

学校給食だより

おおさかの

第8号

平成18年4月1日

[編集・発行]

(財)大阪府スポーツ・教育振興財団
 学校給食部
 〒536-0016
 大阪市城東区蒲生2丁目10-28
 TEL06-6933-7232
 FAX06-6932-1743
 ホームページ
<http://www.oskz.com>



【写真提供: 松原市立天美西小学校】

学校における食育の充実①

—栄養教諭実践モデル校事業—

大阪府教育委員会事務局
 教育振興室 保健体育課

近年、肥満、偏った栄養摂取、朝食欠食など子どもたちの健康問題が深刻化する現状に対応するため、学校における食育の充実が必要とされています。

このような状況を踏まえ、食に関する指導体制の整備を図る栄養教諭制度が国において創設されました。

この制度を導入し、栄養教諭を配置した都道府県(平成18年2月現在)は、4道府県(北海道、福井県、大阪府、高知県)であり、小・中学校等に全部で35名の栄養教諭が配置されています。

大阪府では、18年1月より別表の府内9校において、栄養教諭実践モデル校事業を実施しています。モデル校には、栄養教諭を配置し、栄養教諭の役割及び食に関する指導の充実方策についての実践的な研究を進めています。

栄養教諭実践モデル校事業 平成18年1月現在(別表)

	市	学校
1	大阪市	上福島小学校
2	大阪市	中央小学校
3	大阪市	古市小学校
4	高槻市	西大冠小学校
5	枚方市	牧野小学校
6	寝屋川市	東小学校
7	東大阪市	意岐部東小学校
8	堺市	東深井小学校
9	貝塚市	西小学校



目次

- 給食風景・学校における食育の充実①…………… 1
- 市町村だより「学校給食週間の行事」…… 2～3
- 食の教育だより…………… 4～5
- 財団だより…………… 6～7
- 献立紹介「松原市立天美南学校給食センター」…… 8

学校給食週間の行事

八尾市教育委員会保健給食課
課長補佐 田中 泰子

学校給食展示会

「学校給食大会 展示会」を市役所の1階にある市民ロビーでおこなっています。健康問題や食品に関する情報等は各種メディアを通じて巷に溢れかえるほどある昨今ですが、「給食展示会」では学校給食としての特色ある内容の展示や、学校給食を通じた子どもの食生活や食習慣に関する事などについて展示することを心掛けています。これまでの主な展示内容は次のとおりです。

- <第41回> (平成14年11月19～22日) テーマ「給食の今むかし」
学校給食の歴史(年表)、年代ごとの給食再現、「調理室の一日」(ビデオや写真)「食品添加物」「朝ごはん」に関する食指導、給食児童委員会作成の壁新聞など
- <第42回> (平成15年12月9～12日) テーマ「もっと知ろう、給食のこと」
学校給食の歴史(年表)、郷土の味めぐり(実施した郷土料理等の紹介)、衛生に配慮した給食調理(写真)、魚に関する食指導、給食児童委員会活動の様子など
- <第43回> (平成16年11月16～19日) テーマ「おいしく・楽しく・安全に」
給食の豆料理、お楽しみパンの展示、衛生に配慮した給食調理(写真)、衛生自主検査の様子、「飲み物からの砂糖摂取」に関する食指導、朝食についての学習活動など
- <第44回> (平成17年11月22～29日) テーマ「給食ってなあに？」
1か月分の給食を写真で紹介、当日の給食(実物)展示、給食ができるまで(検収から検食までを写真で)、子どもの給食当番活動や食事風景(写真)、「朝食」についての調査結果と指導・学習活動、子どもの絵画など

本市では、昭和37年から全国学校給食週間の取り組みの一環として「八尾市学校給食大会」を開催してきました。その時々に応じた演題で大学教授や専門家の方々等にご講演いただき、そして給食担当教諭や栄養士が取り組んだ給食指導や食生活調査結果等について研究報告するというようなものでした。掲示もおこない、時には地域の方の協力を得て八尾(中河内)の郷土料理や地場野菜の実物展示を行ったこともありました。

ところが回を重ねるにつれて参加者が目に見えて減少したこともあり、給食大会のあり方について検討することになりました。

そこで、それまでは保護者だけを対象としたものでしたが、市民レベルで参加してもらえるようにすれば、もっと多くの方に学校給食に触れ、知ってもらえるようになるだろうと、第41回より「学校給食大会 展示会」にして市役所の1階にある市民ロビーで開催するようになりました。

この方法により都合のつく時間に来て見てもらうことができます。また市役所での開催などで用事で来庁された方の目に触れ、立ち寄っていただくこともできます。

開催案内は保護者への案内文、給食だよりのほかに市の広報やコミュニティ放送(FMちゃお)、掲示ポスターなどで行います。

今年で4年目になりますが以前より多くの方に来場いただいております(今年で500名余り)、「たまたま立ち寄っただけだったけれど、いい勉強になった」「子どもの頃は給食が苦手だったけれど、この展示を見てまた食べてみたくなった」「未来を担う子どもたちのためにも頑張ってください」などいろいろなお意見・ご感想をいただいております。

これからも給食展示会を通して保護者はもとより広く市民の方々にも関心をもち理解していただくことが、学校・家庭・地域の連携につながっていけばと思います。



展示物の一部を紹介します



会場入口横に「今日の給食」
の実物展示をしています。



「八尾市の学校給食」につ
いての説明。



朝食調査結果(欠食率
や栄養のバランスなど)



子供達が考えた朝ごはん



当番の様子と給食ができるまで



給食室のようす



児童のようす



検食のようす

藤井寺小学校における「食に関する学習」



1. はじめに

従来、本校の「食に関する学習」は、それぞれの内容が全校的なまとまりをもった取り組みとはなっていませんでした。

そこで、今年度は平成17年11月25日に「平成17年度大阪府学校給食研究協議会」が本校（藤井寺市立藤井寺小学校）を会場校として実施されるということもあり、学校全体として整理していこうということにしました。

まず、それぞれ各学年、各教科・領域で取り組んできた「食」に関する単元を「食に関する学習の年間指

藤井寺市立藤井寺小学校 健康教育部

導計画」として整理し、全学年を見通しての取り組みを始めました。

又この機会に、多くの方々から教えてもらおうということになり、協議会当日には全学年が授業を公開させていただきました。つたない実践ではありますが、当日公開した授業の内容を中心に、紹介させていただきます。



2. 低・中・高学年別目標

低学年	①生活科や学級活動の時間を中心に、主に野菜などを育てることを通して、食べ物の大切さを実感する。 ②自分の健康について考えるきっかけをつくる。
中学年	①理科（植物の成長について）や社会（食品の流通について）の学習などを通して、食べ物が自分たちの口に入るといことは、多くの時間と多くの人々の苦労や工夫の結果であることを知る。 ②健康的な食生活にも、関心を向ける。
高学年	①社会科（世界的視野に立った食料生産・流通・問題点について）や総合的な学習（米づくりの体験）そして家庭科（給食オリジナルメニュー考案）など実践的な活動を通して、生産者の苦労や気持ちを身を以て体感し感謝の気持ちをもつ。 ②自分の食生活について振り返り、より健康的な食生活に向けて実践する。

3. 「食に関する学習」の年間指導計画

月	1年	2年	3年	4年	5年	6年
4				国語 かむことの力	社会 総合学活 農業の盛んな地域をたずねて米作り体験 5年生になって	社会 家庭総合学活 大昔の暮らしをのぞこう生活を計画的にじゃがいもの栽培 6年生になって
5	生活 ぐんぐんのびろ	生活 野菜を育てよう		国語 社会 かむことの力 くらしと水	社会 理科総合 水産業の盛んな地域をたずねて植物の発芽と成長米作り（代かき）	社会 理科家庭総合 大昔の暮らしをのぞこう動物のからだのはたらき生活を計画的にじゃがいもの栽培
6	生活学活 ぐんぐんのびろきゅうしよくをつくっているひとびと	生活 野菜を育てよう	理科 体育 植物のからだををしらべよう 毎日の生活と健康	社会 総合 大阪府のようす よいかむといいこと いっぱい	社会 家庭総合 これからの食料生産わたしにできることをやってみよう 米作り（田植え）	理科 総合家庭 動物のからだのはたらきじゃがいもの栽培（収穫祭） 1食分の食事を考えよう（給食の献立を作ろう）
7	国語学活 おむすびころん「とうがん」てなにもうすぐなつやすみ	生活学活 野菜を育てよう 夏休みの生活	学活 夏休みの生活	社会 学活 大阪府のようす 楽しい夏を過ごすために	社会 総合 わたしにできることをやってみよう 米作り（草取り）	家庭 学活 1食分の食事を考えよう（給食の献立を作ろう） 夏休みに向けての生活
9	生活 道徳 園工 ぐんぐんのびろかぼちゃのつるどんだんらべて	生活 元気だったよ	社会 理科 買い物調べ 花と実を調べよう	社会 総合 外国とつながる大阪府暮らしを見つめて	理科 総合 花から実へ米作り	家庭 楽しい食事を工夫しよう
10	国語 生活 おおきなかぶぐんぐんのびろそだててたべよう	生活 道徳 野菜を育てて食べよう（さつまいも）	社会 わたしたちのくらしと人びとのくらし 店ではたらく人びと	社会 総合 いろいろな地域暮らしを見つめて野菜が体にいいことを知ろう	総合 米作り（稲刈り） お米大好き	国語 社会 家庭 やまなし戦争から平和への歩み 楽しい食事を工夫しよう
11	生活 ぐんぐんのびろそだててたべよう（小松菜・人参）	生活 野菜を育てて食べよう（さつまいも収穫祭）	社会 国語 学活 品ものはどこから来たのか 大豆のたんぱく質を調べよう	総合 暮らしを見つめて野菜が体にいいことを知ろう	家庭 総合 作っておいしく食べよう米作り（脱穀・粉すり） お米大好き（収穫祭）	社会 体育 戦争から平和への歩み 病気の予防
12	学活 ふゆやすみのすごしかた	学活 冬休みの生活	社会 道徳 品ものはどこから来たのか はるおばちゃんのかつどん	体育 総合 すくすく育てわたしのからだ 暮らしを見つめて体にいい野菜を知ろう	家庭 道徳 総合 作っておいしく食べようインスタントラーメンのたんじょう お米大好き（収穫祭）	体育 学活 病気の予防 冬休みの生活
1	学活 かぜのよぼう	学活 かぜのよぼう	学活 かぜのよぼう	理科 寒くなると	道徳 家庭 お正月料理家族との触れ合いを楽しもう	家庭 弁当作りに挑戦しよう
2	学活 たてわりきゅうしよく	生活 学活 みんな大きくなったよ たてわり給食	学活 たてわり給食	国語 学活 ごんぎつね たてわり給食	社会 家庭 学活 食料生産を支える人々家族との触れ合いを楽しもう たてわり給食	社会 家庭 学活 世界の人々とつながりを広げよう 弁当作りに挑戦しよう たてわり給食
3	学活 はるやすみのすごしかた		体育 毎日の生活とけんこう	国語 ごんぎつね		家庭 これからの家庭生活と社会

4. 各学年の授業

1年生：生活科「そだててたべよう」



学年園で育てた小松菜・人参を使って、蒸しパンを作りました。



「栄養の木」を使って、栄養の学習をしました。



2年生：生活科 「野菜を育てて＝レシピ作り」

学年園で作った、さつま芋を使ったレシピ作りをしました。



さつま芋蒸しケーキ作りに挑戦しました。

野菜への関心を高めようと、ピーマン・ナス・トマト・キュウリ・落花生などいろいろ育てました。



3年生：学級活動 「大豆のパワーを考えよう」

国語科で「すがたをかえる大豆」の教材を学習し、その発展として「大豆のパワー」を考えました。



大豆の話を紙芝居で学んだり、大豆でできた製品を調べたりもしました。

4年生：総合的な学習

「野菜が体によいことを知ろう」



旬の野菜には、ビタミンCがたくさんあることを確かめる実験をしました。

「野菜の栄養」について、調べ学習をし、まとめました。



5年生：総合的な学習「お米大好き」



近くの農家の方に田んぼをお借りして、米作りを教してもらいました。多くのことを体験し、お米一粒の大切さが分かりました。



米作りの体験をもとに、自ら課題を見つけて調べ、工夫して伝え合いました。



6年生：体育科「病気の予防」



脂肪分を採りすぎることが、体にどのような影響を与えるかを考えました。

家庭科の時間に、自分が考えたリクエスト献立を作りました。そのいくつかを実際の給食献立に採り入れて頂きました。



全校で「リズムなわとび」にも取り組んでいます。

5. おわりに

これからも、計画の内容を検討しつつ実践を重ね、子どもたちが日常の食生活全般にわたって、主体的に考え自主的に実践できるよう取り組んでいきたいと思っています。

平成18年度年間行事予定



月		行事名
4月	上旬	パン米飯工場事務連絡会
	中旬	
	下旬	
5月	上旬	製粉工場巡回調査
	中旬	成分規格検査
	下旬	
6月	上旬	牛乳工場巡回調査
	中旬	
	24日	第1回食育推進大会
7月	上旬	第1回パン品質審査会
	中旬	第1回物資運営委員会
	7月25日	大阪府学校給食大会
	7月26・27日	全国栄養教諭・栄養職員研究協議大会(福島県)
	下旬	パン・米飯展示・試食会
8月	上旬	パン実技講習会(栄養職員・親子)
	中旬	栄養管理システム講習会(バージョンアップ版)
		平成18年産精米取扱業者説明会
	下旬	米産地見学会 一般物資工場見学
9月	上旬	委託工場食品衛生責任者講習会
	中旬	栄養管理システム講習会(バージョンアップ版)
	下旬	パン工場巡回調査(～2月まで)
10月	上旬	料理講習会(開発物資使用) 米飯試食会
	中旬	栄養管理システム講習会(バージョンアップ版)
	下旬	府内地区別ブロック協議会
11月	上旬	精米残留農薬検査・DNA検査等 委託炊飯工場巡回調査(～2月まで)
	中旬	第1回品質小委員会 第2回物資運営委員会
	11月21・22日	全国学校給食研究協議大会(福井県)
		栄養管理システム講習会(バージョンアップ版)
	下旬	府内地区別ブロック協議会
12月	上旬	小麦粉残留農薬検査 食育講演会・一般物資展示会
	中旬	栄養管理システム講習会(バージョンアップ版)
	下旬	府内地区別ブロック協議会
	上旬	
1月	中旬	栄養管理システム講習会(バージョンアップ版)
	下旬	

月		行事名
2月	上旬	第2回品質小委員会
	中旬	栄養管理システム講習会(バージョンアップ版) ごはんを中心とした食生活講習会
	下旬	第2回パン品質審査会
3月	上旬	第3回物資運営委員会
	中旬	
	下旬	

新規開発冷凍食品の取り扱いのご案内

魚肉・大豆等を使った財団の開発食品で鉄分などのミネラルや食物繊維等が摂取できます。

豆腐ハンバーグ	価格(税込み)			
	品番	規格	センター	単独校
	C410	50g	42.40円	44.40円
C420	60g	49.85円	51.85円	

※メーカーはアクリフーズ・配送はSN食品

七福ひろうす	価格(税込み)			
	品番	規格	センター	単独校
	C500	1kg	1,327円	1,379円

※メーカーはスギヨ・配送はSN食品

とろろ寄せボール	価格(税込み)			
	品番	規格	センター	単独校
	C400	1kg	1,252円	1,304円

※メーカーはスギヨ・配送はSN食品

すり身の新緑あげ	価格(税込み)			
	品番	規格	センター	単独校
	C600	40g	40.90円	43.90円
C601	50g	46.70円	48.80円	

※メーカーはほくれい・配送はSN食品



■平成17年度 第2回 パン品質審査会開催について

平成18年1月27日（金）「たかつガーデン」で開催しました。基本配合パンの品質・製造技術の向上を図ることを目的とし、市町村学校給食担当栄養士（今回は今年度パン実技講習会を受講された方に審査協力を依頼しました。）や専門家、パン製造業者代表、行政など総勢31名の審査員により府内32工場の基本配合コッペパンの審査検討を行いました。「第1回に続き全体的に良い出来映えであり、品質の良いパンが供給されています。」とパン製造専門家の講評を受けました。



〔審査結果〕



1 次 審 査



2 次 審 査



気 孔 率 測 定

工場名	原料配合割合								品質管理			審査結果
	小麦粉	砂糖	油脂	脱粉	塩	イースト	E・F	水	重量	容積	気孔率	
	g	%	%	%	%	%	%	%	g	cc	%	
西田製パン所	70	6.0	8.0	4.0	1.8	2.0	0.1	57	102	550	539	最優秀パン
ジョートー食品	70	4.0	4.0	4.0	1.8	2.0	0.1	67	94	570	606	優秀パン
河内農産工業	70	6.0	6.0	4.0	2.0	2.0	0.1	60	94	600	638	優秀パン
K & K7-ズ本	70	6.0	6.0	4.0	1.8	2.0	0.1	63	106	550	519	優秀パン

■精米の検査について

平成17年12月に、下記のとおり、残留農薬検査を行いました。すべて基準内でした。

平成17年産 学校給食用精米の残留農薬検査結果について

農薬検査	米の銘柄	ヒノヒカリ、あきたこまち、ひとめぼれ、日本晴、きらら397、キヌヒカリ、ササニシキ、つがるロマン
	検査項目	エトフェンプロックス、カドミウム、BHC、DDT、フサライド、ヒ素、重金属、フェノキサエル、シラフルオフェン、フサライド、ピロキロン
	結果	すべて基準値内

検査機関 (財)日本食品分析センター



地場産物を取り入れた学校給食

松原市立天美南学校給食センター

学校栄養職員 伴 タ子



松原市で栽培されている農産物にはトマト、ほうれん草、じゃが芋、玉ねぎ、そら豆、枝豆、ねぎ、キャベツ、菊菜、大阪しろ菜、茄子などがあります。



「まつたら愛っ娘」

市では「大阪エコ農産物」の認証を受けた松原市内の農家がトマト・枝豆・玉ねぎ・じゃが芋などの生産物を「まつたら愛っ娘(まなっこ)松原育ち」と名づけたものを始め、さまざまな農産物を市内や近郊の農産物直販所で販売するなど、地産地消の活性化に取り組んでいます。「まつたら」は

古くから河内地域で呼ばれる「松原」の意味です。

松原市の学校給食では平成7年度から地場産物の使用に取り組みはじめました。今では近郊農業振興事業の一環として経済振興課と連携し、年間計画を立て、月に1～数回、地場産物を学校給食に取り入れています。



地場産物の使用については、献立表に印を入れてお知らせするようにしています。

2月は、14日に地場産物のキャベツをスパゲティサラダに使用しました。



2月14日の献立

- 牛乳 ミニランチパン
- ミートボールのスープ煮 スパゲティサラダ
- 手作り・チョコ蒸しケーキ

【平成17年度計画】

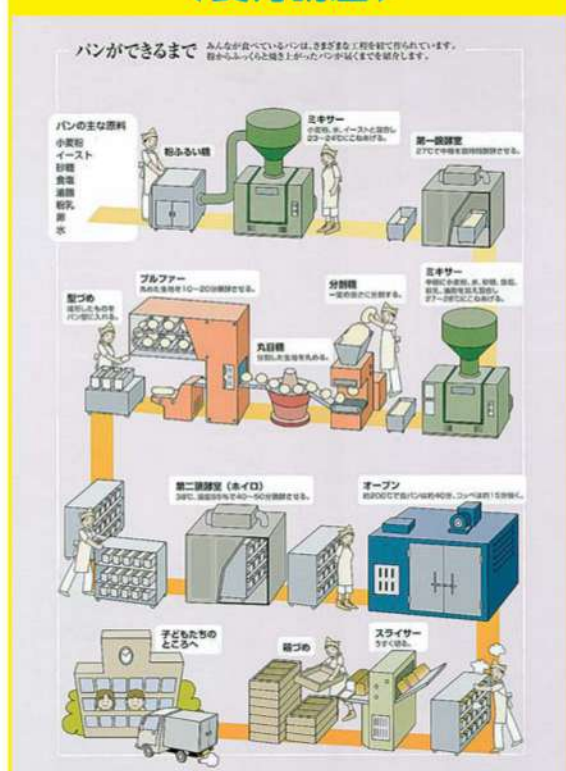
4月	小松菜、青ねぎ	9月	大阪しろ菜	1月	水菜
5月	キャベツ	10月	小松菜	2月	キャベツ
6月	玉ねぎ	11月	大阪しろ菜	3月	青ねぎ
7月	枝豆	12月	ほうれん草		

スパゲティサラダ

材 料	可食量 g	作り方
ボンレスハム	10	①ハムを炒める。 ②スパゲティ・枝豆・キャベツを塩茹でする。 ③ ①と②を混ぜ合わせ、冷却する。 ※マヨネーズはクラス1本付けで、教室で混ぜ合わせます。
スパゲティ	8	
枝豆(冷凍)	5	
キャベツ(地場産)	10	
マヨネーズ	8	



食育講座



★本日の栄養価

エネルギー	609	タンパク質	23.1	脂 質	23.9	カルシウム	463
マグネシウム	61	鉄	1.42	亜 鉛	2.3	ビタミンA	247
ビタミンB1	0.4	ビタミンB2	0.52	ビタミンC	23	塩分相当量	3.19
食物繊維	3.8						

編集後記

食育推進基本計画(案)が3月には示され、いよいよ18年度から5年計画で各方面での食育推進が展開されます。当財団においても、市町村・学校に対し、事業支援ができるよう配慮していきますので、ご意見をお聞かせください。