

学校給食だより

おおさかの



第74号
令和5年1月1日

～広げよう 食育の輪～



羽曳野市立西浦東小学校・白鳥小学校



公益財団法人大阪府学校給食会の役割

公益財団法人大阪府学校給食会
常務理事 上野 智

このたび公益財団法人大阪府学校給食会の常務理事に就任いたしました上野です。どうぞよろしくお願い申し上げます。

日頃から当給食会の事業に関しましてご理解とご協力をいただき厚くお礼申し上げます。公益財団法人として、より一層の公益性と社会的な信頼の基、公正で透明性の高い法人運営を行い、学校給食関係者から信頼される給食会になるよう役職員一同努めて参ります。

当給食会は、本年度第3期中期経営計画（2022年度～2024年度）を策定いたしました。

新たな主な取り組みとして、学校給食用物資供給事業は、物流形態を見直し供給価格の低廉化をめざします。また、市町村毎のニーズに沿った地場産物を活用した物資を、関係者（市町村・生産者・製造業者・納入業者）と協力し、年間を通して安定的に供給できる物資の開発・選定を行います。

そして、製造工場の安全安心の確保をより充実するため、科学的視点から施設の状況を審査するとともに、HACCPシステムによって安全確保の確認を行い、必要な助言指導を行います。

学校給食の普及充実および食育支援事業については、国が掲げる第4次食育推進計画における重点事項を踏まえた食育事業を展開するため、ICTを活用した食育事業のプラットフォームを構築し、デジタル化に対応した食育の推進を行います。

また、郷土料理や季節の伝統料理、地場産物等を積極的に

献立コンテストのテーマとして取り扱い、児童・生徒に食文化の継承に繋がる食育を推進するとともに、郷土料理や伝統料理の伝承推進に助成を行います。

今後とも、役職員一丸となり皆様のニーズを踏まえた公益事業を積極的に推進・努力いたしますので、ご支援・ご協力をお願い申し上げます。

最後に、この「おおさかの学校給食だより」のさらなる内容充実を図るため、食に関する指導の情報や、給食用物資の紹介等、学校給食の情報発信源として幅広くご活用いただけるよう取り組んで参ります。

皆様方の貴重な情報をお待ちしております。

目次

■給食風景・挨拶	1
■食の教育だより「羽曳野市立学校給食センター」	2～4
■大阪府内中学生対象フォトコンテスト	5
■おおさか学校給食献立コンテスト	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・学校給食献立紹介	8
■食育推進支援セミナー	9
■令和4年度大阪府学校給食用精米について	10
■牛乳工場巡回調査/パン品質審査会・表彰	11
■令和4年度第2回大阪府学校給食用物資運営委員会全体会	11
■令和4年度3学期より新規取扱商品紹介	12

羽曳野市立学校給食センター

昭和47年に第1学校給食センター、昭和52年に第2学校給食センターが稼働しました。令和4年度から第1学校給食センターは老朽化に伴い事務所を残し稼働を停止しました。現在は第2学校給食センターが小学校6校に約1,700食提供を続け、民間調理場が小学校7校、義務教育学校1学園に約3,800食を提供しています。今後、令和8年度に新センターの供用開始を予定しています。

第1学校給食センター（事務所）



第2学校給食センター



羽曳野市の小学校給食

給食が生きた教材になるべく、栄養教諭等3人で献立作りに励んでいます。行事食や教科の学習に沿った献立、旬を意識した献立作りのほか、年間テーマを決めて献立を作成しています。平成31年～令和3年度は「世界の料理」でした。令和4年度は「ブックメニュー」がテーマです。

「世界の料理」

モナコ公国の料理
チーズパン
牛乳
スープ・オ・ビストゥ
(パジルのスープ)
いわしのトマトソース
マルムラードサラダ
(オレンジ風味のサラダ)
レモンゼリー



モナコ公国の料理

イギリスの料理
チーズパン
牛乳
スコッチブロス
(鶏肉と野菜のスープ)
フィッシュアンドチップス
ナタデココフルーツ



イギリスの料理

ハワイの料理
ごはん
牛乳
チキンロングライススープ
(鶏肉と春雨のスープ)
モチコチキン
えだまめの
ガーリックソテー



ハワイの料理

月1回の世界の料理は、子どもたちも大変楽しみにしており、「先生、明日の給食は〇〇の国?」「ミティティって何?」と、毎回興味津々で声をかけてくれました。国によっては香辛料を使った独特な味付けも多いので、香辛料は控えめにし、食べやすい味になるよう気を付けました。テーマが変更になった今年度も好評メニューは引き続き登場しています。

「ブックメニュー」(書籍に登場する料理)



ブックメニュー(やきざかなののろい)
ごはん・ふりかけ
さばのだいこんおろしだれ
まめまめサラダ・あかだし
牛乳



図書館司書による読み聞かせ

●当日のスライド・動画(魚の食べ方や本について)



4月から始まった「ブックメニュー」ですが、図書館司書の方々の協力もあり、好評を得ています。どのような本を選ぶと子どもたちが興味を持つか、年度初めに図書館司書部会より候補になる本の一覧表を頂きました。PTAの試食会アンケートでも「毎月のブックメニューを楽しみにしています。」との声も頂き、手応えを感じています。

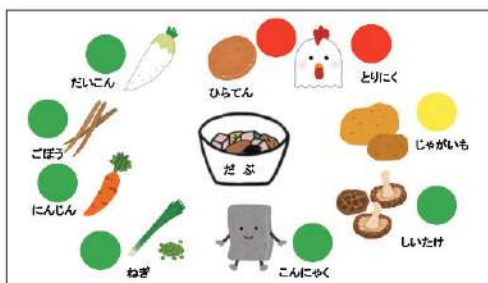
Googleスライドによる献立の紹介

コロナ禍のため給食時間の学校訪問や教室での指導ができなくなったことを契機に、献立作成の意図が伝わるようなスライド・動画を作成し、週1回配信しています。10月からネイティブの英語指導助手作成の英語の動画も配信しています。

羽曳野市全教職員使用のGoogle共有ドライブにスライドと動画をアップしているので、全教職員が見ることができ、給食時間に教室の大型モニターに映すことができます。配信日には管理職にGoogleのクラスルームを使ってお知らせを送ります。

24 日 (月)	ごはん チンゲンサイのにびたし	ミンチカツ	だぶ	牛乳
♥	あぶら揚げ? 1/4すりあげ1/10.5	ミンチカツに 1/4すりあげ1/10.5	とりにく 1/4すりあげ1/10.5 (だしこんぶ)10.5	さあぐにあう
◆	ごはん 1/4すりあげ1/10.5		じゃがいも	
♣	チンゲンサイ20 にんじん5		だいこん10 にんじん10 ごぼう10 こんにゃく10	

献立表に、スライドマークでお知らせ



スライドの一例(だぶの材料紹介)



鶏肉と季節の野菜を入れて作る。煮崩れしやすい食材は使わずに「ざぶざぶ」仕上げることから、それが訛って「だぶ」と言われるようになりました。



スライドの一例(すきやきの紹介)



英語指導助手作成の動画



食育の授業

栄養教諭の所属校での食育はもちろん、受配校や幼稚園からも希望があれば授業を行っています。年度初めの校長会で授業例の一覧を配布し、申し込みのあった学校へ伺います。

●給食センター見学(1・2年生)

2階から調理をしている様子を見学します。今年度から閉鎖になった第1学校給食センターを利用し、釜を直接触ったり、近くで焼き物機を見る活動を取り入れています。特にエアシャワーの体験が面白いようです。



●食育劇「給食のこさないでね」(1・2年生)

栄養教諭と調理員が一緒に行う劇です。学校長や学級担任にもお魚さんや、ごはんさんになって登場してもらい、「残された食べ物は悲しいよ。」「一生懸命作った調理員も栄養教諭も悲しいよ。」と子どもたちに伝えます。



給食劇の動画を見ている様子



模型の釜で調理体験

●野菜はてなボックス(2年生)

はてなボックスの中に入っている野菜を触り、「ざらざら」「ツルツル」などの言葉を使って見ている人に何の野菜が当ててもらおうゲームをします。実物を使った授業は盛り上がりします。



●おやつを食べ方を考えよう (3年生)

家庭から持ってきたお菓子の空箱から食品表示を読み取り、カロリー、塩分、脂質の量を知ります。お菓子を食べる時刻についても問い、自分の身体のためにはどのようにお菓子を食べるのが良いか考えさせます。

●給食ができるまで (4年生)

給食ができるまでの様子を映像で紹介し、たくさんの人の手を経てできた給食と那些人々の思いを伝え、残さずに食べるにはどうしたらよいかをみんなで一緒に考えます。

●ごはんのみそ汁を作ろう (5年生)

家庭科「ごはんのみそ汁を作ろう」の事前授業として「煮干しの解剖」を行い、うま味の秘密に迫ります。



●生活リズムと体の関係 (6年生)

大阪府学校給食会でお借りしたDVD「新・朝食と生活リズム面白大実験」を利用した授業です。ゲームやスマホの使用、習い事で生活リズムが乱れやすい高学年向けの授業です。Googleフォームを通して自分の生活を振り返り、見直しを行います。



●羽曳野市立幼稚園

授業内容はそれぞれの園と話し合っ、それぞれの園に適した内容で行います。園児の少ない幼稚園では、保護者も交えて丁寧な指導が行えます。



3色栄養



おかずカードを組み合わせで作った
3色栄養弁当



箸の使い方



五味について

碓井えんどうを育てて、えんどう豆ごはんを食べよう!

5月の給食献立「えんどう豆ごはん」に提供できるように、西浦東小学校の2年生、白鳥小学校の3年生が「碓井えんどう」をそれぞれの学校で栽培します。初めての取り組みのため、給食に提供できるまでの量が収穫できるかどうかはわかりませんが、5月がとても楽しみです。

碓井えんどうは、羽曳野市碓井地区が発祥のえんどうです。碓井えんどうを育てることで、植物を栽培する苦労や喜び、育てたものを収穫して食する喜び、給食に提供する喜び、地域に対する愛着などを学んでほしいと願っています。



碓井えんどうの種



子どもたちが育てているカブトムシの幼虫の糞(肥料)と腐葉土をスコップで混ぜている



「碓井えんどうの歌」(羽曳野市の元校長先生(現在定年退職)作詞・作曲)を歌います。



種まきの様子
(11月25日)

■ 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 43 校、応募数 2,820 点、応募人数 2,820 名(中学 1 ～ 3 年生) 二次審査 51 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

大阪市立城陽中学校 **辻 航生**さん



「まごわやさしい朝ごはん」
～献立名～

- 雑穀米
- 鱈のきのこソース
- かぼちゃとさつまいものサラダ
- 小松菜・しめじ・しらすの梅おかか和え
- おいしいちゃん畑の胡瓜 ■ トマト
- アボカドのマリネ ■ そら豆の旨辛揚げ
- 自家製減塩お味噌汁

大阪市立相生中学校 **山口 慶大**さん



「栄養たっぷりおぼんざい朝ごはん」
～献立名～

- 雑穀米
- だし巻き卵、シューマイ
- 焼きししゃもみりん干し
- ナスとピーマンの煮びたし
- レンコンのきんぴら
- おから、さつまいも甘煮
- サラダ、もずく、みそ汁、オレンジ

優秀賞

大阪市立上町中学校 **中西 華子**さん



「お花のパンカッパ
彩りワンプレート」
～献立名～

- 食パンカッパ 2 種
(エッグベネディクト、トマトとツナのサラダ)
- かぼちゃのポタージュ
- シーフードサラダ
- ミルクプリン
- スムージー

大阪市立東生野中学校 **住田 武尊**さん



「朝食で世界旅行」
～献立名～

- インド (キーマカレーとナン)
- フランス (キッシュとミニクロワッサン)
- 韓国 (あわび風粥とキムチ)
- アメリカ (ハンバーガーとポテト)
- ブルガリア (ヨーグルト)
- イタリア (トマトパスタ)
- 日本 (おにぎり、玉子焼き、鮭)

大阪府教育委員会賞

大阪市立緑中学校
小山 紗英さん



「まるでカフェ!? 理想の breakfast」
～献立名～

- クロワッサン ■ ベーコン
- ゆでたまご 1/2
- カボチャ ■ サラダ
- トマトとモzzarellaチーズのカプレーゼ
- コーンスープ
- ヨーグルト

大阪府教育委員会賞

大阪市立宮原中学校
竹田 陵聖さん



「夏野菜をふんだんに使った
夏バテ対策メニュー!」
～献立名～

- おにぎり ■ 卵焼き
- 豆腐豆腐
- 煮物 (かぼちゃ・オクラ・ナス・トマト)
- パプリカのナムル
- 三色サラダ ■ つけもの

審査員特別賞

堺市立殿馬場中学校
新井 杏奈さん



「栄養満点! ヘルシー朝ごはん」
～献立名～

- 白米 ■ 鮭
- ベーコンエッグ ■ 納豆
- さつまいものレモン煮
- オクラの和えもの
- こんぶのつくた煮・金時豆
- 冷奴 ■ 梅干し ■ みそ汁

入選



大阪市立阪南中学校 **高井 恋母**さん

「健康和定食」
～献立名～

- 白米 ■ だし巻きたまご ■ 納豆
- ひじきの煮物 ■ きゅうりの浅づけ
- ミニトマト ■ みそ汁 ■ 緑茶



富田林市立第二中学校 **森 梓利**さん

「栄養満点らくらく朝食」
～献立名～

- おにぎり ■ 焼きサバ ■ ステーキ
- 卵焼き ■ ひややつこ ■ マカロニサラダ
- 味噌汁 ■ 漬物 ■ アールワンヨーグルト



堺市立五箇中学校 **松永 大輝**さん

「夏バテ防止和風献立」
～献立名～

- 焼きおにぎりの和風だし茶漬け ■ 塩鮭
- 卵焼き ■ ピーマンとじゃこ炒め ■ トマト
- 大根おろし ■ きゅうりとわかめの酢のもの
- ほうれん草のバター炒め・とん汁



大阪市立董中学校 **矢田 梨帆**さん

「火を使わない! 栄養満点おいしい朝ごはん」
～献立名～

- 納豆ごはん ■ 具だくさん茶碗蒸し
- ほうれんそうのごまあえ ■ サラダ
- 巨峰、グレープフルーツ ■ 麦茶

■ 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、『こんな給食食べたいなあ』『おいしくたべよう!大阪産(もん)や地場産物』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80校、人数2,558名、献立数2,021点(5年生579点、6年生1,442点)から応募いただきました。たくさんのご応募ありがとうございます。

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。次年度も多数のご参加をお待ちしています。



5年生の部



最優秀賞

献立

- 小松菜とじゃこのまぜごはん
- 牛乳
- 野菜たっぷりとうふつくね
- さつまいもとベーコンのサラダ
- ほうれんそうと玉ねぎのみそ汁
- 生みかんゼリー

優秀賞

献立

- ごはん
- 牛乳
- 麻婆茄子
- ナムル
- 中華風コーンと卵のスープ

八尾市立八尾小学校 川村 新菜さん

テーマ:大阪は野菜の宝箱!!

審査員講評

全ての料理に大阪産の野菜を使用し、子供たちが喜びそうな味付けで、いどりも良く、苦手な野菜も食べやすいように工夫されていました。

堺市立土師小学校 麻田 楓さん 下平 結華さん

テーマ:中華のシェフが作る学校給食!

審査員講評

白米の残食「0」をめざしたメニューを考えているところが素晴らしく、味付けは子どもが食べやすいように中華味にまとめてありました。ナムルの作り方が詳しく書かれていて、給食にすぐに登場しそうなくらいよく考えられた献立です。

6年生の部



最優秀賞

献立

- トマトとしらすの炊きこみご飯
- 牛乳
- ねぎと豆腐のつくねバーグ
- れんこんとオクラのとろとろスープ
- みかん白玉

優秀賞

献立

- ごはん
- 牛乳
- じゃがいも衣の鶏むね肉揚げ
- 小松菜とベーコンのキッシュ
- みそしる

大阪市立中央小学校 斉田 蘭跳さん

テーマ:大阪産(もん)でカラフル栄養給食

審査員講評

テーマの「大阪産(もん)でカラフル栄養給食」のとおり、彩りがとてもきれいで食欲をそそります。どの献立にも大阪産が使われており、さらにアレルギーの工夫もされている素晴らしい献立です。

豊中市立北丘小学校 新城 葵さん

テーマ:大阪産(もん)をたくさん使った献立!

審査員講評

大阪産(もん)の野菜を上手に使って、こどもが食べたくておいしそうな献立です。じゃがいもを短冊に切ったものを衣にするアイデアや小松菜・ベーコン・卵のカラフルなキッシュがとても良かったです。

(敬称略)

5年生

学校名	氏名	テーマ	献立名
大阪教育大学附属池田小学校	住谷 あおい	季節の大阪産(もん)を使った体に優しい献立!	・枝豆と塩こんぶのまぜごはん ・牛乳 ・おくらとゴーヤの天ぷら ・鶏むね肉としらすの梅和え ・かぼちゃと玉ねぎのみそ汁
大阪市立大宮小学校	林 結菜	農家さんおおきに! "栄養満点" 和定食	・枝豆ごはん ・牛乳 ・あじの南蛮なづな ・きゅうりと大根の浅揚げ ・豚汁 ・ミカンゼリー

学校名	氏名	テーマ	献立名
吹田市立佐竹台小学校	石橋 優芽	にがてな子でも食べられちゃうカラフル献立	・カレーピラフ ・牛乳 ・トマトの煮込みハンバーグ ・小松菜のおひたし ・カラフルコンソメスープ
大阪市立堀江小学校	澤田 良歩	8月の大阪産野菜を使った中華風給食	・ネギチャーハン ・牛乳 ・たけのこの香香き ・枝豆のガーリックソテー ・ベーコンとミニトマトのスープ

学校名	氏名	テーマ	献立名
豊中市立豊島小学校	林 美佑	古民家カフェ風の和風メニュー	・えだまめ入り五平もち ・牛乳 ・チャップリとポテトのふた肉まき ・しるし菜とベーコンの和風汁 ・水なすゼリー
八尾市立八尾小学校	棚田 結菜	みんながきらいたやさいを栄養満点でおいしく	・すっぱくないよー梅じゃこごはん ・牛乳 ・いりごめとちんげん菜と豚肉の卵炒め ・じゃわーとろける泉州なすのびたし ・栄養満点! 大福餅の小松菜栄養ポタージュ ・絶品! まるごとかしわらぶどう

6年生

学校名	氏名	テーマ	献立名
河内長野市立小山田小学校	赤木 蓮和	コロナに負けるな!! めんえき力アップ!!	・キノコの炊きこみごはん ・牛乳 ・豆腐とりのつくね ・ベーコンとファイトミカルスープ ・はちみつ入りミルク寒天
大阪市立中野小学校	中野小学校給食委員会(15名)	頭と体と心が元気になるメニュー	・子どもの気まぐれライス ・牛乳 ・トトロレインボースープ ・OH! 豆乳プリン on ピーチソース

学校名	氏名	テーマ	献立名
大阪府立生野支援学校	うまいもんグループ(4名)	大阪産(もん)をたくさん入れたおいしい子どもにうれしい献立	・やきとり丼 ・牛乳 ・小松菜とたけのこの中華いため ・なすとたまねぎのみそしる ・みかんゼリー
高石市立羽衣小学校	小林 咲紀	暑いけどみんなががんばれる給食	・枝豆ごはん ・牛乳 ・豚バラキャベツの塩だれむし ・ちくわときゅうりのごま酢あえ ・さつまいものみそ汁

学校名	氏名	テーマ	献立名
枚方市立禁野小学校	藤井 希好	栄養たっぷり、大阪産(もん)たっぷり、食べると得するうれしい献立!	・ねぎ味噌の焼きおにぎり ・牛乳 ・さつまいもとミンチの重ね蒸し ・トマトとぶわふわたまごのスープ ・みかんヨーグルトシャーベット
河内長野市立美加の台小学校	田中 伸太郎	子供から大人まで好き嫌いなく食べられる絶対おいしい地元ごはん!	・若ごぼうの炊きこみごはん ・牛乳 ・えびいもとイカの煮物 ・いちじくの天ぷら ・かぶと水なすのあさづけ ・大阪ぶどう

令和4年度フォトコンテスト・献立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。

フォトコンテスト

最優秀賞

最優秀賞 大阪市立城陽中学校 辻 航生 さん

【質問1】今回の写真を撮影するとき、どんなことを工夫されましたか？

「目で楽しむ」を意識して、彩りを考え、盛り付けをし、食器を選びました。美味しそうに盛り付けた料理を見ると食欲もそそります。舌で味わうだけでなく、目でも美味しく味わえる朝ごはんを意識しました。

【質問2】受賞された感想は？

報告を受けた時、本当に驚きました。野菜を提供してくれた祖父も喜んでくれました。お母さんの手作り味噌は、とても美味しいので、この味を引き継いでいき、これからも時間がある時、家族のために料理を作りたいと思います。



最優秀賞

最優秀賞 大阪市立相生中学校 山口 慶大 さん

【質問1】今回の写真を撮影するとき、どんなことを工夫されましたか？

自分が好きな献立中心に作りました。「美味しそう!」と見た人が思ってもらえるように、盛り付けを工夫して撮影しました。

【質問2】受賞された感想は？

選ばれていると思っていなかったのですが、先生から聞いた時は、とても驚きました。家族に作り方を教えてもらいながら、一緒に作った献立なので、頑張って良かったです。



献立コンテスト

最優秀賞 5年生の部

最優秀賞 八尾市立八尾小学校 川村 新菜 さん

【質問1】今回のコンテストの献立は、どんなことを工夫されましたか？

大阪の美味しいお野菜を、どれだけたくさん使えるか、一年生やお野菜が少し苦手な子ども、美味しく食べられるようにするには、どうしたら良いかを考えました。

【質問2】受賞された感想は？

まさか私の考えた献立が、こんなに素晴らしい賞をいただけるなんて、とてもおどろきました。試作しながら一生懸命考えたので、選んでいただけてとてもうれしいです。一緒に試作してくれた母にも感謝しています。ありがとうございました。



最優秀賞 6年生の部

最優秀賞 大阪市立中央小学校 斉田 蘭跳 さん

【質問1】今回のコンテストの献立は、どんなことを工夫されましたか？

カラフルな栄養ある野菜を使い、アレルギーの人でも食べられる健康なメニューにできるよう工夫しました。

【質問2】受賞された感想は？

僕には食物アレルギーの兄弟がいます。食物アレルギーをもつ人でも、制限なく食べることができる栄養バランスもとれるように考えた献立が、認められたことがうれしかったです。



大阪府学校栄養士協議会 ＊リレートーク NO.10＊



河内長野市立学校給食センター
栄養教諭 車谷 幸子

「今日の給食おいしかった!」「全部食べたよ!」「また出して!」

子どもたちは私の姿を見かけると、給食の感想を話してくれます。また過去には卒業生から「友人の結婚式でサプライズに給食メニューを作りたいからレシピを教えてください」という問い合わせもありました。給食センター勤務の栄養教諭として、いつまでも心に残る給食を提供し続けるのはもちろん、子どもの声を給食センターに伝えたり、調理員の思いを子どもたちに伝えたりと、学校と給食センターとの懸け橋になれるような存在であり続けたいと思っています。また、市のフェイスブック等を活用し、給食の情報を積極的に配信することで、ご家庭や市民の皆様との繋がりも大切にしています。

少数職種である栄養教諭は「井の中の蛙」になりがちですが、学校栄養士協議会の活動に参加することで、食を取り巻く課題について学ぶことができるだけでなく、他市の状況や取り組みなども知ることができ、様々なヒントを得られるのが最大のメリットです。

次は、藤井寺市の京谷美和子さんにバトンを繋ぎます。

■ 食育講演会

食育講演会

食育講演会は約200名の方に、ご出席いただき3年ぶりに集合開催いたしました。講演会後のアンケートには「スポーツ栄養という観点で、実践に基づいた具体的なお話が聞けて、とても参考になりました。」「子どもたち、保護者への個別指導時のアプローチの仕方など、具体的なお話が聞けてよかったです。」「食育だより等に掲載したい内容で、これからの業務にすぐに役立つと思いました。」「今、一番知りたかった子どものスポーツ栄養について教えていただきました。」等、大好評でした。

開催日 令和4年12月23日(金)

会場 ホテルアウィーナ大阪

食育講演会講師 エームサービス株式会社

スポーツ&エンターテインメント事業部 **勝又 瞳氏**



会場の様子

講演内容 『成長期のスポーツ栄養、基本の「き」』～個別的な相談指導を進めるために～



主食の目安量



複数の試合時に
ちょこちょこ食べるお弁当



何を飲めばいい



尿カラーチャート

■ 学校給食献立紹介

大阪産食材を使用した献立や、独自のキャラクターをプリントしたコロッケを使用した献立を実施された学校給食を紹介します。1月には**大阪産キャベツ使用(ミンチカツや餃子)**の献立を実施される市町村もあります。同様に提供を検討されておられましたら、物資企画課までお気軽にご相談ください。

泉南市中学校給食

実施日(令和4年10月5日)



ごはん・ジョア(マスカット)
紅鮭フライ
(**泉南市玉ねぎピューレの衣**)
ノンエッグタルタル
ペペロンチーノ
ミネストローネ
(**泉南市産トマト**)

泉南市小学校給食

実施日(令和4年11月30日)



ごはん・牛乳
里芋コロッケ
(**泉南産里芋**)
キムタクどん
とうふとわかめのみそ汁

阪南市小学校給食

実施日(令和4年11月15日)



コッペパン・牛乳
里芋コロッケ
(**泉南産里芋**)
ポイルキャベツ
ミネストローネ

大阪府立光陽支援学校

実施日(令和4年12月9日)



コッペパン
牛乳
(ミルメークコーヒー)
こうやんコロッケ
ミニエビフライ・添え野菜
ウインナーと野菜のスープ



揚げる前のコロッケ



揚げたコロッケ



こうやん&ピエロ

こうやんは光陽支援学校のキャラクターで子どもたちの人気者。文化芸術鑑賞会『ピエロのスーパーサーカス』の給食で**こうやんコロッケ**が登場。「かわいい」「美味しい」と笑顔いっぱい大好評でした。

令和4年度食育推進支援セミナーの報告

今年度は、当給食会ホームページのセミナー受講者専用ページにおいてオンライン研修で開催しております。全2回の研修で、第2回目を10月4日～1月13日の期間で配信しています。第2回目の内容および受講後におけるアンケートを一部紹介いたします。(第1回目研修後のアンケートについては前号で紹介しております。)

(1) 児童・生徒の食に関する課題の対処方法について 2講義 / 全5講義

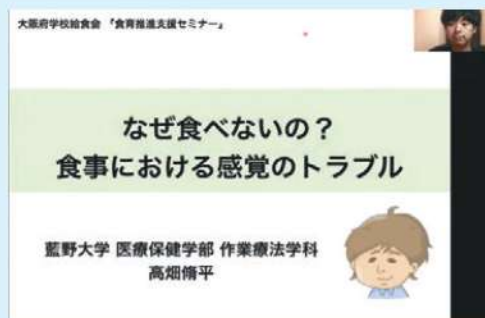
講師 高畑 脩平 氏 (藍野大学 助教)

申込受講者数 57校 197名

④「なぜ食べないの? 食事における感覚のトラブル」

受講者アンケートより

- 感覚の感じ方がそれぞれ違うということを、コップとバケツを例えに説明してくださっていたので、とても分かりやすかったです。
- 7つの感覚に関するお話があり、僕自身は、感覚といえば五感をイメージするので、思考の幅が広がるいい機会になりました。
- 感覚が過敏な人にとって、安心安全の保障が少しのチャレンジを生むというところを、どの様に実行していくか考えていきたいと思いました。

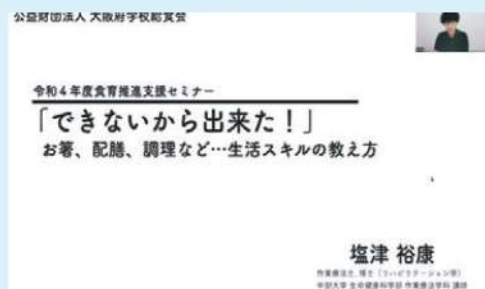


講師 塩津 裕康 氏 (中部大学 講師)

⑤「できないから出来た!」お箸、配膳、調理など…生活スキルの教え方

受講者アンケートより

- 子どもの様々な困り事に対しての理解が深まり、また善処する方法の参考になりました。
- 発達性協調運動症について、さまざまな視点からお話いただき、より理解することができました。不器用さが、自己肯定感や仲間関係の問題に関わるということが響きました。仕方ないことではなく、課題や環境を配慮することで発達するということをもっとみんなが理解して支えてあげなければならないと感じました。



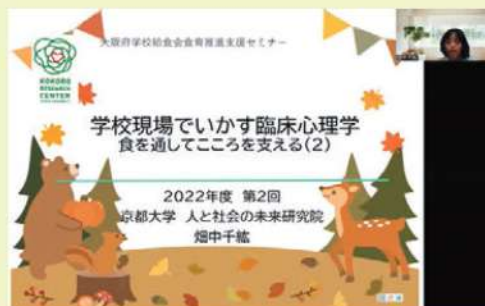
(2) 学校現場でいかす臨床心理学について 1講義 / 全2講義

講師 畑中 千紘 氏 (京都大学こころの未来研究センター特定准教授) 申込受講者数 53校 79名

②食を通してこころを支える

受講者アンケートより

- はっきりと「何が正解かはわからない。それはカウンセラーも一緒。」と仰って下さったことで、救われた気持ちになりました。食の問題だからといって私1人で何とかできるものではない、担任等他の人も巻き込まなければならない、と気づけました。
- 子どもたちと関わるなかで、問題になっている行動の原因を探せばいいということではなく、視野を広くし全体の問題として考えていく必要があることを学びました。



Web研修について

- オンライン受講が可能なおかげにより、場所や時間を選ばずに参加できることに、魅力を感じました。
- 受講期間も長く、いつでも繰り返して受講できて良かったです。

令和4年産 大阪府学校給食用精米について

令和4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5円/kg程度上がっております。今年度は、3年ぶりに「学校給食専用銘柄米」の8月下旬から10月初旬にかけ産地視察を行い、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、精米試食会も3年ぶりに開催し、産地からJAの担当者から産地の紹介・おいしい食べ方・食育への取り組みなどのご説明をいただいた後、皆様に炊いたご飯を試食いただきました。

令和4年産取扱い銘柄(産地)

今年度は、専用銘柄4銘柄と一般銘柄5銘柄についてご案内し、以下の6銘柄について 各市町村で採用されました。

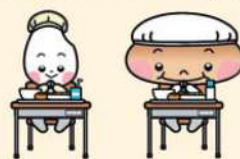
<学校給食専用銘柄米>

- 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)

※金賞健康米は、キヌヒカリ(滋賀県)を使用しています

<一般銘柄米>

- ⑤ まっしぐら (青森県)
- ⑥ きぬむすめ (鳥取県)



産地視察の様子(青森県 JA つがる弘前)



圃場(ほじょう)の確認
(8月下旬)

精米試食会の様子



産地説明の様子

産地での
情報交換



試食の様子
(新米)



給食会取り扱い米の安全管理について

大阪府学校給食会では、安全で安心なお米を供給するために取り扱う全ての銘柄(一般銘柄米含む)について次の検査を実施しており、供給開始前に基準値内であることを確認しております。

区分	検査項目	内 容	検査回数	検査対象
安全管理	残留農薬	残留農薬等に関するポジティブリスト制度に基づき検査を実施	新米供給までに1回	玄米
	放射性物質※	セシウム-134、137	新米供給までに1回	玄米
	重金属	ヒ素・鉛・カドミウム	年2回	玄米

※放射性物質検査の対象都県: 青森県・秋田県・岩手県・山形県・宮城県・新潟県・福島県・栃木県・茨城県・群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・山梨県・長野県・静岡県

令和4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4年11月8日(火)から12月7日(水)まで、学校給食用牛乳製造工場(計10工場)の巡回調査を実施しました。今年度は、重点確認事項としてHACCPによる衛生管理(原乳受入れ・殺菌工程)及び事故発生時の連絡体制、従業員教育の実施状況について確認しました。

また、新型コロナウイルス感染症拡大を配慮し、前年度に引き続き各市町村及び学校からの同行希望者を募集せず、給食会職員で実施しました



原乳ストレージタンク



製造ライン(充填機)



超高速高温殺菌機



製品の目視チェック

大阪府学校給食用パン品質審査会

令和4年11月15日(火)給食会会議室にて開催しました。

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、抜き取りにて採取し、大阪学校給食パン米飯協同組合2名、専門家4名、当給食会4名の計10名にて審査しました。その結果、以下の4業者が受賞しました。

審査結果

最優秀賞

1位 ケイアンドケイフーズ株式会社 富田林工場(86.2点)

優秀賞

2位 川崎製パン株式会社 本社工場(84.9点)

3位 西田製パン所(84.5点)

ケイアンドケイフーズ株式会社 本社工場(84.5点)



審査の様子

採点基準

コッペパンの外観(30点)

- ・焼色(10点)
- ・形均整(5点)
- ・皮質(5点)
- ・体積(10点)



コッペパンの内相(70点)

- ・す立ち(10点)
- ・色相(10点)
- ・触感(15点)
- ・香り(10点)
- ・味(25点)



優秀賞(2位)

最優秀賞(1位)

優秀賞(3位)

優秀賞(3位)

令和4年度第2回大阪府学校給食用物資運営委員会全体会

令和4年11月18日(金)大阪赤十字会館301会議室

第1回に引き続き、新型コロナウイルス感染症予防対策を施した上で、第2回物資運営委員会全体会を開催しました。

令和4年度物資運営委員会開発選定小委員会の経過報告を行い、新規に取扱う物資を承認していただきました。また、令和4年度第3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。

後半では、承認していただいた新規物資を実際に試食していただき、取扱い業者よりその商品の説明を受けました。



全体会の様子



試食の様子

令和4年度3学期より新規取扱い商品紹介

第2回物資運営委員会が開催され、下記の10品目が新規商品として採択されました。
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	B512	B513	B541	B542	B543
商品名	コアコア飲むヨーグルト		すりおろしゼリーFe (りんご)	すりおろしゼリーFe (ピーチ)	すりおろしゼリーFe (洋梨)
会社名	愛知ヨーク		富士正食品		
容量	180ml	65ml	21g	21g	21g
写真					
品番	C621	C603	C604	E333	931
商品名	スクールランチ米粉餃子	ライトツナフレークなたね油漬	ライトツナフレーク水煮	アレルギーフリーハヤシフレーク	大阪府産半生発芽玄米 味自慢
会社名	富士ワタン本舗	いなばデリカ		エスピー食品	発芽玄米
容量	(20g×40個)5パック	1kg	1kg	1kg	1kg
写真					

食育講座 なにわの郷土料理

若ごぼうのそぼろ煮

若ごぼう(「葉ごぼう」または「矢一ごんぼ」ともいう)は、春を運ぶキク科の野菜で、大阪府八尾市の特産野菜です。秋に種をまき、生長した葉が霜で枯れ、暖かくなった春に新しくのびた柔らかい葉柄を主に食べますが、葉も茎も根も全部食べることができるふるさと野菜です。

ごぼうの一種なので、水に漬けてあく抜きをしてから調理します。食物繊維、ルチン、鉄分などのミネラルを多く含んでいます。



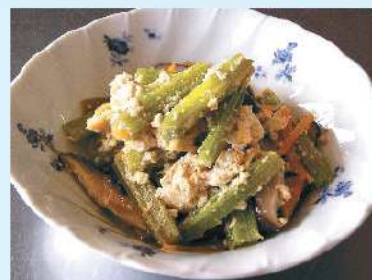
OSAKA

材料(4人分)

若ごぼう(茎・根)……300g
塩……少々
ごま油……大さじ2
木綿豆腐……200g
鶏ミンチ……100g
人参……半分
干し椎茸……5枚
うす揚げ……50g
砂糖……大さじ3
みりん……大さじ1
こいくち醤油……大さじ3
出し汁……2/3カップ

【作り方】

- ①若ごぼうは、3cm位の長さに切り、水に漬けてあく抜きをする。たっぷりの湯に塩を少々入れ茹でる。茹で上がった後水にさらした後、水気を切っておく。
- ②木綿豆腐は軽く水気を切っておく。
- ③人参と干し椎茸(軟らかく戻しておく)は細い千切りにし、油揚げは熱湯で油抜きし、小さい短冊に切っておく。
- ④鍋でごま油を熱し鶏ミンチを炒め、③を炒めたところに、Aを加え、ひと煮立ちさせる。
(※味付けが薄い場合は適宜、調味料を追加する。)
- ⑤④に①と②を加え、煮汁が少なくなるまで煮る。



郷土料理研究会より

編集後記

迎春

旧年中のご愛顧を感謝いたしますとともに、本年も子供たちのため安全・安心な給食物資の安定供給と、食育の推進をめざしてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

本号発行に際し、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.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。」