

# 令和3年度 学校給食普及充実及び食育推進支援事業の報告

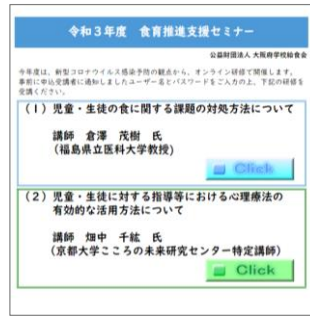
## 1 食育推進支援セミナー (Youtube配信によるオンライン研修)

令和3年度は、新型コロナウイルス感染予防の観点から、当給食会のホームページの食育推進支援セミナー受講者専用ページにてオンライン研修で開催しました。

日時 第1回目：令和3年 6月21日～令和3年 9月10日  
第2回目：令和3年10月 4日～令和4年 1月14日

講師 福島県立医科大学 教授 倉澤 茂樹 氏  
「児童・生徒の食に関する課題の対処方法についての研修」全5回  
学校数：58校 受講者数：134名

京都大学こころの未来研究センター 特定講師 畑中 千紘 氏  
「児童生徒に対する指導等における心理療法の有効的な活用方法についての研修」全2回  
学校数：41校 受講者数：49名



## 2 食育授業作りグループ別指導

日時 令和3年6月～令和4年3月  
会場 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室  
講習回数 14回 受講者延べ 117名

令和3年度は申込された河内長野市、吹田市の2つの研究グループが講師の先生の指導を受け、授業実践に向け、「教科と関連した食に関する指導」の授業作りに取り組みました。

河内長野市グループ  
道徳科 小学1年  
「にっぽんのおかし」



吹田市グループ  
国語科 小学2年  
季節の言葉「冬がいっぱい」



## 3 「子供の瞳が輝く 教科と関連した食に関する指導実践集」の活用状況について

○令和3年度「子供の瞳が輝く 教科と関連した食に関する指導実践集」の活用の有無

小学部※1		中学部※1		義務教育諸学校		支援学校※2		合計	
有	無	有	無	有	無	有	無	有	無
350	456	135	204	5	2	5	35	495	697
43.4%		39.8%		71.4%		12.5%		41.5%	

※1 大阪市立については、調査を行った一部の学校のみ回答

※2 2学校給食を実施している府立支援学校37校+市立支援学校3校

(令和4年2月実施 大阪府教育委員会調査による)

○実践集の活用が「有る」場合の活用者

【小学校】

- ・栄養教諭等・養護教諭・学級担任・給食担当・食育担当教諭
- ・専科教諭(家庭科、国語科、外国語)
- ・図書館司書・管理職・福祉職員

【中学校】

- ・栄養教諭等・養護教諭・給食担当・食育担当教諭・図書館司書
- ・教科担任(家庭科、保健体育科、社会科、外国語科)
- ・学級担任(道徳科、特別活動)・福祉職員



## 4 食育講演会 (Youtubeによるオンライン配信)

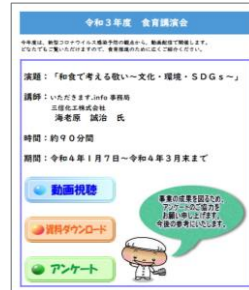
令和3年度は、新型コロナウイルス感染予防の観点から、誰もが視聴できる食育講演会を当給食会のホームページにて動画配信で開催しました。

日時 令和4年1月7日～令和4年3月末まで  
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

演題：「和食で考える食い～文化・環境・SDGs～」

動画総再生回数：324回

(一般市民も視聴可能として実施しました。視聴後のアンケートには保護者の回答もありました。)



## 5 第75回大阪府学校給食大会

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

## 6 大阪府学校給食用パン実技講習会

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

## 7 大阪府学校給食献立講習会

日時 令和4年2月1日(火) 14:00～17:00

会場 大阪ガスハグミュージアム(業務用厨房フロア)

内容「業務用回転かまど・立体炊飯器・スチームコンベクションオーブンを使用した献立」の調理実習

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、一般公募は行わず、物資運営委員(品質小委員)のご協力のもと講習会を実施し、当給食会のホームページで講習会実施内容の情報発信を行いました。

令和3年度の講習会で実施したメニューについては、事前の検討会で物資運営委員(品質小委員会)の皆様のご協力を得て、各市町村学校で実施されている「地場産物活用メニュー」を提案いただき、その中から決定しました。

【献立講習会メニュー】

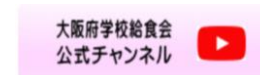
- ・みかんピラフ(回転釜)
- ・みつばと根菜スパゲッティ(回転釜)
- ・人参レモン風味(スチームコンベクションオーブン)
- ・豚の角煮(スチームコンベクションオーブン)
- ・じゃこ入りフライビーンズ(フライヤー)

【講義】

「厨房機器の特徴・ガス回転釜のお手入れについて」  
講師 服部工業株式会社 山本 将市 氏

当給食会ホームページに掲載  
・講習会メニューレシポ  
・講習会メニュー調理動画  
・講義動画

※動画については、当給食会  
Youtubeチャンネルにも公開



## 8 食育推進講演会

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため今年度は実施なし

9 おおさか学校給食献立コンテスト

テーマ こんな給食だべたいなあ！「おいしくたべよう！特産物や地場産物や海産物」  
 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 2,251点（5年生の部：692点、6年生の部：1,557点、その他：2点）  
 人数 2,831人  
 学校数 72校

審査等 一次・二次・三次・献立調理

令和3年度は、表彰式は行わず、各学校で授与式を行っていただきました。

【5年生の部】

最優秀賞 1点 優秀賞 1点  
 入選 2点 アイデア賞2点



最優秀作品

「コロナなどで元気のない日本中のみんなが元気になれるような献立」

優秀作品

「色とりどるさんカルシウムレシピ！！」

【6年生の部】

最優秀賞 1点 優秀賞 1点  
 入選 2点 アイデア賞2点



最優秀作品

「大阪の秋てんこもりフェスティバル☆」

優秀作品

「給食に中華料理を入れました！」

※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！我家のホリデイモーニング」

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 3,659点  
 人数 3,659人  
 学校数 41校

審査等 一次・二次・三次

令和3年度は、表彰式は行わず、各学校で授与式を行っていただきました。

【最優秀賞2点、優秀賞2点、入選4点、審査員特別賞1点】



審査の様子



最優秀作品

「バランスにいいおにぎり三種盛」



最優秀作品

「ウチの朝ごはん」



優秀作品

「熱中症・夏バテ防止！」



優秀作品

「可愛い見た目食欲up！栄養満点トロ定食」

※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 出前魚講習会

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

12 大阪府学校給食出前パン作り教室

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止

13 大阪府学校給食会食育推進助成事業

令和3年度は中止

14 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219アイテム 件数97件、栄養管理ソフト貸出22市町村団体



15 「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2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、あきさかりの5銘柄から希望の銘柄を選んでいただき、102校 6,936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。



16 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・地域との連携や食育推進助成金の取組、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。



17 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3年度は、ホームページを活用して「食育推進支援セミナー」、「食育講演会」をWebで開催しました。  
 また、昨年度（令和2年）に作成した「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や献立講習会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。

