身体化」



受講者アンケートより

- こころが変化するタイミングは人それぞれで変化の仕方も違うので待つこと、一人一人しっかりみることが大切だと思いました。つい忙しい日々の中でなかなかできていなかったのが、今後は自分の視野を広げつつ、子どもたちの変化にも気づけるように見ていきたいと思いました。
- 子どもは未熟なのではなくて、違う存在、大人へのプロセスの様子がわかりやすくイメージできました。偏食などの指導も、心理面などの背景があるので、ゆっくり時間をかけていくことが大切だと思いました。とくに、現代の子どもの「いい子化」「身体化」はとても納得しました。自分もそうであると気づけました。

## ■ 第1回大阪府学校給食用物資運営委員会全体会

**日程** 令和4年7月5日(火) **場所** 大阪赤十字会館301会議室

新型コロナウイルス感染症予防のため、いつもより距離を取った座席の配置、マスク着用、手の消毒、体温測定など、基本的な感染防止対策を施した上で、昨年11月以来、久しぶりに物資運営委員会全体会を開催し、令和4年度物資運営委員会委員長及び副委員長を選任し、各小委員会委員を選出しました。

また、例年同様に今年度の委員会開催日程、令和4年度第2学期分の大阪府学校給食用一般物資の購入先、売渡予定価格等の審議を行い、全て承認いただきました。

後半では、令和4年度2学期以降の物資価格の動向についてというテーマで、築野食品工業(株)より「米油」、日清オイリオグループ(株)より「菜種油」、天狗缶詰(株)より「うずら卵」について説明を受けました。

### ▼全体会の様子



#### 【海外原料】 価格上昇のきっかけ(植物油全般)

- ・新興国(中国・インド)のコロナ禍からの一時的回復により穀物輸入量が大幅増
  - ・世界的なSDGs(脱化石燃料)推進によるバイオ燃料用としての植物油の需要増 → 食糧vsエネルギーが加速
  - ・植物油市場への投機的資金の流入
- ↓
- 海外こめ油メーカーにも波及



#### 養鶏農家をとりまく状況

##### ▶卵価に占める飼料代

うずら卵の場合、1個当たりの採算構造として飼料代が約70%を占めています。飼料は添加物を除いて全て輸入品となっており、ここ1年で昨年の2倍以上

##### ▶止まらない飼料の高騰

令和3年度 第4四半期(22年1~3月)に、3,000円以上/tと大幅な値上げとなったうずら農飼料価格でしたが、令和4年度 第1四半期(22年4~6月)に於いても約6,000円/t近い値上げとなりました。また、令和4年度 第2四半期も大幅な飼料の値上げが確実で、約10,000円以上/tの値上げとなる見込みです。

## ■ 大阪府学校給食展示・試食会報告

令和4年7月28日(木)に開催を予定しておりました学校給食展示・試食会については、大阪府新型コロナウイルス警戒信号が、前日に赤色信号になったため急遽中止となりました。

しかしながら、会場及び商品展示の準備はすでに終わっておりましたので、希望の方については十分に安全対策をした上で、お越しいただき、用意していたサンプルを配布させていただきました。

**会場** ホテルアウリーナ大阪4F「金剛」 **来場者** 97名 **参加業者** 23業者

### 来場者の声

- 第7波に対応しながらの方策で実施して頂き、有難うございました。栄養教諭や栄養士の配置が少ないので、なかなか業者さんに商品紹介を依頼することもできません。直接、商品を確認でき、業者さんにもお話を伺える貴重な機会を設けてくださったことに感謝申し上げます。今後ともよろしくお願い申し上げます。
- 商品確認できてよかったです。ありがとうございました。前半後半に分かれていて、試食分もなかったもので、ゆったりとして回れてよかった様に思います。
- 実際に業者さんから物資の説明を聞くことができたので、よかったです。予算のことやコロナのことなど、状況が変わると、使いたい物資も変わってくるので、やはり定期的に展示会をしていただけると有難いと思いました。ありがとうございました。
- 初めて知る商品が多く、献立作成の参考になりました。

### ▼会場内の様子





令和4年度は、大阪府で14名(大阪府10名・大阪市3名・堺市1名)の栄養教諭が採用されました。みなさんに今の思い、感想、抱負などを自由に書いていただきました。



**茨木市立春日小学校 大槻 安未**

4月から栄養教諭として採用され、4か月が経ちました。新しい学校で、初めは業務量の多さに驚き、わからないことも多く、大変で不安な日々でした。ですが、先輩栄養教諭の方や調理員さん、同僚等にたくさん教えていただき、無事1学期を終えることができました。

コロナ禍での給食指導は、全員が前を向いて静かに食べるという環境や、配膳方法などに悩む毎日でしたが、そんな中だからこそ安全・安心でおいしい給食を第一に考え、調理員さんと相談するようにしました。また、ハート型のにんじんを月に1回給食に入れるようにし、少しでもより給食を楽しく思ってもらえるよう

な取組みを行いました。給食を返却する際、給食場に立っていると、子どもたちが「今日の給食おいしかった！全部食べた！」「ハートのにんじんが入っていた！」など嬉しそうに伝えてくれる姿や、手を合わせて「ごちそうさまでした！」と調理員さんに伝える姿を見ると、とても嬉しい気持ちになります。

1学期は日々の給食管理に精一杯で食育の授業をすることができず、焦ることもありましたが、指導栄養教諭の方の「今は学んでため込む時期」という言葉を聞き、気持ちが落ち着きました。今はたくさん学び吸収し、安全・安心でおいしい給食の提供はもちろん、子どもたちに食の大切さを伝えることができるよう少しずつ食育の授業なども行っていきたいと思います。今後ともご指導のほどよろしくお願いたします。



**交野市学校給食センター 笹山 歩暉**

4月から学校統合により開校した、交野みらい小学校へ配属になり4か月が経ちました。給食センターの調理業務の民間委託も同時に始まり、何もかもが初めてで毎日不安だった4月当初と比べると、少しは成長できたのではないかと感じています。ありがたいことに、所属校の先生方も、給食センターの職員の方もいつも優しく教えて下さり、恵まれた環境で働けていることに日々感謝しています。

給食時間に学校に行かず、子どもたちや先生方から給食の味の感想や、配膳時の悩みをご相談いただいたときにとてもやりがいを感じます。給食が子どもたちや先生方にとって、つい話題にし

たくなるような安全でおいしい給食が提供できるように、努力したいです。

今、力を入れて取り組んでいることは、給食センターからの情報発信です。タブレットを活用した食育を実践している先輩栄養教諭の方の取り組みを聞いて、実践に向けて試行錯誤を重ねています。一学期は、交野市のブランド野菜である「交野ルビー」というじゃがいもを子どもたちに知ってもらおうと、動画や資料の作成を行いました。栄養教諭がいる学校も、いない学校も同じように食べることの楽しさや、地域の食の魅力を実感できるように、先生方や先輩栄養教諭の方と協力しながら取り組んでいきたいです。

子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供できるように、いろいろな方と協力しながら取り組んでいきます。



**高石市立高陽小学校 細見 千穂**

4月より高石市立高陽小学校に栄養教諭として着任しました。今まで別の市町村で3年間学校現場を経験しましたが、市町村が変わると献立作成の方法や給食施設や学校給食衛生マニュアルなども違い、勉強の毎日です。分からないことも多いですが、高陽小学校の先生方、高石市の他の栄養教諭の先生方など多くの人に支えられながら、安全安心な給食づくり、食に関する指導を進められています。現在は、栄養教諭として、子どもと関わりをもつことで、高陽小学校の子どもたちに合った授業づくりをしています。

献立作成を行う上で、給食室に入り、高石市の給食について知り、現場の調理員さんからも学ぶことを心がけています。また、毎月食育コーナーとして掲示板で旬の野菜の花クイズや毎日の給食や毎月テーマを決めた掲示をしています。「これ知ってる！」「今日の給食楽しみ！」「昨日の給食もおいしかった！」などの言葉を笑顔で伝えてくれるので、「もっと食について知ってほしいな、みんなが元気に過ごせるような給食作ぞ！」と力をもらっています。「食は子どもの夢や未来をつくる」私の尊敬する栄養教諭の先生の言葉を日々大切に、これからを担う子どもたちが健やかに成長できるよう、精一杯頑張りますので、ご指導よろしくお願いたします。



**堺市立浜寺中学校 片田 奈津美**

ずっと念願だった栄養教諭として浜寺中学校に着任し、この約4ヶ月は、あっという間でした。中学校での勤務は初めてだったので不安な気持ちでいっぱいでしたが、生徒たちと関わっていくことで不安はなくなっていき、周りの先生方に助け

ていただきながら無事1学期を終えることができました。現在堺市立の中学校では選択制学校給食が実施されています。全校生徒が同じ給食を食べているわけではないため、学校給食を「生きた教材」として活用するのが難しいですが、家庭科・保健体育などの食分野で食育の機会をいただいています。しかし、授業後はいつも反省点ばかりで、「授業づくり」には苦戦しています。

その反省を生かして改善しながら経験を重ね、「子どもの心に残る授業」をめざしていきたくと思います。また、校内には広いファームがあり、「浜中ファーマーズ」の生徒たちと一緒に様々な野菜を栽培・収穫しています。この活動を通して、生徒たちの食に対する興味や感謝の気持ちを育てていくと同時に、生徒たちとの絆を深めていきたいと思っています。

これからも「子どもたちに食の楽しさや大切さを伝えたい！」という気持ちを忘れず、日々学び成長していけるよう精進してまいります。また、R7年度から中学校給食が全員喫食制となるため、安全・安心で子どもたちを笑顔にする学校給食を提供できるように、そのための体制づくりや給食経営管理に力を入れていきます。今後ともご指導のほどよろしくお願いたします。



**吹田市立片山小学校 佐々木 陽花**

栄養教諭として片山小学校に着任してから4か月が経ちました。はじめは、大学を卒業したばかりで右も左も分からない状態の自分に、栄養教諭として様々な仕事が任せられることに戸惑いを感じていました。しかし、栄養教諭の先輩方や学校の先生方、調理員さんなどたくさんの方々のおかげで、1学期を無事に終えることができました。

片山小学校は児童数900人程度の大規模校のため、アレルギーのチェックがとても大変です。しかしその分、たくさん子ども

たちと関わることができ、毎日いろいろなことを教えてもらっています。5年生の授業をしたとき、振り返りシートにびっしりと書かれた子どもたちの考えや疑問に驚きました。また、子どもたちが自分から「もっと知りたい！」と思ったときのやる気やパワーに圧倒されたのを覚えています。

まだまだ未熟な私が栄養教諭として学校にいる意味はあるのかと悩むことも多いですが、給食の時間や食育の授業を通して、子どもたちと食を繋ぐきっかけをつくっていけるよう頑張ります。これからもご指導よろしくお願いたします。



### 太子町立山田小学校 真鍋 知穂

栄養教諭として太子町に配属されてからあつという間の1学期でした。給食センターでの勤務は初めてで、まだまだわからないことばかりです。太子町の栄養教諭は1人なので、臨時技師の先生や給食センターの管理栄養士さん、調理員の皆さんなど、たくさんの方に支えていただきながら毎日過ごしています。昨今の原油価格・物価高騰による影響も大きく、献立作成にも苦労していますが、皆さんとアイデアを出し合い、工夫しながら、安心安全でおいしい給食を提供できるよう、取り組んでいます。

所属の山田小学校にはできるだけ給食時間の様子を見に行くようにしています。子ども達はその日の給食の感想や、学校での出来事などを話してくれるのがとても嬉しく、励みになります。黙食を頑張る子ども達に少しでも給食時間を楽しんでもらえるよう、校内放送で給食の一口メモを読んでもらったり、作成したスライドを流してもらったりしています。少しずつではありますが、先生方と協力して食育の授業も行いました。これからもっと子ども達との関わりを増やして、給食を通して食事の大切さ、そして楽しさを伝えていきたいです。今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。



### 大阪市立茨田南小学校 三野 由貴

今年度、4年間栄養職員として勤務をしていた茨田南小学校で、栄養教諭として着任することとなりました。これまで調理員さんや職場の先生方、栄養教諭の先輩方からのご指導・励ましに支えられながら勤務してきましたが、かわらず温かく迎えていただくことができとてもありがたく感じています。日々、子どもたちとともに過ごす中で、食べることが好きな子、苦手な子、食物を育てることが好きな子、料理をするのが好きな子など、さまざまな個性や特性を見る機会がたくさんありました。

そんな中で個々のよさを伸ばすために給食時間をはじめ、授業や日頃からの関わりなど、さまざまな時間を活かし、多方面から【食】について興味をもてるような取り組みを進めていけるとよいなと思っています。また、専門的な知識だけでなく、一般的な教師としての知識の両方を兼ね備えた【栄養教諭】として、子どもたちはもちろん教職員の方々や保護者の方からも「信頼される教師」という姿を志し頑張っていきたいと思います。子どもたちの健康と元気な笑顔を守るように頑張っていきたいと思っておりますので、今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。



### 大阪市立摂陽中学校 榎谷 佳織

栄養教諭として勤務し1学期があつという間に終わりました。摂陽中学校では4年前から給食が始まりました。生徒や先生方にも給食が定着し、給食のご意見もよく耳にするようになりました。「今日の給食はおいしかった」や「この献立は苦手な」など給食時間に声をかけられるようになり、生徒一人一人と話す機会も増えてきました。夏休み以降、給食や食に関する指導を通して生徒に関わる機会も増えていくので、食に関して興味

関心を持ち、自分で食を選択する力をつける大切さ大事さを伝えることができたらなと思っています。新型コロナウイルス感染症がなかなか終息しない中、中学校3年生は最後の部活動の大会があったり、受験勉強が本格的に始まる時期に差し掛かってきており、気が抜けない日々が続いています。安全で安心な給食を提供することをさらに意識し、日々楽しく過ごしていけたらなと思っています。今後ともご指導のほど、よろしくお願いいたします。



### 大阪市立粉浜小学校 石丸 沙織

4月から栄養教諭として採用され、粉浜小学校に勤務させていただくことになりました。衛生管理面で不安な点が多く、頭を悩ませる毎日でしたが、学校の先生方をはじめ、たくさんの方々に助けていただき、1学期を終えることができました。給食の時間に各学級を見に行くと、黙食が続いており少し寂しくもありますが、子どもたちのおいしそうに食べる姿や、おかわりをしている姿を見たり、給食の返却時に「今日の給食おいしかった」

「苦手やけど全部食べれたよ」といった声を聞いたりすると、食を通して子どもに携わることのできる栄養教諭になれてよかったと感じます。給食だけではなく栄養指導も楽しみにしてくれている子どもが多く、子どもたちの将来につながるように、分かりやすく楽しく「食の大切さ」を伝えられるように日々精進していきたいと思います。また、2学期以降も安全・安心でおいしい給食を提供できるよう頑張っていきます。今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。



### 大阪府立交野支援学校 浅田 侑

大阪府立交野支援学校に着任し、周りの方々に助けていただきながら無事に1学期を終えることができました。給食の時間には可能な限り毎日教室巡回を行っています。毎日の献立を考えるのは大変ですが、子どもたちが美味しそうに給食を食べている姿を見たときは、とてもやりがいを感じました。また、子どもと関わっていく中で、安全安心で美味しい給食、そして栄養バランスのとれた給食であることの大切さを改めて感じました。少しずつ子どもたちとの距離が近づき、生徒が昼休みに事務室まで、給食を残さず全部食べたことや、美味しかったこと等を先生と一緒に伝えに来てくれた

ことは一番嬉しかったです。1学期には、給食試食会や食育の授業を行いました。給食試食会では、保護者の方々に普通食と段階食を試食していただき、給食について知っていただける良い機会となりました。食育の授業では、小学部で“そら豆の皮むき体験”を行いました。最初は見慣れないそら豆に少し怖がっていた1年生も、先生と協力してさをむき、豆が出てきたときには大喜びでした。2学期には中学部と高等部でも食に関連する授業を予定しているので、食の楽しさや大切さを伝えていきたいです。これから、子どもが食の経験を積み重ねられるように校内、家庭、地域で連携・協力しながら食育に取り組んでいきたいです。今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。



### 大阪府立平野支援学校 塚本 麻衣

この度、栄養教諭として府立平野支援学校に配属になりました。支援学校の給食は献立作成から発注、食数管理等を各校独自に実施しています。そのため、初めての支援学校でわからないことが多く不安もありましたが、教職員のみなさんや先輩栄養教諭の方々、調理員さんにたくさん助けていただきながら勤務しています。感染対策をした上で給食の時間に子どもたちの様子を見に教室

へ行くと、子どもたちはがんばって食べている姿や笑顔を見せてくれます。私はそれがとても嬉しく、励みになっています。子どもたちの食べている様子や食事介助をされている教職員の方の意見がヒントとなり、調理員さんとも相談しながら、献立作成の参考にしています。教職員の方々や調理員さんと連携し、子どもたちのために安全・安心でおいしい給食を提供していきたいと思っております。そして、子どもたちの実態に沿って、食の楽しさや大切さを伝えられるような食育にも取り組んでいきたいと思っております。これからもご指導のほどよろしくお願いいたします。



### 八尾市立永畑小学校 梶原 進介

私は、大学卒業後、ドラッグストアでの勤務、臨時教師として学校現場や給食センターでの勤務を経て、このたび栄養教諭となることができました。そして気が付けば一学期が終わり、夏休みに入ろうとしています。思い返すとバタバタと過ごした日々でしたが、毎日が充実していたように感じます。その中で“いかにして栄養教諭の存在を子どもたちに感じてもらうか”がまずは必要と思い、給食の時間は各クラスの巡回を行いました。味付けの濃い薄い、酸っぱい、辛い、量の多い少ない、食材の好き嫌い etc... とにかく子どもたちの反応を聞きに回りました。すると、「梶原先生、今日の給食なに?」「この匂いはカレー?」など、

自然と子どもたちから声をかけてくれるようになりました。最近では「今日の給食に魚が出るやろ? 苦手やけど、半分は頑張って食べるねん」「野菜嫌いやけど、給食のは食べれんねん」など、具体的な話をしてくれる子が増えてきました。今後も子どもたちの反応を見ながら、より良い給食の時間になるよう努めて参りたいと思います。

また、給食管理や食育についてまだまだ勉強不足なところもありますが、私は“食は人が生きるうえでのすべての基礎となる”と考えています。子どもたちが心身ともに健康に過ごすためにも、私自身が栄養教諭の自覚をもって、子どもたちと一緒に成長したいと思っています。今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしく願います。



### 枚方市立蹠陀西小学校 笹田 歩佳

子ども達と共に成長し、自分の健康管理を自分でできるような子どもたちを育てたいという気持ちを抱き、栄養教諭を志しました。現在の勤務校に着任して早くも3か月が経ちますが、着任当初は憧れの栄養教諭として勤務できる喜びよりも、新しい環境・慣れない仕事に対する漠然とした不安の方が大きかったことを覚えています。現在は調理員さんや先生方に仕事を1から教えていただきながら業務に励み、食育授業や給食指導、調理業務などを行っています。大変なこともありますが、給食中に苦手な野菜にもチャレンジする姿や「今日の給食もおいしかった!」

といった子どもの言動は何よりも大きなエネルギーになります。

先日は、いつも給食を作って下さっている調理員さんにも親近感を持ってほしく、給食が完成するまでの流れについて「調理員さんのお仕事調べ」を軸に1年生に授業をしました。生きた教材である給食を通して食に興味を持つ児童が増えることはとても嬉しいです。個人的に、食にはどの科目・教科とも結びつきが強い長所があると考えています。学生時代に学んだ様々な理論を、机上の空論としてしまうのではなく、様々な媒体を通じて児童や保護者・地域に発信することができる栄養教諭をめざして、精進していきたいと思っています。これからもご指導ご鞭撻の程、どうぞ宜しくお願い致します。



### 箕面市立西小学校 櫻井 優衣

子どもの頃からの夢だった栄養教諭として採用されて、4カ月がたちました。何もかもが初めてで、不安もありましたが、周りの先生方、調理員さん、先輩栄養教諭の方々にたくさん助けていただき、無事一学期を終えることができました。給食時間は各教室に行き、子どもたちが食べる様子を見回っています。毎日よく食べ、食缶を空で返してくれるクラスもあれば、毎日残ってくるクラスもあります。また、献立により残量が増えるという課題も見えてきました。どうすればたくさん給食を食べしてくれるのかを毎日考え、声掛けや掲示物などを工夫してきまし

た。給食を作っている動画を教室で流すことや、給食で使った食材を教室に持って行き、実際触れてみることで「こんな量を作ってるんだ」「冬瓜って重いし、スイカみたい!」と給食に興味を持ってもらえました。今後も給食室の様子を発信し、子どもたちが、“おいしいから食べたい”“楽しいから食べたい”と思うような給食を届けていきます。

栄養管理・衛生管理や食に関する指導、個別的な相談指導に関して、分からないこと、学びたいことがまだまだたくさんあります。自己研鑽に励むとともに、先輩栄養教諭の方々からたくさん学んでいきたいです。これからもご指導よろしく願います。

## 大阪府学校栄養士協議会

# \*リレートーク NO.9 \*



堺市立陵南中学校  
指導栄養教諭 伊藤 浩美

今年度、中学校へ転勤となり、新任のような気持ちで日々新鮮さを味わっています。堺市では現在、選択制給食を実施しており、小学校とは大きく違う献立作成や給食システムに戸惑うことしばしば。その度に、堺市内外の中学校給食経験者の方々にたくさん支えていただき、感謝しています。そしてその思いを、この先の全員喫食制給食へとつなげて準備を進めているところです。

生徒からは、小学校での給食の話題がよく出てくるので、年間約200回×6年間の積み重ねは、とても大きいものだと感じています。そして給食を軸にした小学校での食育が、中学校へとつながり積み重なっていくのだということにもこの数ヶ月間で実感でき、栄養士協議会で学んできた食育実践の価値を再認識しています。

料理研究家、村上祥子さんの言葉「ちゃんと食べて、ちゃんと生きる」が私は大好きです。「ちゃんと食べる」を伝える食育の先に、子どもたちの輝く未来がつながることを願い、給食と食育に向き合っていきたいと思っています。

次は、河内長野市の車谷幸子さんへ、バトンをお渡しします。

高石市学校給食の7月の献立にアレンジして小中学校で実施

7月19日

実施献立

ごはん・牛乳・黄桃  
キャベツと豚肉のピリ辛炒め  
大阪産小松菜と卵のすまし汁



僕の考えた献立が高石市の全ての小中学校の生徒に食べてもらえてすごうれしかったです。今年も自分でしっかり考えた献立でコンテストに参加して、入賞できればいいなと思いました。

おおさか学校給食献立コンテスト結果

テーマ：おいしくたべよう特産物や地場産物や海産物

《5年の部 最優秀賞》

★羽衣小学校5年生（現6年生）  
蔭山祐生さん

【受賞献立】

- ・大阪産くりご飯
- ・牛乳
- ・犬鳴ポークのピリ辛炒め
- ・きんぴらごぼう
- ・大阪産小松菜と卵のすまし汁
- ・みかん

蔭山さんの考えた献立はアレンジして、19日の給食に採用されました！犬鳴ポークは価格面から使えないので国産豚も肉を使いました。

《6年の部 優秀賞》

★羽衣小学校6年生（現中学1年生）  
浅田京史朗さん

【受賞献立】

- ・チャーハン
- ・牛乳
- ・ユーリンチー
- ・キャベツと豚肉の甘辛炒め
- ・かきたま汁

浅田さんの考えた献立はアレンジして5日の給食に採用されました！この日に使用したかった卵は作業面を考慮した結果、使えないので代わりに高野豆腐のフレークを使いました。

7月5日

実施献立

ごはん・牛乳  
ユーリンチー  
大豆入り中華スープ



甘酸っぱいたれがチキンと絡み合って、ごはんがすすみました。クラスのみんなもよく食べてくれました。これからもこの献立が給食に出たらうれしいです。

食育講座

なにわの郷土料理



大阪しろな

なにわの伝統野菜のひとつ。江戸時代に、はくさいとたいさいが自然交雑して生まれた。大阪市の天満橋付近で栽培が盛んだったため「天満菜」とも呼ばれる。

大阪しろなごはん

材料（4人分）

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| 精白米……………2.5 カップ | こんにゃく……………50g |
| だし汁……………525cc   | うすくちしょうゆ…25g  |
| 大阪しろな……………150g  | 酒……………25cc    |
| 人参……………50g      | 塩……………3g      |
| 油揚げ……………50g     |               |

【作り方】

- ①大阪しろなは、小さく切ってさっと茹でる。
- ②人参、油揚げ、こんにゃくはせん切りにする。
- ③洗った米にだし汁を入れて、②の材料を入れ、調味料も入れて炊き上げる。
- ④炊きあがったごはん①を混ぜる。



郷土料理研究会より

編集後記

コロナ禍が続いているため、今年度の食育推進支援セミナーも、Web 配信をしています。昨年度に引き続き受講いただいた方や、新規で申込みされた方も含め 276 名受講していただくことができました。講義を何度も繰り返し受講し、学びを深めることができ、食育の輪が広がっています。

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皆様にお礼申し上げます。



【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。」