

学校給食だより

おおさかの

給食

～広げよう 食育の輪～



吹田市×国循かるしおアレンジ献立「春菊とさつまいもの天ぷら」(1月17日実施 P4参照)



理事就任のご挨拶

岸和田市教育長 ^{おおした たつや} 大下達哉

令和4年度から、大阪府学校給食会理事を務めております岸和田市教育委員会教育長の大下でございます。どうぞ、よろしくお願ひ申し上げます。

さて、日本では、90歳以上の高齢者が200万人を超え、まさに人生100年時代が現実のものになろうとしています。この長寿社会を実現できた理由の一つに「食」の充実があると言われており、おいしくバランスのとれた食事を続けることは、健康で活力に満ちた人生を送ることにつながります。朝食の喫食率と学力との間には有意な相関関係があるとのデータがあり、とりわけ、心身の発達段階にある子どもたちにとって、質・量ともに十分な食事を摂ることが欠かせません。しかしながら、家庭の事情等によって、朝食を欠いたり、栄養バランスが崩れた食事をしている例があるのも事実であり、子どもたちの健康と成長を支える学校給食の役割は、ますます重要となっております。このような認識から、岸和田市においては、新型コロナウイルスのパンデミックにより、緊急事態宣言が出され、学校が臨時休業を余儀なくされた際にも、永野岸和田市長の強い後押しがあり、家庭で過ごすことができない等の理由で登校する児童に対して、緊急対応としての簡易給食を継続したところです。

併せて、今年度からの当市の取組を紹介させていただくと、教職員の働き方改革の一環として給食費の公会計化を実施しました。これによって教職員本来の業務である子どもたちと向き合える時間を少しでも増やしてほしいと思っています。

また、脱炭素社会の実現に向けて、学校における環境教育の充実が求められるなか、学校給食用牛乳のストローレス化(必要な児童・生徒にはストローも別途用意)を行いました。これによって、年間約0.9トン(ストロー約300万本分)のプラスチックごみが削減でき、SDGsへの貢献とともに、児童生徒の環境保護に対する意識が深まることにもつながると考えています。

児童生徒の心身の健全な発達と、食に関する学びを支えるため、物資の安定供給、地産地消の推進、安全・安心の確保を担う大阪府学校給食会の役割は、ますます重要となっております。大阪府都市教育長協議会からの理事として、大阪府学校給食会の健全かつ安定的な運営に向け、微力ながら尽力していく所存ですので、皆様には格別のご指導をいただきますようお願い申し上げます。

目次

■挨拶	1
■食の教育だより「かるしおアレンジ献立の取り組み」	2～4
■学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会	5
■製粉工場巡回調査の報告・学校給食の小麦粉ができるまで	6
■令和5年度年間行事予定・リレートーク	7
■食育・安全衛生教材の貸出のご案内・調理員等の研修会向け動画・資料の紹介	8
■物資の検査一覧・大阪府学校給食用物資運営委員会について	9
■バケツ稲作りもみ種の配布・役員名簿・評議員名簿・大阪府学校給食会の組織	10
■給食会・新人紹介	11
■なにわの郷土料理・編集後記	12



食の教育 だより

吹田市教育委員会 管理栄養士 杉村 知佐子

令和4年度から開始した吹田市と国立循環器病研究センター(以下「国循」)との共同研究、3学期から提供を始めた減塩食「かるしおアレンジ献立」の取り組みをご紹介します。

●「かるしお」の意味 ● 「塩をかるく使っておいしさを引き出す」減塩の新しい考え方です。



取り組みの背景

学校給食摂取基準の改訂により、食塩相当量を減らした給食の提供が必要となりましたが、数字上の塩分を減らすのではなく、自然に減塩ができて児童が全部食べてくれるおいしい給食を提供することが求められます。学齢期の食塩摂取量が、給食の有無にかかわらず過剰に摂取していることが背景にあり、このことは家庭も含めた食生活の見直しが必要となることから、吹田市の健康医療部門と学校教育部門双方での課題となりました。

味覚を形成する大切な時期から濃い味付けではなく、適切な塩分摂取を意識した食生活を身につけ慣れること、その導入が給食となることで、親世代へのアプローチも可能になりました。



健康医療部門担当者のコメント

吹田市には、おいしい減塩メニュー「かるしおレシピ」を提供している国循の存在があることから、今回の共同研究「グルメな減塩！かるしお大作戦」が実現しました。この取り組みをきっかけに、市民の食生活改善の意識を広げ、生活習慣病の予防と健康寿命の延伸につながるものと期待しています。



取り組み内容や担当者の思いをまとめた長編動画(7分)

国循担当者からのコメント

食塩の摂取量を減らすことが、健康寿命を伸ばすために重要な因子であるといわれています。国循では単に減塩するだけではなく、素材の味を引き出すためにだしを使う、彩りを加えるなど、様々な工夫で入院患者が笑顔になれる食事作りを心掛けてきました。今回、病院から生まれたおいしい減塩食「かるしお」が、学校給食に取り入れられ、学齢期からの適切な食塩摂取の大切さが浸透し、児童の皆さんが「かるしお」を通じて健康で心も豊かになれることを期待しています。

小学校給食 かるしおアレンジメニュー
試作の様子 紹介動画



国循との共通理解

国循と、学校現場の視察や給食の試食、献立作成上の制約や調理作業の違い等の情報交換をしっかりと行いました。

国循コメント：対象者や調理設備、仕上げ時間など大きな違いがあり、「かるしお」のノウハウの導入方法に苦労しました。

学校給食は当日納品された野菜を
切裁してすぐに調理するため、
「野菜のうまみが引き立ち減塩につながる」
と、うれしい気付きがありました。



かるしおアレンジ献立の開発

アレンジ献立候補は市からの提案を基本とし、国循から提案いただいたアレンジ案をもとに試作を3回実施しました。普段の児童の様子や切り方・少しの味の変化や見た目の変化で喫食が変わることなども共有でき、アレンジ内容がより精査できました。



「かるしおアレンジ献立」 ◆令和5年1月～3月（令和4年度3学期）

【 既存献立のアレンジ 】		<食塩相当量/食>
かき揚げ (他のかき揚げにも適用)	調味料調整 塩 0.2g → かつお節破片 0.3g 旨味を追加することで、塩 0gに	0.2→0g
ひじきの煮物 (ひじきの炒め煮改め)	調味料調整・調理工程の変更 だしと調味料を合わせ、先に鶏肉を炊く。 だし汁に鶏肉の旨味が入り、鶏肉に味を含ませる。 他の食材を入れて煮含める(炒めない)	0.57→0.5g
高野豆腐の煮物	調味料調整・煮汁を「八方だし」に変更	0.7→0.6g
さば(いわし)の生煮え、 鯖の煮つけゆず風味、 さばのピリッとジャン	調味料調整 煮汁の「水」を「だし」に変更	約 0.16g 減
【 かるしおレシピのアレンジ 】		
根菜カレーライス	ポークパイオンのかわりに「だし」を使用	1.3g
魚の甘酢あんかけ	あんが締むように、水分等調整 角切りなまり節で試作、他の魚でも可 (今回は鮭の角切り)	0.5g

学校現場や調理員に対して

共同研究の主旨や内容の共有を行い、調理員に対しては、国循講師による研修で、アレンジの調理ポイントや減塩の重要性などについて講演していただきました。学校現場には、アンケートなど児童・教職員に協力をもとめる内容を説明し、その結果なども共有するようにしました。



実際の取り組み

- 1 家庭配布用予定献立表で「ひとことコラム」(国循・健康医療部門作成)やホームページの紹介を行いました。

この取り組みに関する
公式ホームページはこちら

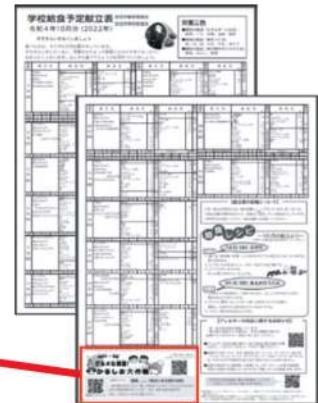
QRコード

「吹田市ホームページ」

今月のコラム 国循による「身近にある塩のお話」

食べ物にはどれくらい「塩」がまかれているの？
どうしたらわかるの？ おやつを選ぶ時のポイントは？
など、身近な塩のお話です。
左の、二次元コードからご覧ください。

「国循ホームページ」



*家庭配布用予定献立表は保健給食室ホームページに掲載

保健給食室の
ホームページ
から



**1月に提供する
「かるしおアレンジメニュー」**

17日 (水) 「鶏肉のさっぱり炒め煮」
※鶏肉のさっぱり炒め煮をアレンジして、
鶏肉の旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。
※お豆腐を、鶏肉の旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。

23日 (水) 「鶏肉のさっぱり炒め煮」
※鶏肉のさっぱり炒め煮をアレンジして、
鶏肉の旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。
※お豆腐を、鶏肉の旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。

30日 (水) 「高野豆腐の煮物」
※高野豆腐の煮物をアレンジして、
高野豆腐の旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。

**2月に提供する
「かるしおアレンジメニュー」**

3日 (水) 「ひじきの煮物」
※ひじきの煮物をアレンジして、
ひじきの旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。

10日 (水) 「高野豆腐の煮物」
※高野豆腐の煮物をアレンジして、
高野豆腐の旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。

17日 (水) 「鶏肉のさっぱり炒め煮」
※鶏肉のさっぱり炒め煮をアレンジして、
鶏肉の旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。

24日 (水) 「鶏肉のさっぱり炒め煮」
※鶏肉のさっぱり炒め煮をアレンジして、
鶏肉の旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。

**3月に提供する
「かるしおアレンジメニュー」**

7日 (水) 「鶏肉のさっぱり炒め煮」
※鶏肉のさっぱり炒め煮をアレンジして、
鶏肉の旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。

14日 (水) 「鶏肉のさっぱり炒め煮」
※鶏肉のさっぱり炒め煮をアレンジして、
鶏肉の旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。

21日 (水) 「鶏肉のさっぱり炒め煮」
※鶏肉のさっぱり炒め煮をアレンジして、
鶏肉の旨味をしっかりと取り出し、
さっぱりとした味わいに仕上げます。

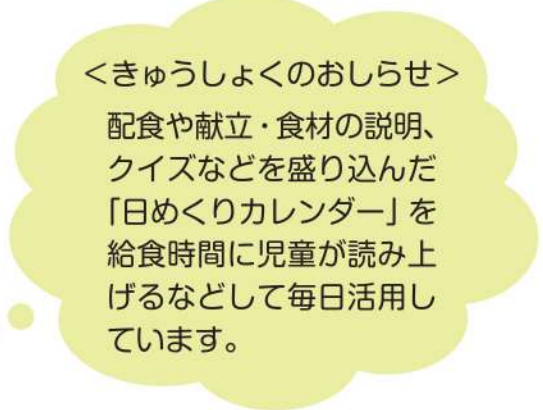
- 2 取り組み内容を伝えるための動画（長編と短編）を作成していただき、児童が視聴できるようになりました。

<短編動画>

長編は「健康医療部門担当者コメント欄」



- 3 アレンジ献立提供日の「きゅうしょくのおしらせ」に国循コメントを掲載し、児童への啓発を行いました。



- 4 提供時には、児童・教職員・調理員に対してアンケートを実施し、国循や健康医療部門が学校視察も行いました。

児童の反応

どのアレンジ献立でも、「おいしかった」「違いがわからなかった」と、70～85%以上がアンケートで回答してくれました。明るい雰囲気でも給食を食べていたこと、「かるしお」とつぶやく児童がいたことも印象的でした。



今後について

おいしいと評価された献立でも、調理工程が加わるなど、様々な意見がありましたが、残菜率の比較では大きな差異はありませんでした。評価をもとに調味料・作業工程の見直しを行いました。減塩に対する意識の定着に関する検証には至らなかったのが課題として残りました。

「かるしおアレンジ献立」は、令和4年度3学期は6種類ですが、令和5年度以降も増やし、その手法を他の献立にも活かしながら、食塩相当量が月平均2.0g未満になることを目指します。

さらに、これからのアレンジ候補献立は、アレンジ前後の評価の比較ができるような内容のアンケートを実施し、減塩に対する意識については、クイズなどを活用したいと考えています。

また、健康医療部門では、保護者向けの講座などを実施し、保護者への啓発も行う予定です。

「かるしおアレンジ献立」 ◆令和5年4月～8月（令和5年度1学期）

【 既存献立のアレンジ 】		<食塩相当量/食>
かやくごはん (和風炊込ご飯にも適用)	調味料調整 炊飯時に「かつお節破片」を入れる旨味を追加することで、調味料の使用減	0.85→0.6g
ガーリックツナピラフ (ツナピラフのアレンジ)	ツナの油分使用 チキンピジョン・にんにく追加、ツナのオイルでにんにく・玉葱炒める	1.1→0.4g
ツナピラフ	ツナの油分使用 調味料調整 塩 0.8g→0.3g ツナのオイルの旨味を活かす 工程変更なし	1.1→0.7g
イタリアンスープ	にんにく追加、調味料調整 肉・野菜等をしっかり炒めて、旨味を引き出す	1.0→0.8g
ウインナーと大豆のトマト煮	トマト水煮缶追加・調味料調整 野菜と共にウインナーも炒めて煮込んで、ウインナーの旨味も引き出す	0.8→0.7g
【 かるしおレシピのアレンジ 】		
簡単ビタルス	調味液に、鷹の爪・にんにく・ローリエ(葉)を入れ、香りをうつして取り出し、こしょうを入れる。	0.3g
野菜のマリネ	簡単ビタルスをもとに、鷹の爪を入れずにオリーブ油を入れる。(試作時に新たな提案)	0.3g
きんぴらごぼう	しらたきを先に油でいため、水分をできるだけ飛ばす。だし汁を入れて、旨味を出す	0.3g
キャベツのカレーソテー	野菜を湯通しし(中心温度計測不要)、水分切り炒める → 炒めた時に水分が出ていく	0.1g
切り干し大根と大豆のトマト煮	切り干し大根はしっかり戻さず、食感を残す トマト水煮缶を入れてコトコトじっくり煮込む	0.2g

令和5年度 学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会



実施日 令和5年4月6日(木) 大阪赤十字会館 401 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

新年度を迎え、各工場の安全衛生の確保を目的として「令和4年度クレーム発生状況等について」「令和4年度巡回調査の総括について」「異物混入対策商品の説明」の講習会を開催しました。

令和4年度クレーム発生状況等について

令和4年度の異物混入事故の発生状況をグラフや一覧にて分類し、前年度と比較して発生件数が若干ではあるが減少傾向にあることを説明しました。また、清掃及び製造前の製造ラインの確認は非常に重要であり、衛生管理計画、手順書に沿った衛生管理を実施するよう指導しました。



令和4年度巡回調査の総括について

当給食会では、令和5年1月下旬から3月にかけて24ヶ所計33工場のパン・炊飯指定工場の巡回調査を実施し、各工場におけるHACCPによる衛生管理の実施状況（主に各工場が定めた手順書に基づき、従業員が適切に対応できているか）を確認し、その結果を報告するとともに、次の点について、更に最善な対策を講じるよう指導しました。



【主な指導ポイント】

- 毛髪混入防止対策に関する手順書を定め、従業員の工場入室時の身だしなみやローラー掛けが適正にできているか。
- 緊急時の連絡体制を適正に構築し、定期的に訓練を行うとともに、その記録を残しているか。
- 「金属探知機の取り扱い」「アレルゲンを含む原材料の取り扱い」「原料袋の開封手順」について、適正に手順書を定めているか。また、従業員は手順書の内容を把握し、適切に対応できているか。

○異物対策

①原因の特定（異物は何か？）
②なぜクレームになったのか（混入の原因）
③効果的対策（異物対策の方法）
④継続した対策（衛生管理計画）
⑤クレームが減少

○対策の成果 HACCP

①異物は何かが分かる HA 異物鑑定能力の向上 《例、虫の鑑定（小さな虫→シバシバシ・チョウバエ）》
②混入の原因が分かる HA 工場内の調査努力 《例、外から混入→進入箇所特定・内部発生》

○対策の成果 HACCP

③異物対策が分かる CCP 原因の排除方法 《例、しっかり掃除する→具体的な清掃方法の決定》
④衛生管理計画が分かる CCP 継続的監視のためのツール 《例、管理運営基準→衛生管理計画（マニュアル・手順書・標準化・見える化）》

袋の開封方法について

令和4年度の異物混入発生のうちパン工場では原料袋の切れ端の混入が数件ありました。当給食会としまして、再発を防止するため、各工場の開封の状況を確認し、講習会の場で全工場に発生原因等の情報を提供しました。

また、異物混入防止のための助言も行いました。



カット方法

【例】冷凍、冷蔵のもの

おまかせベスト：ナイフもしくはハサミで4等分、斜めにカット。開封の位置面からはカットしない。

この場合は4等分を4方向でカット

カット方法

【例】常温のもの

切れ目があるものは手でカットする工場もあり

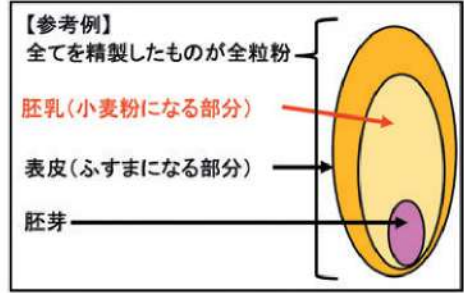
※袋以外の3等分ハサミでカット。袋を破る、へらでほぐし、袋の中に入れてください。

頂上部分をハサミでカット 斜めにハサミでカット

■ 製粉工場巡回調査の報告、学校給食の小麦粉ができるまで

大阪府内に学校給食用として供給される小麦粉は、市販の小麦粉と異なる学校給食用の品質、規格のものを使用しており、令和5年度は2工場で小麦から小麦粉への製造を行っております。巡回調査を実施し、HACCPに基づいた衛生管理（危害要因となる重点項目管理、一般衛生管理、工場の衛生状況、清掃状況、施設設備、生産能力、原料集荷状況等）を確認いたしました。また、今回は小麦から小麦粉がどのようにして製造しているかを紹介いたします。

※輸入小麦に関しては、厚生労働省の食品衛生法による検査および農林水産省の植物防疫・農産物検査が実施されており、さらに給食会独自でも、年に1度小麦粉で残留農薬等検査を行っており、安全性を確保しております。



巡回調査実施

製粉工場：（5月16日(火) 近畿製粉(株)(泉佐野市住吉町) / (5月25日(木) 前田産業(株)(大阪市港区)



原料受け入れ

船舶で国が外国から購入した小麦を陸揚するため、アンローダーという機械により空気の流れで小麦を自動で吸い上げます。



原料保管サイロ

検査をして問題のない小麦を受け入れ、サイロで貯蔵し、使用分を精選工程に搬出します。



精選

精選機にて小麦に混じる異物や夾雑物(雑穀粒や植物片、種子、小石など)を取り除きます。



調質

夾雑物など取り除いた小麦を調質タンクにて粉碎しやすくするため、適量の水を加えます。(加水)



純化

ピュリファイアーという機械で風力によって胚乳の破片に混入して細かな不純物を分離。表皮は「ふすま」として製品化されます。



篩(ふるい)分け

シフターにて粉碎した粉を分別。シフター内部には複数の網が段のように重なって篩を行います。



挽砕(ばんさい)工程

ロール挽砕機にて夾雑物や異物を取り除いた小麦の表皮(外皮)と小麦粉になる部分(胚乳)を分離、挽砕します。サイクロンセパレーターの遠心力と重力を利用してロール挽砕機で割った小麦(ストック)と空気に分けます。

※挽砕、篩分け、純化の工程を何度も繰り返し、上がり粉(小麦粉)を製品タンクへ貯蔵する。



充填/包装

充填する前に最後にもう一度篩をかけてから充填機にて充填



金属探知/ウエイトチェック

最終製品を金属探知機にて確認し、重量選別機にて内容量を確認します。



口封

充填した小麦粉を口封機にて閉じ、機械にてパレットに製品を積み込みます。



製品保管

適切に温度管理をされた製品保管倉庫にて保管され、必要分を随時出荷します。

令和5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)
精米工場巡回調査
パン・炊飯指定工場巡回調査

年間通じて実施



献立講習会

日時 令和6年2月上旬予定
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」



精米試食会

日時 令和5年10月中旬予定
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5年12月25日(月)
会場 ホテルアウィーナ大阪

〇おおさか学校給食献立コンテスト表彰式

テーマ こんな給食たべたいなあ!
『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)



〇フォトコンテスト表彰式

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』

応募資格 大阪府内の中学生(支援学校等を含む)



〇食育講演会

講師 大阪大学医学部附属病院
医療ソーシャルワーカー 上原 優子氏
演題 「コロナ禍の子どもの心の状態と対応について」(仮)



〇物資展示会

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.12



千早赤阪村立学校給食センター
栄養教諭 阪本 恵津子

大阪府唯一の村、千早赤阪村で小学校2校中学校1校の給食を届けています。給食センターからは金剛山が見え、地域の農産物も多く、農家さんに「来月のおすすめ野菜ありますか?」や、地域の方に「郷土食の作り方教えて下さい!」などと話しをしながら、緑いっぱい環境で献立を考えています。子どもたちは人懐っこく、学校に行くとほぼ全員が「今日はどこのクラスでお話するの?」と声をかけてくれ、千早赤阪村の温かい環境に感謝している毎日です。

一方、食数が少なく遠い場所であることから、食材の調達が難しい事があり、大阪府学校給食会の一般物資には本当に助けられています。また、村で栄養教諭はひとりなので、給食管理でも食育でも本当にこれでいいのかな?と悩む事も多いのですが、大阪府学校栄養士協議会で知り合えた方に「これってどうしていますか?」と気軽に聞くことができ、協議会はとても心強い存在です。

次は、そんな大阪府学校栄養士協議会役員で一緒に、八尾市立山本小学校の折田千寿子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：**大阪府内の市町村教育委員会、学校給食実施学校、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。



給食会 HP



貸出教材 一覧表



授業作りセット

★令和4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。

◆寝屋川市グループ作成

道徳科 小学3年生 「マサラップ」(光村図書出版)



◆堺市グループ作成

体育科 小学6年生 「病気の予防」(大日本図書出版)



- ・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

学校給食調理員等の講習・研修会向け動画・資料のご紹介



- ①当給食会ホームページを開きます (<https://www.oskz.com/>)
- ②関係者専用ページをクリックしてログインします
※関係者専用ページのログイン方法が分からない場合は当給食会までお問い合わせください。
- ③学校給食調理員向け講習・研修会用をクリックします
- ④講義動画・資料が確認できます
- ⑤講義動画・資料をご活用されましたらアンケート回答のご協力をお願いします

現在掲載中の動画・資料 ↓

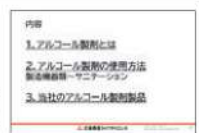
□学校給食 de スマート食品衛生

- (内容) 約45分
- ①食中毒ってなんだ
 - ②異物はどこから来るのか
 - ③HACCPしましょ!



□アルコール製剤について

- (内容) 約12分
- ①アルコール製剤とは
 - ②アルコール製剤の使用方法について
 - ③アルコール製剤の製品特徴について



■ 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	R4 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		ブラベンダーテスト（製パン適正検査）	学校給食用小麦粉ブラベンダーテスト実施要領	年1回	7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	7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	年2回	6月・12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（17都県産）	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・サルモネラ菌	食品衛生法等		
	乳製品	安全	大腸菌群・O157・リステリア	食品衛生法等		
	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・サルモネラ菌・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		
	乾物	安全	一般生菌数	大阪府学校給食用物資検査基準		
液卵（冷凍液卵を含む）	安全	一般生菌数・サルモネラ菌	大阪府学校給食用物資検査基準			

■ 大阪府学校給食用物資運営委員会について

大阪府学校給食用物資運営委員会（以下：委員会）は、当給食会の学校給食用物資の供給事業及びその他の事業の円滑な実施に寄与することを目的として、各市町村教育委員会、学校給食会（協会）、府立学校の物資担当職員で構成されています。

委員会は、物資の供給に関し「安全、安心な物資の安定供給に関すること」「物資の品質管理及び規格に関すること」「物資の価格に関すること」「物資の開発、選定に関すること」「物資の活用及び献立の充実に関すること」「物資の情報交換に関すること」「物資供給以外に学校給食の管理運営、普及充実、食育等学校給食に関する種々の事項」について協議します。

また、委員会は、2つの小委員会を設けています。小委員会で協議を行った結果を委員会に報告しています。

1. 品質小委員会

- (1) 物資の品質審査に関すること
- (2) 献立講習に関すること

2. 開発選定小委員会

- (1) 物資の開発、選定に関すること

委員会（全体会）の様子



開発選定小委員会の様子



品質小委員会（献立講習会）の様子



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
- ★青森県産 まっしぐら
- ★滋賀県産 キヌヒカリ
- ★香川県産 ヒノヒカリ
- ★鳥取県産 きぬむすめ



子どもたちの米作り体験を支援することを目的に、学校給食で食べているお米のもみ種を119校の7,257名へ配布しました。

秋の収穫へ向けて頑張ってお育てくださいね。



● 給食会でもバケツ稲作りに取り組んでいます！



5月24日

良い種を選別するために「塩水選」を行いました。

5月29日

芽が出てきました。



5月31日

芽が出たので、種まきを行いました。



どんな風に大きくなるのか、これからの成長が楽しみだね♪

■ 公益財団法人大阪府学校給食会の組織 (令和 5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	梁矢 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 嘱託講師
監事	安井 好美	元枚方市立学校栄養教諭

役職名	氏名
事務局長	荒木 正人

■ 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	総括補佐
主査	吉留 慶子	
主査	高相 順子	総務経理担当
副主査	丸山菜穂子	
参事	萩 真季	食育推進担当
副主査	早川 沙織	
主事	北野 若菜	
専門員	花田 誠	

■ 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
評議員	吉田 智子	元高槻市教育委員会
評議員	徳田 照亘	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	元大阪府立高校 PTA 協議会会長 有限会社 豊実屋
評議員	新井 光淑	元大阪市 PTA 協議会副会長
評議員	浦辻 利宏	元公益財団法人 奈良県学校給食会常務理事

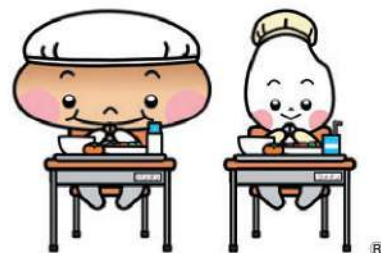
■ 物資企画課 物資業務 TEL06-6942-3838 安全衛生 TEL06-6942-3839 FAX06-6942-0400

役職名	氏名	事務分担	
課長	植木 隆光	総括	
参事	小林 宏子	安全衛生業務	安全衛生担当
主査	奥田 豊		
副主査	小橋口圭彦		
総括主査	川口 康司	物資業務	物流総括
主査	山田 孝次		物資総括
主事	山下 大貴		(基幹物資)
主事	北村 英也		(一般物資)
主事	森山 巧也		
非常勤職員	藤田 真純		
非常勤職員	西岡 澄代	課内事務	課内事務



物資企画課 やました ひろき 山下 大貴

本年4月から大阪府学校給食会に入社いたしました山下大貴と申します。物資企画課の配属となり、基幹物資の米を担当させていただくことになりました。新たに大阪府学校給食会で、仕事をさせていただくことに、身の引き締まる思いでいっぱいです。これから簡単に私の自己紹介をさせていただきます。私は小学生から高校生まで野球を続けてきました。高校1年生のときには、学校が数年ぶりに甲子園に出場し、次の世代、その次の世代でも「甲子園で勝てるチームをつくる」ということを目標に、野球の練習だけではなく普段の食事を見直し、強い身体づくりに取り組んでいました。チームを支えていただいた管理栄養士さんなどのサポートのもと、食事の見直しに取り組むと体調面やプレーなどが、これまでより良くなり、毎日の食事や栄養の重要性を感じました。そういったきっかけから、将来は食・栄養関係の分野で働きたいと思い、学生時代には栄養学を学んでおりました。大阪府学校給食会に入社するまでは、目や身体の健康をサポートするサプリメントなどを販売する会社での商品企画や品質管理の仕事や、日本酒の製造を行っている酒蔵で仕事をしてきました。これまではずっと京都で仕事をしてきましたが、私は東大阪市出身なので、生まれ育った大阪で大阪の子どもたちのために仕事をすることととても楽しみです。また、主食の米の供給を担当するという責任のある仕事であると感じていますので、まだまだわからないことも多くありますが、いち早く学校給食の力になれるように精進していきます。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ると感じています。食育ということについても子どもたちが正しい知識や食への興味をもってもらう重要な役割を果たしていると思っております。実際に私が小学生のときには、給食の時間が学校生活のなかで楽しみな時間のひとつでした。学校給食から学んだことも多々ありました。今の子どもたちにも給食の時間を楽しんでもらうためにも、安全で安心な学校給食の提供が不可欠です。まずは担当である基幹物資の米の業務に励んでいきますので、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。



総務食育推進課 はなだ まこと 花田 誠

この4月より、大阪府学校給食会で勤めさせていただくことになりました花田 誠と申します。総務食育推進課で食育推進を担当させていただくことになりました。

趣味はジムでトレーニングをすることや高校生から続けているアーチェリーをすること、近所の銭湯でお風呂とサウナに入ることです。また、食べるのが大好きで、食に対する気持ちは人一倍強く持っていると思っております。好きな食べ物は和菓子類で、

特に桜餅が好物です。

前職は大阪府の高等学校で家庭科の講師として勤めておりました。その中で、子どもたちの食に対する意識や、食生活の課題などを感じました。近年では朝食を食べない子どもや、デリバリサービスの普及に伴う中食の増加、「こ食」の深刻化に伴って、家庭での調理経験や、誰かと食卓を囲むといった、食の楽しさを得られる機会が少なくなっているように感じます。私自身、朝食を食べないことが多い子どもでした。しかし高校生の頃、部活で朝練に行っても体が重い、頭が働かないといった問題から、朝食を食べるようになりました。すると朝から体に元気が出て、しっかりと練習に取り組むことが出来ました。そういった経験から、子ども達にもっと食の大切さや、食に対しての楽しさを知って欲しい、という気持ちを強く持つておりました。

「食べたものが自分の体を形成する」というように、子どもたちの健やかな心身の成長に必要な食事に、「食育推進」という形で携わらせていただくことに嬉しさを感じるとともに、子どもたちの食生活に関わるという自覚と責任を持って、仕事に取り組みたいと思っております。

また、給食会で行っている事業を通じて、子ども達の食育に携わる栄養教諭の先生方や、食品を提供して下さる業者の方々の少しでもサポートができるよう、尽力して参る所存です。

私自身、食育についてまだまだ勉強中で、未熟な部分や至らぬ点も多くありますが、精一杯学びながら頑張る所存でございますので、何卒ご指導ご鞭撻の程よろしくお願いいたします。

大阪府学校給食用物資保管並びに輸送業務等の委託事業者紹介

昨年度、給食用物資保管及び輸送業務等の委託事業者募集・選定をプロポーザル方式にて実施し、平成27年度からの委託契約業者である株式会社宮田運輸（以下：宮田運輸）と引き続き契約することとなりました。

また、宮田運輸は給食用物資の保管・輸送以外にも精米輸送や、こどもミュージアムプロジェクト（※）への取り組みも実施しております。

倉庫外観



給食用(常温)物資保管状況



※子供たちが描いた絵やメッセージをトラック、福祉車両等にラッピングする事で、運転士やその絵を見たまわりの人がやさしい気持ちになり事故を減らしていこうという活動で、自分たちの絵が世の中の役に立っているという事を感じられるイベント（出発式やお絵描き大会など）を行っています。

こどもミュージアムプロジェクトの様子(こどもミュージアム号)



食育講座 なにわの郷土料理



うりのあんかけ

昔、寝屋川の池田村は池田瓜という「しろうり」の産地であった。早い時期に出荷されたので、大阪の青物市場でも珍重されたという。よい現金収入として家計に大きな役割を果たしたように思われる。この池田瓜の栽培は、昭和23年頃まで続いたが、長い連作で収穫が少なくなり、次第に衰退したそうである。

材料(分量4人分)

しろうり …………… 400g
 カニ缶 …………… 1缶
 うすくちしょうゆ … 大さじ3
 食塩 …………… 小さじ1
 かたくり粉 …………… 大さじ1
 しょうが …………… 少々
 だし汁(昆布とけずり節) … 4カップ

【作り方】

- ① しろうりは皮をむいて、3cm長さで幅1cmぐらいに切り、柔らかく九分通りゆでておく。
- ② しょうがは皮をむいて、すりおろし、しぼって汁をとる。
- ③ 鍋にだし汁としろうりを入れ、しろうりが柔らかくなるまで煮て、カニ缶と食塩、うすくちしょうゆで調味する。
- ④ 水溶きかたくり粉で、とろみをつける。
- ⑤ 仕上げに、しょうがのしぼり汁を加える。



郷土料理研究会より

編集後記



本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず、早くご寄稿いただき有難うございました。
 新型コロナウイルス感染症も2類から5類に変わり、平常に戻りつつあるところでしょうか。楽しく会話しながら給食を食べることができるようになるとよいですね。
 給食会では、今年度も小学生向けに「献立コンテスト」、中学生向けに「フォトコンテスト」を開催いたします。多くの児童・生徒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。」