

学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～



堺市立殿馬場中学校



コロナを乗り越えて！

大阪学校給食パン・米飯協同組合
理事長 久保 克行

この度、大阪学校給食パン・米飯協同組合理事長に就任致しました久保です。どうぞよろしくお願いいたします。

私たち協同組合傘下の現在の指定工場は、パン指定工場が17工場、炊飯指定工場が16工場組織されており、府内約60万人の子どもたちに主食であるパンとご飯を供給させていただいております。最大の役割は、給食を楽しむ子どもたちに安全安心で安定したおいしいパン・ご飯を決められた時間に届けることです。

3年前の3月から5月の3ヶ月の間、新型コロナウイルスの影響により全校が休校となり、このままの状況が続けば倒産するのではないかと不安に思いました。しかし、6月から2週間毎日パン食での給食が再開し、また、夏休みが短縮されたことにより真夏期間中にパン製造を行うことになりました。その間においても、各指定工場においては、コロナ陽性者や濃厚接触者の発生により、数週間のあいだ欠員状態が続き、製造や配送の人員確保に非常に苦労しました。しかし、最初に述べました最大の役割を果たすため、各指定工場の従業員の努力により、無事にこのピンチを乗り越えることができました。その時の従業員

の頑張りにより、各工場の代表者は本当に感謝しています。

また、少子化による児童生徒数の減少や、パン給食実施回数の減など、私たちを取り巻く環境に大きな課題が山積していますが、従業員と力を合わせてこの苦難を乗り越え、これからも、いつの時代も、どんな時でも、未来を担う子どもたちの成長と健康を支えるため、「安全・安心・安定」の3原則を順守し、学校給食のパン・米飯をお届けできるよう精進して参りたいと思います。

今後とも当組合に、温かいご指導とご協力を賜りますようお願いいたします。

目次

■食育の様子・挨拶	1
■食の教育だより「堺市立殿馬場中学校」	2～4
■食育推進支援セミナー報告	5～6
■ICTを活用したセミナー報告	7
■令和4年度献立講習会報告	8
■大阪府学校給食用物資運営委員会 品質小委員会	
■大阪府学校給食用物資選定小委員会/第3回大阪府学校給食用物資運営委員会	9
■令和5年度学校給食普及充実及び食育支援事業(前期案内分)	10
■バケツ稲の報告/大阪府学校栄養士協議会リレートーク	11
■「教科と関連した食に関する指導実践集」の活用についての講演会	12
■大阪府学校給食会公式YouTubeチャンネルの紹介	12

～のびる つくる つながるの往還を目指し、 主体性を育成する～食育の取り組み

食の教育 だより

堺市立殿馬場中学校 栄養教諭 富永 佳子

堺市の中学校給食

堺市立中学校では平成28年11月から、民間調理場を活用した弁当箱方式での選択制中学校給食を実施しています。令和7年度からは、給食センター方式での全員喫食制中学校給食を開始する予定です。

給食の献立について

給食の献立のおかずは週3回は一汁二菜、週2回は温おかずと冷おかずの四菜とし、堺市内の中学生から募集した料理コンテストで選ばれた作品を取り入れるなど、生徒の給食への関心を高めるとともに献立の充実を図っています。

本日の献立 12月9日(金)

中学生アイデア料理



食の味・栄養
★食のこころと味の
味付け
★食のこころと味の
味付け
★食のこころと味の
味付け

きのごと鶏肉の味噌炒め

殿馬場中学校の生徒のアイデア料理です。ごはんには合うおかずとして「鶏肉のみで炒め」を考え、栄養バランスを整えるためにきのごと、6つの食品群のうち不足しやすい12群(牛乳・乳製品・小魚・海藻)の、しらす干しとわかめをプラスしました。

給食試食会の毎月実施

多くの生徒や教職員に給食に興味を持って食べてもらえるよう、毎月給食試食会を行っています。今年度は生徒対象には357食実施し、昨年度からは保護者を対象とした給食試食会も行っています。試食をした生徒・保護者ともに好評で、給食利用率は、初めて栄養教諭が配置された令和2年度の9%から令和4年度は24%に増加しました。



ICTの活用

● 給食時間の指導 ●

中学校の栄養教諭で食育動画を作成し、9月より「食育の日」前後に電子黒板を使って配信を行っています。テーマは堺市立小中学校の毎月の食の目標に沿ったものとしています。

今後、全員喫食制がスタートした時には、堺市すべての中学校でも給食センターの様子や食育の動画などが配信できるようなシステムを作る準備を行っています。



● クッキング動画配信 ●

昨年度学校が休校となった際、簡単に作ることができる料理について、教職員出演のクッキング動画を作成し、Teamsで配信しました。多くの生徒が休校中や再会後に見たり、作ったりしてくれていました。



食に関する指導

家庭科、保健体育、道徳、総合的な学習の時間、英語などで教科担任と授業案について検討を重ね、TTでの授業を行っています。また、運動部の生徒への食指導も行っています。

● 家庭科 「和食のよさを#で発信しよう」 ●

各自が伝えたい和食のよさについて調べ学習を行い、作った内容についてプレゼンテーションを行いました。

(#：ハッシュタグ)



● 家庭科 「食べ物にもったいないをもう一度プロジェクト」●

食品ロスについて学び、まだ食べられるのに捨ててしまっている食材や、班で廃棄を出さないためのプロジェクトについて考え、プレゼンテーションを行いました。



● 英語 「食事をバランスよくしよう」●

NS (ネイティブスピーカー) に先生の昨日の食事や、アメリカの給食の献立内容などを教えてもらい、日本の食文化や食事形態との違いについて知りました。一汁三菜の和食の良さを生かして、NSの食事を一汁三菜でバランスをよくする献立について考えました。最初は各自で献立を作成し、その献立を元に班で交流し、より良い内容だと思われる献立について理由を含めて話し合い、英語で発表しました。



● 保健体育 ●

「食生活と健康 自分の食生活について話し合おう」

いかに自分事のできるかについて、教科担任と内容について検討しました。自分の課題について書き出し、その内容についてその人の生活環境、考えなどを聞いた上でどう改善していかれるかを班で話し合いました。

自分で分かっているけど改善できていない課題解決の糸口を見つけたり、ほかの人の工夫や生活を聞いたりすることで、共感や発見がたくさんあったようでした。



● 運動部の生徒への食指導 ●

クラブ活動をしている運動部の生徒に、成長期であることや身体活動レベルによるエネルギー必要量の違いについてなど、スポーツ栄養について話をしました。

けがなく活動して、練習の成果を発揮するためにどのようなことに気を付けて食事をするとよいのか、また不足しがちな栄養素や補食について、食指導を行いました。



体験、栽培活動

● さつまいも栽培 ●

思い思いのプレートを作成し一人一本のさつまいもの苗を植え、大切に育てました。収穫したさつまいもは、校外学習で炭で、やきいもにして食べました。



(畑の様子)



(炭火を起こし焼く)



(校外学習の様子)

● 道徳「日本のお米」バケツ稲の米作り ●



道徳「日本のお米」の授業を行うため、毎年お米を作っています。1年生全員で、お米を作る前にバケツにそれぞれの思いやイラストを描き、実際に米作りを体験しました。稲を触ることで道徳の授業では、日本で作り続けられてきたお米についてより身近なこと

として考えることができました。

稲からもみを外す脱穀も手作業で行い、玄米をおにぎりにして食べるなど、普段食べているお米についての一連の過程を体験することで、食べ物や生産者の方の思い、日本の食文化などについてより深く考えることができました。



玄米を初めて食べるという生徒もたくさんいました。

● みそ作り・なにわの伝統野菜栽培 ●

堺市で、古くからみそ作りを続けられている靴屋の職人さんに教えていただき、毎年みそ作りを行っています。小学校3年の国語では「すがたを変える大豆」という教材を通して大豆がいろいろな食品に加工されることを知り、小学校5年の家庭科では、みそやみそ汁について学習している生徒たちに、中学生では家庭科での加工食品の特徴や日本の食文化という視点から、大豆を使って昔から作り続けられてきた身近な食材であるみそについて詳しく学び、作ったみそで調理実習を行いました。

また、なにわの伝統野菜である「田辺大根」と「天王寺蕪」も毎年作り、調理実習で使っています。



● 「堺学」茶の湯体験 和菓子作り ●

堺市の小中学校では、堺学として茶の湯体験を行います。本校では毎年1年生が、近くの真宗寺で茶の湯について学びます。また、地元の職人さんに教えていただき、和菓子を作る体験を行いました。



食育授業作りグループ別指導

●寝屋川市グループ

講師 日下 豊子 氏

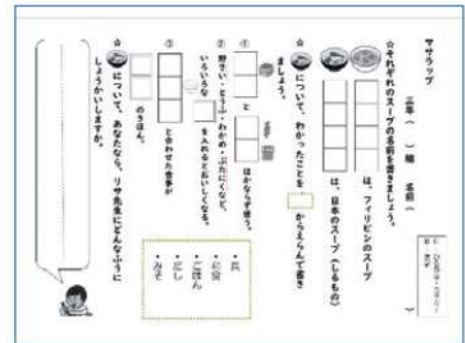
(田村まゆみ・谷口理恵・操田由美子・浅井清里・平中郁絵・村上明莉・木原佳代子)

道徳科 小学3年 「マサラップ」 光村図書出版

- 主 題 名：「他の国の人となかよくなるために」
- 単 元 目 標：外国語指導助手と交流する「ぼく」の姿を通して、他国の人と仲良くなるために大切なことについて考えさせ、他国の文化に関心を持ち、理解を深めさせ、それらの文化に親しもうとする心情を育てる。
- 食 育 目 標：日本の伝統的な食文化に興味・関心を持ち、理解を深める。(食文化)



板書写真



ワークシート

寝屋川市立木屋小学校

担 任 田村 まゆみ

「他国の人々や文化を理解し、尊重する態度」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。どのような資料や教材を使うと、子どもたちの考えを深めることができるのかということ、深く考えることができた。また、どのように授業展開をすると、育てたい力をより着実に付けさせることができるのかということについて、教師が話し合い、考えることができた。今回の授業を通して、あまり子どもたちにとっては身近でない“他国”について考えるということは、子どもにとってイメージがしにくく、大人が考えるよりも考えるのが難しいということもわかった。1つの教材を2時間かけて考えることで、国際理解についてより深く考えることができた、道徳ノートと子どもたちの様子を見て感じた。興味深い教材であったので、子どもたちの意欲も高く、楽しそうに取り組んでいた。

栄養教諭 谷口 理恵

今回、教科と関連した食育の充実をめざして、本セミナーへの参加を申し込んだ。生きることに直結する“食”は、子どもにとっても身近で興味関心も持ちやすいものであるからこそ、あらゆる教科の題材に取り入れられており、申し込んだ当初は、食の題材が入っている単元ならどれを取り上げても、深い学びにつながる授業展開を考えることができるのではないかと考えていた。しかし、今回の授業作りを通して、栄養教諭が効果的に入るためには、まずはTTとして入る教科・単元を吟味すべきということ学んだ。教科書も指導書もない食育は、教材や指導方法を考え出すと果てしない。ただ、より高い学習効果をねらうには、やはり教材研究が欠かせない。今回の学びを糧に、今後もさらなる食育の効果的な展開を考えていきたい。



みそ汁の作り方の動画



授業中の様子(みそを提示)

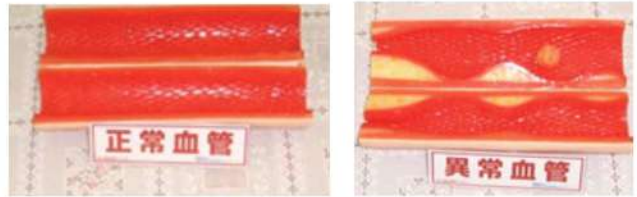
食育授業作りグループ別指導 講師 日下 豊子 氏

堺市グループ

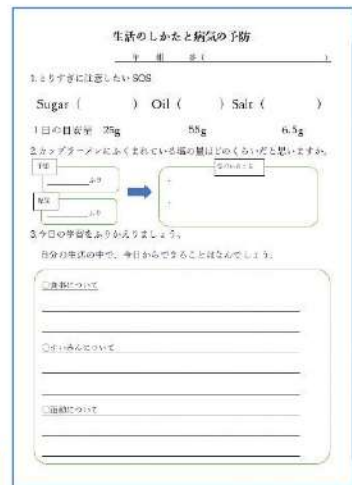
(赤坂哲也・丸山茜・金城光・森下能一・小川美夕・片田奈津美・込山裕希・足立恵理奈・越智仁美・川畑弥由・清水楓香・中嶋咲綺・今西由紀・松田由紀恵)

体育科 小学6年 「病気の予防」

- 主題名：生活の仕方と病気の予防
- 単元目標：生活行動が主な要因となって起こる病気の予防には、望ましい生活習慣を身につける必要があることを理解する。
- 食育目標：自分の食生活を見つめなおし、よりよい食習慣を形成しようとする。【心身の健康】



板書写真



ワークシート

堺市立八田荘小学校

担任 赤坂 哲也

保健体育科「病気の予防」において、生活が主な要因となり起こる病気の予防方法として、子どもたちにとっても関わりの深い「食事」「すいみん」「運動」に着目し、自らの生活習慣を見直していくことを学んだ。「食事」と関わりの深い栄養教諭の専門性を根拠とすることで、授業内で子どもたちが納得感や生活との関わりを強く、意識しながら学びを深められたように思う。また、担任一人では準備の難しい実際の「塩」や「油」といった教材も、栄養教諭と協力することで授業の中に取り入れることもできた。「塩」に関しては食卓塩を振ることで、食事内にどれだけの塩が含まれているのかを体験的に学ぶこともできた。

栄養教諭 丸山 茜

教科における食に関する指導では、担任の想いと栄養教諭・学校栄養職員の想いを共有し、教科の目標と食に関する指導の目標の両方達成して、教科のねらいをより深めるような授業作りが大切であると感じた。担任とTTで授業を行い、食に関する専門知識を持つ栄養教諭・学校栄養職員と、児童の事をよく知り授業のプロである担任とが連携して授業をすることで、より深い学びにつながることを実感した。効果的な授業のためには担任との関係性が重要であるため、普段からのコミュニケーションを大切にしていきたい。

グループの先生方より

授業の限られた時間の中で栄養教諭・学校栄養職員の専門性を活かしつつ、どの学校でも行えるような再現性のある授業を作ること为目标に、日下先生にご指導いただきながらグループの先生方と内容を検討した。担任とも何度も打ち合わせを重ねたことで、担任と栄養教諭・学校栄養職員の互いの思いを共有し、教科のねらいをより深められるような授業作りに取り組むことができた。今後は周りの先生から理解・協力を得るために学校全体へTTの取り組みを積極的に発信し、学んだことを生かして授業力向上をめざしていきたい。



1日の目安量



塩とケース



授業の様子

令和4年度 ICTを活用した食育推進支援セミナー報告

第4次食育推進基本計画の重点事項にある「新たな日常」やデジタル化に対応した効果的な情報発信を行い、食育の推進に取り組むことができるよう栄養教諭を対象に研修を行いました。



開催日：令和4年12月27日(火) 10:00～16:30
(当初8月23日に予定していましたが、感染症拡大防止のため延期しました。)
会場：大阪府学校給食会 会議室
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
参加人数：20名(申込者多数のため抽選しました)
※落選された方には、後日セミナー内容の情報提供を行いました。
持ち物：ノートパソコン(Wi-Fi接続・パワーポイント使用可能)、スマホ

参加者には下記の事前課題をしていただき研修に参加いただきました!

- ① 調理場風景の6アングルの写真撮影
- ② Google アカウントの取得
- ③ 360° 給食調理場写真撮影
- ④ 360° 変換アプリのインストール



研修内容

午前

【講義】

- ・ well-being
- ・ 中教審動向
(中央教育審議会)
- ・ 和食文化
- ・ 資源・食糧
- ・ SDGs
- ・ ICT(食育事例紹介)



午後

【講義】

- ・ ICT
スマホ活用
撮影機材の紹介(クリップレンズ、三脚等)
撮影方法(構図、レンズ、照明、音声、中継)
パワーポイント活用(図形の応用、画像補正)
QRコード
YouTube



【実習】

- ・ VR 動画の作成
- ・ パワーポイントを使用して、
画像の編集、動画の書き出し
- ・ YouTubeで動画をアップロード



ICT セミナーを受講した感想

- ・ well-being というキーワードについて知ることができ、今後どのような方向で食育を考えていけばいいのか、また、すでにやっているものをどう関連付けていこうか考えるきっかけとなった。
- ・ ちょっとした視線の換え方で、子ども達に注目してもらいたいところに焦点を当てた写真が撮れることや、リアルとICTの役割を分けることの重要性、また、評価に生かす方法まで、多岐に渡ってご指導いただくことができました。ハードルを高く設定しすぎず、少しずつICTの良さを活かして資料作り等に取り入れていきたいと思えます。
- ・ なかなかこのような研修がないので、とても勉強になりました。具体的な方法を実際に教えていただけたので、やってみよう!やってみたい!と思えました。写真の構図や撮り方が重要なこともよくわかりました。また、様々なパターンに応じて(mac, windows の場合、バージョンによる違いなど)説明してくださったのがありがたかったです。
- ・ 少人数で、手厚いサポートもあり充実したセミナーでした。「こんなことが出来たらいいな」と思っていたことを実践するための方法を知ることが出来ました。職場のICT環境も確認し、実践したいと思います。
- ・ 今回のICTセミナーを受講して、ICTを活用し、食育をさらに充実させていきたいと思った。ただ、ICTだけに頼らず、これまでに行ってきた、体験型の食育も大切だということを学ぶことができました。苦手意識を持たずに積極的にICT活用に取り組んでいきたいと思えます。
- ・ ICTが言われ始めてから、ずっと動画の活用をしたかったのですがその方法がわからなかったのが、今回実習を交えながら教えて頂いたのが、自分でも出来そうな気がします!が、まだ1人で出来るか少し不安なので、しっかり演習を重ねて自分のものにしていきたいと思えます。
- ・ ICTを目的とするのではなく、ICTも実物もうまく使ってより子どもたちに食育をしていきたいと思う。家庭への食育について動画を使うことで評価にも使えるという利点もあり、おたよりだけではなく、動画による啓発にも取り組んでみたいと思った。

今後のICT推進において困っていること、さらに学びたいこと

- ・ 栄養教諭にはタブレット配布が無く、給食センターにはWi-Fi環境もありません。いろんな動画を作成したり、子どもたちに配信してみたいとは思っていますが、こういった環境がもっと整わないと、なかなかスキルアップもづらいと感じています。
- ・ 今回の講習で「デジタルとリアルの併用」の話にとても共感しました。ICT化が進むほど、子どもの学力や考える力が低下しているのではないかと危機感を持っています。今後も、子どもたちが食に興味を持てるICTの活用例を教えてください。

大阪府学校給食献立講習会

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、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。品質小委員が所属する市町村で、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。



日時 令和5年2月3日(金) 14時~17時

会場 大阪ガスハグミュージアム 5階業務用フロア

内容 「業務用立体炊飯器・回転釜・スチームコンベクションオーブン」を使用した献立

協賛 服部工業株式会社大阪営業所・三和厨房株式会社



献立講習会で使用した給食会物資

実習
献立

- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| ①野菜おこわ(吹田市) 立体炊飯器 | ④あじの香味フライ(吹田市) スチームコンベクションオーブン |
| ②アドボ(守口市) 回転釜 | ⑤鮭の塩こうじ焼き(太子町) スチームコンベクションオーブン |
| ③船場汁(泉大津市) 回転釜 | ⑥ソース焼きそば(提案料理) スチームコンベクションオーブン |



立体炊飯器

献立名 (野菜おこわ)

材料食品名	品番	1人分量(g)	切り方
精白米		40	
もち米		35	
「鶏肉(3gカット)		10	
エリンギ		5	短冊
しめじ		5	小房
A 塩	A145S	0.1	
料理酒	B90	2	
砂糖(三温糖)	B37	0.5	
「濃口しょうゆ	D570S	5	
大根		10	小短冊
にんじん		5	粗みじん
削り節	862	0.7	

2005年度の児童応募献立として採用し、以降毎年秋冬になると登場する献立です。

作り方(立体炊飯器)

- ①だしをとる。(炊飯水分量:米重量×1.15)
- ②精白米・もち米を洗米し、具の煮汁分を減量しだし汁で浸漬する。
- ③Aの食材を米の浸漬分を除いた①のだし汁と調味料で炊く。(鶏肉にしっかり味を含ませてから、きのこを入れて炊くのがポイント)
- ④③を具材と煮汁に分け、煮汁は炊飯時の水分として加える。
- ⑤材料をすべて入れて炊飯する。



スチームコンベクションオーブン

献立名 (あじの香味フライ)

材料食品名	品番	1人分量(g)	切り方
あじフィレ		30	
「塩	A145S	0.1	
コショウ	A320S	0.01	
A 小麦粉	A941S	8	粉をふるう
エッグケアマヨネーズ	241	4	
「水		5	
「ローストパン粉		15	
バジルチップ		0.3	
「オリーブ油	F015S	4	

フライという名前ですが、油で揚げず、スチームコンベクションオーブンで調理しました。

作り方(スチームコンベクションオーブン)

- ①Aの小麦粉以外の材料をよく混ぜて、ふるった粉を入れ、バター液を作る。マヨネーズ状の固さになるよう水を追加する。ローストパン粉とバジルチップを合わせてオリーブ油を入れて、満遍なくまぶす。
- ②魚をバター液に漬けて、パン粉をつける。
- ③ホテルパンに並べる。
- ④スチームコンベクションオーブン コンビモード 30% 220度 10分焼く 中心温度(85度以上)を測定する。



参加者のアンケートより

- ・スチコンの使い方を色々を知ることができてよかったです。他市町村の方と交流・情報共有できてとてもありがたいです。
- ・他市さんのレシピをみんなで作り方を確認しながら作れて、楽しく、参考になることがたくさんありました。あわせて最新機器もみるのが出来て良かったです。
- ・所属校にはスチコンがないので、スチコンがあるとレポートがとてと広がりを感じました。
- ・当センターでは炊飯器がないのでこの器具があればもっと色々な献立ができるのと思いました。
- ・本日はありがとうございました。大変参考になりました。すぐに給食に提供できそうな献立ばかりでしたし、最新のオーブンの使い方も勉強になりました。
- ・スチコンの温度設定、モード設定など食材に合わせた目安などわかった。

第2回大阪府学校給食用物資運営委員会開発選定小委員会



日時 令和5年2月10日(金) 14:00～17:00

場所 大阪府学校給食会会議室

- ① 令和4年12月23日に実施した展示会アンケートで人気のあった商品
 - ② 給食会からの提案商品
 - ③ キッコー食品(株)の廃業に伴う代替品の提案
 - ④ 物価上昇対策 規格変更による価格抑制商品
- ①～④の検討を行いました。審議内容を物資運営委員会の全体会に上程しました。



当日の様子

第3回大阪府学校給食用物資運営委員会全体会

日時 令和5年2月21日(火) 14:00～17:00

場所 大阪赤十字会館301会議室

令和4年度物資運営委員会第2回開発選定小委員会の経過報告と、大阪府学校給食献立講習会の実施報告、さらに新規に取り扱う物資を承認していただきました。また、令和5年度1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、全て承認していただきました。

後半は、大阪府環境農林水産部流通対策室より、学校給食用牛乳供給価格の決定に至るまでの説明をしていただきました。[主な内容: 学乳事業とは、価格の決定方法、価格決定時のコスト構成等]



献立講習会の実施報告



献立講習会参加者の説明



学校給食用牛乳価格決定についての説明

令和5年度1学期より新規取扱い商品紹介

品番	735	736	B41	A764	G94	C622	C623	O99
商品名	トマトピューレ	トマトピューレ	リンゴピューレ	北海道産コーンペースト	救給ゴロゴロ野菜の煮物	減塩国産鶏豚バーグ	国産ポークしゅうまい	国産野菜でつくったとろみのあるソース
容量	フィルムパック3kg	フィルムパック1kg	フィルムパック1kg	レトルトパウチ1kg	150g×40食	50g/個	50g/個	ペットボトル200ml
会社名	ハグルマ	ハグルマ	寿高原食品	福山醸造	マルシン食品	印南養鶏	四国日清	コーミ
写真								

令和5年度学校給食普及充実及び食育支援事業(前期案内分)

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実践集」を広く普及活用するための研修会。あわせて指導力のスキルアップを図る。



②高畑 脩平 氏 (作業療法士) 塩津 裕康 氏 (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の研修」(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 氏 (臨床心理士)

「食に関する指導等における心理療法の有効的な活用方法」(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)

パケツ稲作りもみ種の配布

希望する関係市町村・学校へ、パケツ稲作りのためのもみ種の配布を行います。

パ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。



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。



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！
『我家のホリデイモーニング』



応募対象者：府内の中学生(支援学校等を含む。)



大阪府学校給食大会

〔趣旨〕

学校給食関係者が一堂に会し、学校給食について相互の理解を図るとともに、その意義と役割について認識を深め、今後の学校給食の充実・発展に資する。

〔日時〕

令和5年7月24日(月) 予定

〔会場〕

大阪市中央公会堂

〔講演予定〕

演題 口の中はふしぎがいっぱい「子どもの口は履歴書」

講師 国立モンゴル医科大学 歯学部 客員教授

元 岡山大学病院 小児歯科講師 岡崎 好秀氏



令和5年度 大阪府学校給食展示会

〔日時〕令和5年7月26日(水) 予定 〔場所〕ホテルアウィーナ大阪 4階



募集のご案内はメールもしくは、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。



よい種籾選びの「塩水選」



初めて種籾を見た生徒は、何の種かなかなか分かりませんでした。しかし、小学校でバケツ稲栽培をした生徒が「知ってる!」と言うと、みんなで「ああ、お米の形や」と納得していました。
塩水選に使用する塩の計量も初めての経験でした。

芽出し、種まき

何日かして芽や根が出てきた様子を観察し、感動していました。
バケツの土に発芽した種籾を植えるとき、土の感触を楽しむことができました。

芽が出た!



稲刈り

稲の花を初めて見た生徒がほとんどでしたが、残念ながら稲の葉に虫が付きほとんど食べられてしまいました。
稲刈りのとき虫のさなぎを見て嫌がる生徒もいましたが、みんなで稲刈りをすることができました。



稲の花が咲いた!



脱穀、もみすり

稲を育てて刈り取るまではそれほど大変な作業ではありませんでしたが、その後、お米として食べられる状態にするまでの作業にかなりの時間がかかりました。実った米を割りばしで取り外し、もみ殻を取り除き米と、もみ殻を分ける作業が大変でした。割りばしやすり鉢を使った作業はかなり根気が必要でした。一粒飛び跳ねて床に落ちたとき、「お米が!」と言いながら拾い集め、作業を続けていました。
最後には、「こんなに大変なや」、「ご飯を残すと本当にもったいないよね」と話し、そのありがたさを感じることができました。



5月から始めたバケツ稲の栽培は初めての生徒がほとんどで、また、教師のほうも手探りの状況でした。幸い、校内に米作りをされている先生がおり、肥料や害虫のことなどちょっとしたことでもすぐ聞くことができました。最後の精米はJAの精米機を利用させていただきました。11月末に畑で収穫したサツマイモと一緒に炊いて、一人一つピンポン玉くらいのおにぎりが出来上がりました。みんなでおいしくいただきました。

大阪府学校栄養士協議会
リレートーク NO.11



藤井寺市立 道明寺南小学校
指導栄養教諭 京谷 美和子

短大卒業後、直ぐに給食センターの学校栄養職員となって30…年、羽曳野市、富田林市と渡り歩き、現在の職場である藤井寺市に勤務して今年で14年目になります。給食を作ることにだけに全力を注いでいた初任のころから、給食センター勤務でいかに食育を進めていけばいいのかが悩みながら日々取り組んでいる現在まで、変わらぬスローガン(個人的な)があります。それは、「30年後・40年後も美味しいねって笑顔で食事ができるように!」です。小学生や中学生が今食べて美味しいと感じるだけでなく、その食事を「ケの食事」として、ずーと食べ続けて中年のおじさん・おばさんになっても生活習慣病になることなく、美味しく食事を食べて欲しい、そんな「ケの食事」の見本となるような給食を提供していきたいと願っています。行き詰ってしまうこともありますが、仲間と繋がることで、未来を切り開いていけたらと思っています。

30…年前に給食を食べてくれた子どもたちは、大人になった今も笑顔で食事が出ていますのでしょうか?直ぐに結果は出ないけど、栄養士は「人を幸せに出来る仕事」だと信じて、もう少しだけ歩き続けて行こうと思います。

次は、千早赤阪村の阪本 恵津子さんへバトンをお渡しします。

「教科と関連した食に関する指導実践集」の活用についての講演会

- 実施日時** 令和5年3月27日(月) 14~17時
- 会場** 大阪赤十字会館 401会議室
- 受講対象** 大阪府内で令和2年~4年度に採用された栄養教諭 33名
- 実施目的** 令和3年4月に各学校に1冊ずつ配布された「子どもの瞳が輝く 教科と関連した食に関する指導実践集」の活用について、専門の講師が指導することにより食育指導の充実を図ることを目的とする。
- 指導講師** 日下 豊子 氏(大阪公立大学非常勤講師・食育推進支援セミナー講師)
- 後援** 大阪府教育委員会
- 共催** 大阪府学校栄養士協議会



参加者の感想

- 学校で食育をどのように推進していけば良いかや、授業作りについて改めて学ぶことができたからよかった。
- オンラインではない講演会が久しぶりで、とても勉強になった。いろいろな学校の先生と情報交流できて、貴重な場になった。
- 授業の面でのことを色々な切り口から教えていただき、また栄養教諭の気持ちに寄り添っていただいた。
- 教科と関連した食に関する指導について、指導の仕方や大切なことについて、知ることができたから参加してよかった。
- 実践の授業を見学でき、いろいろなアイデアを勉強できた。又、指導するうえでの大切な事も知り、もっと勉強しようと思った。
- 具体例を出し、とても理解しやすくお話し下さり、ありがとうございました。少しでも、実践できる場所を頑張っていきたいです。
- 自分自身の仕事の内容、取り組む姿勢などを見直したいと思う良いきっかけになりました。
- 様々な先生方と交流でき、不安や悩みがあったが、みんなも同じだったり、日下先生の前向きな講演で、授業作りに力を入れていきたい。

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★



新しい動画の紹介

当給食会取り扱い物資の「大阪産たけのこの水煮」の製造動画

大阪産たけのこの水煮ができるまで

地場産物に係る食に関する指導等に是非ご活用ください!

編集後記

令和5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に注意しながら、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。」