

学校給食だより

おおさかの

給食

～広げよう 食育の輪～



大阪府立東淀川支援学校



評議員就任のごあいさつ

大学非常勤講師
徳田 照亘

このたび大阪府学校給食会の評議員就任にあたりごあいさつ申し上げます。

昨年学校給食も新型コロナウイルス感染症の影響で、一部の学校給食が中止になった状況もあり、栄養バランスのとれた食事を取れていない子供が増加したとの報告もされています。改めて学校給食の役割、重要性を感じているところです。

人生100年時代と言われるようになった現代、高齢化白書によると高齢化率は上昇を続け、令和2(2020)年10月1日現在で28.8%に達し、将来は約2.6人に1人が65歳以上、約3.9人に1人が75歳以上と報告されています。楽しくおいしい料理を食べることは、人に生きる喜びや楽しさを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものと思われまます。

ところが、特に高齢期は年齢と共に食欲低下の結果、体重の減少、栄養不足として現れ、フレイルサイクルの現象が起こり歩く機能が低下し、外出しなくなる傾向にあると言われてまます。さらに筋肉量が減ると筋力が衰えて全身の機能が低下し、健全な食生活が維持できない状態に陥るようです。その予防の一つとして成長期にある子供たちに、栄養や食事のとり方などについて、正しい基礎知識に基づいて自ら判断し、生涯の食生活をコントロールし、より長く健康を維持していくいわば食の自己管理能力の必要性が求められます。

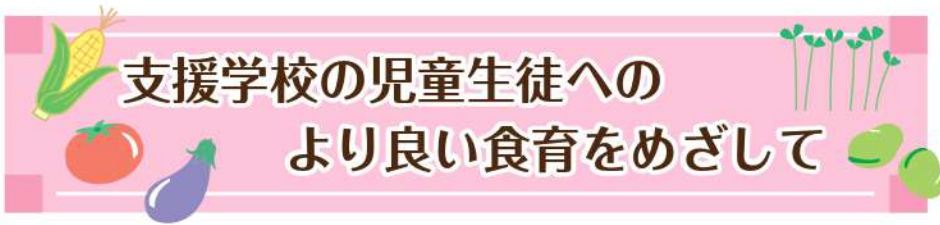
このような中、私が大学生の様子を見て感じていることは、学生自身の生活習慣、食習慣についての状況です。今までに形成されてきた社会環境や心理的、経済的などの要因に影響されたのかもしれませんが、学生の中には、朝食欠食や栄養バランスのとれていな

い食生活も見られます。健全な生活習慣や食習慣を身に付け自己管理ができる長期的なさらなる食育が必要であると思いまます。

昨年6月に評議委員会の会議に出席し、学校給食会の事業について、安全・安心で良質な学校給食用物資の確保と品質向上、安定価格や安定供給に係る事業。栄養教諭や一般教諭、管理職を対象とした食育授業作りグループ別指導に係る支援事業。児童・生徒を対象としたコンテストなど食育推進の支援事業。大阪府学校給食大会並びに各種講習会や展示会の事業など、学校給食の普及食育推進支援事業等学校給食会の取り組みに深く感銘しました。新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止となった事業がありましたが、令和4年度は開催できることを願い、子供たちの未来につながる学校給食会の一助となるよう皆様方とともに努めてまいりたいと思いまます。

目次

■給食風景・挨拶	1
■食の教育だより「大阪府立東淀川支援学校」	2~4
■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「和食で考える敬い」へ文化・環境・SDGs～	8
■食育推進支援セミナー	9
■大阪府学校給食用精米について・新規取扱い商品	10
■牛乳工場巡回調査・パン品質審査会・表彰・大阪府学校給食パン・炊飯指定工場巡回調査	11
■文化の日の表彰・なにわの郷土料理・編集後記	12



支援学校の児童生徒への より良い食育をめざして

食の教育 だより

大阪府立東淀川支援学校 栄養教諭 久保 美陽

1. 学校の概要

本校は、平成27年4月大阪市立特別支援学校として開校し、平成28年4月に大阪府へ移管された創立7年目の知的障がい支援学校です。小学部「気づく」中学部「伸ばす」高等部「活かす」として「児童生徒が個々の能力を最大限に発揮し、地域社会で豊かに生きることをめざして教育活動を推進する」ことを目標としています。



2. 学校給食の内容について

自校で献立作成・食材発注し、調理業務は民間業者に委託しています。ダウン症候群やプラダウィリー症候群など栄養量に注意が必要な児童生徒の基礎疾患等の状況と合わせ、食事摂取基準を見直しています。

また、日本全国の郷土料理、世界各国の料理を月1回ずつ献立とし、伝統食・行事食などを提供しています。概要は次のとおりです。

給食実施人数	403名(児童生徒数 小学部 65名、中学部 80名、高等部 123名、教職員名 135名)
給食形態	週4回米飯給食(胚芽精米使用)
アレルギー対応	乳・卵・えび除去食実施 (卵除去食2名、乳製品除去食2名、えび除去食3名)



ドリカム人参

人参を使用する日は「ドリカム人参」として、季節に合わせ、花や星など2種類の型で抜いた人参を入れています。

児童生徒の食材への興味関心を高める

7月
(星・ハート)



話の種に!

10月
(おぼけ・かぼちゃ)



配膳方法の工夫 ～児童生徒の意思決定を段階的に～

揚げ物等は「たれ」や「あんかけ」を分けて配缶することで、サクサクという食感の維持という目的以外に、配膳時に児童生徒に「たれ」や「あんかけ」をかけるかどうかを選ぶことができますようにしています。苦手なものは、苦手と伝え、挑戦する場合にはどれくらいなら食べられるか児童生徒の意思を確認し取り組めるようにしています。

たれと
分けて配缶



食器補助具の提供

上手にスプーンを使うことのできない児童生徒も自助食器を使用すれば自分で食べることができ、その練習ができます。また食材によってはフォークの使用により、自分で口に運ぶことができる児童生徒もいます。家庭から持参していただく食器具もありますが、給食室から提供できる小分け皿や自助食器、フォーク等を提供しています。



滑り止めの使用や
ふちに角がついたお皿

3. 食に関する取り組みについて

給食カレンダー

その日の給食に関するテーマとクイズを掲載した給食カレンダーを毎月各クラスに配布しています。この給食カレンダーは、府立に移管された12校でテーマを設定し、分担して作成したものを各校の献立に合わせて、作成しています。また、給食カレンダーを玄関受付ホールに掲示し、児童生徒の教室移動時や保護者等外部の方への啓発としています。

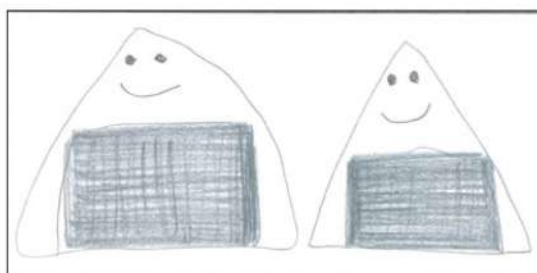


ひらがなこんだて表も活用
献立カレンダー内の月間献立表も、授業の教材として献立名を書き写したりして、文字の練習として中等部で活用されています。

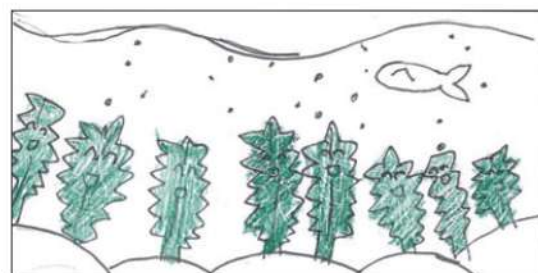
授業と連携して

★海苔パッケージコンテスト(美術等) 毎年、7月に海苔パッケージコンテストを実施しています。

2021年
採用作品



高等部3年生生徒



高等部2年生生徒

★行事カードの作成(進路)

行事カード作成は、請負う学部を募集し、「納品」してもらう形式をとっています。作成する児童生徒が行事について学ぶ機会とともに、のりやはさみなど身近な道具に親しみ、学内での社会生活について学ぶ社会体験実習として位置づけています。納品された行事カードについては、全校に取組みを周知し、作成した児童生徒に「ありがとう」が届くようにしています。



(お月見)



(重陽の節句)



(七夕)



作っている様子

★給食教室（家庭科・道徳・特別活動等）

6年間で1クール

毎年、テーマを決め、小学部は低学年・高学年に分け、中高等部は学習グループ別に実施しています。児童生徒は、食材1つひとつの名称は知っていますが、それらがどのように加工され、運ばれ、自分たちの食卓に並ぶのか、そのつながりが希薄である児童生徒も多いです。そのつながりを多くの教科と関連でき、また、単独としても成り立つような食材（野菜・米・大豆・牛乳・魚・小麦）でテーマを設定しています。

学習グループによっては、それぞれのオリジナルテーマソングを活用し、授業を行っています。給食のオリジナルテーマソングは、歌詞に栄養教諭が伝えたいことを盛り込みながら前任校の給食系の音楽科教員が作成してくれました。前任校は、知肢併置校であり、五感で感じることができるといえるような食育を心がけていました。中でも、メロディに合わせ楽しみながら、自然に食を意識できる歌を通しての食育普及に有効性を感じ、知的支援である本校でも給食週間中の放送等で活用しています。

★食材に触れる機会として（家庭科）

各学部、季節に合わせてアスパラガス、紫玉ねぎ、さつまいも、大根など様々な食材を育て食材に触れる機会を設けています。コロナ禍以前は、給食で使用する「えんどう豆のさやむき」や「玉ねぎの皮むき」などを家庭科の授業と連携し行ってきました。本校では、児童生徒が実施したことの成果を見える形で示し、自己肯定感につなげたいと考え、給食だよりでの紹介だけでなく、感謝状を贈っています。



給食摂取時の工夫

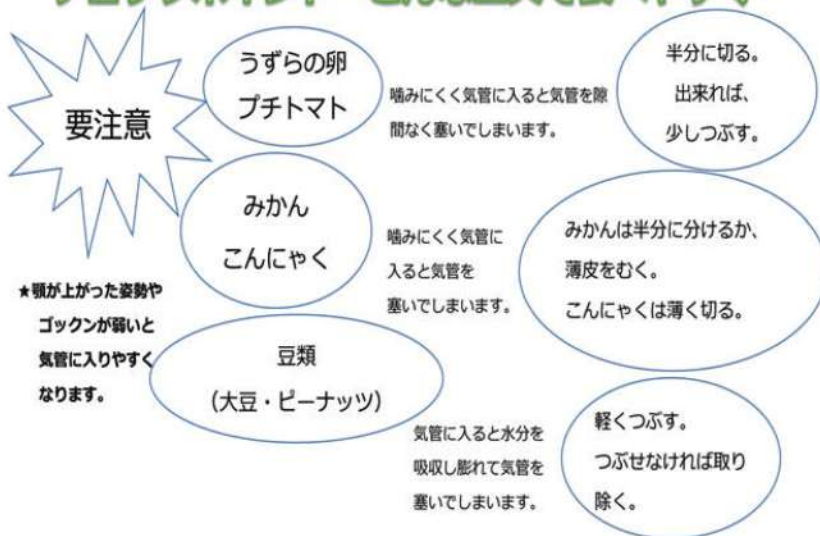
前任校の自立活動部内、言語聴覚士でもある教員と連携し、「給食を楽しくおいしく安全に！①～④」という摂食指導用資料を作成しました。

- ①摂食時の姿勢づくり等の工夫点
- ②摂食指導時の工夫点
- ③調理ハサミの使用法や工夫点
- ④校外学習や外食時の注意点

形態別調理だけで網羅することのできない児童生徒に対し、摂食指導時の工夫により、できる限り、児童生徒の摂食機能に合わせ、その機能を向上することができる工夫をしていくことが大切です。資料には、児童生徒の摂食・嚥下状態により、食べる際に注意が必要な食材や食べにくい食材の注意ポイントや食べさせ方、調理ハサミで食材のカット方法を変更することにより噛む練習につなげる工夫などを掲載しています。

給食を楽しくおいしく安全に ①（一部抜粋）

チェックポイント—こんな工夫で食べやすく—



4. 今後の取り組みについて

児童生徒の適切な栄養管理や食の指導において、多職種との連携は欠かせないため、養護教諭・担任・言語聴覚士・作業療法士・学校医・かかりつけ医・保護者との連携と情報共有を今後も行い、児童生徒の継続的な指導につなげていきたいと思ひます。

大阪府内中学生対象フォトコンテスト



テーマ：「こんな朝食食べたいなあ！我が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月末迄に、給食会会議室にて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、入選の4名、審査員特別賞1名につきましては、各校へ賞状と副賞をお送りいたしました。

応募学校数41校、応募数3,659点、応募人数3,659名(中学1～3年生)



一次審査



二次審査



二次審査



最終審査

最優秀賞

大阪市立天満中学校 菊岡 凜香さん



「バランスのいい おにぎり三種盛」

～献立名～

- おにぎり3種 (おかか・チーズ、塩鮭、韓国のり・いりごま)
- だし巻き ■ ポテトサラダ
- コロとレタスの牛骨スープ
- おつけもの

八尾市立亀井中学校 吉川 穂乃香さん



「ウチの朝ごはん」

～献立名～

- ロールパンのサンドイッチ
- ポテトサラダ・ミニトマト
- コーンスープ
- フルーツシリアル
- オレンジ・シャインマスカット
- 牛乳

優秀賞

大阪市立瓜破中学校 福山 杏美さん



「熱中症・夏バテ防止!!」

～献立名～

- ごはん ■ 卵焼き
- かぼちゃの煮物 ■ サラダ
- オクラのピーナッツ和え
- 豚汁 ■ ヨーグルト ■ 漬物

大阪市立天満中学校 伊豆丸 優奈さん



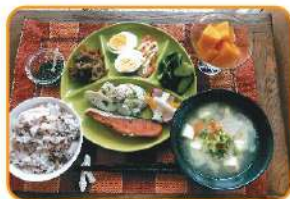
「可愛い見ためで食欲 up！栄養満点トトロ定食」

～献立名～

- スパムおにぎり
- マカロニサラダ
- はんぺんボール
- みそ汁 ■ ゴールドキウイ

入選

堺市立殿馬場中学校 竹川 京吾さん



「朝ごはんはココロとカラダにパワーチャージ!」

～献立名～

- 雑穀米、ごま塩 ■ 鮭の塩焼き
- サラダチキン ■ ゆで卵とエビのサラダ
- 野菜のピクルス ■ きんぴらごぼう
- やみつききゅうり ■ 豚汁

大阪市立上町中学校 芝田 怜樺さん



「栄養満点!!夏バテ防止朝ご飯」

～献立名～

- ごはん ■ 豚汁 ■ 焼き魚 ■ 卵焼き
- 冷やっこ ■ サラダ ■ トマト
- デザート

大阪市立緑中学校 田中 佳晃さん



「[まごはやさしい] 朝ご飯」

～献立名～

- ごはん ■ 味つけのり ■ 焼き鯖
- インゲン豆のごまドレッシングあえ
- モロヘイヤのおひたし ■ とろろ芋
- みそ汁 ■ フルーツヨーグルト

大阪市立緑中学校 酒井 綺花さん



「いろいろ野菜と花束サンドセット」

～献立名～

- ブーケサンド ■ ロールサンド ■ ソーセージ
- サラダ ■ ポテトサラダ ■ コーンスープ
- フルーツ ■ ブルーベリーヨーグルト

審査員特別賞

豊中市立第十三中学校 中尾 菱一さん



「海辺の朝ごはん」

～献立名～

- ご飯 ■ 卵焼き ■ 鯛のカルパッチョ
- カワハギの刺身 ■ 肝じょうゆ
- 海苔、梅干し ■ カワハギの漁師汁



■ 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! 特産物や地場産物や海産物』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72校、献立数2,251点(5年生692点、6年生1,557点、その他2点)、人数2,831名**からご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した。

審査委員会にて、3回にわたる厳正なる審査により、入賞者を決定し、最優秀賞、優秀賞、入選、アイデア賞は、各校へ賞状と副賞をお送りいたしました。



一次審査



二次審査



三次審査



優秀作品調理



5年生の部



最優秀賞

献立

- 大阪産くりご飯
- 牛乳
- 犬鳴ポークのピリ辛炒め
- きんぴらごぼう
- 大阪産小松菜と卵のすまし汁
- みかん

高石市立羽衣小学校 蔭山 祐生さん

テーマ: 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

審査員講評

全てのメニューに大阪産の食材を使用していて、子どもが好きそうな元気が出るメニューです。ホクホクとカミカミという食感にこだわっている点がよかったです。

堺市立浜寺東小学校 給食ライダー 河端 花恋さん 角田 裕亮さん

テーマ: 色どりたくさんカルシウムレシピ!!

審査員講評

とても食べたくくなるような料理名で、ネーミングの工夫がとても良かったです。色どりや、カルシウムが摂れるなど見た目も栄養面も考えられている献立でした。



優秀賞

献立

- ごはん
- 牛乳
- うまうまハッピー豚丼
- 小松菜とにんじんのごま和え
- 栄養たっぷり鮭のかず汁
- プルプルみかんゼリー

6年生の部



最優秀賞

献立

- さつまいものごっつりご飯
- 牛乳
- タラちゃんとうかいなキノコたち
- ごろごろ根菜汁
- ドキドキさでんミックスゼリー

大阪市立中野小学校 中野小学校給食委員会 (14名グループ)

テーマ: 大阪の秋てんこもりフェスティバル☆

審査員講評

大阪産の秋の食材をたくさん使用できています。それぞれのお料理のネーミングが、子どもらしく楽しくて、みんながどんなお料理だろうと想像が膨らむように工夫されていてよかったです。

高石市立羽衣小学校 浅田 京史朗さん

テーマ: 給食に中華料理を入れました!

審査員講評

お姉さんが作ってくれたお料理がおいしかったことで自分も中華料理に興味をわき、料理を考えることができ、すばらしい経験となりましたね。これからも色々なお料理にチャレンジしてください。



優秀賞

献立

- チャーハン
- 牛乳
- ユーリンチー
- キャベツと豚肉の甘辛炒め
- かきたま汁

入選

学校名	氏名	テーマ	献立名
河内長野市立橋小学校	泊 すみれ	地元、河内長野の野菜を使った夏メニュー!	・ベビーパン・牛乳・夏野菜の和風バスタ・とうもろこしのかきあげ・冷凍ミカン
吹田市立佐竹台小学校	畑 裕貴	大阪産で具たくさん献立	・炊き込みご飯・牛乳・なすと豚肉の煮浸し・若竹汁・みかんゼリー

アイデア賞

学校名	氏名	テーマ	献立名
吹田市立山田第二小学校	岩本 帆夏	地産地消 大阪は美味しいものいっぱい!	・ごはん・牛乳・豆腐れんこんハンバーグ・にんじんしりしり・麩入りオニオンスープ・さつまいもチップス
八尾市立八尾小学校	山下 優	和風と洋風のこん立!	・八尾産えだ豆の豆ごはん・牛乳・さばのハチミツ入りごまだれつけ・小松菜とコーンのバターあえ・たけのこ入りみそ汁

学校名	氏名	テーマ	献立名
大阪市立中央小学校	郷上 果	大阪産でイタリア風メニューにチャレンジ	・トマトバスタ・牛乳・さといものチーズオープン焼き・ゴーヤサラダ・タマネギスープ
河内長野市立加賀田小学校	巽 由吏	大阪産の夏野菜をたっぷり食べて元気になるう!	・夏野菜たっぷりガバオ風ライス・牛乳・オクラとトウモロコシのツナマヨ和え・太陽のスープ

学校名	氏名	テーマ	献立名
堺市立久世小学校	新田 宗史郎	大阪産もんで洋風給食!!	・いちじくのパン・牛乳・マダコの唐揚げ・小松菜のおひたし・水茄子入りのミネストローネ
八尾市立龍華小学校	乾 香穂	やるやん!! 大阪野菜	・ごはん・牛乳・れんこんのはさみ焼き・干両なすの煮びたし・キャベツのみそ汁

令和3年度フォトコンテスト・献立コンテストの最優秀受賞者の表彰式の様子と感想

例年12月に開催している食育講演会の会場で表彰式を実施していましたが、今年度は開催できませんでしたので、各校で行われた受賞者の表彰式の写真と感想を掲載いたします。受賞者の皆様、おめでとうございます。素敵な笑顔と感想をありがとうございました。

フォトコンテスト

最優秀賞

大阪市立天満中学校 菊岡 凛香 さん

①今回の写真を撮影するときにどんなことを工夫しましたか？

三大栄養素に加え、不足しがちなカルシウムやビタミン類もとれるように献立を考えました。赤黄緑白黒の五色を使うことで食欲のない日でも「おいしそう」と思えるように工夫し、写真を撮影するときも意識しました。

②受賞の感想

まさか選ばれると思ってなかったので先生に結果を聞いたときはまず驚きました。家族にも美味しそうに見える色や可愛い切り方を教えてもらって作った献立だったので、受賞できてとても嬉しかったです。



最優秀賞

八尾市立亀井中学校 吉川 穂乃香 さん

①今回の写真を撮影するときにどんなことを工夫しましたか？

元気に1日を過ごせるような朝食にしました。栄養バランスを考え、全部のロールパンサンドイッチに野菜を使ったり、ポテトサラダに人参やプチトマトを添えたりして工夫しました。

②受賞の感想

いろいろ考えて、時間をかけて作ったので、受賞できてとてもうれしいです。献立を作るときにアドバイスをくれた祖父や祖母にも、この朝食を作って食べてもらいたいです。



献立コンテスト

最優秀賞

高石市立羽衣小学校 5年生の部 蔭山 祐生 さん

①どんなことを工夫しましたか？

長引くコロナ禍で元気のない日本のみんなが元気になれるよう、大阪産の野菜やお肉をたっぷり使いました。ホクホク感やカミカミ料理を入れ食感や彩りも楽しめるように工夫しました。

②受賞の感想

受賞できたらいいなと思い、頑張ってお考えました。実際に受賞を聞いたときは、とてもうれしかったです。自分が考えた献立が何か一つでも本当に給食に登場したら、もっとうれしいだろうなと思いました。



最優秀賞

大阪市立中野小学校 6年生の部 中野小学校給食委員会

(辻 悠永さん・徳安 晴大さん・花田 夢来さん・谷岡 拓哉さん・西岡 柊祐さん・嶋田 紗英さん・土杉 乙彦さん・岡本 颯生さん・山本 日秋さん・野村 祐奈さん・岡村 拓海さん・佐々木 伊織さん・徳原 臣さん)

①どんなことを工夫しましたか？

大阪産の野菜や秋の食材をたくさん使い、栄養のバランスも考え、献立を決めました。みんなに給食の時間、ワクワクしてもらえるように、面白みのあるネーミングにしました。

②受賞の感想

自分たちが考えた献立で最優秀賞になって、飛び跳ねるぐらいうれしかったです。協力して献立を考え、楽しく調理することができました。受賞したことで、みんなにも栄養のことや給食に興味をもってほしいです。



70号QRコード



大阪府学校栄養士協議会

リレートーク NO.6



大阪市立本田小学校
指導栄養教諭 黒野 良子

給食が毎日あることが当たり前になっていたことに改めて気づかされたコロナ禍を通して、子どもたちの体の不調、心の不調も見えてきます。その経験は、普段「食」を通して関わっている私たち栄養教諭は、子どもたちの体や様子を「食」だけでなく多角的に見ることが大切だと教えてくれました。

また、難しいのでは?と思っていた「黙食」も、子どもたちは努力しており、基本的な感染症対策の可能性を感じたくましく思いました。コロナ禍は、実に様々なことを気づかせてくれました。情報交換や共有がしづらい今だからこそ、大阪府学校栄養士協議会の活動は皆さんをつなぐ架け橋になるのではないかと思います。自分の所属の中だけでは感じられない視野の広がり、さらに他の学校や地域の特色にも気づき、そこで生まれる連帯感はかけがえのないものです。そこには、栄養士として専門職でありながらも大きな視野を持ち、楽しく給食・食育を進めることの礎があると思います。

次は、大阪市の栄養教諭 小山美樹さんにバトンを繋ぎます。

食育講演会

12月24日に実施を予定しておりました食育講演会が中止になりました。Web配信に変更して実施いたします。多くの皆様にご覧いただき食育推進にお役立ていただきますようお願いいたします。



演題

和食で考える敬意 ～文化・環境・SDGs～

講師

いただきます.info 事務局・三信化工株式会社 企画部 学校食文化担当チーフ 海老原 誠治 氏



講師紹介

女子栄養大学短期大学部非常勤講師
 関東学院大学非常勤講師
 和食器を用いた出前授業やテレビ局の撮影クルーの経験を生かして動画作成の研修会の講師も務める

配信期間 令和4年1月中旬～3月31日迄
 講演時間 YouTube 約90分間
 動画配信 (公財)大阪府学校給食会ホームページ
 (<http://www.oskz.com>)



講演内容

- ①日本の伝統的文化
- ②異文化理解・敬う
- ③食品ロス削減給食の取り組み・給食室探検 (ICT 機器を活用して)
- ④SDGs や食品ロスなど食育の「評価」は?
- ⑤お米のひみつ
- ⑥お節で考える「だし」の素」「ごはんの素」「資源」
- ⑦食べ物について考える
- ⑧「食」と環境問題
- ⑨SDGs について解説
- ⑩昔の人からヒントをもらう
- ⑪供養塔について・感謝は日本人だけのもの?
- ⑫和食文化(ユネスコ無形文化遺産)と環境問題

なぜ文化を体験し、調べ、学ぶのか?

異文化を理解・敬う? 大切にすること? 持続可能性?

かくれるの好き、いたずら好き、お料理の時、はぐれちゃう食べ物があるよ

給食室を探検しながらはぐれたべものずを探しに行こう!

WANTED

賞金(賞品) \$ **スペシャル給食** (はぐれたべものず総集17)

賞品: 福袋、お米、お味噌、お漬物、お茶、お菓子、お肉、お魚、お野菜、お果物、お豆腐、お揚げ、お揚げ油、お揚げ粉、お揚げ油、お揚げ粉、お揚げ油、お揚げ粉

和食にもなじみの深いだしは元は…?

よろこんぶ! 昆布

1600年(江戸時代) 船 - 北前船

菱垣廻船

お米を作るのに必要な水は、1,000~3,000倍

おふる、1-3杯、ペットボトル、400~1200本

栄養不良が原因で死亡する5歳未満の子どもは年間310万人と、子どもの死者数のほぼ半数(45%)を占めています。

1日【8,400】人以上

飢餓・栄養のこと

貧困のこと

飢餓・栄養のこと

健康のこと

飲料水・食料生産のこと

食品ロスのこと

大豆製品 (大豆を原料として製法、例)

肉代替え

肉 ← 大豆飼料

ゆきのわ ゆきはなもん

雪の輪 雪の輪

大切ななんだ

命 資源 害虫 道具

自然を大切に

本当?

貧乏くさい、ケチ臭い、かっこ悪い

こんな言葉でムダにしている?

★視聴後のアンケート記入のお願い★

海老原先生のご講演を視聴していただき持たれた感想やご意見をご記入ください。今後の取り組みの参考にさせていただきます。どうぞ協力いただきますようお願いいたします。



令和3年度食育推進支援セミナーの紹介

今年度は、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14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回目研修のアンケートについては前号でも紹介しております。)

(1) 児童・生徒の食に関する課題の対処方法について

講師 倉澤 茂樹 氏 (福島県立医科大学教授)

申込受講者数 58校 133名

(校長2、教頭2、教諭・講師66、栄養教諭・臨時技師54、養護教諭7、その他2)

〈第2回目研修の内容〉60分2コマ

- ◆子どもの生活リズムの獲得に向けて―“みんいく”の紹介
- ◆場面緘黙など不安な子どもたちへの支援



受講者アンケートより

- 色々な要因が重なり合っていることがわかった、また食育と睡眠、発達障害、精神障害の関係性が深くあることもわかった。見守っていただけではいけないことも理解できた。養護教諭として、改めて食育の重要性と睡眠時間(みんいく)の指導も進めて行きたいと思った。
- 場面緘黙の回においての先生が言われた「見守る」と言いながらの放置はダメという言葉が印象に残りました。子どもの発達障がい・精神障がいは、とても奥が深く、適切な言葉かけができるのか不安になりますが、特性を理解しているのと理解していないのでは違うので、これからも勉強を続けて忘れないようにしないとと思いました。

集団研修として受講された学校の感想

- 内容が目の前の子供たちを理解する為に必要なものであり、校内研修という形で実施できたことがありがたかったです。教職員間で共通理解できたことが、目の前の子ども理解に繋げていきやすくなったと思います。
- 自分の知っている(気付いている)ことだけでは、通用しないことがあると思います。そのたびに、給食だけではなく、その子にあった方法をみんなで一緒に考え、動けるチーム(学級・学校)でありたいです。

(2) 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

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講師)

申込受講者数 41校 49名

(教諭2、栄養教諭・臨時技師41、養護教諭6)

〈第2回目研修の内容〉60分1コマ

- ◆非常事態とこころ
(個人のこころの非常事態を考える)



受講者アンケートより

- 今回の講義で特に印象に残った内容は「個人を支えることは全体を支えることにつながる」です。学校は非常に平等意識が高く、ひとりを特別扱いしてはならない、といった空気があり、時にはそれが足かせとなって、しんどい個人を助けにくい場合があります。しかし、今回のお話で、「個人を支えてもいいんだ、必ずしも全体を平等に支える方法を考えなければいけないわけではないんだ」と思えることができました。
- 臨床心理学が少し理解できました。子どもの力を信じての対応がとてもよいと思いました。食が心の問題につながっていること、その解決に食育が有効であることがわかり、これからの食育につなげて行きたいです。

Web研修について 受講者アンケートより

- 配信という方法で受講できたので、何度も戻ってはもう一度聞いてみることができ、とてもありがたい形式でした。場所を問わず、参加できたのもとても良かったです。
- 研修の機会が減ったが、この形は、時間に縛りがなく、自分で計画して参観できるので、しっかりと研修できてよかったです。

令和3年産 大阪府学校給食用精米について

令和3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、約30円/kg程度下がっております。

令和3年産取扱い銘柄（産地）

今年度は、専用銘柄5銘柄と一般銘柄5銘柄についてご案内し、以下の9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 おぼろづき（北海道）
- ② ななつぼし（北海道）
- ③ つがるロマン（青森県）
- ④ ヒノヒカリ（香川県）
- ⑤ キヌヒカリ（滋賀県）

※胚芽米は、キヌヒカリ（滋賀県）を使用しています

<一般銘柄米>

- ⑥ まっしぐら（青森県）
- ⑦ あきさかり（香川県）
- ⑧ きぬむすめ（鳥取県）
- ⑨ 銀河のしずく（岩手県）

※銀河のしずくは、金芽米のみの取り扱いです。

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	年2回	玄米
	重金属	カドミウム	毎月	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3年度3学期より新規取り扱い商品紹介

不足しがちな栄養素の補給にいかがでしょうか。

11月25日に物資運営委員会が開催され、ヤクルト ジョア ブルーベリー 125ml、ジョア プレーン 80ml、ジョア マスカット 80ml、ソファール 元気ヨーグルト 70g、ソファール プレーン 100ml、ソファール ストロベリー 100ml が採択されました。これまでの、ジョア プレーン、ストロベリー、マスカット各125mlの3種類にヨーグルト3種類も増えました。

どの商品も、美味しいと好評ですので、是非ともご賞味ください。



品番	B2516	B2521	B2522	B2531	B2532	B2533
品名	ジョア ブルーベリー	ジョア プレーン	ジョア マスカット	ソファール 元気ヨーグルト	ソファール プレーン	ソファール ストロベリー
容量	125ml	80ml	80ml	70g	100ml	100ml
特長	カルシウム&ビタミンB6、D、E	カルシウム&ビタミンD	鉄&葉酸	鉄&カルシウム	カルシウム	カルシウム
栄養成分	エネルギー 87kcal	エネルギー 48kcal	エネルギー 35kcal	エネルギー 49kcal	エネルギー 92kcal	エネルギー 90kcal
	タンパク質 4.4g	タンパク質 2.9g	タンパク質 2.6g	タンパク質 2.5g	タンパク質 3.9g	タンパク質 4.5g
	脂質 0.1g	脂質 0.1g	脂質 0.1g	脂質 0.4g	脂質 2.0g	脂質 0.8g
	ビタミンE 6.3mg	カルシウム 435mg	鉄 4.4mg	鉄 4.0mg	カルシウム 130mg	カルシウム 140mg
	ビタミンD 5.5μg	ビタミンD 3.5μg	葉酸 154μg	カルシウム 100mg	ビタミンB2 0.17mg	ビタミンB2 0.19mg
	ビタミンB6 1.3mg	食物繊維 0.3g	食物繊維 0.3g	食物繊維 0.2g	食物繊維 0.3g	食物繊維 0.3g
原材料	脱脂粉乳、砂糖、ブルーベリー果汁・果肉、アロニア果汁/乳酸Ca、安定剤(ペクチン)、香料、ビタミンE、ビタミンB6、ビタミンD	脱脂粉乳、砂糖/リン酸Ca、香料、安定剤(スクシノグリカン)ビタミンD	脱脂粉乳、マスカット果汁、還元麦芽糖水あめ/乳酸Ca、安定剤(ペクチン)、香料、ピロリン酸鉄、甘味料(スクラロース)、葉酸、ビタミンD	脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天/乳酸Ca、香料、ピロリン酸鉄	脱脂粉乳、クリーム、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン/寒天、香料	脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、いちご果汁、砂糖、全粉乳、ゼラチン/寒天、香料、野菜色素

★みつ豆用寒天(品番 B55) ★ナタデココ(品番 B56) ★杏仁豆腐(品番 B57) 3商品については次号で紹介いたします。

令和3年度牛乳工場巡回調査

本年度も令和3年10月27日(水)から12月7日(火)まで、府内の児童・生徒に安全・安心な牛乳を供給ができるよう、学校給食用牛乳製造工場(計11工場)の巡回調査を実施しました。

今回は、重点確認事項として衛生管理計画・手順書等に基づき、牛乳の殺菌工程及びCIP洗浄工程の実施状況について確認をしました。

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。

原乳の受入れから製品出荷までの各種検査内容・検査体制及び衛生管理記録等について確認し、各工場が衛生的に管理がされていることを確認しました。



聞きとりの様子



牛乳工場の製造ライン

大阪府学校給食用パン品質審査会

令和3年12月3日(金)給食会会議室にて開催しました。府内19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3名の計9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。



審査の様子

審査結果

最優秀賞

- ・吉田株式会社
- ・ウエダパン株式会社

優秀賞

- ・ケイアンドケイフーズ株式会社(本社工場)
- ・河内農産工業株式会社



最優秀賞



優秀賞

大阪府学校給食パン・炊飯指定工場巡回調査

当給食会では、昨年12月中旬から今年の3月中旬迄の予定で、パン19工場・炊飯16工場の巡回調査を実施しています。

今年度は通常の調査の他に「HACCPに基づく衛生管理」の実施状況を重点項目と定めて調査を実施し、府内の児童・生徒に安全なパン・米飯の提供ができるよう確認・指導を行っています。

巡回調査の様子

○パン工場



丸目機(ラウンダー)の清掃状況のチェック



製造ラインの清掃状況のチェック

○炊飯工場



精米選別台のチェック



炊飯釜のチェック



令和3年度 文化の日の表彰

学校保健・学校給食関係の部

学校給食用地場食材料利用推進委員会委員
株式会社 福本青果 代表取締役

福本 平治 様



令和3年11月5日(金)ホテル アウィーナ大阪に於いて、大阪府教育委員会より栄えある教育功労表彰を受賞されました。

平成15年から和泉市産みかんを使用したみかんゼリーの学校給食への取扱を契機に、大阪府学校給食会の食育支援事業の地場農産物の加工食品原料(たけのこ・さといも・たまねぎ)の調達や供給に尽力していただきました。

また、平成30年に、大阪府の進める食育推進計画に基づき、当給食会が取り扱う商品において地産地消の推進と食育推進に取り組むことにより、学校給食の普及充実を目的とする「学校給食用地場食材料利用推進委員会」を給食会が設置した際にも、地場産物製造業者の代表として、委員会に積極的に参画し、給食会の物資供給事業・食育支援事業に尽力していただきました。

大阪府内の子供たちのために、長きにわたり地場の農産物を提供していただき感謝申し上げます。

食育講座

なにわの郷土料理



白菜と粉豆腐の煮物

千早地区は気温が低く、昭和20年頃は凍り豆腐(高野豆腐)作りが盛んで、その切れ端も「粉豆腐」と呼んで料理に使っている。現在、村で製造はされていないが、高野豆腐が粉状になったものをスーパーでも買うことができ、今も郷土料理の煮物などにして食べられている。白菜や水菜などと一緒に粉豆腐を煮ると、ふわっとしてとてもおいしい。

材料(4人分)

- 白菜 100g
- 凍り豆腐の粉 40g
- ちくわ 0.5本
- 油揚げ 40g
- 卵 1個
- うすくちしょうゆ 10g
- 砂糖 10g
- みりん 10g
- 食塩 ひとつまみ
- だし汁 200cc

【作り方】

- ①油揚げは油抜きし、細かい短冊に切る。ちくわも、油揚げ位の大きさに切る。
- ②白菜は2cm位の幅に切る。
- ③鍋にだし汁と調味料を温め、①を煮る。
- ④白菜を加え、少ししんなりすれば、凍り豆腐の粉を加え、よく混ぜながら煮る。
- ⑤煮汁がほとんど無くなれば、とき卵を回し入れ、軽く混ぜながら加熱する。卵に火が入れば出来上がり。



郷土料理研究会より

編集後記 新春万福

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、どうぞよろしく願いいたします。

本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず早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 <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、愛される給食会をめざします。」