

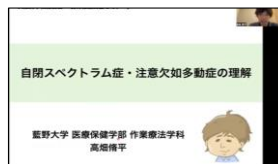
令和5年度 学校給食普及充実及び食育推進支援事業の報告

1. 食育推進支援セミナー（Web研修）

日 程：第1回目 令和5年 6月30日～令和5年 9月 8日
 第2回目 令和5年10月13日～令和6年 1月12日
 研修方法：Web動画研修（当給食会ホームページの受講者専用ページにてYouTube限定配信）

(A) 「児童・生徒の食に関する課題の対処方法について」 全4コマ
 講師：高畑 脩平 氏（藍野大学 助教） 2コマ
 ①自閉スペクトラム症／注意欠陥・多動症の理解
 ③感覚過敏・純麻の理解に基づく食事場面の支援
 講師：塩津 裕康 氏（中部大学 講師） 2コマ
 ②発達性協調運動症／脳性麻痺の理解
 ④摂食嚥下の発達の視点
 受講者数：145名 学校数：62校

(B) 「学校現場で生かす臨床心理学2023」 全3コマ
 講師：畑中 千紘 氏（京都大学 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
 ③子どもの食と物語
 受講者数：137名 学校数：65校



2. 食育推進支援セミナー（授業作り）

「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（大阪公立大学 非常勤講師）
 日 程：① 6月30日（金）②③8月7日（月）（終日）④9月8日（金）
 ⑤ 1月19日（金）⑥3月8日（金） 全6回
 会 場：公益財団法人大阪府学校給食会 会議室
 受講者数：12名

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・基本を学び、教科と関連した食に関する指導において、各自が教材研究・授業作りに取り組み、所属各校で実態に合わせて授業実践されました。
 また、堺市（中学校）、大東市（小学校）の2校で公開授業を実施されました。



3. ICTを活用した食育推進支援セミナー

日 程：令和5年11月1日（水）～令和6年2月29日（木）
 研修方法：Web動画研修（当給食会ホームページの受講者専用ページにてYouTube限定配信）
 講 師：海老原 誠治 氏（いただきます.info事務局 三信化工株式会社）
 内 容：研修動画①「最近のトピックス・動向と、ICTに関する講義」
 ・食文化・中教審・資源食糧・貧困と福祉・SDGs・ICT事例等
 研修動画②「パワーポイントで動画作成、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
 受講者数：158名 学校数：147校



4. 食育講演会

日 時：令和5年12月25日（月）15：10～16：40
 会 場：ホテルアウイーナ大阪
 講 師：子育て支援アドバイザー 上原 優子 氏
 講演テーマ：「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～
 参加者数：259名



5. 大阪府学校給食大会（第77回）

日 時：令和5年7月24日（月）13：00～16：20
 会 場：大阪市中央公会堂
 表彰式（13：10～13：45）
 優良学校・個人（7校・2名）
 功労者 学校教職員・教育委員会事務局の部（10名）
 学校給食調理員の部（9名）
 講 演（14：20～16：20）
 講師：岡崎 好秀 氏
 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
 講演テーマ：～口の中はふしぎがいっぱい～「子どもの口は履歴書」



6. 大阪府学校給食用パン実技講習会

日 時：令和5年8月2日（水）・3日（木）10：00～16：30
 会 場：大阪パン会館
 講 師：藤井 憲一 氏
 受講者数：18名

学校給食関係者を対象にパンに関する知識向上を目的に講習会を実施し、パンの基礎知識や製法についての講義と学校給食用小麦を使用したパンの製パン実習、パンの品質判定方法について2日間にわたり講習を行いました。
 今年度は令和元年以来、約4年ぶりの開催となりました。



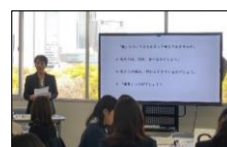
7. 大阪府学校給食献立講習会

令和5年度は、会場（大阪ガスハグミュージアム【業務用厨房フロア】）の改装工事のため、中止しました。

8. 食育推進講演会

「令和5年度新規採用栄養教諭対象の研修会」
 ～子どもの瞳が輝く食に関する指導（授業作り）についての研修会～
 日 時：令和6年3月27日（火）
 会 場：大阪府学校給食会会議室
 講 師：日下 豊子 氏（大阪公立大学 非常勤講師）
 対 象：令和5年度新規採用 栄養教諭
 受講者数：13名

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、経験豊かな講師や指導主事、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して実施しました。



9. おおさか学校給食献立コンテスト

テーマ：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!』
 応募資格：大阪府内の小学校(5年生、6年生)
 支援学校小学部(5年生、6年生)
 応募数：作品数 1,921点(5年生の部:514点 6年生の部:1,407点)
 人数 2,333人
 学校数 67校
 審査等：一次・二次・三次・献立調理
 表彰式：令和5年12月25日(月)14:15~15:00 ホテルアウィーナ大阪(最優秀賞のみ)



【5年生の部】
 最優秀賞1点、優秀賞1点
 大阪府教育委員会賞2点、入選2点、アイデア賞2

最優秀作品
「海のものや畑のものも
バランスのよい献立」

優秀作品
「私の大好きなもんばかり
献立!!」

【6年生の部】
 最優秀賞1点、優秀賞1点
 大阪府教育委員会賞2点、入選2点、アイデア賞2

最優秀作品
「簡単、おいしく、SDGs!』

優秀作品
「大阪産いっぱい献立」

※入選作品については、「おおさかの学校給食だより」「当給食会ホームページ(レシピ、調理動画)」で紹介しました。

10. 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)のホリデーモーニング」
 応募資格：大阪府内の中学校
 支援学校中学部
 応募数：作品数 3,821点
 人数 3,821人
 学校数 41校
 審査等：一次・二次・三次
 表彰式：令和5年12月25日(月)14:15~15:00 ホテルアウィーナ大阪(最優秀賞のみ)
 【最優秀賞2点、優秀賞2点、大阪府教育委員会賞2点、入選4点、審査員特別賞1点】



審査の様子

最優秀作品
「地産地消で体元気な朝ごはん」

最優秀作品
「江戸時代のおかず風で朝ごはん」

優秀作品
「気分アップおにぎり朝食」

優秀作品
「夏野菜を食べて、夏バテ防止!』

※入選作品については、「おおさかの学校給食だより」「当給食会ホームページ」で紹介しました。

11. 大阪府学校給食出前パン作り教室

講師：藤井 憲一 氏 辻本 博正 氏
 期間・実施回数：令和5年11月~令和6年3月(大阪府内の小中学校・特別支援学校10箇所)
 参加者：311名
 食に関する体験活動として、大阪府内の学校を訪問し、学校給食で食べているパンと同じ材料を使ったパンを作ることで、子供たちの食への興味、理解を深めるために実施しました。講師の先生の指導のもと、パン屋さんと一緒にパンを作り、試食しました。また、学校給食のパンができるまでの工程を、パワーポイント資料を用いてパン屋さんに説明していただきました。パン屋さんの日ごとの仕事内容を理解することで、感謝の気持ちを持って給食を食べていただくことを期待しています。
 今年度は令和元年以来、約4年ぶりの開催となり、95校の学校より申し込みがありました。



12. 大阪府学校給食会食育推進助成事業

令和5年度は中止

13. 大阪府学校給食会食育・衛生教材等貸出事業

各市町村教育委員会、学校給食実施校、学校給食調理場及びその関係者に対し、「食育」や「学校給食の普及充実」に関係する書籍・DVD・紙芝居・フードモデル・食育エプロンなどの各種教材、また「衛生管理の推進」に役立つ教材や簡易検査器具、並びに「栄養価計算や献立作成等」を行える学校給食管理システム(栄養管理ソフト)を無償で貸与しました。
 教材・検査器具等255アイテム 件数98件、栄養管理ソフト貸出20市町村団体



14. 「バケツ稲づくり」もみ種の配布

児童・生徒の米作り体験を支援することを目的に、令和4年度産学校給食専用銘柄米のもみ種を申込があった学校へ配布しました。
 青森県産のつがるロマン、まっしぐら、滋賀県産のキヌヒカリ、香川県産のヒノヒカリ、鳥取県産のきぬむすめ の5銘柄から希望の銘柄を選んでいただき、121校 7,422名に配布しました。
 各学校にて、秋の収穫に向けて熱心に栽培されました。
 令和5年度は給食会事務所でも栽培を行いました。



15. 季刊紙「おおさかの学校給食だより」発行

各市町村・学校での食育実践の取組、家庭・地域との連携や中学校給食の実施状況を掲載しました。
 また、当給食会での行事開催の予告・報告の状況や新規取組物資等の情報を提供しました。
 大阪府内の全市町村・学校等に2,200部を年4回配布し、各市町村の学校給食の普及充実や食育の推進等に活用していただきました。



16. 大阪府学校給食会ホームページ運営

ホームページの一般向けページでは「食育」、「学校給食に関する情報」や「給食会の食育事業」を紹介するとともに、学校給食関係者の専用ページでは当給食会が取扱う学校給食用物資の紹介並びに安全衛生や品質面での分析検査結果などを掲載しました。
 令和5年度も引き続き、ホームページを活用して「食育推進支援セミナー」をWebで開催しました。
 令和6年度のホームページリニューアルに向け、「見やすく、分かりやすいホームページ」をめざして各担当ごとにデータの整理、見直しを行い、ホームページの構成やデザインを作成し、リニューアル作業を行いました。
 また、当給食会「YouTubeチャンネル」においては、献立コンテストの最優秀賞作品の調理動画を配信し、食育に役立てていただけるような情報を発信しました。

