

学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～



八尾市立亀井小学校



日本の学校給食を 誇りに感じて

公益財団法人大阪府学校給食会
総務食育推進課
食育担当 参事 萩真季

将来を担う子どもたちの成長を支える学校給食の役割はとても大きいです。給食では、栄養教諭が家庭で普段あまり食べ慣れていない食材（切り干し大根やひじき、昆布などの海藻、多様な豆類）も進んで献立に取り入れています。大阪は大都市ですので、田畑が少なく地場産物が少ない状況ですが、工夫をして地場産物も取り入れるように努力しています。それらにより、子どもたちは自分たちの住む地域や大阪に誇りを持ち、日本の食文化の良さを知り、身につけていくことができます。

日本の学校給食は、「教育の一環」として位置づけられています。このことは私たちにとってはごく当たり前のように思いますが、世界の給食の実情から見ると、稀にみる素晴らしいことであると、近年各国から注目されています。

日本の学校給食は、栄養のバランスが細かに考えられ、衛生面の徹底された調理がなされ、毎日の献立で子どもたちに理解してほしい「献立のねらい」が込められています。担任や栄養教諭を中心に「チーム学校」として、教職員が給食時間等に様々なことを指導します。「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をなぜするのか、その意味を考え、食べ物の命に対する感謝やもったいないと感じる心も、給食を通して学び実践することができます。学校給食が、食育の教材となり

子どもたちから家庭の食育にも広がりをもせています。このように日本の給食は、世界的に見ても優れているといえるのではないのでしょうか。

子どもたちの口に入る学校給食に使われる食材は、とても大切です。公益財団法人大阪府学校給食会は、その食材の安全、衛生や栄養的に優れたものを確保する役割があります。子どもたちの体、命、ひいては心のもとなる学校給食の食材を通して貢献できればと考えています。

子どもたちの食育に役立つ公益事業も積極的に展開していきますので、広く皆様にご活用いただければと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

目次

■食育活動のようす・挨拶	1
■食の教育だより「八尾市立亀井小学校」	2～4
■おおさか学校給食献立コンテスト	5
■フォトコンテスト	6
■コンテスト最優秀賞受賞者の表彰式の様子・感想	7
■大阪府学校栄養士協議会リレートーク	7
■食育講演会・物資展示会	8
■令和5年度大阪府学校給食用精米について / 牛乳工場巡回調査	9
■パン品質審査会・表彰 / 安全衛生講習会 / 新規取扱い商品紹介	10
■新規採用栄養教諭の紹介	11
■堺市との防災協定 / なにわの郷土料理 / 編集後記	12

「いのちを大切にする子」を育む食育

～自分の命・食べ物の命・食文化の命～



食の教育 だより

八尾市立亀井小学校 栄養教諭 な か や ま 中山 な お こ 尚子

①八尾市の学校給食と食育

八尾市の学校給食は、小学校 28 校^{*1}が統一献立の自校調理方式、中学校 15 校^{*2}がランチボックスのデリバリー方式で、ともに民間委託しています。中学校給食は、今年度9月より選択制から全員喫食に移行しました。栄養教諭を含む学校栄養士が各小学校に1名、中学校は市内に3名配置され、各校で給食管理・食育指導等にあたる他、衛生・献立・たより作成等の班に分かれ、市教委と連携し活動しています。市全体の取組として、毎年6年生を対象に「八尾市給食献立コンテスト」があり、最優秀作品の献立を1月の全国学校給食週間の期間に実施しています。

※1・2 義務教育学校1校を含む。



八尾市 HP

②亀井小学校の食育

亀井小学校は、八尾市の南西部に位置する市内一番の大規模校です（児童数 838 名、32 学級）。校内に給食調理室があり、児童が育てた学校農園の作物を給食に使用したり、教科の中で給食の野菜の皮むき等を行うことができる環境です。本校のめざす子ども像「かंगाえる子・めあてをもつ子・いのちを大切にする子」の中の「いのちを大切にする子」を育むため、家庭・地域と連携しながら学校全体で食育を行っています。

給食時間の様子



食べ物英語

NET（ネイティブイングリッシュティーチャー）の先生と給食委員会児童が放送します。



19日(食育の日)はクラスに一つ星にんじん

おかずを配り切り、自分が食べるものをよく見て食べよう！

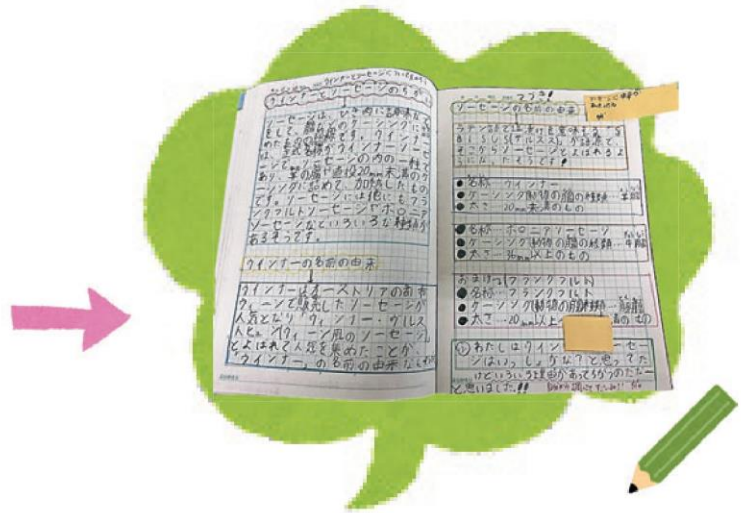
- ごはん
- 牛乳
- 厚揚げのキムチ煮
- バンサンスー

見つけてね！



ひとこと食育

その日の給食についてのスライドを使い、担任が行います。配膳量の目安や食器の並べ方の定着にも役立ちます。



「ひとこと食育」の内容に興味を持ち、自主学習で調べる児童もいます（写真はウインナーとソーセージの違いを調べた4年生のノート）。

給食黑板



食材の産地表示

(関連)

- ・4年社会「地図となかよしになろう」
- ・5年社会「わたしたちの食料を支える食糧生産」他



栄養三色の掲示

(関連)

- ・4年保健「育ちゆくわたしたちの体」
- ・5年家庭科「五大栄養素」他

5年生



今日の一句

(関連)

- ・4年国語「短歌・俳句に親しもう」
- ・5年総合「米の良さを伝えよう」



世界の料理

パリ五輪に向け、「世界の料理」を毎月給食に出しています。食レポの順番に当たったクラスの児童が書いたものを調理員さんに見てもらった後、皆が興味関心を持てるよう掲示しています。



(関連)

- ・1年道徳「ぼくとシャオミン」
- ・3年道徳「ぼくのおべんとう」
- ・6年社会「つながりの深い国々の暮らし」他

教科の中で

全学年

「おはし名人になろう」
(生活・総合)



食文化継承のため「亀井小おはし検定」を毎年実施し、楽しみながら箸の持ち方の体得をめざしています。



おはし検定カード

1年生

「やさいと友だちになろう」
(生活)



1年生がすじ取りしたスナップエンドウが、その日の給食に出ます。初めての児童も、友だちとたくさんするうちに、どんどんできるようになります。やり方を身につけ、家庭でするようになったという子も多くなります。

すじ取りした感想を給食時間に放送します。



1年生の放送を聞くと、どのクラスもよく食べてくれます。



「若ごぼうはかせになろう」(社会・総合)



八尾市の特産物「若ごぼう」について学び、栽培したものを給食でいただきます。



社会の副読本で紹介されている地域農家の方がゲストティーチャーとして来校されると、子どもたちは大喜びです。



若ごぼうの伝統を守っていくため、市民の認知度を高める方法を3年生が自分たちで考え、「若ごぼうのゆるキャラ」をデザインしました。写真は、校区のスーパーに展示された様子です。

個別指導

すくすく教室



おもに学校医から抽出された肥満傾向児の中で希望のあった児童・保護者に対し、健康教育部の養護教諭・栄養教諭が面談・身体計測等の個別サポートを行っています。

「献立コンテストに挑戦しよう」(家庭科)



- ごはん
- 牛乳
- わかさぎの
天ぷらの
大根おろしかけ
- 季節の
あんかけうどん
- 白菜と小松菜の
ごまあえ

市の献立コンテストで入賞した児童の献立は、特別給食として実施します(統一献立を中止)。

「赤・黄・緑がある朝食を自分で作ろう」



夏休みに6年生は家庭科の宿題、2～5年生は希望者がチャレンジ課題として朝食作りをし、職員と6年生が「食べたい朝食」「簡単・まねしたい朝食」部門に分け、投票しました。

高学年
中学生

「亀井中学校区交流親子料理教室」



夏休みに「簡単朝ごはん」をテーマに亀井中学校区にある小中学校3校で親子料理教室を行い、交流しました。

この他にも、食育の取組を学校新聞・食育つうしん・学級通信などで家庭・地域に発信しています。



亀井小学校
食育つうしん

■ おおさか学校給食献立コンテスト



大阪府内の小学校(5、6年生)、支援学校の小学部(5、6年生)を対象に、『**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！』**をテーマにいろいろな大阪産(もん)の食材を使った献立を募集したところ、学校数67校、児童数2,333名、献立数1,921点(5年生514点、6年生1,407点)のご応募いただきました。審査委員会にて、3回にわたる厳正なる審査により、最優秀賞、優秀賞、大阪府教育委員会賞、入選、アイデア賞を選定し、賞状と図書カードを贈呈しました。また、参加賞として、応募者全員にクリアファイルを送付いたしました。

5年生の部



最優秀賞

最優秀賞

献立

- ちりめんちりちりませごはん
- 牛乳
- 枝豆ころころナゲット
- しろ菜くたくた煮
- もりもり野菜みそ汁
- 里いももちもちみたらし風



優秀賞

優秀賞

献立

- たけのこと枝豆の炊きこみご飯
- 牛乳
- とり肉の南蛮漬け
- しいたけと小松菜のかきたまスープ
- みかんゼリー

八尾市立八尾小学校 長谷川 晴馬 さん

テーマ:海のものや畑のものもバランスのよいこん立

審査員講評

テーマの通り海のもの畑のものをバランスよく取り入れており、料理名もユニークで食べる楽しみに満ちています。米粉や塩こうじといった日本でも昔から使われている材料を用いて調理の工夫がされている点もすばらしいです。

堺市立桃山台小学校 島岡 櫻 さん

テーマ:私の大好きなもんばかり献立!!

審査員講評

大阪産の食材を7種類も使用しているところがよかったです。とり肉を南蛮漬けにすることで野菜もたくさん使うことができている点もすばらしいです。

6年生の部



最優秀賞

最優秀賞

献立

- 豚肉と小松菜のジューシー丼
- 牛乳 ■ ピリ辛キュウリ
- チーズかぼちゃ
- ふわふわ卵のスープ
- 冷凍みかん



優秀賞

優秀賞

献立

- 鶏と若ごぼうの炊きこみご飯
- 牛乳
- 鯖の塩焼き
- しろなとベーコンの炒めもの
- 里芋のコンソメスープ

大阪教育大学附属池田小学校 船曳 里花 さん

テーマ:簡単、おいしく、SDGs!

審査員講評

SDGsの6つの目標(3,8,11,12,14,15)を意識するなど工夫された献立ですね。おいしそうなおメニューでもあり、大阪産もたくさん食べることができます。

河内長野市立三日月小学校 明田 姫依 さん

テーマ:大阪産いっぱい献立

審査員講評

鶏肉と若ごぼうの組み合わせがよく、子どもたちが喜びそうな炊きこみご飯です。大阪産の食材をたくさん使用し、全体的にバランスの良いメニューに工夫されていました。

(敬称略)

5年生

6年生

学校名	氏名	テーマ	献立名
大阪府教育委員会賞	大阪市立堀江小学校	辰己 勇良 さん	野菜いっぱい夏バテ防止
河内長野市立高向小学校	鷹取 美音歌 さん	栄養満点わがやの和食メニュー	・大根葉ごはん ・牛乳 ・とうふあんかけハンバーグ ・小松菜とれんこんのサラダ ・豚汁
豊中市立南桜塚小学校	高野 こまち さん	大阪産(もん)の夏のさっぱりメニュー!	・枝豆ごはん ・牛乳 ・なすとしそのほうぎょうゼリー ・野菜と卵のスープ ・デラウェア
高石市立羽衣小学校	麻生川 真緒 さん	おはだにいい給食	・枝豆ごはん ・牛乳 ・豚肉の和風角煮 ・ほうれん草とツナの和え物 ・みそ汁 ・みかん
大阪市立堀江小学校	城戸 康平 さん	栄養まんてんにじ色ごはん	・黒とうパン ・牛乳 ・にじ色パスタ ・ごまつないため ・3色ゼリー
河内長野市立楠小学校	岩崎 奏翔 さん	大阪産で自分の食べたいこん立	・太刀魚のかば焼き丼 ・牛乳 ・しろ菜とぶた肉のオイスター炒め ・かきたまにゅうめん

学校名	氏名	テーマ	献立名
大阪市立天王寺小学校	櫻井 彩葉 さん	大阪産のものをたべて、めっちゃ元気になろう!	・ぶりぶりたこめし ・牛乳 ・タルタル衣さくくりアジフライ ・ごろごろ大阪具だくさんの筑前煮 ・冷凍ミカン
大阪市立巽東小学校	給食委員会6年2組 北澤 美和 さん 水原 航宏 さん 面谷 佑樹 さん	いつもおいしい!大阪の野菜をたくさん使った名物献立	・ごはん ・牛乳 ・もりもり大阪みつぽと豆腐のあんかけ ・大阪名物!!肉吸い ・クワイのからあげ
豊中市立北丘小学校	柳下 藍花 さん	大阪もんでもう暑に勝つ	・ごはん ・牛乳 ・ナスと豚しゃぶのさっぱりおろしポン酢 ・小松菜とカニカマの卵炒め ・ピーマンとしらすの白ゴマ炒め ・玉ねぎとわかめのみそ汁
高石市立羽衣小学校	奥村 陽 さん	大阪の食べ物をいっぱい使いました	・枝豆ごはん ・牛乳 ・肉じゃが ・小松菜サラダ ・大阪野菜みそ汁
富田林市立藤沢台小学校	河合 優季 さん 土山 瑞葉 さん 富岡 陽菜 さん 山下 歩翔 さん	秋っぽい色どりと特産品	・さばとカボチャのたきこみご飯 ・牛乳 ・エビ手チーズコロッケ ・マヨなしポテトサラダ ・大根とベーコンのミルクスープ
堺市立久世小学校	柏木 咲七 さん	大阪産の野菜たっぷりメニュー	・枝豆ごはん ・牛乳 ・なすと厚揚げのそぼろ煮 ・小松菜の野菜たっぷりかき玉汁 ・いちじく寒天

大阪府内中学生対象フォトコンテスト



テーマ：こんな朝食たべたいなあ！「我家（うち）のホリデイモーニング」

- ①一次審査【彩りや盛りつけ方がきれいで、休日に家族そろって食べることができるメニュー】
- ②二次審査【栄養バランスや味、調理方法のバランスが良く、写真撮影の工夫をしている】
- ③最終審査 10月～11月末迄までに、精米試食会・給食会会議室に来場された給食関係者の皆様に厳正に審査していただきました。

最優秀賞2名、優秀賞2名、大阪府教育委員会賞2名、入選4名、審査員特別賞1名の作品を選出いたしました。

応募学校数 41校、応募数 3,821点、応募人数 3,821名(中学1～3年生) 二次審査 47作品・最終審査 24作品



一次、二次審査の様子



最終審査の様子



最優秀賞

豊中市立第十三中学校 **多田 圭佑** さん



「地産地消で体元な朝ごはん」
～献立名～

- おにぎり
- 玉子焼き
- ウインナー
- サラダ・ポテトサラダ
- 自家菜園青じそ
- 味噌汁 ■つけ物
- 大阪産デラウェア

大阪市立相生中学校 **楠 太嘉** さん



「江戸時代のおかず風で朝ごはん」
～献立名～

- 鯛めし
- 銀だらの西京焼き
- ねぎ入り炒り卵
- 豆腐田楽
- なすの揚げ浸し
- きんぴらごぼう ■納豆汁
- きゅうりと大根の浅漬け

優秀賞

堺市立五箇荘中学校 **横山 菜奈** さん



「気分アップおにぎり朝食」
～献立名～

- つぶばりおにぎり、梅おにぎり
- 玉子焼き
- ウインナー
- 切り干し大根
- 豚汁
- ぶどう

大阪市立緑中学校 **良川 晨仁** さん



「夏野菜を食べて、夏バテ防止！」
～献立名～

- とうもろこしご飯
- だし巻き卵 ■サラダ
- ひじきの煮物
- きゅうりと釜揚げしらすのポン酢和え
- 夏豚汁
- スイカ ■フルーツヨーグルト
- ブレンド茶

大阪府教育委員会賞

大阪市立玉津中学校 **吉沢 奏** さん



「和食のワンプレート」
～献立名～

- おにぎり
- 焼き鮭 ■卵焼き
- ピーマンとツナのあえもの
- きんぴらごぼう ■みそ汁
- ヨーグルト
- スイカ・パイナップル

大阪府教育委員会賞

大阪市立城陽中学校 **堀 羽純** さん



「栄養満点フラワーカップ！」
～献立名～

- 食パンのフラワーカップ
- チョレギサラダ
- 白玉フルーツポンチ

審査員特別賞

大阪市立今津中学校 **竹田 紗彩** さん



「栄養たっぷりロールパンサンド」
～献立名～

- ロールパンサンド
- サラダ
- コーンスープ
- 果物
- 牛乳

入選



堺市立五箇荘中学校 **屋富祖 心ノ実** さん

「短時間でできる夏バテ防止スタミナぶっかけどん」
～献立名～

- スタミナぶっかけどんぶり
- 野菜(とうもろこし、たききゅうり、トマト)
- みそ汁 ■果物(桃・キウイフルーツ)



大阪市立十三中学校 **原 ゆのん** さん

「免疫力UP! 30品目! しっかり朝ごはん」
～献立名～

- ご飯 ■ハンバーグ ■ミートスパゲッティ
- 目玉焼き・ソーセージ ■納豆 ■サラダ
- みそ汁 ■ヨーグルト・フルーツ ■スムージー



大阪市立阪南中学校 **山内 美晴** さん

「手作りパンで! おしゃれな朝ごはん」
～献立名～

- クリームチーズあんぱん
- ひき肉入りのミニオムレツ ■ポテトサラダ
- グリーンサラダ ■ミネストローネ
- フルーツ ■ヨーグルト ■牛乳



大阪市立瓜破中学校 **吉田 脩吾** さん

「いろいろ夏野菜の元気の源朝ごはん」
～献立名～

- きゅうりとわかめの混ぜごはん梅入り
- 玉子焼き ■かぼちゃとなすの煮物
- きのこささみのマリネ
- ゴーヤとツナのマヨサラダ ■きのこのみそ汁

令和5年度献立コンテスト・フォトコンテストの最優秀賞受賞者の表彰式の様子と感想

食育講演会の会場で最優秀賞受賞者の表彰式を行いました。
受賞された皆様、おめでとうございます。

献立コンテスト

最優秀賞 5年生の部

八尾市立八尾小学校 長谷川 晴馬 さん

【質問1】 今回のコンテストの献立は、どんなことを工夫しましたか？

八尾産のものを絶対入れようと最初から決めていました。その上でアレルギーの人でも食べられるように米粉を使う工夫をしました。

【質問2】 受賞された感想は？

僕は学校の給食が大好きなので、この献立が選ばれてとてもうれしいです。母と一緒に何度も試作をしてよかったなと思いました。



最優秀賞 6年生の部

大阪教育大学附属池田小学校 船曳 里花 さん

【質問1】 今回のコンテストの献立は、どんなことを工夫しましたか？

私はSDGsの12番「つくる責任、つかう責任」を特に意識しました。おいしい給食で食べ残しを減らし、調理くずも減らすことで、食品ロスをなくすことにつながるよう工夫しました。

【質問2】 受賞された感想は？

まさか私が受賞すると思っていたので驚きました。元々はあまり料理に興味はなかったのですが、これをきっかけに中学校のお弁当作りなど、次は調理員さんになってお母さんのご飯作りを手伝いたいです。



フォトコンテスト

最優秀賞

豊中市立第十三中学校 多田 圭佑 さん

【質問1】 今回の作品を作成するにあたって、どんなことを工夫されましたか？

大阪の食材のおいしさや鮮度が伝わるように彩りを考えて盛り付け、だれもが食欲をそそるような朝ごはんを意識しました。

【質問2】 受賞された感想は？

自分が選ばれると思っていなかったのととてもうれしかったです。大阪の食材を使ったのですが、農家さんがいるからおいしいごはんが食べられるという事を作っていて実感しました。がんばって作って良かったです。



最優秀賞

大阪市立相生中学校 楠 太嘉 さん

【質問1】 今回の作品を作成するにあたって、どんなことを工夫されましたか？

現代の食事の基礎ができたといわれる江戸時代の人々が食べていた食事に興味があり、調べてみました。その中で、栄養面や味つけ、彩りを考えながらメニューを決めました。

【質問2】 受賞された感想は？

楽しみながら朝食を作り、このような素晴らしい賞がいただけたととてもうれしく思います。日本の食文化をもっとよく知り、これからも楽しく家族や友達と食事をしたしたいと思います。



大阪府学校栄養士協議会

＊リレートーク NO.14＊



大阪市立加島小学校
栄養教諭 大門 孝子

ごはんをしっかり食べて、毎日、笑顔で元気に過ごすことを大切にしています。「早寝、早起き、朝ごはん」にも心がけています。学校で働いていると、周りの先生方から学ぶことがたくさんあります。栄養教諭は基本1名配置です。管理栄養士・栄養士としての学びは、自分から進んで行わなければなりません。止まっていると自分が持っている管理栄養士・栄養士としての知識や情報が古いものになってしまいます。積極的に、様々な団体が企画する研修会などにも参加して、最新の知識や情報にアップデートしていきたいと思っています。今後は、小児の栄養学についても学んでみたいと思っています。学校栄養士協議会では、専門の新しい情報を得る機会や、他の市町村の会員の方と交流する機会があります。全国的な会なので、全国の栄養教諭の取り組みも知ることができます。内容を参考にさせていただきだけでなく、食育に懸命に取り組む栄養教諭の姿は、自分の励みにもなっています。会員でない方は、ぜひ会員になって、学校栄養士協議会から、知識や情報を自ら進んで、積極的に得てください。次号は、堺市の栄養教諭の小川美夕さんにバトンをつなぎます。

■ 食育講演会

給食会だより

開催日 令和5年12月25日(月)

会場 ホテルアウィーナ大阪

参加人数 約250人

講演会講師 子育て支援アドバイザー うえはら ゆうこ 上原 優子 氏

講演テーマ



会場の様子

「コロナ禍以降 子どもの心の状態と対応について」～子どもの心に寄り添う～



○当日の講演内容

1. アイスブレイク(対話型鑑賞法を体験)
2. コロナ禍での親子の状況を知る(コロナアンケートより)
3. 摂食障害、発達障害、偏食などへの対応
4. 勇気づけを実施しよう
5. 子どもとのよりよいコミュニケーション法
6. 多職種連携について

アンケートより

- ・対話の大切さ、子どもたちの声を聞けるように引き出し方の言い回しにすごく考えさせられます。
- ・話を聞いているうちに何人もの顔が浮かんでくる、そんな講演でした。
- ・毎日目の当たりにしていることがちょっと理解できたように思います。
- ・子どもが少しでも食べてみようと思わせる声かけの仕方が大切なことを改めて感じました。
- ・なぜをゆっくり聞き出せるように心がけていきたいと思います。

■ 物資展示会

今年度は来場約 250 名で 39 展示ブースを設置しました。今回より試食も解禁しましたが、出展者にはマスクと手袋の着用を協力頂きました。アンケートでは「会場の都合上複数の部屋に分かれ見にくかったかもしれませんが、沢山の用品を見れて勉強になりましたという意見や、献立の参考になってよかった」などの意見がありました。

開催日 令和5年12月25日(月)

会場 ホテルアウィーナ大阪



■ 令和6年度 食育推進支援セミナー(授業作り)の案内

来年度も実施予定ですので、4～5月に送付の案内をご覧ください。

講師 日下 豊子 先生(大阪公立大学 非常勤講師)

場所 大阪赤十字会館 8F 会議室

内容 特別活動の指導・教科と関連した食に関する指導

「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」をもとにした指導

今年度受講された方の感想

以前勤務していた北海道に比べ、『教科における食に関する指導』が進んでいると実感しています。日下先生にご指導いただきながら、沢山の栄養教諭が関わって勉強し、実践に向けてとても良い学びの場になっています。



令和5年産 大阪府学校給食用精米について

令和5年12月より新米に切り替わり、引き続き、安全安心で美味しいお米を供給できるよう努めてまいります。価格は昨年産より、肥料など生産費用・輸送費・電気代などの上昇影響により約30円/kg程度上がっております。今年も8月から9月の収穫時期にかけて、「学校給食専用銘柄米」の産地視察を行い、産地JAとの情報交換や設備・圃場の確認を行いました。

また、精米試食会を開催し、産地よりJAの担当者をむかえて産地の紹介・おいしい食べ方・食育への取り組みなどの紹介をいただいた後、皆様に炊いたご飯を試食していただきました。

令和5年産取扱い銘柄(産地)

今年度は、専用銘柄5銘柄と一般銘柄2銘柄についてご案内し、以下の7銘柄について 各市町村で採用されました。

金賞健康米とは？

ビタミンやミネラルなどの機能性成分を含む糠層や胚芽を少し残して「玄米」と「白米」の中間程度まで精米したもので、「玄米」が持つ身体や健康への有用性と「白米」が持つ美味しさの両方を兼ね備えたお米のこと。

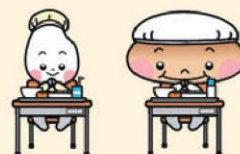
<学校給食専用銘柄米>

- ① ななつぼし (北海道)
- ② つがるロマン (青森県)
- ③ ヒノヒカリ (香川県)
- ④ キヌヒカリ (滋賀県)
- ⑤ きぬむすめ (鳥取県)

※キヌヒカリ(滋賀県)は、金賞健康米にもできます

<一般銘柄米>

- ⑥ ゆめぴりか (北海道)
- ⑦ まっしぐら (青森県)



産地視察の様子



圃場の確認

産地での
情報交換



精米試食会の様子



産地説明の
様子

試食の様子



令和5年度大阪府学校給食用牛乳工場巡回調査

府内の児童・生徒に安全で安心な牛乳を供給するため、本年度は令和5年5月18日(木)から6月28日(水)にかけて、計9工場(8箇所)の巡回調査を実施しました。

今年度は、市町村教育委員会、府立学校の皆さまにご同行いただき、実際に製造ラインを見学して原乳の受入れから製品ができるまでの工程をご理解いただきました。

今回の重点確認項目としまして、主に「原乳の受入れ及び製品出荷時の検査体制」「工場における衛生管理」「緊急時の連絡体制」の調査を行い、良好であることを確認しました。



原乳受け入れの様子



製品が流れる様子

大阪府学校給食用パン品質審査会

令和5年11月17日(金)給食会会議室にて開催しました。

今年度は関係市町村、パン実技講習会の受講生の方々に参加していただきました。

府内17のパン指定工場より各市町村に納入されているコッペパンを、学校で抜き取りにて採取し、大阪学校給食パン米飯協同組合3名、専門家4名、当給食会4名、関係市町村12名の計23名にて審査しました。その結果、左記の業者が受賞しました。

審査結果

最優秀賞

吉田株式会社

優秀賞

西田製パン所

ウエダパン株式会社



表彰写真



審査の様子

令和5年度安全衛生講習会

令和5年12月8日(金)にパン・炊飯計33工場(パン:17工場・炊飯:16工場)精米工場(4工場)の代表者及び工場責任者を集め、安全衛生講習会を開催しました。

今回は、工場における危機管理体制の構築及び従業員への危機意識の教育の重要性について理解を深めていただくため、人材教育委託会社から専門の講師を派遣していただき、グループ形式での講習を行いました。

各社の工場におけるリスク状況や管理体制について話し合い、有意義な講習会となりました。

当給食会としましては、定期的に安全衛生に関する講習会を開催するとともに、各工場と一丸となって大阪府内の児童・生徒の皆様へ安全で安心なパン・米飯、精米をお届けできるよう努めて参ります。



令和5年度3学期より取扱新規商品紹介

令和5年11月第2回物資運営委員会が開催され、下記の11品目が新規商品として採択されました。

この商品が学校給食の献立作成の一助となり、子どもたちにより良い給食を提供するために3学期より取り扱うことにいたしました。

品番	B162	932	B22	E325	B82
商品名	お茶ふりかけ	発芽玄米フレーク	給食用ベビーチーズ 鉄分カルシウム入り10	米粉豆乳 ホワイトルウ	甘酒
会社名	岡田海苔株式会社	株式会社発芽玄米	六甲バター株式会社	日本糧食株式会社	マルサンアイ株式会社
容量	2g	500g	10g	1kg	1L
写真					

品番	935	936	B53	A137	A138	A139	A140	A142	A143
商品名	サクッとコンブ	木目入りのり Fe入り	ブロックゼリー	北海道産 天然白昆布		北海道産 天然長昆布		北海道産 天然羅臼昆布	
会社名	大島食品工業株式会社			株式会社天満大阪昆布					
容量	2.5g	8g	2kg	500g	100g	500g	100g	500g	100g
写真									
				だし昆布を1mm×15mmにカットし、だしをとると同時にそのまま食べられます。					

前回に引き続き令和5年度に採用されました栄養教諭のみなさん(6名)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。



堺市立泉ヶ丘東中学校 沖野 芽衣

栄養教諭として泉ヶ丘東中学校に着任してから、あっという間の1学期でした。中学校での勤務は初めてのため、不安な気持ちでいっぱいでした。ですが、周りの先生方に助けていただいたり、子どもと関わったりすることで不安な気持ちがなくなってきました。所属校の先生方、訪問校の先生方、他校の栄養教諭の先生方、教育委員会の方々などに優しく声をかけていただき、色々なことを教えていただいています。恵まれた環境で勤務ができていることをとても感謝しています。

現在堺市の中学校では選択制の学校給食が実施されています。全員が同

じものを食べているわけではないので、学校給食を生きた教材として活用するのは難しいと感じていますが、配膳室に給食についての一口メモを貼ったり、配膳員の方と共に毎日声掛けを行ったりすることを続け、徐々に「今日の給食、堺市の小松菜が入ってるんやなあ。味わってみる!」「今日の給食のカレーおいしそう。注文してみようかな。」などと声をかけられることが増えてきました。また、昼食時間の動画配信も行っており、子どもたちから反応をもらうことも増えてきました。昼食の時間をはじめ、授業や日頃からの関わりなど、様々な時間をいかし、多方面から子どもが食について興味を持てるような取り組みを進めていきたいです。

これからを担う子どもたちが健やかに成長できるよう、精一杯努めていきます。今後ご指導よろしくお願いたします。



堺市立美木多小学校 越智 仁美

4月より栄養教諭として美木多小学校へ着任し、「ごちそうさま。おいしかったよ!」「先生、全部食べたい!」そんな声と笑顔に励まされ、無事に1学期の給食を終えることができました。

今年度、美木多小学校は創立150周年を迎える歴史ある学校です。付近には田畑もあり、5年生と一っしょにお米農家さんへ田植えの見学にも行きました。学習園では季節の旬の野菜がたくさん栽培されており、色々な野菜の花や季節の花が咲いています。給食時には教室へ行き、その日の給食場の様子や献立紹介、食育や野菜のお花クイズをしたり、1年生にはそら豆くんのベッドの本を読み聞かせ

し、学習園で育てたそら豆の皮をむいて観察したりしました。写真や映像だけではなく実際に子どもたちが自分の目で見て学習することができる環境で食育できることをとても嬉しく思うと同時に、この環境を最大限に活用し、子どもたちの未来へと繋がる食育ができるよう取り組んでいきたいです。

また同じ中学校校区である城山台小学校へも訪問指導へ行かせて頂いています。限られた回数の中ではありますが、栄養教諭としての専門性が生かせるよう給食主任の先生と連携を取りながら授業などを行ってまいります。2学期以降も授業や個別の指導、給食管理を日々学び、成長し安心安全な給食を提供する為に頑張りたいと思いますので、今後ともご指導のほどよろしくお願いたします。



堺市立野田小学校 大城 愛梨

私は以前北海道の小さな町で栄養教諭をしており、縁あって大阪府堺市に赴任させていただきました。栄養教諭として5年目を迎えるのですが、今の自分の抱負を3つこちらに書かせていただきます。

1つ目が『食に関する指導の充実』です。以前の勤務地は栄養教諭が町に1人しかおらず給食管理の業務量が多い環境でした。堺市は食に関する指導と給食管理が両立できる環境であると実感しています。(先進国にいる感覚です)指導を充実するために、先生や地域の方等様々な方との関わりを大切に、協力しながら進めていきたいと思ひます。

2つ目が『違う視点で物事が見える今を大切に』です。堺市に来てこれまでの経験とは違うことがたくさんあります。疑問に思ったことは、自分の中だけ

で消化せず、周りの方に聞きながら納得がいく答えを見つけていきたいです。そして、それが「子ども達にとってよいものか」という原点に立ちながら物事に向き合っていきたいです。

3つ目が『学びを大阪だけにとめないこと』です。学んだことを以前の場所ではどのように生かせるか、ということを考えて仕事をしたいと思っています。初任校では苦勞をし、解決策が見つからないことが多くありました。同様に悩む同期や後輩のためにも今いる場所だけでなく、色々な栄養教諭と関わりを持ち、どのようにすればよりよくなるか考えていきます。精一杯頑張りますので、ご指導ご鞭撻の程よろしくお願いたします。



寝屋川市立啓明小学校 兼子 彩菜

4月より寝屋川市立啓明小学校に栄養教諭として着任しました。親子調理方式も調理業務の委託も初めての経験だったので、わからないことも多く、大変で慣れない毎日でした。ですが啓明小学校の先生方、先輩の栄養教諭の先生方など多くの人に助けていただきながら、何とかが無事に1学期を終えることができ、ほっとしております。

子どもたちのおいしそうに食べる姿を見たり、給食の返却時に「今日の給食苦手やけど全部食べれたよ」という声を聞いたりすると、とてもうれしい気持ちになると同時に、食を通して子どもたちと関わる事ができる

栄養教諭になれてよかったなと思います。

子どもたちに食に興味をもっとほしいという思いから、掲示板に野菜のシルエットクイズをしたり、給食前に給食の一口メモ等を掲示したりしています。「初めて知った!」「これなかなか〜」と子どもたちが少しずつですが、興味を持ってきてくれるように感じます。

食について発信していくために、食育の授業をもっと行えたらと思ひますが、まだまだ勉強不足な部分が多く、1学期はなかなか思うように授業をすることができませんでした。2学期は他の先生方と連携をとり、自分から授業を提案していくなど、食について積極的に発信していくと同時に、自ら学ぶ姿勢を忘れず精進していきたいと思ひます。



寝屋川市立三井小学校 田宮 怜

栄養教諭として本校に着任して4か月が経ちます。この4か月はあっという間に過ぎましたが、たくさんのごことを学ばせて頂いています。初めは、右も左もわからず、緊張と不安でいっぱいでしたが、勤務校の先生方や先輩栄養教諭の方々からご指導頂き、また調理員さんからも色々なことを教えて頂きながら、1学期を終えることができました。

寝屋川市では今年度から小学校が校区の中学校の調理を行う親子給食を開始し、様々な課題を少しずつ解決しながら、おいしくて安全な給食に取り組んでいます。毎日のアレルギー管理や、基本となる小学校献立から中

学校献立へ食材の分量や栄養素量を調整することになり労力を使うことがあります。その分非常にやりがいがあると感じています。

毎日、給食時間に教室に入り、児童が給食を元気に食べている様子を見ることが本当に楽しみで、「今日の給食おいしかったよ!」と声をかけてもらえると、もっと児童の声を反映した給食を作りたいと強く思ひます。

食育の授業については、自分の経験が浅いため、思うように進めることができず、日々悩みながら取り組んでいます。これから、食の楽しさや重要性を「生きた教材」である学校給食と関連付けながら、児童に伝えていきたいと思ひます。あせらず一歩ずつ、児童と一緒にじっくりと食育に取り組んでいこうと思ひます。日々精進してまいりますので、これからもご支援ご指導のほどよろしくお願致します。



貝塚市立東山小学校 竹中 美彩希

栄養教諭として東山小学校に着任してから4か月が経ちました。

着任直後は業務内容がわからないことも多く、大変で不安な日々でした。しかし、前任の先生や調理員さんなど、様々な先生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。

一学期の中で特に気がつかったのは、アレルギーのチェックでした。私一人で見るのではなく、担任の先生や保護者の方とも連絡をとって、見落としや間違いがないか確認をすることが大切であると実感しました。

日々の取り組みとして、可能な限り給食の時間は各教室に行き、子どもたちの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、毎日残っているクラスもあります。学校全体に残った給食の量を子どもたちに見せると、その多さに驚きの声が上がります。給食を残さないようにと食べる量が増えるクラスもありました。他にも、地場産物の食材を使っているときにクラスで声かけをすると、苦手なものでも少しくとも食べようとする子どももいました。

また、食器や食缶を返却する際、「今日の給食美味しかった!おかわりもした!」という声や「今日は全部食べれた!」という声を聞くと嬉しく、栄養教諭としてのやりがいを日々感じながら業務に励んでいます。

まだまだ未熟者ではありますが、子どもたちに安全・安心でおいしい給食を届けるため精一杯努力いたしますので、今後ともご指導のほどよろしくお願いたします。

■「災害時における救助物資の供給協力に関する協定」を締結しました。

南海トラフ巨大地震の大規模災害発生時に、当給食会の物資供給システムを活用した災害時における救助物資の供給協力に関する協定締結の依頼が、堺市の危機管理室よりありました。

当給食会では、公益法人としての信頼性向上の項目においてCSR（企業の社会的貢献）活動の推進に災害時における給食物資の活用を目標に掲げており、平成28年に大阪市、平成29年に大阪府と協定を締結しており、今回、令和5年11月1日に堺市と協定を締結しました。

●主な協定の内容

- ・大阪府学校給食会パン・炊飯指定工場よりパン、ご飯の供給
- ・大阪府学校給食会が保管する物資(果実缶詰)等の供給

●協定締結式の様子



給食会 上野常務理事 堺市 豊川危機管理監



食育講座 なにわの郷土料理



ばら寿司

親しみやすい名前で呼ばれるこのお寿司は、庶民の間で手軽に作られている五目寿司である。

穴子やしいたけなどの刻んだものを寿司飯に混ぜ込んだもので、お祝い事やお祭りのときなどによく作られる。たくさん作って、残ったら翌日は蒸して「蒸し寿司(温(ぬく)寿司)」に。最後までおいしくいただく大阪人の知恵の賜物である。

材料(分量4人分)

米	3カップ
水	3カップ
だし昆布	3cm角
合わせ酢	
酢	大さじ4
砂糖	大さじ3
食塩	大さじ0.5
ちりめんじゃこ	30g
れんこん	100g
にんじん	70g
凍り豆腐(高野豆腐)	1.5個
干しいたけ	3枚
ごぼう	80g
だし汁	3カップ
砂糖	大さじ4
うすくちしょうゆ	大さじ1.5
食塩	小さじ1
みりん	大さじ0.5
酒	大さじ0.5
きぬさや	12g
卵	2個
サラダ油	少々
酢漬けしょうが	20g

【作り方】

- ①米は30分から1時間前に洗い、ざるに上げておく。分量の水とだし昆布を入れて炊く。
- ②合わせ酢に、熱湯をかけて塩抜きしたちりめんじゃこを加え、炊きあがったご飯に入れて寿司飯を作る。
- ③れんこんは皮をむき、小さくうす切りにして水にさらす。にんじんは2cmの千切りにする。凍り豆腐は戻して細い短冊切りにする。干しいたけは、水で戻して千切りにする。ごぼうは短めのささがきにして水にさらす。
- ④れんこん、にんじん、凍り豆腐をAで煮て、ざるに上げる。残りの煮汁で干しいたけ、ごぼうを煮含める。
- ⑤きぬさやは茹でて、斜め千切りにする。卵は錦糸卵にする。
- ⑥④を寿司飯に混ぜ合わせる。器に盛り付け、⑤と酢漬けしょうがを散らす。
※れんこんは酢れんこんにしてもよい。
※具にちくわを刻んだものや、油揚げを煮たものを入れても美味しい。



郷土料理研究会より

編集後記 迎春

旧年中はひとかたならぬご厚情を賜り、厚くお礼申し上げます。本年も子どもたちの健やかな成長を支えるため、安全・安心な給食物資の提供と、食育の推進に努めてまいりますので、どうぞ宜しくお願いいたします。

また、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。

【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.oszk.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。」