

# 学校給食だより

おおさかの

～広げよう 食育の輪～



河内長野市立小山田小学校



## 理事就任のごあいさつ

太子町教育委員会教育長  
勝 良 憲 治

公益財団法人大阪府学校給食会理事の就任にあたり、一言ごあいさつ申し上げます。皆様方におかれましては、日々、安全安心な学校給食の提供にご尽力いただいていることに対しまして、心より敬意を表します。

昨年は、まさに新型コロナウイルス感染症対策に翻弄される1年であったと言っても、決して過言ではない状況でした。全国の学校が一斉に休校するという、これまで想定すらしていなかった事態を受け、社会全体の動揺と共に、子どもたちの生活は一変しました。この間、多くの子どもたちが学校給食を食べられない状況が続き、家庭の状況により、十分な栄養摂取ができていないことなどが問題視されることにより、あらためて食の貧困の問題と学校給食の重要性がクローズアップされたところです。

学校再開後は、いわゆる「3密」の回避やマスクの着用、手洗いの励行などの感染症対策の徹底を要し、子どもたちにとって楽しいはずの学校給食も、少なからず窮屈な再開となったことは否定できません。そのような状況においても、インバウンドの需要減少等による消費の低迷により影響の大きい国産牛肉や水産物を学校給食で提供するなど、地産地消の取り組みの推進等も図り、少して

も子どもたちにとって楽しみとなり、心に残る取り組みも行ってきました。

依然として先行き不透明な状況が続いており、学校活動も様々な制約を受けざるを得ない中、学校給食における感染症対策についても、引き続き緊張感をもった対応が求められるところです。ウィズコロナ時代の「新しい生活様式」に即した給食の在り方について、さらに取り組みを深め、子どもたちの成長と健康を支えるため、安定した学校給食の提供に皆様方と手を携えて、努めてまいりたいと思います。

### 目次

- 挨拶 ..... 1
- 食の教育だより「河内長野市立小山田小学校」... 2～4
- 市町村だより 朝食フォトコンテスト「大阪市立上町中学校」... 5
- 学校給食パン・米飯指定工場事務連絡会 ..... 6・7
- 令和3年度行事予定・リレートーク ..... 8
- 食育・安全衛生教材貸出のご案内 ..... 9
- 物資の検査状況・各種検査の実施 / 学校給食用物資運営委員会簿 ... 10
- 大阪府学校給食会の組織 / 役員名簿・評議員名簿 / 給食会・新任紹介 / 衛生管理教材 ... 11
- 給食会物資紹介・なにわの郷土料理・編集後記 ..... 12





# 食の教育 だより

## 「豊かな心を育む食育」

河内長野市立小山田小学校（河内長野市立学校給食センター） 栄養教諭 車谷 幸子

### 河内長野市の学校給食

河内長野市は、大阪府の南東部に位置し、都市部のベッドタウンとして開発されてきました。山間部が多く残る、自然豊かな地域です。

河内長野市の学校給食はセンター方式で実施しています。栄養教諭等は加配を含め3名配置されています。

令和3年度の食数は以下の通りです。

○小学校 …13校(約4800食)

○中学校 …7校(約180食) ※中学校は希望選択制のため、日によって食数が異なります。

中学校給食は、おかずは給食センターで弁当箱に詰め、汁物はスープジャーに入れて各校に配送しています。



小学校の給食



中学校の給食

### よくかんで食べよう給食の日



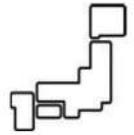
河内長野市では以前から、保健主事や養護教諭が中心となって、歯と口の健康教育に力を入れています。そこで、給食でも毎月19日の「食育の日」に合わせ、よく噛んで食べることを意識できるような献立を取り入れています。

### 世界の料理や日本の郷土料理・特産物紹介



令和2年度は東京オリンピックにちなみ、世界の料理を毎月紹介しました。聞きなれない料理名に、子どもたちは興味津々。「来月はどこの国の料理?」と、毎月楽しみにしていました。

令和3年度は、日本各地の郷土食・特産物を、都道府県ごとに毎月紹介しています。



### 指導資料として各校へ毎月配布

①放送原稿資料「給食ニュース」

| 月    | 放送原稿       | 担当 | 備考 |
|------|------------|----|----|
| 令和2年 | 10月 給食ニュース |    |    |
| 10月  | 10月 給食ニュース |    |    |
| 11月  | 11月 給食ニュース |    |    |
| 12月  | 12月 給食ニュース |    |    |
| 1月   | 1月 給食ニュース  |    |    |
| 2月   | 2月 給食ニュース  |    |    |
| 3月   | 3月 給食ニュース  |    |    |

②児童向け「給食だより」



③教師用指導資料「給食指導 1.2.3」



### 家庭との連携

家庭に向けて「食育だより」を毎月発行するとともに、市のフェイスブックに食育だよりの内容に関する記事を投稿しています。また、クックパッドに給食で実施した料理（令和2年度は、世界の料理と、献立コンテスト入選献立）を掲載し家庭での食事の参考にしていただいています。

その他、小学校卒業前の6年生に向けて「お弁当レシピ集」を毎年配布しています。中学生になると、レシピ集を参考に、自分でお弁当を作る生徒もいるようです。





学校の概要

本校は河内長野市の北部に位置し、児童数 321 名の創立 138 周年を迎える学校です。学校教育目標は「豊かな心もち 自ら学ぶ子」として「思いやりがあり、命を大切にする子」「やる気、本気、元気な子」「まじめに、こつこつ、がんばる子」「誰もが、笑顔の、小山田小学校」を目指しており、それを目標とした食育をすすめています。

校区には寺が池公園をはじめ、緑の多い憩いの場がたくさんあります。また、地域の方たちに、登下校を見守ってもらったり、夏休みのサマーキャンプやおやパー（放課後子ども教室）などを企画・運営していただいたりと、健やかな成長を助けていただいています。

・各学年の取り組み（令和2年度）

1年生 「いただきますのむこうがわ」（生活科）

「いただきます」って誰に言っているの？食べ物が届くまでにはどんな人が働いてくれているの？どんな気持ちで「いただきます」を言う？など、たくさん考えました。



「芋掘り」（生活科）



地域の福祉委員さんが育ててくれた芋を、助けてもらいながら掘りました。たくさん取って、家で料理をしてもらっておいしく食べました。

2年生 「給食センターの紹介」（生活科）

給食を作っている様子を、写真で見ました。大きなしゃもじと背比べもしました。



「なんでも食べよう元気な子」（生活科）

食べ物は働きによって3つのグループに分けることができることを知り、好き嫌いをせずに食べることの大切さを学びました。



3年生 「すがたをかえる大豆」（国語科）

大豆からできた食べ物を見ながら、どのようにしてすがたをかえたのか、予想しました。



「野菜を食べよう」（総合）

野菜の働きを知り、1日に必要な野菜の量を、キャベツとほうれん草を使って確かめました。



4年生 「給食から出るごみ」（総合）

給食が届くまでにはどれだけの人や物が関わっているかに気付き、食べ残しを減らすためにできることを考えました。



「カルシウムの秘密を探ろう」（総合）

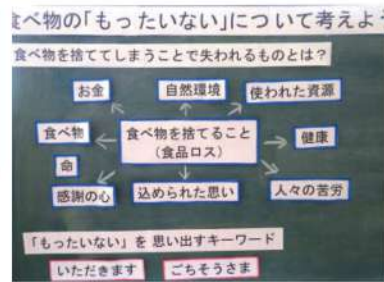
カルシウムの働きを知り、カルシウムが多い食事にするための工夫を考えました。





## 5年生 「給食のもったいないを考えよう」(総合)

食品を捨てることで、わたしたちは様々なものを失っていることに気づき、食品ロス削減のために自分たちができていることを考えました。



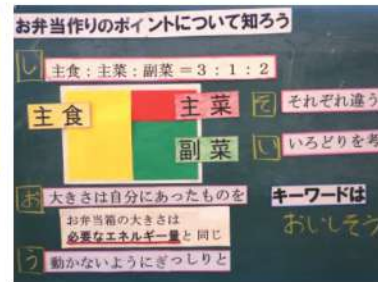
## 6年生 「給食の献立を考えよう」(家庭科)

大阪産を使って給食の1食分の献立を考え、献立コンテストに応募しました。



## 「お弁当作りにチャレンジしよう」(家庭科)

お弁当作りのポイントを知り、おいしそうなお弁当を考えました。



## ・委員会活動

パワーポイントに、児童が声を吹き込んで、指導資料を作成しました。各教室で、視聴しました。地産地消について理解を深めるとともに、給食でおいしくいただきました。(小松菜・なにわ黒牛・泉だこ)



## ・掲示物を使っての指導

コロナ禍での指導の取り組みとして、掲示板を活用しました。

給食に登場する世界の料理、行事食、季節の食べ物、などを紹介したり(表紙写真)、給食当番の仕事のポイントなどを知らせたりしています。

家庭科室には、大ヒットしたアニメにちなんだ切り方の掲示もしています。



給食センター見学や、えんどう豆・空豆のさやむきなど、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、実施できないこともありましたが、ICTや掲示板等を活用した指導に取り組むことが出来ました。



Let's cook a holiday breakfast!

大阪市立今津中学校は、平成31年4月から自校調理方式の給食が始まりました。食に関する指導は、食育委員会（現 健康教育部）を中心に学校全体の共通理解のもと全教職員で取り組みはじめたところです。1年目に生徒の生活実態を把握するための調査「ライフチェック」を生徒保健委員会と一緒に実施しました。朝食摂取について質問した結果、21%の生徒が、「食べないときがある」「食べない」という回答でした。その結果を学校保健委員会で教職員、保護者や地域と共有したところ、「朝食摂取の意欲を高める」取り組みをすすめることになり、大阪府学校給食会主催の朝食フォトコンテストを活用することにしました。



ライフチェックの結果(掲示)



学年集会での呼びかけ

フォトコンテストへの呼びかけは、学年集会で生徒保健委員会が行いました。教員による朝食見本の掲示、PTA だよりによる応募への呼びかけもあり、158 通もの応募がありました。部活動で日焼けしている姉のためにと考えた朝食や栄養バランスを考えた朝食など、どれもよく考えられていました。そして、応募作品の中から優秀賞をいただくことができました。日頃朝食を食べる習慣のない生徒の中には「果物のみ」が精一杯という実態もあります。しかし、「食べない」のではなく「何か食べる」ことの大切さを伝えることができました。以下は朝食を作った生徒の感想です。

令和2年度大阪府学校給食会  
フォトコンテスト

優秀賞 大阪市立今津中学校 小島 稜市さん



～献立名～  
「誕生日の朝食」

- おにぎり
- 玉子焼き
- サラダ
- きゅうり
- ウィナー
- そぼろ煮
- トマト
- オレンジ

作品のテーマ 誕生日の朝食

作品応募生徒の感想

- ・ 明るい色の食材で1日のスタートが楽しくなるようにしました。
- ・ 朝は食欲がないので、少ない量でも栄養バランスのとれるメニューにしました。部活で体を動かすため、筋肉を作るたんぱく質やカルシウムが摂取できるよう工夫しました。
- ・ 妹がアレルギーがあるので、家族みんなで同じものを食べたくて作りました。
- ・ 季節の野菜や果物を使いました。
- ・ たくさんの野菜が食べられるように豚汁を作りました。

生徒の作品は文化祭で展示を行い、校内でも学校長、PTA、給食調理員による表彰を行いました。

生徒は、小学校からの家庭科や保健の学習、食に関する指導で朝食の大切さを知識としては知っていますが、この取り組みを通してその知識を実践することが大切であることを学ぶ貴重な機会となりました。養護教諭を始め、教職員、PTA、地域と共に取り組めたことが大きな成果だと感じています。今後も学校全体で朝食を摂取する意欲を高める取り組みを続けていきたいと思ひます。



教員による朝食見本



文化祭の展示





実施日 令和3年4月5日(金)給食会会議室

昨年開催できなかった大阪府学校給食パン・炊飯指定工場との衛生管理のレベルアップ講習会(事務連絡会)を各工場代表者1名で、新型コロナウイルス感染予防対策を実施しながら、開催しました。



事務連絡会の様子

### (1)学校給食用パン・炊飯工場における衛生管理等について

内容 全指定工場(パン19、炊飯17)工場に立ち入り結果の総評

#### ①令和元年度の指定工場巡回調査について

重点項目に「鼠族昆虫防止対策について」

#### ②令和2年度の指定工場巡回調査について

重点項目に「昆虫混入防止対策について、毛髪混入防止対策について」

令和元年度は資料配布のみであったため再確認と、令和2年度の各工場の重点項目や具体的な取り組み状況について確認するとともに、調査した結果の総評を報告しました。



精米選別台の照度確認作業の様子



金属探知機の作動確認の様子



検品場床面の毛髪類チェックの様子

#### ③重点項目「昆虫混入防止対策」状況について

巡回調査の結果から、工場によっては作業場に窓があり、網戸で作業を実施している工場があるため、網戸から小さな虫がすりぬけやすいメッシュサイズの状態を確認しました。その他に換気扇、吸気扇の清掃状況の取扱い、排水溝、排水会所の清掃状況について確認しました。事務連絡会時にはスポットクーラーにメッシュフィルターを設置、網戸に二重の網を設置など各工場で行われている良い例を挙げて説明しました。



窓の網戸に二重の網を設置



スポットクーラーにメッシュフィルター設置



取るミング

#### ④重点項目「毛髪混入防止対策」状況について

各工場では製造現場に入室前にエアシャワー、取るミング(毛髪除去用の掃除機)、粘着ローラー、工場内では定期的にローラー掛けなどを使用して日頃から毛髪防止対策に取り組んでいますが、検品場の床面(50cm×50cm)を粘着ローラーの使用で毛髪が落ちていないかを巡回調査時に確認しました。結果、普段気を付けていても実際に毛髪が落ちている工場があり、今後の従業員の衛生教育の一環としての参考になるように指導しました。

#### ⑤クレームの発生動向について

ここ数年間のクレームの発生件数は減少傾向にありましたが、令和2年度はコロナの影響により例年とは異なる状況で学校給食が開始され、虫の多くなる7~8月に製造があったことや大規模清掃ができなかったことなどの要因もあり、異物混入事故等が増加しました。昨年の反省点を生かせるように具体的に分かりやすく説明しました。



## (2) HACCPに沿った衛生管理の内容について


原則全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）は、HACCPに沿った衛生管理の導入が義務付けられ、令和3年6月1日から施行されました。大阪府学校給食会としては、「HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造（学校給食米飯の製造）における食品衛生管理の手引書」に基づいて、パン・炊飯指定工場に対してHACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理を実施できるように、一般衛生管理、HACCPの考え方を取り入れた重点項目、PDCAサイクルなどについて説明し、各工場において、より一層安全衛生管理の向上を図れるようにしました。

### 内容

#### PDCA サイクル

- ①【Plan（計画）】衛生管理計画を作成
- ②【Do（実行）】必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
- ③【Check（評価・記録）】衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④【Action（検証・改善）】衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す

### スクリーンにて説明の一例

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <h4>HACCP 義務化</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ H はっきり</li> <li>○ A あぶないところ</li> <li>○ C 注意</li> <li>○ C コントロール</li> <li>○ P ポイント</li> </ul>  | <h4>HACCP 義務化</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 原則全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の導入が義務付けられた</li> <li>○ 導入期限は令和3年5月31日</li> <li>○ HACCPと導入すべき衛生管理の内容を再確認</li> </ul> <p>法令中のHACCP関係条文<br/>食品衛生法 第51条第1項第2号</p> |
| <h4>なぜ衛生管理計画を作成する必要があるのか？</h4> <p>衛生管理を行っていく上での具体的な取り決めが必要<br/>例えば、製造ラインの掃除について・・・<br/>従業員によって掃除のルールにばらつきが出てします。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・どの器具を使用して掃除するのか（ブラシ、エアークンプレッサー、スポンジ、布、水など具体的に何を使用しているのか）</li> <li>・どのように掃除をするのか（機械の部品を外す、掃除した後の状況など）</li> <li>・掃除にばらつきがないようにする など</li> </ul> <p>※従業員が同じ作業に取り組んで常に工場内の清潔を保持するために必要</p>  | <h4>「リスク」対策のポイント</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ リスクを正しく理解する</li> <li>・ 重要性は、発生頻度と重篤性で考える</li> <li>・ 発生原因は何か</li> <li>・ 対策は効果的か</li> <li>・ 説明に矛盾はないか</li> <li>・ 説明は理解してもらえるか</li> <li>・ 速やかに、的確に、適切に、漏れずに、</li> </ul>                                     |   |
| <h4>手順書例</h4> <h5>衛生的な手洗いの実施</h5> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 流水で手を洗う。</li> <li>② 洗剤（石けん等）をつける。</li> <li>③ 手、指、前腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。（30秒）</li> <li>④ 流水で洗剤をよく洗い流す。（20秒）</li> <li>⑤ 使い捨てペーパータオル等でふき、水気を取る。（タオル等の共用はしない。）</li> <li>⑥ 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。</li> <li>⑦ 所定の作業に従事する場合、清潔な使い捨て手袋、マスク等を着用する。</li> </ol> <p>【タイミング】<br/>施設入場時、作業開始前、トイレ後、食品に直接触れる作業にあたる直前、その他手が汚染された時</p> <p>※図などを用いて手洗い手順マニュアルを施設内の見やすいところに掲示がよい。</p> | <p>まとめ <b>パン類の製造（学校給食の米飯製造）</b></p> <p>HACCPに沿った衛生管理</p> <p>← 一般衛生管理 + HACCPの考え方を取り入れた衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 注意すべき危害要因（アレルゲン、金属および硬質プラスチック、ノロウイルス）</li> <li>・ 焼成後、炊飯後加工する注意すべき危害要因</li> </ul> <p>↓</p> <p>衛生管理計画の作成   手順書の作成   記録表の作成・記入</p> |   |

## (3) その他

新型コロナウイルス感染症の「いま」に関する11の知識（令和3年2月時点の情報）を伝えました。

1. 日本の感染者数等について
2. 重症者数や死亡者数について
3. どのような人が重症化しやすいか
4. 海外との感染者数の比較について
5. 他人に感染させる可能性について
6. 他人に感染させる割合について
7. 拡げないための注意点
8. 検査方法について
9. 治療方法について
10. 新型コロナワクチンについて
11. 新型コロナウイルスの変異について



## 令和3年度行事予定

### 巡回調査

牛乳工場巡回調査  
製粉工場巡回調査(パン用小麦粉)  
パン・炊飯指定工場巡回調査

2学期以降  
令和3年度中に実施



### 献立講習会

日時 令和4年2月1日(火)  
会場 大阪ガスハグミュージアム  
内容 「大量調理用の厨房機器を使用した調理実習」



### 新米試食会

日時 令和3年10月18日(月)  
場所 大阪赤十字会館 3階 301会議室



## おおさか学校給食献立コンテストとフォトコンテストの表彰式及び食育講演会・物資展示会

日時 令和3年12月23日(木)  
会場 ホテルアウィーナ大阪

#### ○大阪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!『おいしくたべよう!特産物や地場産物や海産物』  
(いろいろな大阪産(もん)の食材を使った献立を考えてください。)

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)

#### ○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』  
(朝食にふさわしい栄養バランスのとれた献立を考えてください。)

応募資格 大阪府内の中学生(支援学校等を含む)

#### ○食育講演会

講師 海老原 誠治 氏  
演題 『日本の食文化と和食』

#### ○物資展示会



令和2年度  
受賞作品



令和2年度受賞作品

※新型コロナウイルス感染症の影響により、上記行事につきましては、中止または変更になる場合がございますのでご了承ください。  
最新の情報については、随時ホームページにてお知らせさせていただきますのでそちらをご覧ください。

#### 今年度中止が決定している事業

- 第75回大阪府学校給食大会
- 大阪府学校給食展示・試食会(夏)
- 食育推進助成金事業
- パン実技講習会
- 学校給食管理システム(栄養管理ソフト)講習会
- 出前パン作り教室
- 出前魚講習会

### 大阪府学校栄養士協議会

※リレートーク NO.4 ※



大阪市立北巽小学校  
栄養教諭 萩 真季

「今日は何?」「おいしそう!」という子どもたちの声。給食をとりに来て目を輝かせながら、サンプルケースをのぞきこみます。毎日の給食を教材に、様々なことが学べます。食材がどのように畑で作られ、調理されているのか。感謝の心をもつことや食品ロス、SDGs等、これからの時代を心豊かに力強く生きるために大切なことを学ぶことができるのです。

今はコロナ禍で給食指導も難しいですが、今日の給食が目の前に置かれるまでを、担任の先生が給食時間に指導できるように、毎日ホームページの学校日記に掲載しています。子どもたちは、給食室に届いた新鮮な食べ物や調理の様子等を、大型テレビで興味深く見て学んでいます。ホームページを活用することで、家庭の食育にも繋げることができます。

大阪府学校栄養士協議会は、全国の学校栄養士・栄養教諭が繋がり、今、何が求められているかをいち早く共有し、研修会等を通じて実践力を身に付ける場となっています。他市や全国の状況や取り組みを知ることができ、広い視野をもてるのが魅力です。

次は、八尾市の指導栄養教諭 三田 佐知子さんにバトンを繋ぎます。





# 食育・安全衛生教材の貸出のご案内



各市町村教育委員会、学校給食実施校、学校給食共同調理場等向けに各種食育・衛生教材を無償貸出しております。食育指導、委員会活動、展示会等で是非ご利用ください。お問合せは、総務食育推進課まで ☎ 06-6942-3840

**貸出対象：**大阪府内の各市町村教育委員会、学校給食実施各国・府・私立・市町村立学校、学校給食共同調理場及びその関係職員並びに当給食会が適当と認めるものとします。

**貸出書類：**教材の貸出を希望する場合は、当給食会に対して事前に電話で申し込み、借用書を提出してください。また返却時には、使用報告書を提出してください。

**貸出期間：**食育・安全衛生教材の貸出期間は原則として2週間とします。検査機器の貸出期間は原則ルミテスターが1年間、手洗いチェッカー・塩分計・糖度計は1ヶ月とします。

**搬送費用：**教材の貸出・返却に係る搬送費用については、原則として当給食会が負担します。

## 《貸出の流れ》

①貸出希望の教材をお選びください。大阪府学校給食会ホームページ (<http://www.oskz.com/>) →食育教材等貸出をクリックしていただきますと、すべて写真付きでご覧いただけます。

②お電話で、希望教材の予約状況を確認いただき、仮予約をお取りください。仮予約がとれましたら、借用書に必要事項を記入し、FAXにてご予約ください。

借用書は大阪府学校給食会ホームページ⇒食育教材等貸出⇒事業説明・要項・借用書・使用報告書はこちらをクリックしていただきますと、用紙をダウンロードできます。

③ご希望日に、エコ配または郵送にて教材が届きますのでご利用ください。教材と一緒に返却用伝票、受領書（検査機器のみ）、使用報告書もお送りします。

★パネル等をご希望の場合は、給食会まで取りに来て頂けるようご協力をお願いします。

④返却日になりましたら、教材の発送をお願いします。教材の返却には同封の返却用伝票等をご利用ください。また、使用報告書の提出も一緒をお願いします。

## 書籍

林先生に聞く  
学校給食のための  
食物アレルギー対応



食のことわざ春夏秋冬



給食・食育イラスト素材集



ウナギのなぞを追って



## DVD

なにわ(魚庭)の魚  
大阪の漁業



## 授業作りセット

★令和2年度 食育授業作りグループ別指導にて作成されたものです。

### ◆吹田市グループ作成

国語科 3年生 季節の言葉「冬の暮らし」(光村図書出版)



### ◆堺市(中学校)グループ作成

道徳科 中学1年生 「日本のお米」(光村図書出版)



### 様々な種類の雪の写真



### 米の分解図



- ・板書に貼る教材 (イラストや文字、グラフ等)
- ・授業に使用する小道具
- ・実際に授業を行った映像を収めた DVD
- ・指導案
- ・細案
- ・ワークシート
- ・板書写真

## 動画共有サイト「YouTube」において大阪府学校給食会公式チャンネルを開設しました！



大阪府学校給食会  
公式チャンネル



現在、学校給食の  
・「ごはんができるまで」  
・「パンができるまで」  
の2本の動画を公開しております。

今後、学校給食に役立つ様々な動画をアップしていく予定をしておりますので、是非チャンネル登録をお願いします♪



## ■ 物資検査一覧

当給食会では安全・安心な物資を供給するために、次の検査を実施しています。検査結果は、その都度ホームページに掲載します。

|                |          | 区分    | 項目                                    | 検査基準                            | 検査回数   | R2 実施月                   |
|----------------|----------|-------|---------------------------------------|---------------------------------|--------|--------------------------|
| 学校給食<br>パン用小麦粉 |          | 品質    | 水分・タンパク質・灰分・粒度                        | 学校給食用小麦粉品質規格規定                  | 製造ロット毎 |                          |
|                |          | 品質    | ブラベンダーテスト（製パン適正検査）                    | 学校給食用小麦粉ブラベンダーテスト実施要領           | 年1回    | 7月                       |
|                |          | 安全    | 残留農薬16項目+カビ毒1項目                       | 食品衛生法等                          | 年1回    | 7月                       |
| 米              | 玄米・精米    | 品質    | 性状分析（水分・粉状質粒・被害粒・着色粒・砕粒・異種穀粒及び異物）     | 学校給食用精米品質規格規定                   | 毎月     |                          |
|                | 精米       | 品質    | 鮮度判定・白度・胚芽残存率（胚芽米）                    |                                 | 毎月     |                          |
|                | 精米       | 品質    | タンパク・アミロース                            | 学校給食用米穀検定実施要領                   | 年2回    | 8月・11月                   |
|                | 玄米・精米    | 品質    | DNA鑑定                                 |                                 | 年2回    | 8月・11月                   |
|                | ご飯       | 品質    | 水分                                    | 学校給食用米穀委託炊飯施設管理基準<br>弁当・総菜衛生規範等 | 年1回    | 1月                       |
|                | ご飯       | 安全    | 大腸菌群・黄色ブドウ球菌・セレウス菌                    |                                 | 年1回    | 1月                       |
|                | 玄米       | 安全    | カドミウム                                 | 学校給食用精米品質規格規定                   | 毎月     |                          |
|                | 玄米       | 安全    | 鉛・ヒ素                                  |                                 | 年2回    | 8月・11月                   |
|                | 玄米       | 安全    | 残留農薬                                  | 食品衛生法等                          | 年1回    | 12月                      |
| 玄米・精米          | 安全       | 放射性物質 | 供給までに1回                               |                                 | 12月    |                          |
| 牛乳             |          | 品質    | 成分（無脂乳固形分・乳脂肪分・比重・酸度）                 | 学校給食用牛乳成分規格                     | 年1回    | 7月                       |
|                |          | 安全    | 一般細菌数・大腸菌数                            | 食品衛生法等                          | 年1回    | 7月                       |
|                |          | 安全    | 放射性物質                                 |                                 | 年1回    | 7月                       |
| 一般<br>物資       | 冷凍食品     | 安全    | 一般生菌数・E.Coli・大腸菌群・O-157等              | 食品衛生法等                          | 年1回以上  | 年度当初<br>及び<br>新規<br>取扱い時 |
|                | レトルト食品   | 安全    | 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格検査                  |                                 |        |                          |
|                | 缶詰製品     | 安全    | 重金属・ヒ素・スズ                             |                                 |        |                          |
|                | 喫食前無加熱製品 | 安全    | 一般生菌数・大腸菌群・サルモレラ菌                     | 乳等省令等                           |        |                          |
|                | 乳製品      | 安全    | 大腸菌群・O-157・リステリア                      | 食品衛生法等                          |        |                          |
|                | 加熱熟肉製品   | 安全    | 大腸菌群・クロストリジウム属菌・黄色ブドウ球菌・サルモレラ菌・E.Coli | 大阪府学校給食用物資検査基準                  |        |                          |
|                | 魚肉加工食品   | 安全    | ヒスタミン                                 |                                 |        |                          |

## ■ 令和3年度 大阪府学校給食用物資運営委員名簿

| 地区        | 所属              | 職名          | 氏名     |
|-----------|-----------------|-------------|--------|
| 大阪市       | 大阪市教育委員会        | 担当係長        | 坂元 和恵  |
|           | 大阪市教育委員会        | 担当係長        | 伊藤 浩二  |
| 豊能地区      | 豊中市教育委員会        | 主査          | 尾崎 暢子  |
|           | 豊中市教育委員会        | 栄養士         | 重藤 絢子  |
|           | 池田市立学校給食センター    | 主事(栄養士)     | 古川 純子  |
|           | 池田市立学校給食センター    | 主事(栄養士)     | 大山 良恵  |
|           | 箕面市教育委員会        | 一般職員        | 窪井 香織  |
|           | 能勢町立能勢小・中学校     | 栄養教諭        | 阪口 真菜  |
|           | 豊能町立光風台小学校      | 栄養教諭        | 澁谷 文   |
| 三島地区      | 吹田市教育委員会        | 主査(栄養士)     | 杉村 知佐子 |
|           | 吹田市教育委員会        | 主任(栄養士)     | 川口 富弘  |
|           | 高槻市教育委員会        | 管理栄養士       | 小野山 直子 |
|           | 茨木市教育委員会        | 栄養士         | 淡路 友香子 |
|           | 茨木市教育委員会        | 栄養士         | 吉田 真歩  |
| 三島地区      | 摂津市教育委員会        | 栄養士         | 長澤 佳奈里 |
|           | 島本町教育委員会        | 管理栄養士       | 北原 亮子  |
| 北河内<br>地区 | 守口市教育委員会        | 主査          | 田口 麻衣子 |
|           | 枚方市教育委員会        | 管理栄養士       | 龍田 奈美  |
|           | 寝屋川市教育委員会       | 管理栄養士       | 小嶋 智恵  |
|           | 大東市教育委員会        | 主査(管理栄養士)   | 塩見 恭子  |
|           | 大東市教育委員会        | 技術職員(管理栄養士) | 西村 英里子 |
|           | 門真市教育委員会        | 主査          | 宇都 知加子 |
|           | 四條畷市立学校給食センター   | 主任          | 池口 一馬  |
|           | 交野市立学校給食センター    | 臨時技師        | 森口 史子  |
| 中河内<br>地区 | 公益財団法人東大阪市学校給食会 | 事務長         | 宮辺 茂   |
|           | 八尾市教育委員会        | 栄養士         | 千草 潔美  |

| 地区        | 所属              | 職名          | 氏名     |
|-----------|-----------------|-------------|--------|
| 南河内<br>地区 | 藤井寺市柏原市学校給食組合   | 栄養教諭        | 榎阪 侑佳  |
|           | 松原市立河合小学校       | 栄養教諭        | 永橋 あや  |
|           | 羽曳野市立学校給食センター   | 臨時技師        | 藤 並 葵  |
|           | 富田林市教育委員会       | 栄養士         | 南野 未希  |
|           | 河内長野市教育推進部教育指導課 | 栄養士         | 東尾 友香利 |
|           | 大阪狭山市立第三中学校     | 栄養教諭        | 大月 和子  |
|           | 太子町学校給食会        | 栄養教諭        | 吉田 玲子  |
| 南河内<br>地区 | 河南町立学校給食センター    | 栄養教諭        | 池田 かおる |
|           | 千早赤阪村立千早小吹台小学校  | 栄養教諭        | 阪本 恵津子 |
|           | 堺市教育委員会         | 主査          | 円山 あい  |
| 泉北地区      | 公益財団法人堺市学校給食協会  | 技術職員        | 浪越 俊恵  |
|           | 和泉市教育委員会        | 主事          | 西田 康介  |
|           | 高石市立東羽衣小学校      | 栄養教諭        | 岩田 万智子 |
|           | 泉大津市教育委員会       | 保健給食係長      | 倭 倫子   |
|           | 忠岡町立忠岡小学校       | 栄養教諭        | 黒木 聡子  |
|           | 岸和田市教育委員会       | 管理栄養士       | 広川 理恵  |
| 泉南地区      | 貝塚市教育委員会        | 副主査         | 西村 友理子 |
|           | 泉佐野市立学校給食センター   | 管理栄養士       | 高石 美由紀 |
|           | 泉佐野市立中学校給食センター  | 管理栄養士       | 松田 聡美  |
|           | 泉南市立学校給食センター    | 臨時技師        | 角野 由佳  |
|           | 泉南市立学校給食センター    | 臨時技師        | 上林 葵   |
|           | 熊取町教育委員会        | 副主査         | 西川 修市  |
|           | 田尻町立小学校         | 栄養教諭        | 市政 雅美  |
|           | 阪南市立学校給食センター    | 副理事兼所長      | 河野 貢   |
|           | 岬町立多奈川小学校       | 栄養教諭        | 高濱 亜季  |
|           | 府立学校            | 大阪府立東大阪支援学校 | 栄養教諭   |



## ■ 公益財団法人大阪府学校給食会の組織（令和3年 7月現在）

### ■ 役員等

| 役職名  | 氏名     | 所属                                      |
|------|--------|---|
| 理事長  | 岩元 義継  | 大阪府都市教育長協議会代表<br>豊中市教育委員会教育長            |
| 常務理事 | 中井 正二  | 元和泉市教育委員会<br>公益財団法人大阪府学校給食会             |
| 理事   | 勝良 憲治  | 大阪府町村教育長会会長<br>太子町教育委員会教育長              |
| 理事   | 高橋 美代子 | 元松原市栄養教諭・食生活改善推進員<br>内閣府食品安全委員会食品安全モニター |
| 理事   | 西田 修   | 大阪府教育庁教育振興室保健体育課長                       |
| 監事   | 宮井 秀明  | BTJ 税理士法人代表社員<br>同志社大学・大学院 嘱託講師         |
| 監事   | 安井 好美  | 元大阪府枚方市公立学校栄養教諭                         |

| 役職名             | 氏名    |
|-----------------|-------|
| 事務局長            | 上野 智  |
| 事務局次長（物資企画課長兼務） | 河村 慎介 |

### ■ 総務食育推進課 TEL06-6942-3840 FAX06-6942-4777

| 役職名  | 氏名     | 事務分担   |
|------|--------|--------|
| 課長   | 荒木 正人  | 総括     |
| 総括主査 | 川口 康司  | 総務経理担当 |
| 主査   | 吉留 慶子  |        |
| 副主査  | 丸山 菜穂子 |        |
| 参事   | 瀧本 悦子  | 食育推進担当 |
| 主事   | 早川 沙織  |        |
| 主事   | 北野 若菜  |        |

### ■ 評議員

| 役職名 | 氏名    | 所属                             |
|-----|-------|--------------------------------|
| 評議員 | 井上 修身 | 元堺市小学校校長                       |
| 評議員 | 植田 政栄 | 元藤井寺市教育委員会<br>大阪青山大学非常勤講師      |
| 評議員 | 吉田 智子 | 元高槻市教育委員会                      |
| 評議員 | 徳田 照巨 | 元大阪市栄養教諭<br>大手前大学非常勤講師         |
| 評議員 | 菅波 賢二 | 大阪府立高校 PTA 協議会の推薦者<br>有限会社 登美屋 |
| 評議員 | 新井 光淑 | 大阪市 PTA 協議会の推薦者                |
| 評議員 | 浦辻 利宏 | 公益財団法人 奈良県学校給食会<br>常務理事兼事務局長   |

### ■ 物資企画課 TEL06-6942-3838 FAX06-6942-0400

| 役職名   | 氏名     | 事務分担         |
|-------|--------|--------------|
| 課長    | 河村 慎介  | 総括           |
| 参事    | 中村 聡   | 安全衛生担当       |
| 主査    | 植木 隆光  | 業務担当         |
| 副主査   | 高相 順子  |              |
| 主事    | 北村 英也  |              |
| 副主査   | 山田 孝次  | 総括<br>(基幹物資) |
| 主事    | 森山 巧也  |              |
| 主査    | 奥田 豊   | 安全衛生担当       |
| 副主査   | 小橋口 圭彦 |              |
| 非常勤職員 | 中川 雅代  | 課内事務         |

## ■ 給食会・新任紹介



### 物資企画課 主事 北村 英也

4月より大阪府学校給食会に入社いたしました。北村 英也（キタムラ ヒデア）と申します。趣味は映画鑑賞に釣りやゲームと食べ歩きですが、最近はコロナの関係であまり出歩けないので家で料理をすることが増えてきています。好きな映画は「バックトゥザフューチャー」と「ゴッドファーザー」です。

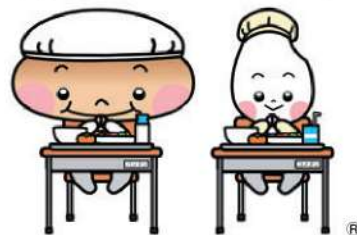
大学生時代は、福祉を専攻していたこともあり誰かの人生を手助けできる仕事をしていきたいと考えていました。成長過程における食事の重要性について学んでいたこともあり特にこれからの未来を担う子供たちに安全な食品を供給したいと思い、給食会で働こうと決めました。

12月の採用試験に合格し、4月から正社員として採用されることになり仕事に早くから慣れるためにも1月から給食会にて非常勤職員として働かせていただきましたが、給食物資を確実に提供することを使命として、どの職員も懸命に働いているのを見て、自分も同じ志を持って大阪府学校給食会という名前に恥じない仕事をしていきたいと思っています。

これから物資企画課の基幹物資で、パンを担当させていただくことになりました。パンの担当ということで給食における主食を扱うため、安定したおいしい給食を子供たちに供給できるよう頑張っていきたいと思っています。

また、大阪府の子供たちが食べる給食を任されているという責任をもって、これから多くのことを学んでいき、給食に関わる皆様のお手伝いをしていきたいと思っています。

まだまだ未熟ではありますが、子供たちに食の安全安心を届けていけるよう精一杯やらせていただきますので、なにとぞよろしくお願いいたします。



## ■ 衛生管理教材について

### 学校給食 de スマート食品衛生

各市町村の皆様から、「衛生管理の研修会を行いたいのですが、適切な貸出教材(DVD等)は有りませんか?」「研修会の講師に来ていただけませんか?」などのご要望をいただいております。

この度、コロナ禍の制約の中でも、ICTを活用して、給食会のホームページ(oskz.com)にアクセスしていただくことで、効率よく勉強会を開いていただける様にいたしました。ぜひご利用ください。(7月～配信予定)

#### 教材の内容

- ① 食中毒ってなんだ(食中毒の基礎知識)
- ② 異物はどこから来るのか(異物混入の対策)
- ③ HACCP しましょ!(義務化になった HACCP の概要)

#### 事業の内容

- ・ YouTube (ナレーション入り)
- ・ スライド(パワーポイントと読み原稿)
- ・ 研修会の講師派遣の案内(新型コロナウイルス感染症状況に応じて相談)



## ■ 給食物資紹介

**新製品名** スクールヨーグルト みかん

**品番** B511

**会社名** 愛知ヨーク株式会社

### 特徴

- ・カルシウムが1個当たり108mg含まれます。
- ・ひんやり冷たくアイスのような口当たり
- ・冷凍でお届けします。自然解凍してお召し上がりください。

### 栄養成分 (1個60g) 当たり

|        |        |        |       |
|--------|--------|--------|-------|
| ・エネルギー | 73kcal | ・炭水化物  | 12.1g |
| ・たんぱく質 | 1.8g   | ・食物繊維  | 0.6g  |
| ・脂質    | 1.9g   | ・カルシウム | 108mg |

### 原材料

加糖練乳・脱脂粉乳・クリーム・全粉乳・ホエイパウダー・みかん果肉と果汁(静岡産)・果糖・オリゴ糖・砂糖・異性化液糖・食物繊維・ミルクカルシウム・乳たんぱく・トレハロース・増粘多糖類・香料・コンニャクイモ抽出物・水

# スクールヨーグルト

School Yogurt

**新製品** スクールヨーグルト  
みかん(1個60g)  
**品番** B511



**従来品** スクールヨーグルト  
パニラ(1個60g)  
**品番** B510



## 食育講座 なにわの郷土料理



### じゃこごうこ

泉州地域では、『じゃこ』とはえびじゃこのこと。『ごうこ』とは漬物のことをさします。

じゃこごうことは、大阪府泉州地域特産の泉州水なすをぬか床で、半年以上漬け込みじっくり発酵させ古漬けしたものを塩抜きし、大阪湾で水揚げされた新鮮なえびじゃここと甘辛く炊き上げます。

#### 材料(分量4人分)

水なす古漬け……………200g  
えびじゃこ(殻付き)…50g  
こいくちしょうゆ……10g  
みりん……………7g  
砂糖……………7g  
だし汁……………20cc

#### 【作り方】

- ①なすの古漬けを一口大に切り、一晩水にさらして塩抜きする。
- ②①を熱湯で茹でる。
- ③沸騰させただし汁の中に、えびじゃこを入れ、ひと煮立ちさせる。
- ④②の水気を絞り(塩気を少し残す)、こいくちしょうゆとみりんを加えて1時間煮込む。好みで砂糖を少し入れる。



郷土料理研究会より

## 編集後記

新型コロナウイルス感染症の予防対応により、各学校で大変ご苦勞をされておられることと思います。ワクチン接種が進み、1日も早く新規感染者数が減少することを祈ります。今年度も、献立コンテストとフォトコンテストを開催いたします。多くの児童生徒のご応募をお待ちしています。本号発行に際しましては、ご多用にも関わらず、ご寄稿・ご協力いただきました皆様に御礼申し上げます。

**【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 <http://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、愛される給食会を目指します。」