

# 学校給食だより

## 茨木市の給食

### <龍王みそについて>

茨木市産の大豆・米こうじを100%使用！



茨木市産の龍王みそ



### <茨木童子について>

「茨木童子」は古くから民衆の中で語り伝えられてきた、ふるさと茨木の代表的な民話です。

### 茨木童子



### <エプロンについて>

子どもたちに親しまれている「茨木童子」のイラストを、茨木市の栄養教職員で作成し、そのイラスト付のエプロンを給食時間や食育の授業などで着用しています。



大豆も米こうじも茨木市産!! 山手台みそ作り! (4年生総合学習)

今号のなにわの郷土料理「小松菜の炊いたん」



# 地場産物を活かした 食育の取り組み

## 食の教育 だより

茨木市立山手台小学校 栄養教諭 栗原 佳菜子

### 茨木市の紹介

茨木市は大阪府の北部に位置し、人口約28万人の都市で、豊かな自然と古くからの歴史文化の息づくまちです。南北に長く、北部は竜王山をはじめとした山林の中に棚田と農村集落があり、南部には三島平野が広がり、大阪・京都への通勤の利便性が高い地域でもあります。なにわ伝統野菜の三島独活、見山大甘青とう、見山の赤しそなどの農作物や地場の野菜もたくさん作られています。

### 茨木市の給食

茨木市の小学校32校では、自校調理方式で統一献立を実施しています。旬の食材や行事にゆかりのある献立を取り入れたり、だし昆布・削り節・煮干しなどでだしをとったり、小麦粉・サラダ油・バターでルウを作るなど手作りの給食を取り入れています。みそは山間部にある農業組合法人『見山の郷』で作られている「龍王みそ」（茨木市産の大豆・米こうじ使用）を給食で使用しています。また茨木市農業協同組合と連携し、玉ねぎ・にんじん・小松菜などの茨木市産の野菜を定期的に取り入れています。

茨木市立中学校では現在、選択制デリバリー方式の給食を実施していますが、令和7年1月からはセンター方式での全員喫食の中学校給食が始まります。

### 献立の紹介



小学校 米飯献立

ごはん・牛乳・いわしのかば焼き風・かす汁・福豆



小学校 パン献立

食パン・牛乳・白いんげんと牛肉の煮込み・ハムと野菜のソテー・ブルーベリージャム



中学校 デリバリー給食

ごはん・牛乳・揚げぎょうざ・韓国風肉じゃが・切り干し大根と青菜のごま和え・きゅうりとわかめの酢の物・かきたま汁

### 茨木市の食育

本市では栄養教職員が、献立の日めくりカレンダーや食育通信を作成して全校に配布し、各校で給食の食育指導ができる資料を作成しています。また、茨木市教育研究会の中に給食食育部会があり、教諭と一緒に栄養教職員未配置校でも活用できる「教科と関連した食育指導教材」や「食育推進月間に向けた食育指導教材」の作成をしており、各校へ配布しています。

### 山手台小学校の紹介

本校は茨木市の北部に位置し、山間部に広がる新しい宅地開発が進む地域にあります。現在723名の児童が在籍しています。校内の給食調理場では、児童が毎日のように調理の様子を見に行ったり、調理員と児童が給食について話をしていたりする様子を見かけます。食べものに関心のある児童が多く、毎日の給食を楽しみにしており、家庭科の調理実習やさつまいも・米・トマトなどの栽培活動にも楽しく積極的に参加しています。また、給食で茨木市産の野菜が納品されるときや、米作りなどの体験学習のときには、農家の方が学校に来てくださるので地域とのつながりも密にある学校です。



## ●みそづくり（4年生総合学習）

4年生の社会科の学習で「地域の特産品」について学習したあと、給食で使用している「龍王みそ」について総合学習で学びます。みそづくりでは「龍王みそ」を給食でも使用していることから「龍王みそ」と同じ材料（茨木市産の大豆・米こうじ）を農業組合法人『見山の郷』から提供していただいています。児童はみその材料やみそができるまでの工程を知るだけでなく、作っている方の苦労や思いなどをこの学習を通して学んでいます。4年生が作ったみそを「山手台みそ」と名付け、約1年間学校で発酵・熟成させます。

### ①事前指導

材料や手順を知る。  
また『見山の郷』の方にインタビューをした動画を視聴し、みそ作りで気をつけていることや作っている方の思いなどを聞く。

見山の宝物として、  
わたしたちは  
がんばっています。



### ②材料を混ぜ、つぶす。

煮た大豆・塩・米こうじを混ぜる。  
袋に入れてすりごぎでたたいて大豆をつぶす。



### ③まるめてみそ玉をつくる。



④みそ玉を手  
に、樽の外に  
はずさないよ  
う注意なが  
ら投げ入れ、  
上から押して  
空気を抜く。



## ふりかえり

「5年生で、みそ樽を開けるのが楽しみ。  
色が変わるのかな。」

「みそのことがよくわかった。」

「大豆のいいにおいがした。」

「作ってくれる人がいるから給食でもおいしいみそ  
汁が食べれるんだとわかり、感謝したい。」

「人生初のみそ作り、楽しかった!」

## ●食べて元気！ごはんのみそ汁（5年生家庭科）

### 【だしの指導】

5年生の調理実習の前に「だし」についての学習をします。まずは、だしが和食に欠かせないものであり、昆布・いりこ・鰹節がどのようにできるのかを学びます。その後、昆布・いりこ・鰹節・顆粒のだしを用意し、それぞれがどのだしが色や香り、味をみて考える、『だしあてクイズ』をします。

全体で交流して、理由なども発表します。授業後の感想では「難しかった」「だしは、料理になると目に見えないけど、大切なものだとわかった」などの感想がありました。

この授業の後に、子どもたちが学習したことを、保護者に話しました。保護者に感想をワークシートに記入してもらっています。「家のだしは何を使っているか聞かれ、料理について初めて会話をすることができてよかった」「だしに興味をもったようで、いつもは顆粒だしを使っているが、家でも素材からとってみようと思った」等のコメントをいただき、学校と家庭をつなぐ、食育のきっかけになっていると感じています。





## 〔調理実習〕

「だし」についての学習後、ごはんのみそ汁の調理実習を行います。みそ汁づくりでは、児童が4年生の時に作った「山手台みそ」を使用します。実習前の学習で樽を開けて、1年間発酵させたみそを児童に見せました。「みそのいい香りがする」「色が変わっている」などの声があがりました。実習では大根などの材料を切り、みそを上手に溶いていました。「自分たちで作るとおいしい」と言ってとてもおいしそうに食べていました。



## 給食を活用した食育

### ●大阪府の農業について（4年生社会）

4年生の社会科の学習で、各都道府県の野菜産地について学習した後、児童にとって身近な給食に出てくる野菜などが、どこから来ているのか学習をします。栄養教諭が、事前に産地を調べて資料提供をし、児童は資料からわかることを、ペアや班などで交流して発表します。栄養教諭は補足の説明をしたり児童から出た疑問などに答え、教科と関連した学習の授業をTTで行います。子どもたちは普段食べている給食の食材料がどこから来ているのかに興味関心をもち、新たな発見に感動しています。授業後の給食では「今日の給食のにんじんは、どこから来たの？」と質問があったり、児童のあいだで「今日は茨木市産だって！」というような野菜の産地についての会話が聞こえるようになりました。

ダンボールを見て産地を調べています。



## その他

### ●学校全体での給食の食育の取り組み紹介

①本市では、毎年、10月4日のイワシの日にいわしの筒切りを使ったしょうが煮が給食に出ます。児童が魚の正しい食べ方を知り、『おいしく食べられるようになってほしい』というねらいで出しています。当日は、各教室で担任が「魚の食べ方についてのパワーポイント」を参考に指導をします。高学年は慣れた様子で、きれいに骨をとって食べています。低学年は、身から骨を外すことに苦労していますが、担任の指導や児童同士が教え合い、きれいに食べられるように努力しています。

②毎月2回程度「ラッキーにんじん」を実施しています。星やハート、花などの形をした型抜きにんじんを「ラッキーにんじん」と呼んでいます。野菜が苦手な児童も、よく食べておりとても好評です。



## まとめ

全学年で、教科と関連した授業や地域の方との交流、給食を活かした食育を実施しています。今後はさらに内容を充実させるとともに、学校・家庭・地域と連携した食育を継続していきたいと考えています。





## 一緒に学んでつながろう

栄養教諭制度が18年前に開始され、給食管理と食に関する指導の両輪で突き進んで来ましたが、私たち栄養教諭の置かれている状況は、今、大きく進展しようとしています。昨年6月に閣議決定された「経済財政運営と改革の基本方針2023」（いわゆる「骨太の方針」）に、「栄養教諭を中核とした食育を推進する。」と明記されました。7月には文部科学省より、「養護教諭及び栄養教諭の標準的な職務の明確化に係る学校管理規則の参考例等」が送付され、栄養教諭が専門性を発揮し職務に集中できるような環境整備を図るよう通知されました。このような食育推進への大きな後押しがある中で、私たちはこれに応えて役割を果たさなければなりません。そのためには、栄養教諭・学校栄養職員の専門職としての力量を高めるべく、日々自己研鑽を積むことが必要です。

全国学校栄養士協議会では、栄養教諭・学校栄養職員の専門性を高めるための事業や研修会が開催されており、大阪府学校栄養士協議会でも、自主運営で年に5回の講演会や実践発表研修等を実施しています。昨年度は、5月に文部科学省の山上 望食育調査官をお招き

大阪府学校栄養士協議会 代表 伊藤 浩美

し、最新の食育推進情報をご教示いただきました。集合型研修会が制限なく開催可能となり、会場は満杯の参加者で、情熱的な山上先生のお話に質疑応答やロールプレイング、情報交流の時間、全てに刺激を受け活気に溢れていました。更に、個別的な相談指導に関する研修、授業力向上を目指した講演会、研究授業の実践発表研修を行い、いろいろな角度から会員は学びを深めています。また、大阪府学校給食会・大阪府教育庁と共催で食育推進セミナーを実施し、会員の多くが受講者となって研究授業を行い、着実に成果を上げています。

これらの研修会で目指しているのは、資質能力の向上はもちろんですが、もうひとつ大切にしている事があります。それは、会員相互が交流を深める機会となることです。一人職であるからこそ、同じ悩みや課題を共有し、共感して解決できる場所が必要です。栄養教諭・学校栄養職員同志でつながりを広め、支え合い高め合いながら、未来を担う子どもたちが健やかに成長できるよう、食育推進に取り組んで参ります。関係の皆さまには、今後とも大阪府学校栄養士協議会の活動にご理解とご指導を賜りますよう、どうぞよろしくお願い申し上げます。

## ■ 令和5年度 ICTを活用した食育推進支援セミナー報告

第4次食育推進基本計画の重点事項にある「新たな日常」やデジタル化に対応した効果的な情報発信を行い、食育の推進に取り組むことができるようにセミナーを実施しました。

研修方法：Web 動画配信（当給食HPの受講者専用ページ）

配信期間：令和5年11月1日（水）～令和6年2月29日（木）

講師：いただきます.info 事務局・三信化工株式会社 海老原 誠治 氏

受講者数：158名（学校数：147校）



### 研修内容

#### 研修動画①（約90分）

「最新のトピックス・動向とICTに関する講義」

- ・和食文化
- ・中教審
- ・資源食糧
- ・貧困と福祉
- ・SDGs
- ・ICT事例



#### 研修動画②（約75分）

「パワーポイントでの動画作成、YouTube活用の実践動画」

- ・スライドの書き出し
- ・アニメーション
- ・音声入力
- ・動画のトリミング等
- ・YouTubeのアップロード方法
- ・動画の評価方法



PPT画面収録での実践動画

### ICTセミナーを受講した感想

・学校給食が、教育基本計画の基本政策に沿っていることに気づき、生きた教材として学校給食はとても意義があるものだ改めて実感しました。学校で子どもたちにアプローチすることが家庭での団らんやコミュニケーションにつながり、家庭と学校との連携につながるから、子どもたちがいろいろなことを知ったり、体験したりできるように発信していこうと思えました。その発信方法を、給食というリアルなものを有効に使いつつ、ICTも活用してより効果的に食育をしていきたいと思えます。

・パワーポイントの実際の画面を使用して使い方を解説いただけたので、非常にわかりやすかったです。また、データを共有することで、学校間などで食育の取り組みが広がる可能性があることを実感することができました。

・ICTに関しては、私のように苦手なものにもとても分かりやすく、実際の画面の場所を説明してくださり、戻って見返したり、自分でパワーポイントをたちあげて、どこを押せばよいか確認しながら見進めることができとてもよかったです。

・「ICTの活用の主役は子どもである」ということが参考になりました。「ICTを活用した教材を提供しなければいけない」と焦っていましたが、媒体を使って主体的に子どもが学ぶことのサポートをする、ということがわかりました。



## 令和5年度食育推進支援セミナー「子どもの瞳が輝く授業作りをめざしたセミナー」報告

学校における教科と関連した食に関する指導を推進するために、授業の構成から発問計画・板書計画・ワークシート作成など授業作りの基礎・基本を学ばれました。受講生は、小学校所属の方と中学校所属の方に分かれ、指定した教科・単元でそれぞれ授業作りに取り組み、セミナーを通して授業実践できる力を身に付け、各学校の実情に合わせて実践されました。最終回には、各自実践した内容を発表し交流されました。

講師：日下 豊子 氏(大阪公立大学非常勤講師)

実施回数：セミナー5回・実践報告会1回

受講者数：12名

会場：(公財)大阪府学校給食会 会議室



### 各小学校での実践 2年生 国語科 季節の言葉「秋がいっぱい」(柿のひみつ)



指導資料

#### 栄養教諭

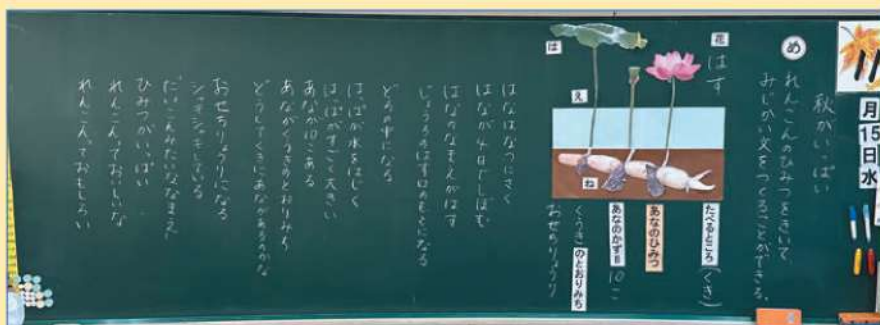
- ・柿や柿の葉寿司などの実物を用いることで児童の興味関心を惹き、理解を促すことができた。
- ・季節の言葉を集めることで、季節を感じる事ができた。
- ・秋の食べ物について興味をもて、食べようとする意欲につながることができた。
- ・柿はさまざまなものに使われ、行事と関わりが深いことを学び、昔の人の知恵に触れることができた。また、日本の食文化について興味を持つことができた。

#### 担任教諭

- ・大人でもなるほどと思うことがたくさんあり楽しく聞くことができた。
- ・子どもたちの心に残る授業で、きっとこんなひみつがあるのだよと自慢げに話し、それは家庭での食の話題につながるのではと思う。
- ・食べ物で季節を感じることでできる教材で、食育が国語科のめあてを達成する手段として有効に働いていた。

## 公開授業 大東市立三箇小学校

### 国語科 小学2年 季節の言葉「秋がいっぱい」(れんこんのひみつ) (光村図書出版)



板書写真



#### 大東市立三箇小学校 栄養教諭 太田 麗

大東市小学校教育研究会で公開授業をさせていただく機会を得て、せっかくならもう一度食育を学び直そうと思い支援セミナーに申し込みました。これまでも教科との関連を考えて食育授業をしてきたつもりでしたが、結局栄養教諭主導で進めてしまうことがほとんどでした。でも今回日下先生のお話を聞き、あくまでも教科の目標を優先させること、そこに食育の視点を盛り込むことを考え、担任と話し合いました。国語科で取り組むのは初めてでしたが、そこは教科指導のプロである担任に教えてもらいながら、その中で栄養教諭としてできることを考えて授業を作りました。季節感がうすれている中、国語科で2～6年にわたって季節についてくり返し指導する単元が設けられていることを知り、生活科や家庭科ではなく、国語科で食育に取り組む意義や食育の可能性を感じることができました。今後も担任と連携して、教科と関連させた食育に取り組んでいきたいと思ひます。



●各中学校での実践 1年生 道徳科「日本のお米」



使用教材：茶碗とご飯に見立てた布種もみ、稲穂

**栄養教諭**

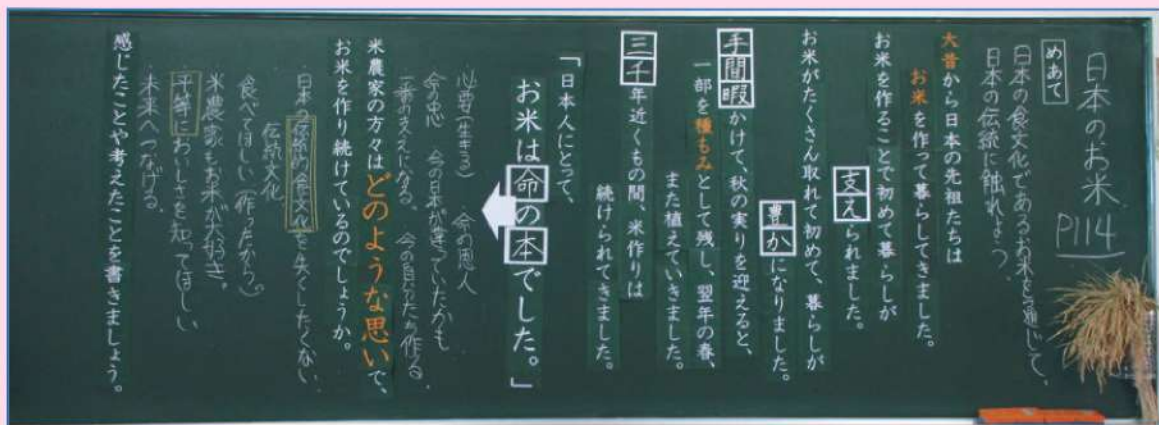
- ・自信をもって子どもたちに伝えたいと思える授業作りを実践できたのが、本セミナーを受講した効果だと感じた。知識を詰め込んで自分が伝えたいことを一方的に伝える授業作りではなく、教科の目標達成のために食から迫って授業作りをすべきだと教わることができた。
- ・教科担当の先生と協力をして、授業における適切な役割分担をし、子どもが大切なところをつかみやすいような指導をしたいと感じた。
- ・担任と教科について専門的な道徳主任と時間をかけて話し合うことで、実態に応じ教科からの視点を踏まえた授業を完成させることができた。
- ・他校の栄養教諭の方の授業を拝見し、また、自分の授業も見てもらい、アドバイスをいただいたことで、自分に足りないところが明確になった。

**担任教諭**

- ・道徳と食育のコラボは、可能性の広がりを感じた。
- ・実物を用いることは、生徒の興味を引くために効果的だと感じた。
- ・授業内で教科書全文を読むなど読み物に頼るのではなく、授業内で読む部分を絞っていることでねらいの部分までがスムーズだった。
- ・1列全員に発言させる場面でも、それぞれの言葉で表現できていた。
- ・私たちでは知りえない情報を教えてくれるので、生徒たちも興味を持って聞くことができた。

**公開授業** 堺市立浜寺中学校

道徳科 中学1年 「日本のお米」(光村図書出版)



板書写真

堺市立浜寺中学校 栄養教諭 片田 奈津美

授業を作る上で、内容を詰め込みすぎ、子どもが主役の楽しい授業ができていないことが自身の課題でした。一方的に話し過ぎてしまい、子どもが話を聞いているだけの授業になっていました。このセミナーで学んだことのひとつが、子どもに考えさせたい、伝えたい内容を「焦点化」することです。子どもが発言したり活動したりする場面を多く設けることができ、子どもにとって楽しく記憶に残る授業を行えるとともに、授業の中で最も深めたい部分に時間をかけることができると学びました。資料についても、教科のねらい達成へ導くために必要な資料を厳選する必要があります。実物を見せた時の子どもたちの反応が大きく、興味を引くために効果的だと感じました。また、子どもの実態や教科からの視点を踏まえた授業を作るために、学級担任や教科担当と連携し十分に話し合うことの重要性も改めて感じました。セミナーを受講させていただくことで授業作りの楽しさを感じることができました。これからも子どもの瞳が輝く授業作りに向けていきたいです。





## ■ 学校給食「出前パン作り教室」

約4年ぶりに大阪府内10箇所で行った出前パン作り教室を実施しました。学校給食で食べているパンと同じ材料を使ったパン教室は大人気です。パンをすることで子ども達の食への興味、理解が深まることを期待しています。

大阪府内の小中学校へ  
行ってきました！



パンの特級技能士の資格をお持ちの藤井憲一先生・辻本博正先生に形の作り方を教えてもらいます。



コッペパンや動物パンなどみんな上手に形づくりに取り組んでいます。



学校給食のパンを作って下さっているパン工場の方からパン工場でパンができるまでを教えてもらいました。



生地が出来上がる様子や発酵の様子を観察しました。



とても良い香りのパンが焼き上がり、みんなで焼き立てを試食しました。



### 参加者の感想

- 自分たちが普段食べているパンがどのようにしてできているのか知る機会になり、興味を持つ子も多く、よい経験をさせることができました。(教職員)
- パン作りの楽しさと、その技について学べて良かったです。また、パン製造業者で働く方々へ心からの感謝を伝えたい、と子どもたちは言っていました。(教職員)
- 初めてパンを作ってとても楽しかったです。自分で好きな形のパンを作って、家に帰って食べてみると、すごくおいしかったです。(児童)
- パンの材料が意外と多いことにびっくりしました。また、生地が出来上がった直後と、生地が出来て数時間経ったものの触り心地が違ったことに驚きました。(児童)



## 新規貸出教材のご紹介

市町村教育委員会、学校給食実施校、学校給食共同調理場向けに各種食育・衛生教材を無償貸出しております。

食育指導、委員会活動、展示会等で是非ご活用ください。  
お問合せは、総務食育推進課まで ☎ 06-6942-3840

→ その他教材一覧は給食会HPから



## 書籍 「ふしぎ・ふしぎ 噛むことと健康」第1巻～第7巻

令和5年度 第77回大阪府学校給食大会 講演講師  
岡崎好秀 先生 著書

(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)

マンガで書かれているため、楽しく理解でき、子どもたちに伝えたいネタがたくさんありますよ！



第1巻  
「新8020運動」



第2巻  
「ようこそ！宇宙授業へ」



第3巻  
「口に入る前の食育・  
口に入った後の食育」



第4巻  
「～旭山の動物たちが生き生きしている理由～空腹感が育む生きる力」



第5巻  
「ノドから手が出る話」



第6巻  
「～口を閉じて病気を予防する～あいうべ体操」



第7巻  
「口から始まる糖尿病予防」



## 第2回大阪府学校給食用物資運営委員会開発選定小委員会



**日時** 令和6年2月5日(月)

**会場** 大阪府学校給食会会議室

令和5年12月25日に実施した展示会の①「アンケートで人気のあった商品」  
②「給食会からの提案商品」の審議を行いました。審議内容を物資運営委員会全体会に上程しました。

▼小委員会の様子



## 第3回大阪府学校給食用物資運営委員会全体会

**日時** 令和6年2月21日(水) 14:30～17:00

**場所** 大阪赤十字会館301会議室

令和5年度物資運営委員会第2回開発選定小委員会の経過報告と新規に取扱う物資を承認していただきました。また、令和6年度第1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。

後半は、パン・米飯の価格動向及びパン工場の状況について、給食会より説明しました。また学校給食用牛乳の価格動向等については、大阪府環境農林水産部流通対策室様より説明して頂きました。さらに(株)ヤクルト福岡工場とオンラインで「食育・工場見学」を実施しました。最後に新規商品と展示会好評商品の展示試食会を実施しました。



試食の様子



ヤクルト福岡工場  
オンライン「食育・工場見学」



牛乳の価格動向について

品番	933	770	771	B2511	926	927
商品名	発芽玄米 フレーク クラッシュタイプ	冷凍 チーチ ピューレ	冷凍国産 白いんげん ピューレ	NEW ヤクルト	J一番搾り キャノーラ	Jスマート グリーン サラダ油
容量	フィルムパック 1kg	フィルムパック 1kg	フィルムパック 1kg	PE 65ml	ペットボトル 1,350g	紙パック 900g
会社名	(株)発芽玄米	カゴメ(株)	カゴメ(株)	(株)ヤクルト本社	Jオイルミルズ(株)	Jオイルミルズ(株)
写真						
特徴	アレルギー(グルテン)フリーで国産100%の安心素材。パン粉の代替えとして挙げ衣やつなぎなどに使用。	チーチ(エジプト豆)を冷凍保存のまま細かく破砕。食感がなめらか。	北海道産白いんげん豆をボイル後、細かく破砕。食感がなめらか。	生きて腸内まで到達し、腸内環境を改善する乳酸菌 シロタ株を、1本(65ml)に200億個含んだ乳製品乳酸菌飲料	軽い風味で、加熱に強く揚げ物がカラッと仕上がる。	ふたがW構造(特許申請中)紙パックが1月発売開始。



## 令和6年度学校給食普及充実及び食育支援事業(前期案内分)

### ワクワクEXPO with 第19回食育推進全国大会

開催日時：令和6年6月1日(土)・2日(日) **に出展します**  
開催場所：ATC ホール(大阪市住之江区南港北2-1-10)

### 食育推進支援セミナー

学校給食を活用した食育を推進するため“チーム学校で広げよう食育の輪”をテーマに、課題解決をめざした種々の研修を実施します。

①②③④全教職員対象です。②③④はWeb配信によるセミナーです。

#### ①「子どもの瞳が輝く授業作りをめざしたセミナー」

講師：日下 豊子 氏(元小学校教諭・大阪公立大学非常勤講師)  
「教科と関連した食に関する指導の実践集」を広く普及活動するための研修会。あわせて指導力のスキルアップを図る。

#### ②「児童・生徒の食に関する課題の対処法についての研修会」

講師：高畑 脩平 氏(藍野大学 講師)  
塩津 裕康 氏(中部大学 講師)

学校生活における児童・生徒のさまざまな課題について、作業療法士の視点による評価や指導法の研修

#### ③「学校現場で生かす臨床心理学 2024」

講師：畑中 千紘 氏(京都大学大学院 准教授)  
臨床心理士による臨床心理学的視点からの児童・生徒の個別指導と保護者対応における研修。

#### ④「ICTを活用した食育推進支援セミナー」

講師：海老原 誠治 氏(いただきます info・三信化工株式会社)  
第4次食育推進基本計画の重点事項にある「新たな日常」やデジタル化に対応した効果的な情報発信を行い、食育の推進に取り組むことができるための研修。

### バケツ稲作りもみ種の配布

希望する関係市町村・学校へ、バケツ稲作りのためのもみ種の配布を行います。

バケツの中に小さな田んぼを作り、もみ種から稲を育て、お米を収穫します。米作りを体験することにより、生産者の苦勞を知り、感謝の心を育てる事を目的としています。



### 食育教材等貸出事業

府内市町村教育委員会・学校及び学校給食関係者を対象に食育教材や検査機器、フードモデルなどを無償で貸出します。

貸出品につきましては、当給食会ホームページ(<https://oskz.com>) →食育教材等貸出→貸出可能な教材一覧にてご覧いただけます。



### おおさか学校給食献立コンテスト募集

**(テーマ)**

こんな給食食べたいなあ!  
「～パンにあうおかずを考えよう～」



応募対象者：府内の小学校5・6年生(支援学校等を含む。)

### フォトコンテスト募集

**(テーマ)**

こんな朝食食べたいなあ!  
『我家(うち)のホリデイモーニング』



応募対象者：府内の中学生(支援学校等を含む。)



### 大阪府学校給食大会

**(趣旨)**

学校給食関係者が一堂に会し、学校給食について相互の理解を図るとともに、その意義と役割について認識を深め、今後の学校給食の充実・発展に資する。

**(日時)**

令和6年7月24日(水)

**(会場)**

大阪市中央公会堂

**(講演予定)**

演題 「食を通して感謝の心を育む」(仮題)

講師 食育研究家・糸島市行政区長・九州大学講師  
佐藤 剛史 氏



### 令和6年度 大阪府学校給食展示・試食会

**(日時)** 令和6年7月26日(金) 予定 **(場所)** ホテルアウィーナ大阪 4階



募集のご案内はメールもしくは、給食会ホームページの給食普及充実&食育事業に掲載します。  
お問合せは総務食育推進課(TEL 06-6942-3840)までお願いします。





和泉市立芦部小学校 5年生担任 松村 美津子 先生

芽出し、種まき



発芽しました

水をこまめに換えます



田植え



順調に成長してきました

穂がつき始めてきました



収穫



授業との関連

「バケツ稲」を育てることから、家庭科「ご飯とみそ汁」と特活「食育」につなげました。この2つの教科をカリキュラムマネジメントし、5年生が「給食の残量を減らす取り組み」を実施。「芦部給食プロジェクト」と称し、「ご飯とみそ汁」を中心にした給食の献立を考え給食の栄養教諭に提案。(3学期に)給食の献立に採用されます。自分たちが育てたお米を使用するわけではないが、お米を育てる体験を通して、和食である「お米とみそ汁」への愛着を持つようになり、和食への関心も高まりました。

普段何気なく食べている「お米」が、農家さんによってどのように世話をされ、手間を掛けられて育てられているかを、「バケツ稲」によって体験できたことが、子どもたちにとって深い学びとなりました。一つ一つの取り組みに、子どもたちは興味深く、楽しみながら取り組んでいました。

大阪府学校栄養士協議会  
\*リレートーク NO.15\*



堺市立浜寺昭和小学校  
栄養教諭 小川 美夕

堺市に栄養教諭として赴任し、6年が経ちました。最初は分からないことだらけでしたが、先輩方に助けていただきながら、大好きな食の仕事ができる喜びを日々感じています。

大阪府学校給食会さんには、食育教材等貸出事業で毎年大変お世話になっています。フードモデルやエプロンシアターなど、自分ひとりでは用意しにくいものもあるので、とてもありがたい事業です。また、R4年度は堺市の若手メンバーとともに食育支援セミナーを受講し、日下先生に授業づくりの基礎から教えていただきました。セミナーを受講して、担任の先生とコミュニケーションをしっかりと取っておくことの必要性を改めて感じました。

私が人と話すときに大切にしていることは、人の目を見て口角を上げて話すことです。目を見てにこやかに話す人に対して、嫌な印象は持たれないかなと思ひ、会話の中で意識するようになっています。先生方との何気ない会話から、授業のアイデアが生まれたり、担任の先生が授業で給食を活用してくれたり、食育が広まっていく様子をたくさん体験しました。これからも食育が広がるチャンスを見逃さないように、日々のコミュニケーションを大切にしていきたいと思ひます。

次は、帝塚山学院小学校の小川先生へバトンをお渡します。



## ■「子どもの瞳が輝く食に関する指導」についての研修会(令和5年度新規採用栄養教諭対象)

**実施日時** 令和6年3月27日(水) 14:00～17:00

**会場** 大阪府学校給食会会議室

**受講対象** 大阪府内で令和5年度に採用された栄養教諭

**実施目的** 令和5年度新規採用栄養教諭が、食に関する指導やその他の職務内容等を実践するにあたり悩みや疑問等を共有し、経験豊かな講師や栄養教諭から助言や相談ができるような場を設定することで、食育指導の充実を図ることを目的とする。

**指導講師** 日下 豊子 氏(大阪公立大学非常勤講師・食育推進支援セミナー講師)

胡 精吾 氏(大阪府教育庁 教育振興室 保健体育課 保健・給食グループ 指導主事)

**後援** 大阪府教育委員会・大阪府学校栄養士協議会



### 参加者の感想

- ・日下先生の講義を楽しく学ぶことができました。忙しい一年で、視界が狭くなっていたことを実感したので、今日のお話を実践しつつ、4月から新しい気持ちで頑張りたいと思いました。
- ・同じ初任の先生方と悩みなどを共有し、みんな同じ気持ちなのだとも安心しました。栄養士協議会の先輩の先生方から具体的な方法のアドバイスを聞いたこともとても参考になりました。
- ・基礎基本が大切だというお話を聞いて、しっかりと基礎基本を学ばなければいけないと思いました。今年一年間を振り返り、自分の来年度の課題解決に向けて取り組んでいきたいです。

## ■大阪府学校給食会 ホームページリニューアルのお知らせ

令和6年4月1日より、当給食会のホームページがリニューアルされました。是非アクセスしてください。



プルダウン式を採用し、各項目で整理することで、見やすくなりました。

(公財)大阪府学校給食会  
HP QRコード



## 食育講座 なにわの郷土料理



### 小松菜の炊いたん

「炊いたん」とは、ゆっくりと加熱して、だしを食材に含まる料理をいう。昔は、煮びたし料理を「炊いたん」と呼んだ。

#### 材料(分量4人分)

材料(分量4人分)  
小松菜……………240g  
はくさい……………160g  
油揚げ……………20g  
砂糖……………大さじ1  
みりん……………大さじ1  
うすくちしょうゆ…大さじ2

#### 【作り方】

- ①小松菜とはくさいは2cmに切る。
- ②油揚げは1cm幅に切り、熱湯をかけ油抜きをしておく。
- ③鍋に野菜を入れ、ふたをして蒸し煮する。
- ④②と調味料を加えて、弱火で煮る。



郷土料理研究会より

### 編集後記

令和6年度がスタートしました。

当給食会では、本年度も様々な事業を展開していく準備をしております。大阪府の子どもたちのために、「学校給食用物資の安全・安心と学校給食の普及充実」と、ますますの「広げよう 食育の輪」を目指して、幅広く展開してまいりますので、皆様のご理解とご協力を宜しくお願い申し上げます。

本号の発行に際し、ご多忙にもかかわらず、快くご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。

#### 【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.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。」