

学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～



岬町立多奈川小学校（たてわり給食）



未来を担う子どもたちの 健やかな成長のために

公益財団法人大阪府学校給食会
安全衛生担当
参事 小林宏子

公益財団法人大阪府学校給食会での安全衛生を令和5年4月から担当して約半年が経過しました。この間、精米業者、小麦粉製粉工場、牛乳製造工場の立入調査・指導を行いました。この内容の一部につきましては給食だより第76号でお知らせしています。

食品衛生法等の一部を改正する法律が経過措置期間を経て、令和3年6月1日に改正され、現在、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施することになっています。すでにパン・炊飯指定工場は大阪府食の安全安心認証制度を取得し、牛乳業者でもHACCPシステムを導入するなど安全衛生対策に取り組んでいることから、今年度の立入調査は、その実施状況を確認すべく実施しています。

また、学校給食法第9条「学校給食衛生管理基準」において、食品の製造を委託する場合においても「学校給食衛生管理基準」に基づくことから、その観点からも立入調査・指導を行っています。

当給食会は安全で良質なパン、米飯、牛乳、一般物資を児童生徒に提供すべく、「食品衛生法」「学校給食法」等法令を遵守し、万全を期して臨んでおりますが、各学校におかれましても、日々実施していただいている検収で、品名、数量、期限表示、包装、温度、異物、異味、異臭、変色等を確認していただき、ともに学校給食の安全安心を確保してまいりたいと考えておりますので、ご理解ご協力、よろしく申し上げます。

さて、平成17年に食育基本法が制定されてから20年近く経過し、現在、第4次食育推進基本計画が策定され、3つの重点事項（生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進・持続可能な食を支える食育の推進・「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進）が示され、これらをSDGsの観点から相互に連携して総合的に推進することとしています。各市町村におかれましては、独自の食育推進計画を作成され、その推進に努められていると思います。当給食会でもその一助となるべく、地場産物の活用や食品の安全性や栄養等に関する情報提供のため、関係者と協力して一般物資を開発選定して安定的に供給し、先にお示しした立入調査・指導により全製造工場の安全安心を確保しています。

学校給食は、未来を担う子どもたちの健やかな成長のためにとっても重要かつ大切であるとの強い思いをもって、今後とも尽力してまいりますのでよろしく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「岬町立多奈川小学校」 2～4
- 第77回大阪府学校給食大会・令和5年度大阪府学校給食表彰者名 5
- お米の教室・大阪府学校給食用パン実技講習会 6
- 第1回大阪府学校給食用物資運営委員会全体会・大阪府学校給食展示・試食会報告 7
- 令和5年度食育推進支援セミナー（Web研修） 8
- 新規採用栄養教諭の紹介 9～11
- リレートーク・なにわの郷土料理・編集後記 12

地域のことを学ぶ、味わう、伝える ～子どもたちの自立を支える食教育～

食の教育 だより

岬町立多奈川小学校 栄養教諭 佐鞍 亜季

岬町の給食

本町では、昭和38年より中学校給食が、昭和41年9月から小学校給食が始まりました。

当時、中学校給食は単独調理場方式、小学校給食はセンター方式でした。施設の老朽化に伴い、令和3年8月より中学校調理場は配膳室を残し、給食調理を停止しました。現在は、岬町立学校給食センターで、小学校3校、町立幼稚園1園、中学校1校の約900食分を提供しています。

岬町立学校給食センターは、昭和41年9月に開設し、平成15年に現在の給食センターに建て替えられました。



献立紹介

主食は、週3日(月・水・金)が米飯、週2日(火・木)がパンの献立です。旬の食材や地場産物、行事食等を取り入れています。

<献立例>



(春：旬の煮物)



(夏：七夕献立、夏野菜)



(秋：さつまいもサラダ)



(冬：岬町産古代米)

多奈川小学校の概要

本校は、今年度創立150周年を迎え、全校児童43名の小規模校です。縦割り班活動が盛んで、そうじ・遠足・運動会・給食など学校生活のあらゆる場面で高学年が低学年を助け、低学年も高学年のお兄さんお姉さんを信頼しています。食べることに関心がある児童が多く、調理実習を楽しみにしています。給食の残食も平均3～5%とよく食べてくれています。



(たてわり掃除の様子)

食育実践の取り組み

・朝食づくり

1年生から4年生まで、各学年で年1回実施しています。朝食の大切さや栄養バランスの良い食事について学びながら、調理スキルを身に付けます。この取り組みが始まった背景として、児童の朝食欠食の理由の中に「朝食が準備されていないから」というものがあり、児童が自分自身で朝食を作ることができるようにする力をつけることを目的に始まりました。人権教育の側面もあり、課題のある家庭を支援する一環としても始まったといわれています。



(ピザトーストやおにぎりを作っています)

・親子キッチン

コロナ禍以前は、家庭科室で集合開催していた料理教室です。外部講師を招いたり、栄養教諭が指導したりしていましたが、コロナ禍で中止になりました。代わりに、一人一台あるクロームブックを使って、家庭と学校の調理室をつなぎ、オンラインで料理教室を実施しました。(R 4年度)



・たけのご掘り

地域にある財産区で筍掘りをします。また、春の野山を観察し、旬の食材を味わいます。

地域の方が掘る時もお手伝いして下さり、児童も大きな筍を掘ることができました。

たてわり班で活動するので、毎年参加している高学年は地域の方から聞いた筍の生え方や掘り方のコツを生かし、低学年の見本となっています。



・魚の食べ方・食事のマナー(お箸)

1年生に実施している食育活動で、「魚を上手に食べられるようになろう!」を目標にお箸の使い方や食べ方のマナーなども学習します。学習した当日に骨付きの魚が給食に登場するので、児童は、学習したことを生かしながら食べていました。2年生になっても覚えている児童が、魚が出るたびにチャレンジしているそうです。



・栽培活動

地域の方々の協力のもと、校内にある畑や田んぼで野菜や米の栽培活動を行っています。

苗の植え付けから、日々の水やり、収穫まで作物の成長を観察しながら、長期間にわたるとりくみを実施しています。栽培した作物は、家庭科の調理実習や5年生の臨海合宿等で活用しています。



・地域交流(お月見(石臼きなこ)、昔の暮らし)

3年生の社会科で昔の暮らしの学習をします。水汲みや火おこしなどを体験し、地域の方から昔の生活で苦労したお話を聞きます。また、お月見の行事に合わせて、お月見団子を作ったり、大豆を石臼でひいてきなこにしたりする体験もあります。香りのよいきなこのお団子を子どもたちはパクパク食べていました。



● 家庭科(郷土料理)

家庭科では、子どもたちが栽培した米を使って、岬町に伝わる郷土料理の学習を行いました。郷土料理に使われている地元の食材や地域に伝わる味の学習や体験は、子どもたちの心に残ったようで、「家でも作ったよ」と報告してくれる児童もいました。



校内での田植えの様子



押し寿司の調理

● 特別メニュー(世界の味巡り・日本の味巡り・ブックメニュー)

2021年度は、オリンピックが開催されたこともあり、世界の料理と聖火リレーに合わせて各都道府県の郷土料理を提供しました。日本の郷土料理は2021年度で47都道府県を回り切れなかったため、次年度も続けて実施しました。「次は何県？」と楽しみにしている児童もいました。

今年度は、各校「国語」や「読書」に力を入れているので、読書の啓発の一環としてブックメニューを提供しています。提供当日には、読み聞かせ動画やおたよりを配布しています。



- ①世界の料理〈ギリシャ〉ムサカ(なすとミートソースの重ね焼き)、ファソラーダ(白いんげん豆のスープ)、ハイジパン、ヨーグルト、牛乳
- ②日本の味めぐり〈鹿児島県〉がね(さつまいものかき揚げ)、豚汁、ご飯、牛乳
- ③ブックメニュー〈サラダでげんき〉りっちゃんのサラダ、ポークシチュー、コッペパン、牛乳

● 給食センター見学

各小学校から、児童が給食センターへ見学に来ます。見学者通路から調理室の中にある大きな釜や調理器具、それを扱う調理員の動きを見学します。児童は、大量調理の釜の大きさや調理器具の大きさに驚いています。



● 給食インスタ

毎日の給食の献立と調理の様子、食材の豆知識などをアップしています。保護者からは、「毎日の給食が子どもとの会話のきっかけになりありがたい。」というご意見をいただいています。また、保護者だけでなく、卒業生もフォローしてくれているそうです。



Instagram
QRコード



第77回 大阪府学校給食大会

去る7月24日(月)に大阪府学校給食大会を大阪市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。



第77回 大阪府学校給食大会 令和5年7月24日(月) 於 大阪市中央公会堂

● 講演

「～口の中はふしぎがいっぱい～子どもの口は履歴書」

- 講師 国立モンゴル医学科学大学 客員教授
元 岡山大学病院 小児歯科講師 岡崎 好秀 氏



● 受賞者より

京都大学大学院
教育学研究科
附属臨床教育
実践研究センター
准教授 畑中 千紘 氏



受賞にあたって

このたびは栄誉ある賞をいただき誠にありがとうございます。ご縁があって、平成28年から大阪府学校給食会様主催の食育推進支援セミナー講師を拝命することとなり、私自身も食とところのつながりについて改めて考える機会となっています。

食を通して子どもたちの身体とところを支えるという、栄養教諭・職員の方々の貴重なお仕事を裏方から支えられるよう今後とも力を尽くしたいと思います。

令和5年度 大阪府学校給食 表彰者名



優良学校 (7校)

(敬称略)

地区名	学校名	学校長名
大阪市	大阪市立関目東小学校	綾坂 純一
	大阪市立丸山小学校	三木 健史
	大阪市立東小橋小学校	松本 学
三島	吹田市立北山田小学校	井上 佐和子
中河内	八尾市立亀井小学校	中田 一誠
南河内	河内長野市立三日市小学校	北野 良和
泉南	貝塚市立中央小学校	橋本 正史

個人 (2名)

団体名・所属名	氏名
公益財団法人 大阪府学校給食会 推薦 京都大学 大学院 教育学研究科附属臨床教育実践研究センター 准教授	畑中 千紘
大阪学校給食パン・米飯協同組合 前専務理事	明治 将介

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
大阪市	小中一貫校むくのき学園	稲田 博美
	大阪市立西天満小学校	藤原 裕文
	大阪市立大桐中学校	中田 紋子
	大阪市立四貫島小学校	森 篤 美穂
堺市	堺市立大泉小学校	山本 明美
三島	高槻市立磐手小学校	佐藤 智子
	摂津市立鳥飼小学校	森田 優人
中河内	東大阪市立英田南小学校	音羽 由美子
泉北	和泉市立富秋中学校	副島 佐夜子
	泉南	岸和田市立東光小学校

(2) 学校給食調理員の部 (9名)

地区名	所属名	氏名
大阪市	大阪市立苅田北小学校	毛利田 央子
	大阪市立新庄小学校	祐村 昇子
	大阪市立玉造小学校	西田 正代
	大阪市立喜連西小学校	橋本 孝子
	大阪市立扇町小学校	野村 あづさ
豊能	豊中市立原田小学校	吉岡 泰子
	豊中市立壺池小学校	久保田 恵美
中河内	東大阪市立楠根東共同調理場	増井 厚彦
泉南	岬町教育委員会事務局学校 教育課学校給食共同調理場	中筋 由美子

■ お米の教室



実施日 令和5年6月13日(火)

実施校 大阪府立中央聴覚支援学校 小学部・中学部

JAレーク滋賀と幸南食糧株式会社と大阪府学校給食会の共催で、お米が産地で作られる様子から、精米工場を経て、学校給食に並ぶまでの教室を実施しました。

実際にもみ種や米ぬかを触をし、精米の過程を学んでもらいました。また、ご飯として食されるまでにどれくらいの時間が掛かるのか、どんな機械を使っているのかなどを学び、生産者の苦勞を知ることで、食への感謝の気持ちを深めてもらいました。

授業内容

- ・産地でもみ種からお米ができるまで
- ・玄米から白米になるまで
- ・学校給食に並ぶまで
- ・バケツ稲栽培についてのアドバイス

★参加者からの感想★

- ・お米についてもっと知りたいことや、「なるほど」と思うことがたくさんありました。(生徒)
- ・バケツ稲の様子を気にかける生徒や、お米について会話する生徒を見る機会が増えたように思います。(教員)



米作りについて説明



精米工場の説明



教室の様子



学校でのバケツ稲栽培



お米のぬいぐるみを用いて説明



実際のもみ殻に触れる

■ 大阪府学校給食用パン実技講習会



開催日 令和5年8月2日(水) 3日(木)

会場 大阪パン会館

講師 藤井 憲一 氏(大阪府学校給食会 製パン技術コンサルタント)

3年ぶりに大阪学校給食パン・米飯協同組合と大阪府学校給食会の共催で、パンに関する基礎知識の講義と、製パン技術等の実技講習を行いました。

2日間の講習は、盛りだくさんな内容で参加者からは楽しんで学ぶことができたという好評でした。

講習内容

- ・製パン法の講義
- ・手ごねでの生地作り
- ・パンの品質審査方法の講義・実技
- ・米粉パンやアップルパンなど
変わりパン実習

♪参加者からの感想♪

- ・パンがどのように作られているのか、大量に製造するためにどういった工夫がされているのか等、たくさん新しく知ることができて良かったです。
- ・各材料がパンの出来上がりにどのように影響しているかを知りました。
- ・様々な形状のパンの作り方を知ることができ、勉強になりました。
- ・発酵温度(適温)の大切さを知りました。
- ・子どもたちがパンに興味を持つようなきっかけづくりをしていこうと思います。



焼き上がったパン



製パン実習



パンの品質審査実習



講義

■ 第1回大阪府学校給食用物資運営委員会全体会

会場 大阪赤十字会館301会議室

令和5年7月6日(木)に令和5年度第1回大阪府学校給食用物資運営委員会全体会を開催し、令和5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させていただきました。

また、今年度の委員会開催日程、令和5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、全て承認していただきました。

後半では「2024年度物流問題について」当給食会委託配送業者である(株)宮田運輸より働き方改革による労働時間の抑制について説明を受けました。また、「地産地消の推進について」コロック・ミンチカツを製造している、豊中市の合同食品(株)に説明を受けました。実際に地場産品を使用した市町村より、給食時のアナウンスや児童のコメントを頂き、他の委員の皆様も参考にされていました。さらに「物価の動向」で10月より酒税の変更による、料理酒・本みりんの価格動向を給食会職員より説明しました。

▼全体会の様子



【委員長あいさつ】



【地場産品を使ったコロッケの説明】

■ 大阪府学校給食展示・試食会

会場 ホテルアウリーナ大阪4F「金剛」

参加者 262名 参加業者：25業者
商品数 218品目

令和5年7月26日(木)に学校給食展示・試食会を開催しました。混雑緩和のため、2部制としました。

令和元年以来の試食あり形式での実施となり、パン・米飯コーナー、一般物資コーナー、食育コーナーの展示を行いました。

▼当日の様子



参加者からの感想

- ・たくさんの商品を見ることが出来て献立作成にも活かそうです。新製品等について、直接担当者の方からお話が聞けて良かったです。ありがとうございました。
- ・ブースごとにエリアが決まっていたので、見やすかったです。2部に分かれていたので、人数も多すぎずゆっくりと説明を聞くことが出来ました。
- ・普段使用がない業者さんの物資にどのようなものがあるのかを知ることができ、現在使用している物資と比較してどうか、検討することが出来てよかった。

令和5年度 食育推進支援セミナー(Web研修)

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下記2つの研修を開催しております。全2回のうち、第1回目は夏季休業期間を含む6月30日～9月8日で配信を行いました。(なお、第2回目は10月13日～1月12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。

(A) 児童・生徒の食に関する課題の対処方法について (2講義 / 全4講義)

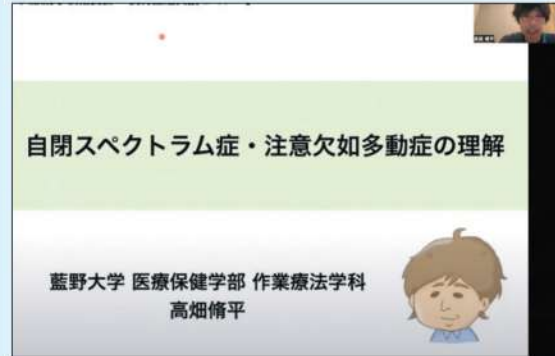
講師 高畑 脩平 氏 (藍野大学 助教)

受講者数 62校 145名

① 自閉スペクトラム症/注意欠陥・多動症の理解

受講者アンケートより

- 「全体より部分が得意」という内容で、「四葉のクローバーをたくさん見つけてくる」とおっしゃっていたのが、今現在担当している児童の中の一人にとってもあてはまるなと思い、感動しました。また、「目や顔に注目にくい」や「意図が読めない」ということを、体験を通して話してくださったのも、非常に分かりやすかったです。
- 自閉スペクトラム症・注意欠如多動症の特性を理解して、本人視点に立った「世界のとらえ方」を知ることがとても大切だと感じました。

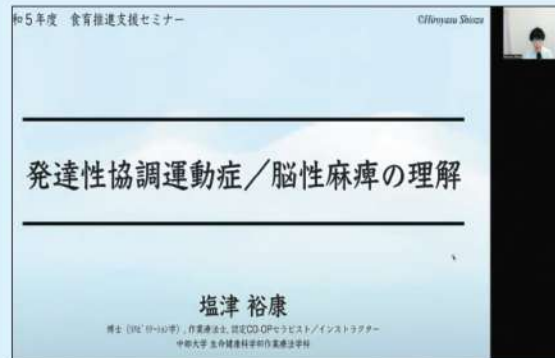


講師 塩津 裕康 氏 (中部大学 講師)

② 発達性協調運動症/脳性麻痺の理解

受講者アンケートより

- どんな子どもにおいても1人1人の特性があり、その子の能力を最大限に引き出すため「人・課題・環境」の相互作用をいかに適応させていくか焦点をあてて考えることが大切だと思いました。その子に課題がっているのか、力を発揮する環境になっているのかを常に考えていきたいと思いました。
- 運動の課題は、子どもたちの日々の生活の中で直接的に目に見える形で出てくる。食に限らず、学習・生活様々な面で困難を抱え、それが訳となって対人関係がうまくいかないことも理解できた。学級にそういった課題を抱える子がいれば、他者理解を促す学級づくりをしていくことが必要だと感じた。



(B) 学校現場でいかす臨床心理学 2023 (2講義 / 全3講義)

受講者数 65校 137名

講師 畑中 千紘 氏 (京都大学 大学院教育学研究科 附属臨床教育実践研究センター 准教授)

- ① 子どもの食と発達課題
- ② 子どもの“No”の重要性

受講者アンケートより

- 私の経験でも、今まで全く給食を食べない生徒や偏食の生徒に対応したことがありましたが、ただのわがままではなく色々な障害が関係していることを知ることができ、今後同じようなことがあった場合は、いろんな視点から支援していきたいと思います。
- 学校現場では、こんな時にはこうしたらよい、というパターンが当てはまらないことだらけです。子どもひとりひとり、みんな違うし、保護者の思いもぜんぜん違います。「課題に取り組む姿勢」は、私達が日々抱えている問題に寄り添い、わかっていたでいるからこそのお言葉だと感じ、肩の力が抜けた気がします。
- 私達の仕事は、NOと言われることを恐れてしまいます。自分のこと、自分との関係を否定されたと感じてしまいます。そうではなく、子どもが、どこに対して、何に対してNOと言っているのか、ちゃんと見極める力を私達教師がつけていかなければいけないし、受け入れる広さを持たなくてはならないな、と思いました。NOがYesをつくっている。忘れないでおきます。



令和5年度は、大阪府で21名(大阪府11名・大阪市7名・堺市3名)の栄養教諭が採用されました。そのうちの15名のみなさんに、今の思い、感想、抱負などを自由に書いていただきました。(他の方々は次号78号に掲載させていただきます。)



大阪府立住之江支援学校 木戸浦 涼葉

大阪府立住之江支援学校に着任し、子どもたちとの日々の関わりから元気をもらい、教職員の方々、調理員の皆さんにたくさん支えていただきながら、無事に1学期を終えることができました。

私は、楽しく健康に食べることが生きる活力になるということを子どもたちに伝えたいという想いから栄養教諭を志しました。まずは子どもたちの実態把握に努めようと、ひとりひとりの顔と名前を覚え、たくさんコミュニケーションをとるよう心掛けました。また、食に関してもっと関心をもってもらいたいと思い、見て楽しみながら学べる工夫を凝らした掲示物にも力を入れました。1学期が終わるころには子どもたちとの距離も

ぐっと近づき、給食の感想や苦手な物も頑張って食べたこと、掲示物から学んだことなど、自然と子どもたちから言葉をかけてくれるようになり、栄養教諭としてのやりがいを感じています。

また、子どもを一番近くで見ている担任の先生方の意見や、給食をよりおいしくするための調理員の方々の工夫がヒントとなり、献立に反映させることも多くあります。今後も子どもたちの感想や様子、そして教職員の方々の言葉から、実態に沿った食育を学校全体で展開していけたらと思います。

まだまだ未熟な点が多く、悩むこともたくさんありますが、子どもたちに食の重要性や楽しさを伝えていけるよう、日々励んでまいります。これからもご指導よろしく願います。



大阪府立東中学校 森田 彩加

4月から栄養教諭として採用され、東中学校に勤務することになりました。

給食施設が新しくでき、立ち上げ作業に携わることになり、不安でいっぱいでしたが、先輩方など周りの方々に支えていただいて、1学期を無事に終えることができました。

安全・安心な給食を提供できるように調理員さんと試行錯誤しながら実施してきた1学期の給食でした。日を追うごとに生徒から、「給食いつもありがとうございます」「いつもおいすぎる」

「給食熱々で嬉しい」など給食時間に声をかけられるようになり、とても嬉しくやりがいを感じています。またその嬉しい言葉を調理員の皆さんと共有し、一緒に喜んでいるところです。2学期からは授業を通して食育を行う機会があるため、より多くの生徒が、給食を通して食への興味をもてるよう努めていきたいと思っています。また先生方もコミュニケーションを大切に、より緊密に連携をとり食育を進めていきたいです。

2学期以降も安全・安心な給食を提供できるように、頑張りたいと思います。



大阪府立木津中学校 若林 真衣

「先生見ると元気出るわ!」最近生徒に言われて嬉しかった言葉です。

子どものころから食事の時間が1日で1番楽しい時間でした。成長しても専門店でも材料をそろえ料理をしたり、たった1皿の料理を食べるために1人で海外に行ったりと、寝ても覚めても食べ物のことばかり。人一倍食から幸せと元気をもらって生きてきました。栄養教諭を志したのも、子どもたちに幸せな人生を送るための力をもった食に興味をもってほしいと思ったからです。

念願がなって4月から勤務させていただいている学校では恵まれた環境の中、給食の材料に触れられる掲示物の作成、給食時間

のクイズ出題などの取り組みをさせていただいております。しかし、中学生ということもあり取り組みに対する反応が薄いこともしばしば。求められていないことをしているのではないかという不安を感じ始めたころ、ある生徒から冒頭の言葉をもらいました。そのときは驚きのあまり「ありがとう!」としか返せていないのですが、食を楽しむことで幸せに過ごすことができる、ということ自分の姿勢から伝えられたような気がして非常に嬉しかったです。

これからも食から幸せを感じられる生徒が増えるように、そして、そのためには食に関する正しい知識が必要であると生徒自らが気づくことができるような取り組みに挑戦していきます。今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。



大阪府立栄小学校 宮崎 鈴菜

4月より大阪府立栄小学校へ勤務することになり、あっという間に4か月が過ぎました。

栄小学校は、親子給食をしています。講師経験はありましたが、親子給食の経験はなく、大変不安に思っていたのですが、周りの先生方や調理員さん、先輩の栄養教諭の先生方に助けていただき、毎日をすごしています。

親子給食は、中学校の給食を作ります。中学校とも連携を取り

ながら、安全安心な給食を届けられるようにしています。

まだまだ慣れないですが、給食時間に教室をのぞきに行くと、『今日もおいしいよ!』などと話をしながら楽しく食事している姿を見ると、栄養教諭になってよかったな、と心から思います。給食をととても楽しみにしている子どもたちもたくさんいて、日々そんな子どもたちに励まされています。

まだまだ、周りの方に助けていただくことが多いですが、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを伝えられるように少しずつできることを一生懸命頑張ります。



大阪府立茨田西小学校 仲井 優

4月から栄養教諭として茨田西小学校に勤務することになり、4か月が経ちました。学校栄養職員として3年間、別の学校で勤務してきましたが、環境も変わり、わからないことばかりで毎日大変で、不安な日々でした。ですが、周りの方々に本当にたくさん助けていただきながら何とか1学期を終えることができました。

私が、学校現場で働きはじめたのはコロナの時期からでした。少しずつ日常が戻りつつあり、今年になって初めて、子どもたちが、グループになって友達と楽しそうに給食を食べている姿を見るこ

とことができました。食事はやっぱり、楽しく、おいしく食べることが一番だと、とても嬉しく思ったことを覚えています。

また、給食時間はできる限り教室巡回を行っています。苦手なものが多い児童や、よく給食を残す児童等に声掛けをしているのですが、続けていると給食の返却時に「おいしかった」や「今日は全部食べられたよ」と声を掛けられるようになりました。

日々の給食時間を大切に、食事の重要性や誰かと一緒に食事をする事の喜びや楽しさを伝えられる栄養教諭になれるよう日々精進していきたいと思っています。今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。



大阪市立住之江小学校 山田 ゆずみ

4月から栄養教諭として採用され、住之江小学校に勤務させていただくことになりました。まだまだわからないことが多く、周りの先生方や調理員さんに助けていただきながらの1学期でした。

住之江小学校は、食数280食ほどと、大きな学校ではありませんが、その子ども一人ひとりと関わる機会も多く、「ぼくの名前覚えて？」「見て！給食全部食べたよ」と人なつこく話しかけてくれる子どもたちがかわいいです。感染症対策も落ち着き、本来の学校生活が戻りつつある中、そんな子どもたちの笑顔のために何ができるか模索し続ける毎日です。

2学期からは新しい給食業者とのお仕事もスタートします。管理職の先生、新しい調理員さんたちと息を合わせて、安全で安心な給食を提供していくことが当面の目標です。当たり前のことかもしれませんが、子どもたちがこれからも変わらず感謝の気持ちを大切にできるよう、ほっと安心できる給食づくりをしていきたいです。

給食管理、食に関する指導と、新しいことに挑戦するたびにこれでよいのかと思悩むことも多いですが、周りの方々に相談しながら丁寧に進めていけたらと思っています。これからもご指導、ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。



大阪市立長吉小学校 井上 慶美

4月から栄養教諭として採用され、長吉小学校に配属されました。新しい環境に戸惑うことも多かったですが、校内の教職員をはじめ、同じ区内の栄養教職員の方々、給食調理員さんなど、たくさんの方に助けていただき、1学期が無事に終わ

りました。

少しずつですが、給食時間もコロナ前に戻りつつあり、子どもたちの楽しそうな声が聞こえてきています。教室をまわっていると、「今日の給食もおいしかった！」「苦手やけど頑張って食べたよ！」と、声をかけてくれる子どもたちが多く、おいしそうに給

食を食べてくれている様子を見ると、この仕事のやりがいを感じます。

食に関する指導においては、食べることの大切さや食にかかわる人への感謝の気持ちを、どうしたら子どもたちが楽しく、分かりやすく学ぶことができるか、を考えながら授業を行ってきたいです。ですが、まだまだ勉強不足で自分の思いと実際の行動が伴っていないこともあります。先輩の栄養教諭の方々からたくさん学び、子どもたちにとって「給食や食育が学校に行く楽しみのひとつ」になるように、安全・安心な給食が届けたい、日々頑張っていきたいと思います。今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。



大阪市立南津守小学校 奥埜 規子

栄養教諭として大阪市立南津守小学校に配属されて、あっという間に4か月が過ぎました。家族を生活習慣病で亡くして食の重要性を痛感し、「食育を、次代を担う子どもたちに伝えたい！」という気持ちを強く持つようになりました。「いつか栄養教諭として働きたい」という思いを胸に抱き、これまで保育園、幼稚園、小学校、特別支援学校、教育委員会で働いてきました。

日々思い悩むことや困難にぶつかることが多々ありますが、職場の教職員の方々、そして栄養教諭の諸先輩方や同期の人たちに助けていただき、業務を遂行することができました。

今の課題は、児童の残食を減らすことです。食べる喜びや楽しさを、少しでも子どもたちに感じてほしいと思っています。そのために、給食食材や献立紹介の資料を作成して各クラスの大型テレビで流してもらったり、学校内各所に掲示するため、「残食を減らそう！」という思いを伝えるポスターを、給食委員会の児童たちと作成しています。また、児童の食への興味・関心を高めることを意識して、食育の授業に取り組んでいます。

これからも自分自身のブラッシュアップを図りつつ、業務に進進してまいりますので、ご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願いいたします。



豊中市立箕輪小学校 生形 佑希子

そもそも私が栄養教諭という職業を意識したのは大学生の時でした。当時大学で取得できる資格内訳で初めて知り、講義や教育実習を受けていた中で、給食や食育授業等で子どもたちの笑顔を引き出す事が出来るという事実に衝撃を受けました。そして教育実習で初めて行った授業で「わかった！！」と顔を輝かせる子どもたちの姿にやりがいを感じてこの職業に就きたいと思うようになりました。大学卒業後しばらくは臨時技師として働く機会を得て、この度念願だった栄養教諭になることができました。早くも1学期が終わり、充実しながらも怒涛のような

日々を送っています。幸いにも昨年度まで勤めていた同じ市に採用頂き、正職として益々業務に励んでいます。現在は給食センターと所属小学校を兼務している形で勤めており、センターの給食・衛生管理と学校の食育との両立とで日々頭を悩ませています。

昨今は栄養教諭の更なる専門性を高めて、個別相談の充実を更に図るようにとの指針も示されています。やらなければならないこと、やりたいこと、考えれば考えるほど身動きがとれなくなりますが、そんな時こそまずは目の前にある、できることから一つ一つこなしていくことを意識するように心がけ、一歩ずつでも前へ進んでいけるように、頑張っていきたいと思います。



吹田市立山手小学校 大本 海希

栄養教諭として吹田市立山手小学校に着任し、4か月が経ちました。4月には新しい環境にとっても不安でいっぱいでしたが、学校の先生方、調理員さん、栄養教諭の先生方にたくさん助けてもらい、無事に1学期を終えることができほっとして

います。

この4か月間ほぼ毎日給食時間の巡回を行ってきました。「今日の給食おいしかった」「〇〇って知ってる？」「にがでだけど食べたよ！」など子どもたちからいろいろな話をしてくれることがと

ても嬉しく、励みになっています。食育の授業を行ったときは、子どもたちがとても興味深く聞いてくれて、ふりかえりも前向きにたくさん書いてありました。子どもたちに食に関する知識を伝えていくために、これからも日々勉強していくことが大切だと改めて感じることができました。

2学期からは献立作成や給食試食会、給食週間などたくさんの取り組むべきことがあります。「子どもたちに食の楽しさ、大切さを伝える」ということを一番に考えこれからも職務に励んでいきたいと思っています。精一杯頑張りますので、ご指導よろしくお願いいたします。



茨木市立水尾小学校 乳井 菜乃葉

栄養教諭として水尾小学校に着任し、約4か月が経ちました。2年間別の市町村小学校で働いていたのですが、市町村がかわると給食施設や衛生マニュアルなども全然違い、かなり戸惑いました。日々慣れない業務をこなしつつたくさん失敗することもありましたが、やさしくて頼りになる管理職や同僚、先輩栄養教諭や調理員さんに助けられ、なんとか1学期を終えることができました。

食育月間には保護者への給食試食会や全17クラスで食育の授業をしました。初めての授業でとても緊張し準備も大変でしたが、子どもたちの前に立ち授業をし終えると“楽しかった”という気持ちが一番出てきました。その日から「おはしのせんせい！」

と呼んでもらえたり、「上手に持てるようになった！」と自慢しに来てくれる子がいたりして、改めてやりがいを感じるようになりました。声をかけてくれること、「今日の給食おいしかった！」と言ってもらえることが何よりも一番の大きなエネルギーになっています。また、最近では班にしてわいわい楽しく給食時間を過ごしている子どもたちの様子を見ると、少しずつ元の給食に戻ってきたんだなとうれしく思います。

「食べることは生きること」シンプルな一言ですが、私が大切にしている言葉です。おいしいものを食べる喜び、食べて健康に生きられる喜びを、これから担う子どもたちに給食や食育を通して伝えていきたいと思っています。精一杯頑張りますので、ご指導のほどよろしく願いいたします。



高槻市立阿武野小学校 近藤 清実

4月に栄養教諭として採用され、阿武野小学校に着任してから4か月がたちました。

初めは何もわからず不安な日々でしたが、同じ市で働く栄養教諭の方々や調理員さん、同僚のみなさんに支えてもらい、無事に夏休みに入ることができました。

栄養教諭の仕事は自分が思っていた以上に大変で、やりたいことよりもやらなければならないことを頑張っている状態で、食育の授業や掲示物の作成などがあまりできず、このままでいいのかなど不安を覚えるときもありました。ですが、できるだけ毎日給

食時間に各クラスに見回りに行き声をかけていると、頑張っている児童が増えてくれる児童が増え、残食を減らすためにみんなができることを放送で伝えた際には、すぐに実践に移して残食を減らそうと頑張っている児童がたくさんいました。授業や掲示物だけでなく自分から関わろうとすることで、児童が少しずつ変化している姿を見て、今自分ができることを焦らずに頑張っていこうと思えました。

給食管理も食育もまだまだ不慣れなことはたくさんありますが、研修やセミナーを通して他の人からいろいろと学び、児童と一緒に自分も成長できるよう頑張っていこうと思います。これからもご指導のほどよろしく願いいたします。



枚方市立平野小学校 八木 彩奈

枚方市にある平野小学校に着任し、早くも1学期が終わり夏休みに入っています。

初めての新学期、給食が始まり、初めての業務やアレルギー対応に追われる中、不安でいっぱいでした。そんな時にいつも励まされるのは児童の言葉です。毎日給食時間に教室を回るようにしている中で、私が教室に行けなかった時、子どもたちから「なんで昨日こんかったん？」と言われました。その言葉に私は毎日給食の時間に見に来ることが当たり前だと思ってくれていることに凄く嬉しくなりま

した。これからも子どもたちにとって、当たり前でいられるような給食時間の巡回や声掛けを行いたいと思っています。

小学生の頃に私自身が栄養教諭の先生にアレルギー対応してもらっていたことがきっかけで栄養教諭をめざすようになりました。

アレルギーで食べられないものがあったとしても、毎日楽しみで待ち遠しかった大好きな給食の時間は、栄養教諭の先生の声掛けや担任の先生方の対応があったことを日々感じています。私も子どもたちに同じような気持ちでいて欲しいという想いで、日々の給食づくりや給食指導に取り組んでいきたいと思っています。



門真市立四宮小学校 徳山 裕子

栄養教諭として門真市に配属されてからあっという間に4か月がたちました。

今まで別の市町村で臨時技師の経験がありましたが、市町村が変わると献立作成の方法や給食施設、学校衛生マニュアルなども違い、毎日勉強の日々です。分からないことだらけですが、四宮小学校の先生方や調理員さん、門真市の他の栄養教諭の先生など多くの人に支えられながら、無事に1学期を終えることができました。

毎日給食時間に各クラスを回り、子どもたちへの声かけを行う

中で、「今日の給食おいしかった」「今日くる?」「明日も来てくれる?」「今日は休みが多くて全部食べられへんかったわ」「今日はいけたで」などたくさん話しかけてくれるようになりました。

今の学校で自分には何が出来るか、どのようにアプローチをしていくか悩むこともありますが、少しずつできることから取り組んでいきたいと思っています。6年間を通して関わっていけるので、子どもたちとの信頼関係を築き、栄養教諭として子どもたちの食をサポートしていけるようがんばりたいと思います。今後ともご指導よろしく願いいたします。



高石市立加茂小学校 畑中 理沙

栄養教諭として加茂小学校に着任してから4か月が経ちました。大学を卒業したばかりでわからないことばかりでしたが、加茂小学校の先生方や調理員さん、高石市内の栄養教諭の先輩方、前任の栄養教諭の方に教えていただき、無事に1学期を終えることができました。

4月には1年生に給食についての授業を行いました。給食の写真を見たり、給食室で使っている大きなザルやスパテラを見たりして、給食を楽しみにしている様子が見られました。5月には6

年生に朝食の授業を行いました。給食の時間に各学級を見に行ったり、授業をしたりすることを通して、子どもたちに食に興味を持ってもらえるよう、2学期以降も引き続き力を入れていきたいと思っています。

給食管理については、毎日給食室に入って現場の様子を学ぶことを心がけています。これからも栄養士さんや調理員さんと連携しながら、安全でおいしい給食を提供できるよう頑張りたいと思います。

これからもご指導のほどよろしく願いいたします。

大阪府学校栄養士協議会
* リレートーク NO.13 *



八尾市立山本小学校
栄養教諭 折田 千寿子

コロナ禍を挟んで学校給食はさまざまな変化を迎えました。感染リスク軽減のために配膳方法の工夫やメニューの見直しなど、各校で対応策に心を砕いたと思います。コロナ5類への移行により徐々に日常をとりもどそうとしていますが、以前とまったく同じではなく、子どもたちにとってより良い方法へと変わったように感じています。日々変化していく環境や状況に専門職として対応するために、更新される知識や技術を学び続ける姿勢や向上心を忘れないでいたいと思っています。また、私たちは基本一校一人の配置ですが一人では限界があります。複数人が集まることで同じ内容でも自分とは違う視点に立った意見を聞くことができたり、他の人の知識を吸収する機会になったりと、他と連携や相談することの重要性も感じました。学校栄養士協議会では他の市町村の会員の方との交流する機会や、専門の新しい情報を得る機会があり、たくさんのことを学んでいます。次号はこちらの縁でお知り合いになりました大阪市の栄養教諭 大門孝子さんにバトンをつなぎます。

食育講座 なにわの郷土料理



里芋と団子の煮物

泉州地域のお月見行事では、縁側に台を置き、ハギとススキを飾り、団子、小芋、それに季節の果物を供える。煮干しでだしをとり、うすくちしょうゆと砂糖を少々入れた少し甘いすまし汁をつくり、そこに月見団子と里芋を一緒に入れる。
団子と里芋は合わせて十三個お椀に入れてお供えする。

材料(分量4人分)

- さといも 150g
- 白玉餅 100g
- 砂糖 大さじ1
- うすくちしょうゆ ... 大さじ1.5
- だし汁 適量

【作り方】

- ①さといもの皮をむき、下茹でする。白玉餅も下茹でする。
- ②だし汁にさといもを加え煮る。
- ③砂糖、うすくちしょうゆで調味し、よく煮込む。
- ④白玉餅を加えすぐに火を止める。余熱で味を含ませる。



郷土料理研究会より

食育動画の紹介



「大阪産さといもができるまで」



動画QRコード

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

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お礼を申し上げます。給食時間も少しずつ会話が増えて、おいしいものを皆で楽しく食べる時間になりつつあるのではないのでしょうか。給食を食べる子どもたちの笑顔を思いつつ、私も食欲の秋を楽しみたいと思っています。

【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。」