

平成26年度 学校給食普及充実及び食育推進支援事業の報告

1 栄養教諭支援セミナー

日時 平成26年5月～平成27年2月（全9回）

講師 大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子 氏

一般社団法人日本産業カウンセラー協会 山下 菜穂子 氏

会場 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室

ドーンセンター 会議室

今年度は、栄養教諭制度の概要に示された職務能力の向上を目指し、児童生徒への個別的な相談指導に必要なコミュニケーション能力を培う研修、「野菜のヒミツ」「魚のヒミツ」「教科と関連した食に関する指導」の授業を作り上げていくという、盛りだくさんの内容で実施しました。



2 食育授業作りグループ別指導

日時 平成26年5月～平成27年2月

講師 大阪市立大学非常勤講師 日下 豊子 氏

会場 公益財団法人大阪府学校給食会 会議室

今年度は応募された島本町、吹田市、堺市、田尻町の研究グループが先生の指導を受けながら公開授業に向けた食に関する授業作りに取り組みされました。



3 食育講演会

日時 平成26年12月24日（水）14:30～16:00

会場 ホテルアウィーナ大阪、参加者数 257名

演題 「生きることは食べること」 ～心と身体を育む食の力～

講師 内田産婦人科医院 助産師 内田 美智子 氏



4 第68回大阪府学校給食大会

日時 平成26年7月24日（木）13:00～16:20

会場 大阪市中央公会堂、参加者503名

表彰等 優良学校・団体、功労者の表彰及び感謝状贈呈

実践発表 「食育が担う学校教育の根幹」～一切れのにんじんが結ぶ心の絆～

泉津市立上條小学校 校長 西鍵 利一 氏

栄養職員 田場 佳奈 氏

講演 「発酵食品と健康について」

東京農業大学名誉教授 小泉 武夫 氏



5 大阪府学校給食用パン実技講習会

日時 平成26年8月6日（水）・7日（木）10:00～16:30

会場 大阪パン会館、受講者22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品質判定方法や成形、生地の特性を2日間で学びました。

参加者からは「身につけた知識を毎日の給食や食育で活かします」という感想をいただきました。



6 大阪府学校給食献立講習会

日時 平成27年2月6日（金）14:00～17:00

会場 大阪ガスッキングスクール淀屋橋、受講者28名

内容 「大阪の地場産及び学校給食に活用できる行事食」の調理実習



【実習献立】

- ①里芋とサツマイモのゴマ風味サラダ
- ②クリスピーチキン トマトソース添え
- ③タコ焼きのみぞれ煮
- ④セルフで恵方巻き
- ⑤キノコのまるやか豆乳汁
- ⑥リンゴとチョコのマフィン～塩麹風味～
- ⑦水無月



【感想】：献立の新しいアイデアがいろいろ浮かんできました。また来年も受講したいです。初めて作ったメニューばかりでしたが、代用方法も教えてもらえ、とても良かったです。

7 おおさか学校給食献立コンテスト

テーマ 「海の幸で、元気になろう！」
 応募資格 大阪府内の小学校（5年生、6年生）、
 特別支援学校小学部（5年生、6年生）
 応募数 1,579点（申込人数 1,993人・申込校数 51校）
 審査等 一次・二次・三次・献立調理（11/4～12/9）
 表彰式 平成26年12月24日（水）14:00～ ホテルアウィーナ大阪



【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



【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 4点

5年生最優秀作品

魚・海そう・豆など多彩な食材を使い、いろいろな調理方法を組み合わせています。ポテトチップスを使って魚もおいしく食べられるよう工夫されているところが良いですね。

6年生最優秀作品

ボリュームがあり、色鮮やかな献立です。いわしのフライには、青のりを入れるなど工夫されています。テーマ通り、彩りもすばらしい献立になっています。

8 おおさか食育フェスタ2014の出展

日時 平成26年8月5日（火）10:00～18:00
 会場 大丸心斎橋 本館7階催事場、総来場者数 3,678人
 今年で8回目の「食育フェスタ」が行われ、当給食会も出展ブースを設け参加しました。

大阪府教育委員会との共同のブースは年代別の給食モデルの展示等を行い、当給食会のブースでは大阪府学校栄養士協議会の協力を得て、魚の名前や野菜を当てる食育ゲーム、大阪産みかんゼリーの提供を行いました。



9 大阪府学校給食会食育推進助成事業

大阪府内の食育を支援するため、親子料理講習会・食に関する講演、その他地場農作物を使用した行事等を実施する学校並びにPTA等の22団体に対し助成金を交付しました。



みそ作り教室

10 大阪府学校給食会食育教材等貸出事業

市町村教育委員会・学校及び栄養教諭等学校給食関係者に対し、「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530アイテム、栄養管理ソフト貸出 27市町村校（122ライセンス）



11 大阪府学校給食出前パン作り教室

食に関する体験活動として、大阪府内の学校を訪問し、楽しくパンを作り、試食するととも学校給食のパンができるまでの動画を視聴し、パンの製造について学んでいただきました。

今年度は、小中学校、支援学校、親子教室など20箇所で開催しました。



1 2 「バケツ稲づくり」もみ種の配布

児童の稲栽培用として、25年度産学校給食会取扱銘柄米のもみ種を大阪府内の学校へ配布しました。

今年度は、141校9,993名に香川県産ヒノヒカリ、滋賀県産キヌヒカリ、青森県産つがるロマンを配布しました。

各学校にて、秋の収穫に向けて熱心に栽培されました。



1 3 季刊紙「おおさかの学校給食だより」発行

各市町村・学校での食育や地場農産物利用の取組、中学校給食の実施状況等を掲載しました。また、当給食会での食育事業の予告・報告の情報を提供しました。

大阪府内の全市町村・学校等に1,673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。



1 4 大阪府学校給食会ホームページ運営

食育や安全衛生、学校給食に関する情報を発信するとともに、給食会の事業の詳細についても情報提供しました。

(アクセス件数年間約13万4千件)

