

学校給食だより

おおさかの

第9号

平成18年7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:羽曳野市立植生小学校〕

学校における食育の充実② 大阪府教育委員会事務局 教育振興室 保健体育課

近年、社会環境の変化に伴い、栄養の偏り、不規則な食事などの状況がみられ、肥満傾向の増大など食に起因する新たな健康課題が生起していることから、平成17年7月の「食育基本法」の施行以降、平成18年3月には、食育推進基本計画が策定され、学校における食育をより一層充実させることが求められています。

このような中、大阪府においては国の事業を活用し、学校における食育の推進を図る取組みを行っております。

その主なものとして、「食育推進交流シンポジウム」、「文部科学省委嘱事業」等があります。

「食育推進交流シンポジウム」は、平成18年7月13日(木)に高槻市において、文部科学省等と共催で開催するものです。文部科学省による食育推進方策等についての説明からはじまり、基調講演・栄養教諭の実践報告・シンポジウムと学校における食育を推進するための豊かな構成となっています。特に、シンポジウムにおいては、文部科学省食育調査官をコーディネーターとして、教育長、小学校校長、PTA、栄養教諭、生産者等さまざまな立場の方から、意見を聞くことができます。

次に、「文部科学省委嘱事業」として、「栄養教諭を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」を4地域(高槻市、枚方市、寝屋川市、東大阪市)で、「児童生徒の生活習慣と健康等に関する調査研究」を1地域(貝塚市)で実施しています。

「栄養教諭を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」は、各地域において栄養教諭を中核として、家庭や地域の団体(PTA等)と連携・協力

し、食育を推進する事業であり、学校における食育を推進するため、家庭に対する効果的な働きかけの方策等について実践的な調査研究を行っています。

また、「児童生徒の生活習慣と健康等に関する実践調査研究」では、食育の推進等を通じて児童生徒の健康状態の改善や意欲の向上などを図るため、栄養教諭と養護教諭が連携し、地域の医療機関や学識経験者の協力を得て、児童生徒の食生活の状況が健康や意欲に及ぼす影響等のテーマを設けて調査研究を行っているところです。

今後、このような取組みを参考として、学校における食育がより一層進められ、子どもたちが、望ましい食習慣を形成することができるよう期待しております。



目次

- 給食風景・学校における食育の充実②..... 1
- 市町村だより「初めての"学校給食フェスティバル"」..... 2~3
- 食の教育だより「高槻市」..... 4~5
- 財団だより..... 6~7
- 献立紹介「羽曳野市立学校給食センター」..... 8



初めての “学校給食 フェスティバル”

羽曳野市立学校給食センター
栄養職員 吉岡雅代

羽曳野市立生活文化情報センター（L I Cはびきの）夏祭り”の一貫として、初めて“羽曳野市学校給食フェスティバル”を開きました。

特徴は、行政の行事として先に設定されたものではなく、給食センター内部からの自発的な声掛けが発端であったことです。

まず、平成16年の秋に小委員会を立ち上げ、テ-

マを各部署の投票で決める方法を取り、メインテーマ“学校給食ってどんなもの？”とサブテーマ“羽曳野市の学校給食”としました。

予算が乏しい中、次のことを決めました。

すべて、学校給食に関係するものを利用する。

夏祭りの一貫なので、参加する人が楽しめるもの。人を会場に呼べるもの。

【4ヶ所の入場門】

- ① 1日分7800食分のクリームシチューを作るときに使用した牛乳パックで作ったくぐり門 写真①
- ② 7月の好評メニュー“鰻丼”のタレに使用したみりんのパックを使った涼風水飾り 写真②
- ③ 1回分のフライヤーに使用する油と、同量の1斗缶で作った門柱 写真③④
- ④ 正面入り口に立てたダンボールのトルネード門柱 写真⑤⑥



①



②



③



④



⑤



⑥

【天井】モビール

- ① 果物等の1号缶を組み合わせた物 写真④⑦⑧⑨⑩
- ② 豆腐の容器を使った空飛ぶ虫さん(?) 写真⑪⑫⑬
パックの封印ビニールは羽曳野市用



⑨



⑪



⑩



⑦



⑧



⑬



⑫

【フロアー】

- ① ロースターや冷蔵庫などの床面積をテープで描き、色分けして、クイズにしました。
- ② カレーシチュー 7800人分の材料をまとめて展示しました。勿論ワインやケチャップ以外は空き箱です。おなじみのメニューですが、外部の人だけではなく、私たちも全体の量を一同に見るのは初めてです。かなりの量に、展示しながら感心するやら驚くやら。

写真⑭

- ③ 1000人分のライスボイラー実物大
運転手さんと調理員さんの合作です。 写真⑮⑯

- ④ ゲームコーナー

メンバーのアイデアはすばらしいものでした。
空き箱で“パズル版”や“輪投げ板”“豆入れ”
牛乳パックで“迷路”など等 写真⑰⑱



【パネル】

- ① サバンナと海・空のイメージ

- ・ 大きな木はオクラの袋でりっぱに茂りました。
- ・ 大輪の花の花びらは、豆腐の黄色ビニールです。
- ・ ヨーグルトやゼリーの容器はかわいい小花に変身。
- ・ カレールーや、ナタデココの空袋は、泳ぎ回る魚達。
- ・ 荷造り用、ビニール紐は波しづきになりました。

昔の先割れスプーンは、色分け手袋を翼にして大きくはばたきました。 写真⑲⑳



【児童参加】

- ① 紫陽花

牛乳の紫色のフードを使っています。 写真㉑

- ② ごはんの湿気取り紙で、“うちわ”や“お面”を作ってくれました。 写真㉒㉓

- ③ 牛乳のキャップ星

好きなメニューや食品をカラーで、苦手なものはモノクロで、牛乳のキャップの裏に絵を書いてセンターへ送ってもらいました。センターへ星が飛んで来る様に。好きな食べ物の絵は、細やかで夢を感じさせるものが多く、食べる事の楽しさを改めて私たちに伝えてくれるものでした。 写真㉔㉕㉖㉗



花ちゃんポスト

フェスティバルを通して、本庁の他の部署・学校・保護者の方々とわずかでも、つながりが以前より深まったのではないかと思います。

紙上の関係上、フェスティバルのほんの1部しか紹介出来ないのが残念です。

4月から大阪府庁のホームページ（食生活の食育通信メニュー、食育応援団のトピックス）で、一般的な内容について紹介していますので、是非そちらもご覧下さい。



高槻市 いきいきわくわく 食育推進事業

高槻市立西大冠小学校
栄養教諭 小松原みち子

高槻市では、平成17年度「学校を中心とした食育推進事業」(文部科学省)の委嘱を受け、いきいきわくわく食育推進事業を実施しています。これは、給食を通して、正しい食のあり方や望ましい習慣を身につけたり、また、地場産物を学校給食に活用し、食文化や地元食材の良さを知ってもらうなど、

学校と家庭、地元生産者などが連携して「食育」を推進していく事業です。西大冠小学校は、推進地区として、中学校校区の幼小中と連携しながら「食育」に取り組んでいます。昨年度の取り組みを中心にまとめて紹介します。

食に関する指導

西大冠小学校では、「食を中心とした心と体の健康作り」を目標として、食に関する指導を進めています。

1. 給食を教材とした食に関する指導
 - ・ 献立カレンダー・給食室より・献立ニュースなどを作成し、給食時間に活用
 - ・ 給食時間における栄養指導の実施
2. 教科等の関連
 - ・ 5・6年の家庭科の「食」の領域・生活科・社会科・理科および特別活動・総合的な学習において、「食に関する指導」を実施
 - ・ 栄養三色を中心とした栄養指導を学年の発達段階に応じて作成した指導案集「楽しく学ぼう食教育」をもとに実施
3. 地域・家庭との連携
 - ・ えいようつうしん(保護者版)等の作成・試食会・参観・懇談会などの掲示・資料作成・配付等を通じて「食に関する指導」を家庭・地域にも広げる



1年 生活科
「そら豆のさやむきをしよう」
そら豆のさやむきをとおして、季節の食べ物や給食に関心を持つことを目的にしています。



5年 家庭科
「ごはんのみそ汁を作ろう」
実習後は、自分のオリジナルみそ汁を考え、家庭では、1人で作り、おうちに人にも食べてもらいました。



4年 総合的な学習
「給食のごみのゆくえ」
残量調査や調理員さんの聞き取りなどを行いました。

城南中学校区 地域公開研究会

城南中学校区では、「0歳～15歳まで共通の視点で子育て」を実現するために、保育所 幼稚園 小学校 中学校 保護者 地域が共に手を携えて様々な取り組みを進めています。公開授業や、午後からのスマイルフェスタでの掲示 展示で食育に取り組んでいます。



2年 特別活動「食べ物の働きを知ろう」

料理教室

調理実習は、アンケート調査などをもとにして、テーマを設定し、あわせて「朝ごはんをしっかりと」「野菜を食べよう」など、講演会も実施しています。また、12月には、「行事と食べ物」をテーマに保護者だけでなく、幼稚園児・児童も参加した中で、おせち料理を作りました。

参加者からは、「家庭でも子どもと一緒に作ってみます」「朝ごはんの大切さがわかりました」など、好評です。また、各家庭には講演内容やレシピなどをまとめて、「食育つうしん」として配付しています。



夏野菜を食べよう



おせち料理を作ろう



朝ごはんをしっかりと

西冠給食展・食育フェア

西冠給食展は、給食委員会の活動として「給食のこと・栄養のこと・食べ物のことについてみんなに知らせよう」をテーマに、掲示物を作成したり、人形劇・ビンゴゲームなどを実施しています。同時に、高槻市の給食展の掲示・展示物も使い、家庭科 特別活動などの授業としても活用しています。実施時期を個人懇談会にあわせ、保護者にも、参加を呼びかけています。



- ・魚の種類も知れてよかった。一番うれしかったのは 給食のレシピをもらえたことです。
- ・いろいろな国が気候に合わせた食文化を持っていることがわかった。
- ・給食の作り方や食べもののおいしい時期がわかりました。
- ・朝ごはんをちゃんと食べようと思いました。(児童のふりかえりより)

学習田の取り組み

地域の方々に指導していただき、米・さつまいも・じゃがいもなどを作っています。じゃがいもは、理科の教材・家庭科の調理実習の他に、給食にも使っています。



お世話になった地域の方と一緒に給食を食べました。給食の「さつまいものポタージュ」には、作ったさつまいもも使いました。

今年度は

18年1月より、西大冠小学校は、「栄養教諭実践モデル校」として、西大冠小学校に、栄養教諭が配置され、栄養教諭の役割及び、食に関する指導の充実方法について実践的な研究を進めています。

さらに今年度は、文部科学省の「栄養教諭を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」の委嘱を受け、

1. 食育を全体として推進していくための組織化
2. 食育を系統的に進めていくためのカリキュラム作り
3. 家庭・地域と連携を課題として取り組みを推進しています。

パン関係行事について

○ 親子パン作り講習会

学校給食パン製造関係者指導のもと、日頃給食で食べている色々なパンを親子で協力して作ります。

実施日：第1回平成18年7月26日(水)

第2回平成18年7月27日(木)

会場：大阪パン会館
大阪府中央区久宝寺町3丁目2番1号

募集対象：府内に就学する小学生1名とその保護者1名

定員数：各回10組(申込み多数の場合は抽選)

募集方法：財団ホームページに募集案内掲載(5月22日より掲載)

主催：(財)大阪府スポーツ・教育振興財団

協賛：大阪学校給食パン・米飯協同組合

後援：大阪府PTA協議会

大阪市PTA協議会

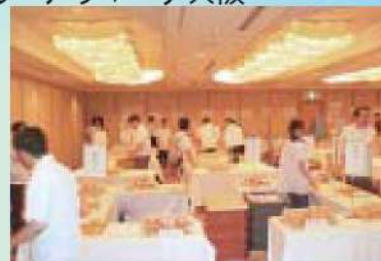
大阪府立盲・聾・養護学校PTA協議会



○ 学校給食パン・米飯展示会

実施日：平成18年8月31日(木)

会場：ホテル アウリーナ大阪



◇ 学校給食用脱脂粉乳について

現在、パン混入用で使用しています学校給食用脱脂粉乳(関税暫定措置法により関税が免除)の取扱業者が平成18年4月1日より(独)日本スポーツ振興センターから(財)学校給食研究改善協会に移管されました。

○ パン実技講習会

実施日：平成18年8月2日(水)~3日(木)2日間講習

会場：大阪パン会館

募集対象：各市町村校 学校給食関係者

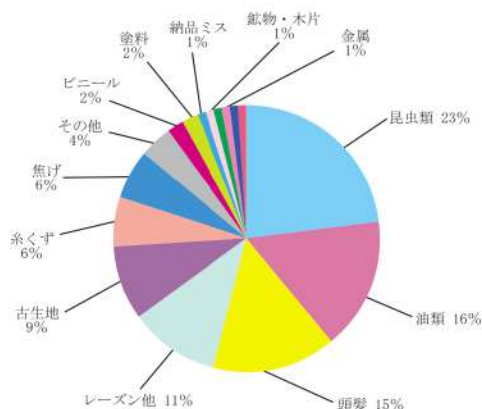
定員数：24名

◇ パン・炊飯指定工場への衛生管理講習を実施しました。

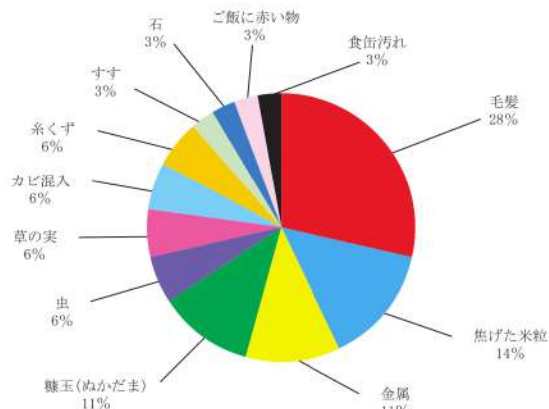
平成18年4月6日(木)に当財団学校給食部普及安全課中村参与が各々の防止対策について指導しました。

内容：平成17年度パン米飯工場巡回調査総括及び異物混入事故の傾向と対策について

平成17年度パン事故種類別割合



平成17年度米飯事故種類別割合



「就職差別撤廃」

≪しない、させない、就職差別≫

～働くのは私！ 私自身を見てください

地場産物を取り入れた学校給食



羽曳野市立学校給食センター
学校栄養職員 吉岡雅代

ぶどう・いちじくを代表とする果物の耕地面積は大阪府でも上位を占めている羽曳野市です。古市地域で作られているいちごは、“宝交（ほうこう）”という品種で、軟らかい口触りと、甘さは一層誇れるものです。地場の味を子供たちにもあじわってもらいた

くて、毎年給食の献立に取り入れています。食数は、第1センターが5000食、第2センターは3000食です。

《4月いちごジャム》

いちごは、生食がいちばんおいしいのですが、給食では無理があり、ジャムにしています。

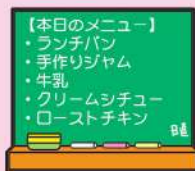
作る時はセンター中にいちごの香りがたちこめ、作る私たちをととても幸せな気持ちにさせてくれます。

まめな“アク取り”がジャム作りのポイントなので、釜から目が離せません。

いちご	20g
レモン汁	0.8g
グラニュー糖	8.5g
出来上り量	20g



タイムスケジュール	5000食
ヘタ取りと水洗い	35分
切る（スライサー）	20分
煮る	60分
氷水での冷却	30分



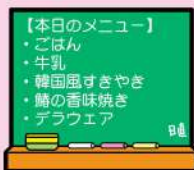
《6月デラウェア》

市内駒ヶ谷地域から購入します。

ひとり 1/2房です。

給食に使用するに当たっては、食品検査や拭きとり検査など自主検査をかなり行ってきました。

流水で洗った後は、30分以上、水道水に浸します。



《9月いちじくジャム》

市内産のいちじくを、最盛期にペーストにした冷凍食品を使用します。

当初はいちじくだけでジャムを作りましたが、りんごを少し入れたほうがやさしい味になるようです。

食育講座



平成18年度の学校給食部のメンバーが次のようになりました。

- | | |
|-------------------|----|
| 学校給食部長 | 樋口 |
| 物資企画課長 | 嵯峨 |
| 基幹物資班長(米担当) | 坂田 |
| 主事(パン担当) | 荒木 |
| 一般物資班長(一般物資・牛乳担当) | 上野 |
| 主事(一般物資・牛乳担当) | 奥田 |
| 普及安全課長 | 城戸 |
| 主査 | 関 |
| 嘱託員 | 飯田 |
| 参与(衛生管理担当) | 中村 |
| 管理栄養士 | 堀井 |
| 経理経営主査 | 河野 |
| 主事 | 芝野 |

どうぞよろしく申し上げます。

編集後記

第一回食育推進全国大会での当財団の出展にあたり、皆様のご参加・ご協力をいただき、ありがとうございました。本格的な食育推進に向けて、各市町村及び学校におかれましても、様々な取り組みを進められていることでしょう。当財団においても「学校給食だより」や「ホームページ等」が皆様への大切な情報発信となるよう努めていきたいと思っております。今後とも、ご意見・ご感想をお寄せ頂くとともに、情報提供のご協力をお願いいたします。

平成 18 年度学校給食用物資残留農薬検査結果

薄力小麦粉

数値の単位：PPM

検査項目	用途	前田産業 国内産	増田製粉 国内産	昭和産業 国内・米国産	日本製粉 国内・米国産	検出限界	新基準値
							小麦
マミトロール	除草剤	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.025	不検出
カプタホール	殺菌剤	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.010	不検出
クロルピリホスメチル	殺虫剤・ダニ駆	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.050	10.00
フェニトロチオン	殺虫剤	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.010	10.00
マラチオン	殺虫剤・ダニ駆	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.010	8.00
2, 4, 5-T	除草剤	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.050	不検出
シヘキサチン	ダニ駆	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.020	不検出
ダミノジッド	成調剤	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.100	不検出

黒 糖

検査項目	用途	上野砂糖 30kg入り	宮崎商店 1kg入り	検出限界	新基準値
					さとうきび
2, 4-D	除草剤	検出せず	0.01	0.01	0.05



マッシュルーム缶詰

検査項目	用途	谷尾食糧	日本糧食	SN食品	検出限界	新基準値
						マッシュルーム
ジコホール	殺虫剤・ダニ駆	検出せず	検出せず	検出せず	0.05	3.00
カルボフラン	殺菌剤	検出せず	検出せず	検出せず	0.05	0.50
ベノミル	殺菌剤	検出せず	検出せず	検出せず	0.05	3.00

液体を除いて試験した

干しぶどう

検査項目	用途	正栄食品 アメリカ産	検出限界	新基準値
				ぶどう
ベノミル	殺菌剤	検出せず	0.05	3.00
ホセチル	殺菌剤	検出せず	0.05	70.00
イプロジオン	殺菌剤	検出せず	0.05	25.00
カルバリル	殺虫剤・成調	検出せず	0.05	1.00
プロバルギド	ダニ駆	検出せず	0.50	7.00
アゾキシストロビン	殺菌剤	検出せず	0.02	10.00

(新基準値)
残留農薬のポジティブリスト制度

従来の残留農薬、飼料添加物、動物用医薬品などの規制対象がポジティブリスト制度に変わりました。
(5月29日施行)

799品目に対し規制対象が定められ、それ以外の農薬・農作物については0.01ppmの一律基準が定められました。このことにより、全ての作物が規制対象となり、一層安全・安心な食品流通が図られます。

はっ酵乳

検査項目	用途	愛知ヨーク	検出限界	新基準値
				乳
スルファジミジン	寄生虫駆除	検出せず	0.01	0.025
イソメタミジウム	合成抗菌剤	検出せず	0.01	0.100
セフチオフル	抗生物質	検出せず	0.05	0.100
セファゾリン	抗生物質	検出せず	0.02	0.050

スイートコーン缶詰

検査項目	用途	天狗缶詰 国内産ホール	天狗缶詰 国内産クリーム	正栄食品 アメリカ産 ホール	正栄食品 アメリカ産 クリーム	検出限界	新基準値
							とうもろこし
クロルピリホス	殺虫剤	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.01	0.10
クロルピリホスメチル	殺虫剤・ダニ駆	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.05	7.00
ピリミホスメチル	殺虫剤・ダニ駆	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.02	1.00
マラチオン(マラソン)	殺虫剤・ダニ駆	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.05	2.00
デルタメトリン	殺虫剤	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.01	1.00
ピペロニルブトキシド	殺虫剤	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.05	24.00
ベルメトリン	殺虫剤	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	0.02	2.00

ホールは液体を除いて試験した

