

おおさかの



第80号

令和6年7月1日

# 学校給食だより

豊能町の食育



豊能町の特産品を栽培・考案して、地元のショップでも大人気!!

今号のなにわの郷土料理「半助豆腐」

# とよのの食育

～ 校内から地域へ ～



# 食の教育 だより



豊能町立光風台小学校	栄養教諭	渋谷	文
	栄養技師	南	佑花
豊能町立東能勢中学校	栄養技師	出光	由佳

## 豊能町の学校給食について

豊能町は大阪府の北部に位置する自然豊かな町です。豊能町の学校給食は、町立幼稚園1園、小学校4校、中学校2校の約1,000食分を提供しています。

※小学校3校は自校調理、小学校1校は1幼稚園・1中学校を含む自校調理、中学校1校はデリバリー式給食。

## 小学校の食育

光風台小学校には、田んぼや学習園があり、児童たちは毎年のように作物を育て、収穫体験をします。育てた作物は校内にある給食室で、給食に使用することもあります。

また、地元農家や産業の方々にも協力してもらい、教科と関連した食育も積極的に行っています。

### 1年生 生活科 さつまいも堀り



生活科でさつまいもを植えました。収穫したさつまいもは児童が洗って、後日焼き芋にして食べました。ホカホカの焼き芋に児童たちも大喜びです。

余ったさつまいもは、1年生・2年生みんなでお芋パーティーをして、大学芋にしました。児童たちは「大学芋だ〜」とすごく盛り上がり、みんな完食していました。

### 3年生 総合学習 ヤーコンの栽培、納豆のラベリング



3年生は豊能町の特産品のヤーコンを校内の畑で栽培します。収穫したヤーコンは給食で使ってもらい、全校児童で美味しく食べました。ヤーコンとは、南米・アンデス高地原産のキク科の野菜です。さつまいものような見た目ですが、シャリシャリした歯ざわりで梨のような食感をしており、ほんのりした甘みが特徴です。揚げ物や炒め物はもちろん、生で食べることもできます。



豚肉とヤーコンの甘辛炒め

また、豊能町には納豆の工場があり、授業で納豆のラベリング（表紙右下写真参照）をして、地元のスーパーで販売してもらいました。

## 4年生 社会科 特産品の授業



豊能町イメージキャラクター  
とよのん



社会科の特産品の授業と関連して、全国の特産品を学習した後、豊能町の特産品を考えました。その中で出てきた「猪肉カレー」は、地元のカレーショップで実際に数量限定のレトルトで商品化されました。

パッケージのラベルも児童が考えたよ☆

## 5年生 社会科 田んぼで稲の栽培



地域の方が苗を持ってきてくださり、児童が田植えから収穫までを行いました。収穫までの間も、地域の田んぼサポーターの方々が見守ってくれていました。また、田植えから稲刈りまでの間、交代で苗の観察や害虫対策など自分たちで出来ることはないか考え、お米の成長をみんなで見守りました。収穫したお米は家庭科の授業で炊飯し、みそ汁と一緒においしくいただきました。

## 夏休みの宿題 クッキング

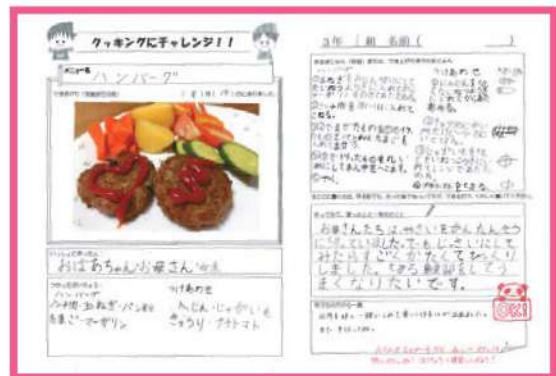
夏休みに、各学年テーマを決めて「食事のお手伝い」または「クッキング」をしています。

### 1・2年生：「食事のお手伝い」



- ・みんなで春巻きの皮を巻いて楽しかった。
- ・オクラを切ったらお星さまみたいでかわかったよ。

### 3・4年生：「クッキングをしよう」



- ・ホットケーキはどのようにフワフワなんだろう？
- ・お母さんたちは毎日料理をしてえらいなあと思った。

### 5年生：「お弁当を作ってみよう」



- ・お弁当を作るのはとっても大変だと思った。
- ・具をきれいに詰めるのが大変だった。

### 6年生：「理想の朝食を作ろう」



- ・家庭科の授業を振り返りながら、栄養バランスを考えられた。
- ・朝は忙しいから、簡単なものの方がいいと思った。
- ・家族に美味しいと言ってもらえてうれしかった。

# 中学校の食育

平成 25 年度から令和5年度まで豊能町の中学校では、両校デリバリー式の給食を喫食していました。運ばれてくる給食を身近に感じにくい現状から、自分事としてとらえさせるために生徒を巻き込んだ活動を行いました。

## 生徒会活動

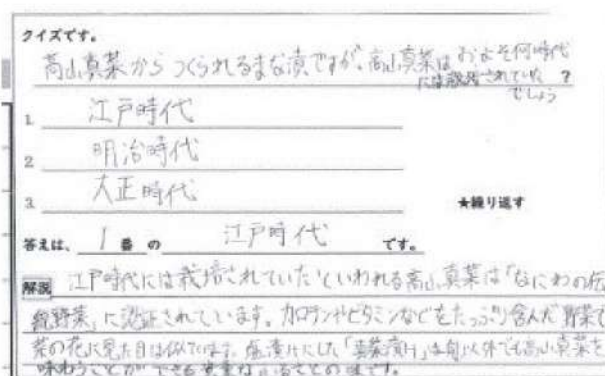


## ・生徒会役員による施設見学

デリバリー給食が作られている調理施設の見学をさせていただき、徹底された衛生管理を見せていただきました。また、日頃気になっている給食についての質問に答えていただいたり、リクエストを伝えたりと有意義な時間を過ごすことができました。後日、聞いた話を各クラスで発表しました。

## ・保健委員会によるお昼の放送

保健委員の生徒がその日の献立から食材の一つを選び、事前に原稿を考えて、給食時間中に放送しています。内容は、特に苦手な人が多そうな食材や行事食・地場産物を選んで原稿を作成するようにしています。形式は、1年生は文章のみの放送、2年3年はクイズを入れた放送など難易度を変えて実施しています。毎月、委員が1日分を作成するので、保健委員がさらに食に対して興味を持てるようになりました。クラスメイト等の生徒だけでなく、教職員からも反応があり、学校全体で放送を楽しみにしています。



## 2年生 家庭科 食品ロスについて知ろう



食品ロス問題を解決するために、食品ロスの現状や、世界・日本での取り組みを生徒一人一人調べて発表しました。

## 3年生 社会科 世界の食文化



左の写真はキャッサバが、いもであり、タピオカの原料であるという説明を聞いています。

この他にも世界で食べられている食材や料理、テーブルマナーを学習しました。

## 今年度から自校給食！ドキドキの連続です。



令和8年度に吉川中学校の場所での義務教育学校の開校にむけて、建て替え工事を行うため、吉川中学校は、光風台小学校校舎に移動し自校給食での給食がスタートしました。

生徒は、久しぶりの食缶から盛り付けての配膳でワクワク、教職員は初めての動きでハラハラ。調理室は去年の倍の人数分の調理で、ドキドキしながらの日々を送っています。

# ワクワクEXPO with 第19回 食育推進全国大会



食育推進全国大会は、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施する6月の「食育月間」における全国規模の中核的な行事で、イベントや展示を通して食育の実践を働きかけています。平成18年の第1回大会(大阪府)以降、毎年全国各地で開催されています。第19回の食育推進全国大会は、再び大阪府で開催され、2日間で約30,000人が来場されました。当給食会もブースを出展し、大会に参加しました。

- 実施日** 令和6年6月1日(土) 10:00～17:00  
2日(日) 10:00～16:00
- 会場** 大阪南港 ATC ホール(大阪住之江区南港北2-1-10)
- 主催** 農林水産省、大阪府、大阪市、第19回食育推進全国大会大阪府実行委員会
- 内容**
  - 食育活動表彰
  - 食育に関するステージイベント・ブース展示
  - 大阪産農林水産物や大阪ゆかりの料理等の飲食・販売等



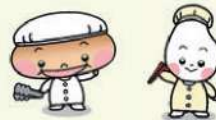
## 大会テーマ 「いのち輝くミライ食育」

大会のコンセプト：未来社会の実験場大阪 Ver.

- **食の可能性にふれよう**  
大阪・関西万博の機運醸成につながるコンテンツを通じて食の可能性を提案。
- **食文化を救おう**  
大阪ならではの食文化のさらなる発展とともに、食の持続可能性を考える。
- **からだに力を与えよう**  
大阪府が推進する「健活」の理解促進を図りながら、食を通じて健康づくりを提案。
- **食べる喜びをつなごう**  
ワクワクする体験を通じて食事の大切さと楽しさを伝え、生きる力の向上へつなげる。



## 大阪府学校給食会出展ブース



**出展内容** 大阪の学校給食の歴史や献立の紹介  
学校給食のおさつコッペパンとストローレス牛乳のサンプル配布

年代別学校給食フードモデル展示



おおさかの学校給食のあゆみ



おさつコッペパン・牛乳サンプル配布



食育動画の上映



ポスター展示



## 令和6年度行事予定

### 巡回調査等

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

年間通じて実施



### 献立講習会

日時 令和7年2月14日（金）  
会場 大阪ガスハブミュージアム  
内容 「大量調理用の厨房機器を使用しての調理実習」



### 精米試食会

日時 令和6年10月中旬  
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6年12月24日（火）  
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表彰式  
テーマ こんな給食たべたいなあ！  
『パンに合うおいしいおかずを考えよう！』  
応募資格 大阪府内の小学校・義務教育学校（5年生、6年生）  
支援学校小学部（5年生、6年生）
- フォトコンテスト表彰式  
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・義務教育学校（後期課程）  
支援学校中学部
- 食育講演会  
講師 未定  
演題 未定
- 物資展示会



昨年度入賞作品  
紹介ページ



昨年度入賞作品  
紹介ページ



※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。

## バケツ稲作りもみ種の配布報告

### 配布銘柄

- ★北海道産 ななつぼし
- ★北海道産 ゆめぴりか
- ★青森県産 まっしぐら
- ★滋賀県産 キヌヒカリ
- ★香川県産 ヒノヒカリ
- ★鳥取県産 きぬむすめ



子どもたちの米作り体験を支援することを目的に、学校給食で食べているお米のもみ種を101校の4,739名へ配布しました。  
秋の収穫へ向けて頑張ってお育てください。



# 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・衛生教材を無償で貸出しております。

## 【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→食育教材貸出申し込み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希望の教材と借用期間が決まりましたらお電話で、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。(借用書はホームページよりダウンロードできます。)
- ③借でご希望日に、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)、使用報告書をお送りします。  
★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。



## 新しい書籍の紹介



食卓の向こう側



ぜんぶたべたよ!

その他教材は  
一覧表よりご覧ください。



世界の食卓から社会が見える



偏食の教科書



米粉の料理とおやつ

## いちばん身近なSDGs たのしい給食！シリーズ



給食はすごい!



海の幸の給食



山の幸の給食



給食で守ろう！  
みんなの未来

## 大阪府学校給食会ホームページ



ホームページをリニューアルし、  
貸出教材ページが、教材の種類毎に  
整理され、写真付きで見やすくなりました！

## 大阪府学校栄養士協議会

### \*リレートーク NO.16\*



私立 帝塚山学院小学校  
管理栄養士 小川 麗

私立小学校は基本的に栄養教諭はおらず、弁当持参や調理委託会社の栄養士が献立作成を担うことが多いです。

本校の給食のアレルギー対応食は、例えば、じゃが芋の代替に里芋を用いたり、卵焼きの代替は挽肉と玉ねぎを捏ねてミートローフにするなど代替食を提供しています。

毎月、基本食と対応食の献立作成・食育だより作成や食育授業などに追われながらも、科学的根拠の収集など管理栄養士業務に関わる知識を習得し続けなければなりません。とはいえ、私立小学校の研修に栄養部門は勿論無いため、家庭科部会の食関連の時に参加したり、日本(大阪府)栄養士会や栄養士のための大阪食物アレルギー研究会が主催する研修に参加し、自分で情報を取りに行くようにしています。「学校栄養士協議会」は、給食献立の検索中にその存在を知り、即入会しました。

全国学校栄養士協議会のWebには郷土料理の紹介があり、献立作成時に大活用します。

研修会では、食育や給食衛生管理など栄養教諭業務上、必要な知識が得られます。グループ討議の機会もあります。共感し合うこともあれば、厳しい条件下であっても工夫をしたり管理職に相談して解決している姿にすごく刺激を受けることもあります。協議会は知識のアップデートと切磋琢磨できる環境を供えた組織です。次号はこちらの縁で知り合えた堺市の栄養教諭 植月淳太さんにバトンをつなぎます。

# JA大阪中河内主催「親子で学ぼう 八尾若ごぼう“食”体験ツアー」の取材に行きました

**実施日** 令和6年2月17日(土) 9:00～13:20

**対象** 小学校3～6年生とその保護者

**会場** JA大阪中河内営農総合センター

**参加者数** 32名

## ★八尾若ごぼうについて

短い根に長い茎と大きな葉が特徴で、通常のごぼうとは異なり、根だけでなく、葉、軸まで丸ごと食べることができます。シャキシャキとした歯ごたえと豊かな香り、ほろ苦さのある季節野菜で、鉄分や食物繊維、カルシウム等を豊富に含んでいます。2月から4月初旬までの限られた期間でしか収穫、流通しないことから「春を告げる野菜」とも呼ばれており、春の訪れを感じさせる野菜です。



江戸時代からの伝統といわれる矢型の束ね方から、「やーごんぼ」とも呼ばれている。

## ●収穫体験



産地の方から若ごぼうの特徴について説明してもらいます。



会場近くのビニールハウスに収穫体験へ向かいます。



収穫の仕方を教わり、皆で一生涯懸命収穫しました。

## ●料理教室



郷土料理研究会の方からレシピの説明、手順の実演をしてもらった後、各班で協力しながら調理しました。

### 献立

- ・若ごぼうの炊き込みご飯
- ・若ごぼう汁
- ・若ごぼう入り鶏つくね
- ・若ごぼうサラダ
- ・若ごぼうの葉もち

試食

実習

試食



### 若ごぼう入り鶏つくね (4人分)

#### 【材料】

- ・鶏ミンチ…240g
- ・木綿豆腐…200g
- ・青ねぎ…30g
- ・若ごぼう(根・軸)…50g
- ・卵…1個
- ・片栗粉…大さじ2
- ・塩…小さじ1/2
- ・こしょう…少々
- ・すりごま…小さじ4
- ・ごま油…小さじ2

#### 【手順】

- ① 若ごぼうは、根、軸ともに、小さく刻んで水にさらす。
- ② 豆腐は、ペーパータオルの上に広げて、ラップなしで電子レンジに1分かけ、ざるに広げて冷ます。(豆腐の水分をよく切る。)
- ③ 鶏ミンチに豆腐、卵、片栗粉、調味料を加えてよく練り、若ごぼうと刻みねぎも加えて混ぜる。
- ④ 小判型に丸める。
- ⑤ フライパンにごま油を入れ、並べて両面を焼く。
- ⑥ ケチャップやポン酢を掛けて完成。



皆で美味しくいただきました♪

JA大阪  
中河内HP





## 令和6年度 大阪府学校給食パン・炊飯指定工場事務連絡会

**実施日** 令和6年4月5日(金)

**会場** 大阪赤十字会館8階 大阪府学校給食会 会議室

**対象者** 大阪府学校給食パン・炊飯指定工場の各工場の代表者、責任者

令和6年度の新学期を迎えるにあたり、大阪府学校給食パン・炊飯指定工場の代表者、責任者を対象に安全衛生に関する講習を実施しました。今回の講習では、令和5年度のクレーム発生状況や事例、巡回調査の状況を総括して説明し、さらに従業員向けの衛生教育の資料を提供したうえ、活用方法について説明を行いました。

### 令和5年度クレーム発生状況等について

過去4年間の異物事故の発生状況をグラフや一覧表で分類し、過去と比較して年々発生件数が減少傾向であることを説明しました。しかし異物混入事故は、一定件数発生している現状を説明し、令和6年度以降も異物混入事故を減少させるには、清掃の徹底、清掃後の点検、使用前使用後の点検、確認等が重要であることを説明しました。



### 令和5年度巡回調査の総括について

令和5年10月初旬から令和6年3月末にかけて24ヶ所計33工場のパン・炊飯指定工場の巡回調査を実施し、各工場における金属探知機、パン箱及び米飯食缶、ニトリル手袋の取扱手順、その点検の状況と記録について確認しました。その結果内容を報告するとともに、適切な対策を講じるよう指導、伝達しました。

#### 【取扱手順の確認ポイント】

- ・パン箱や米飯食缶の取扱い、洗浄、殺菌、保管方法について適切な手順書を定めているか。
- ・金属探知機の取扱いや作業前手順、異常時の対応について適切な対応の手順書を定めているか。
- ・手袋の種類、取扱い基準、保管場所、着脱方法、使用後の処理方法等について手順書を定めているか。

### 従業員研修用資料の紹介および活用について

パン、炊飯工場の従業員向けに食品衛生の基本や食中毒、異物混入とその事例、食品工場でのルールなどについての研修用資料を当給食会で作成しました。新たに就業する方にも理解できる資料となっており、その内容の説明と活用の仕方を解説しました。なお、今年度以降の巡回調査でどのように活用しているかを確認する予定です。



#### 【説明内容スライドの一例】

令和6年度 大阪府学校給食パン及び炊飯指定工場事務連絡会

パン・炊飯指定工場における衛生管理等について

令和6年4月5日(金)  
公益財団法人 大阪府学校給食会  
物質企画課 安全衛生担当

令和5年度巡回調査の総括について

大阪府学校給食  
パン及び炊飯指定工場 管理基準に基づいて調査  
※市町村の同行あり

重点項目

- ・金属探知機の取り扱いについて
- ・パン箱、米飯食缶の取り扱いについて
- ・手袋の取り扱いについて

③従業員研修用資料の紹介および活用について

パン工場、炊飯工場  
働くための基礎知識について

公益財団法人 大阪府学校給食会  
物質企画課 安全衛生担当センター  
中央研修センター  
中村 勤 監修  
2024年4月

## ■ 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	R6 実施月
学校給食 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	6月
	安全		残留農薬13項目+カビ毒1項目	食品衛生法等	年1回	6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	学校給食用精米品質規格規定	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	6月・12月
	玄米・精米	品質	DNA鑑定	学校給食用米穀検定実施要領	年2回	6月・12月
	ご飯	品質	水分	学校給食用米穀委託炊飯施設管理基準	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	弁当・総菜衛生規範等	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	年2回	6月・12月
	玄米	安全	鉛・ヒ素	学校給食用精米品質規格規定	年2回	6月・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
一般 物資	冷凍食品	安全	一般生菌数・E.coli・大腸菌群・O157等	食品衛生法等	年1回以上	随時
	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	食品衛生法等		
	缶詰製品	安全	重金属・ヒ素・スズ	食品衛生法等		
	喫食前無加熱製品	安全	一般生菌数・大腸菌群・サルモネラ菌	食品衛生法等		
	乳製品	安全	大腸菌群・O157・リステリア	乳等省令等		
	加熱食肉製品	安全	大腸菌群・クロストリジウム属菌 黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌・E.coli	食品衛生法等		
	魚肉加工食品	安全	ヒスタミン	大阪府学校給食用物資検査基準		
	乾物	安全	一般生菌数	大阪府学校給食用物資検査基準		
	液頭（冷凍液卵を含む）	安全	一般生菌数・サルモネラ菌	大阪府学校給食用物資検査基準		
	清涼飲料水 （個別規格は除く）	安全	一般生菌数・スズ・大腸菌群	大阪府学校給食用物資検査基準		

## ■ 新商品の紹介

品番	F020S	F2-3
製品名	オリーブオイル VIENTO	KA国産米粉
写真		
会社名	日清オイリオグループ（株）	カネカ食品（株）
採用理由	スペイン産やイタリア産のオリーブの実が2年続けて不作となり、オリーブオイルの確保が難しい中、仕入れ可能物資が見つかり採用しました。	ウルチメールが20kg袋しかなく、小さい容量の希望が寄せられていた中、国産うるち米を100%使用した、米粉の1kg袋を採用しました。
特徴	オリーブオイルの中で最も高品質といわれているエキストラバージンタイプです。香り豊かでフルーティーな味わいが特徴です。	国産うるち米を100%使用。1kg袋。衣など小麦粉の代わりや、とろみをつけるのに使用できます。

※令和6年2学期より採用予定です。

## ■ 公益財団法人大阪府学校給食会の組織(令和6年7月現在)

### ■ 役員等

役職名	氏名	所属
理事長	大下 達哉	大阪府都市教育長協議会 代表 岸和田市教育委員会 教育長
常務理事	上野 智	公益財団法人大阪府学校給食会
理事	木原 哲也	大阪府教育庁教育振興室 保健体育課長
理事	高橋美代子	元松原市栄養教諭 食生活改善推進員
理事	古橋 重和	大阪府岬町教育委員会 会長 岬町教育委員会 教育長
監事	石川 友美	元豊屋川市栄養教諭
監事	宮井 秀明	BTJ 税理士法人代表社員 同志社大学・大学院 嘱託講師

役職名	氏名
事務局長	荒木 正人

### ■ 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
主査	高相 順子	総務経理担当
副主査	梶谷菜穂子	
嘱託員	吉留 慶子	総務食育担当
参事	萩 真季	食育推進担当
副主査	早川 沙織	
主事	北野 若菜	
常勤専門員	花田 誠	

### ■ 評議員

役職名	氏名	所属
評議員	浦辻 利宏	元公益財団法人 奈良県学校給食会 常務理事
評議員	澤村 功	大阪府 PTA 協議会 事務局長
評議員	杉本 英雄	大阪府公立中学校長会 会長 泉佐野市立新池中学校 校長
評議員	田中 一郎	大阪府小学校校長会 会長 大阪府立中央小学校 校長
評議員	徳田 照互	元大阪市栄養教諭 大手前大学 非常勤講師
評議員	橋本 佳子	大阪府 PTA 協議会 副会長
評議員	福島 葉子	公益社団法人全国学校栄養士協議会 大阪府学校栄養士協議会 堺市教育委員会 学校給食課

物資業務 TEL06-6942-3838 FAX06-6942-0400  
安全衛生 TEL06-6942-3839

### ■ 物資企画課

役職名	氏名	事務分担
課長	植木 隆光	総括
参事	小林 宏子	安全衛生担当
副主査	小橋口圭彦	
嘱託員	奥田 豊	
総括主査	川口 康司	物資業務 担当
総括主査	山田 孝次	
主事	山下 大貴	
主事	北村 英也	
副主査	森山 巧也	
非常勤職員	藤田 真純	
非常勤職員	安田 智子	課内事務

## ■ 公益財団法人大阪府学校給食会 新理事就任の挨拶



### 理事 木原 哲也 氏 大阪府教育庁 教育振興室 保健体育課長

本年の6月より大阪府学校給食会理事に就任しました木原でございます。どうぞよろしくお願いたします。

府教育庁では栄養教諭等による指導体制の整備や食に関する指導の充実のため、管理職や教職員などを対象とした研修等を実施しています。令和6年度は、食物アレルギー事故防止に加え、子どもたちの健康課題の解決に向けた個別的な相談指導の充実

を重点に取り組んでいます。

今後も、食を通して、子どもたちの健やかな心身と豊かな人間性を育む取組みを進めてまいりますので、皆様のより一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。



### 理事 古橋 重和 氏 岬町教育委員会 教育長

このたび大阪府学校給食会理事に就任いたしました。

子どもたちが学校給食を通じて、地産地消の推進、フードロスの削減、生涯を通じた食の大切さなどを学ぶことは、SDGsの目標に通じ、その学ぶ姿に、学校給食に携わる一人として、目標の達成を心から願い、また、そのために微力ではありますが、学校給食の充実発展に尽力してまいりますので、何卒よろしくお願申し上げます。

## 大阪府学校給食会 YouTube チャンネルの紹介

当給食会では、YouTube を活用し、様々な食育動画を発信しております。

是非、チャンネル登録をして、食に関する指導にご活用ください★



### 現在配信中の動画を一部ご紹介

【学校給食のパン・ごはんができるまで】



【大阪産のさといも・たけのこ水煮ができるまで】



## 食育講座 なにわの郷土料理



### 半助豆腐

鰻の頭の部分を半助といい、またの名を「うずら」ともいう。うずらは鰻の面(つら)が縮まった言葉だといわれる。

船場では、江戸時代うなぎの頭はザル一杯50銭で売られていたが、昔1円の事を円助といい、その半分で売られている鰻のことを「半助」と呼ばれたと船場生まれの俳人、楠本憲吉氏が「味の旅9」に書かれている。捨ててしまいたいような鰻の頭を、一品料理として立派に生かしたものが「半助豆腐」である。

#### 材料(分量4人分)

焼き豆腐…1丁(360g)  
半助…100g  
葉ねぎ…30g  
だし汁…1カップ  
砂糖…大さじ1.5  
しょうゆ…大さじ1.5  
酒…大さじ1

#### 【作り方】

- ① 焼き豆腐は3×4cmの長方形に切り、葉ねぎは3cmのぶつ切りにする。
- ② だし汁を土鍋に入れ、焼き豆腐と調味料を入れ火にかける。沸騰してきたら半助を入れ最後に葉ねぎを入れる。



郷土料理研究会より

### 編集後記

令和6年度もスタートし、はや3ヶ月、ご多忙の日々をお過ごしのことと思います。今年度も献立コンテストとフォトコンテストを開催致します。多くの児童・生徒の皆様からのご応募をお待ちしております。献立コンテストは、コッペパンを中心とした献立作成となっておりますので、子ども達からの多彩なアイデアを楽しみにしております。また、本号発行に際し、学校関係者の方々のご理解・ご協力をいただき、快くご寄稿いただきました皆様方に厚く御礼申し上げます。

【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 <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。」