

おおさかの



第82号
令和7年1月発行

学校給食だより

堺市の食育



北海道昆布と堺の技術～1600kmをこえた交流(5年生総合学習)～

今号のなにわの郷土料理「田辺だいこん葉のみそ汁・田辺だいこんの煮もの」

堺市でなぜ昆布？

堺市は、大阪府の南部に位置し、古くから商業や工業が盛んな地域として知られていますが、その中でも特に「昆布」の加工や流通について重要な地位を占めています。江戸時代から昆布の集散地として知られ、当時北海道で生産された昆布が堺に運ばれ、ここから全国各地へと流通する中心地として発展したことで、昆布文化も根付きました。その中で特に、昆布の加工業が発展し、昆布を使った佃煮やおぼろ昆布、削り昆布など、多種多様な昆布製品が作られていて、これらの製品は堺市の特産品として広く知られています。

現在でも、堺市には昆布の専門店や加工業者が多数存在し、本校が位置する堺区※1にもあります。また、学校給食にも用いられることから、「昆布」は単なる食材ではなく、地域の伝統や文化の象徴としても重要な役割を果たすと考え、今回の授業実践に取り入れたいと考えました。

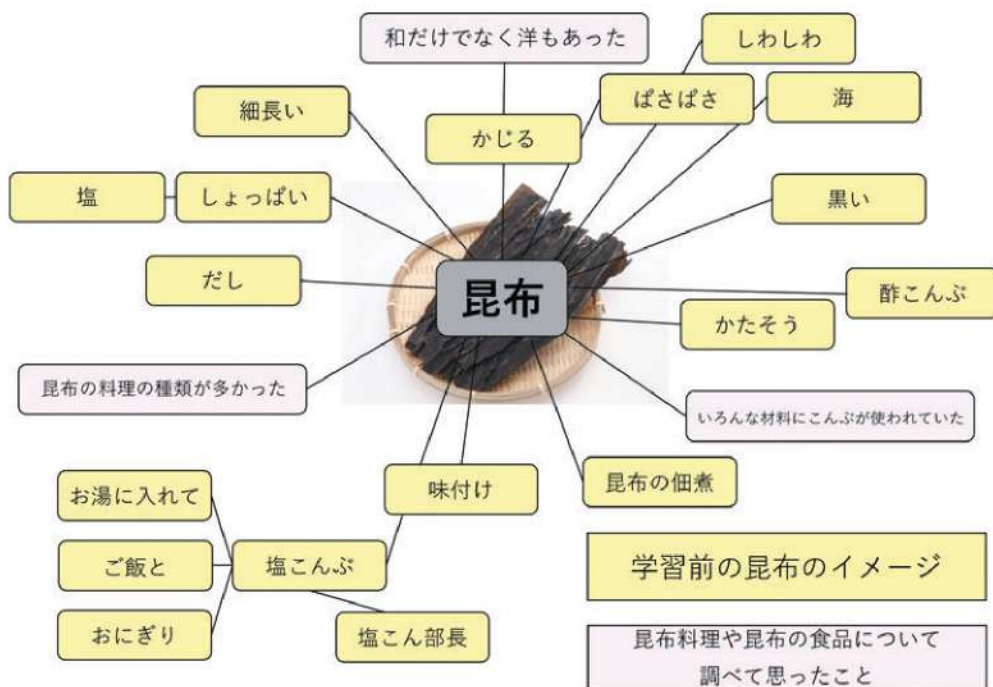
(※1)…堺市を構成する7行政区のうちの一つ。中世以来の周囲に堀を巡らした都市であった地域を含み、堺市中心部である。

堺の伝統文化に触れる取り組み

神石小学校では、堺学※2として堺の伝統文化に触れる取り組みを行っています。3年生の社会科では「刃物」について、そして5年生では今回、社会科「水産業のさかんな地域」の学習で、佐賀県の有明のりの養殖について学んだことから、同じ養殖の視点から堺でも有名な水産加工物である「昆布」につなげて考えました。

昆布についての児童の知識としては、形・さわり心地・色・味・料理などさまざまな観点からの意見は出たものの、普段あまり関わりのない食材ということもあり、広がりが浅かったため、自分たちでの調べ学習などを取り入れ、昆布加工店の見学、栄養教諭からの指導や北海道との交流学习を実施することにしました。最初に、自分たちで昆布について調べるなかで、さまざまな料理や食べ方があると知り、昆布が和食だけでなく洋食にも活用されていることや、昆布の種類が1種類だけでなくさまざまあり、その用途によって使い道が違うことに気づく児童もいました。特に驚いていたのが、昆布が洋食に使われており和のだしが洋食とも合うということで、昆布を使った洋食を食べてみたいという声が挙がりました。

(※2)…堺市の教育プログラムの一つで、堺の歴史や文化、自然等について学び、堺に愛着と誇りをもつことを目指す。



いざ！ 昆布の郷田商店(堺区所在)へ！

実際に、昆布を見て触ってみようと、堺市で昆布を加工している「郷田商店」に伺い、堺の刃物だからこそできる、昆布を均一に薄く削る技術や、余すところなく加工し、食べられる技術について教えていただきました。その場で「とろろ昆布」「おぼろ昆布」を試食させていただき、削り方によって口の中に入れたときの食感が変わることによって多くの児童が驚いていました。



職人による「おぼろ昆布」削り



郷田商店社長による「昆布の種類と産地について」のお話



とろろ昆布(写真左)

何枚もの昆布を重ねて束にし、その側面を削る。細い糸状でふわふわとした見た目や感触、食感がある。

おぼろ昆布(写真右)

一枚の昆布の平面をカンナで職人が一枚一枚手で削る。ひらひらとした帯状の見た目が特徴。



「とろろ昆布」を入れた給食のこぼうどん

郷田商店で学んだことをふり振り返りながら、さらに堺市立百舌鳥小学校に勤務されている栄養教諭の萬野先生に出前授業を行っていただき、給食と昆布には深いつながりがあることや、栄養面、郷土料理などさまざまな観点から昆布について教えていただきました。給食にだしとしてでなく、昆布そのものを味わう工夫がされていることで、おいしく味わうことができると知り、給食に昆布が入っている日には、「先生、今日はどうどんに昆布が入っているよ。」と、児童が気付く姿が増えました。



栄養教諭による出前授業「給食と昆布」



担任による「郷田商店」見学 振り返り授業

- 甘味(かんみ) あまい
- 塩味(えんみ)しょっぱい
- 酸味(さんみ)すっぱい
- 苦み(にがみ)にがい
- うま味(うまみ) おいしい → umami

資料①「味の種類」

味の種類は、大きく分けて5つあり、そのうち、うま味は日本人の池田菊苗博士が、湯豆腐を食べたて発見したものであるため、英語でも **umami** といい、昆布を研究して生まれたものだというを紹介した。

大阪の郷土料理 ~生活の知恵~



バッテラ

• 大阪の郷土料理の箱寿司の一種
しめ鯖の上に、白板昆布

資料②「昆布をおいしく食べよう」一部抜粋

このうま味を活かして料理をつくるのが、日本の伝統的な食文化の一つで、和食は、調味料が少なくても健康に良い食事をおいしく作れることから、郷土料理などを紹介した。

1600km 離れた、えりも岬小との交流！

武庫川女子大学の藤本教授よりご紹介いただいた、昆布の産地の1つである襟裳岬にあるえりも岬小学校の担任教諭の工藤先生とつながり、交流することができました。工藤先生のご家族も昆布採りを行っているということから、昆布漁やえりも岬小学校の写真と実際に採れた昆布や浜辺で採れるチョウ貝を送っていただき、北海道の雄大な自然に少し触れることができました。



えりも町立えりも岬小学校

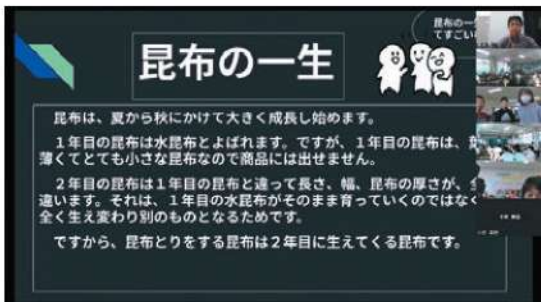


広い浜辺で乾燥しているたくさんの昆布



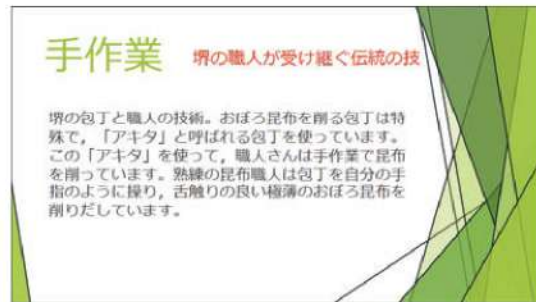
えりも岬小学校から届いたチョウ貝(白)とシーグラス

えりも岬小学校との交流は、zoomのオンライン会議で行いました。最初に、それぞれの学校の様子を紹介し、えりも岬小学校からは「えりも岬の昆布」について、神石小学校からは、「堺の昆布加工について学んだこと」を発表しました。えりも岬の環境を守るために取り組んでいることは、SDGsの視点からもとても勉強になるものでした。



えりも岬小学校のスライド

えりも岬小学校からは、襟裳岬の自然を守ることが、海にたくさんの栄養を送り、昆布がおいしく育つことを教えていただきました。
あざらしなどの動物たちが灯台下に見られるのも、そういった自然環境が豊かであることの証だと分かりました。



神石小学校のスライド

神石小学校からは、堺でどのように昆布が加工されているのか、昆布のうま味を生かした郷土料理、商品などを紹介しました。郷田商店で見た昆布のよさを、自分たちの言葉で伝えることができました。

昆布の取り組みを通して得た子どもたちの成長

今回の昆布交流を通し、児童は初めて知ることながらも自分たちが普段口にしている昆布について、楽しく学ぶことができたようでした。本校は、児童の転出入が多く、堺がふるさととは限らない児童がいます。しかし、そのような児童も堺が誇る堺の刃物を使った職人の加工技術や、おいしく食べられる調理方法について学び、より堺への理解が深まったように感じました。

担任が授業を行うことで、他教科との関連も語るができ、さまざまな見方や考え方を働かせ、児童自身がその力を身に付け、色々な学習で生かすことができるようにという思いから学習を進めました。

子どもたちからは、「実際に北海道の人たちとリモートをしたり、郷田商店に行ったりしたので、堺と昆布について知ることができ、家族や友達にいっぱい伝えられた。」「昆布がCO²を吸い取ることを知り、昆布のすばらしい役割に気づくことができた。昆布を知ってSDGsが分かりやすくなった。」「堺と昆布のつながりがあることが分かり、今は昆布を加工する店が減ったことについて、さびしいし、何かできることはないかと思った。」など、地域の良さを知り、守っていきたいという気持ちを育てることができたのではないかと感じています。

■ おおさか学校給食献立コンテスト



対象：大阪府内の小学校(5、6年生)、支援学校の小学部(5、6年生)

テーマ：こんな給食たべたいなあ! 『～パンに合うおかずを考えよう～』

応募数：学校数 89 校、人数 2,822 名、献立数 2,259 点(5年生 598 点、6年生 1,661 点)

1次審査：10月28日(月) 2次審査：11月8日(金) 3次審査：11月14日(木)

最優秀賞(各1点)、優秀賞(各1点)、大阪府教育委員会賞(各2点)、入選(各2点)、アイデア賞(各1点)、パン屋さん賞(各1点)を選定

5年生の部



最優秀賞

最優秀賞

献立

- コッペパン
- 牛乳
- 巻かないロールキャベツ
- わかめと夏野菜のサラダ
- マカロニと野菜のスープ

大阪教育大学附属池田小学校 改正 りつ さん

テーマ：栄養満点！コッペパンにあう洋風献立

審査員講評

ロールキャベツといえば、ひき肉だけの場合が多いですが、そこに高野豆腐もプラスして、ヘルシーに考えられていますね。給食でも、調理可能になるように、まかないロールキャベツにしているところも工夫が感じられます。オクラやわかめなど夏にさっぱり食べられる食材を使っていて、食欲をそそりますね。スープに入っているコンキリエ(貝殻の形をしたマカロニ)も夏の海を感じさせられ、想像力をかきたてられます。



優秀賞

優秀賞

献立

- コッペパン
- 牛乳
- タラのナポリタン風やき
- かぼちゃの宝さがしシチュー
- うさぎのお月見スイートポテト

堺市立若松台小学校 朝尾 咲月 さん

テーマ：秋の美味しいものがいっぱいパンにあう料理

審査員講評

料理名を見るだけでワクワクした楽しい気持ちになります。旬を意識して秋の食材が使われていますし、パンに合う献立ですが、お月見の行事食として「お月見スイートポテト」を取り入れていることも工夫ポイントで良かった点です。魚料理も洋風の味つけに工夫し、パンとの相性が良く食べやすいと思います。

6年生の部



最優秀賞

最優秀賞

献立

- コッペパン
- 牛乳
- スロッピージョー(付け合わせさっぱりサラダ)
- 夏野菜たっぷりスープ

大阪市立東都島小学校 松前 帆夏 さん

テーマ：パンに合う海外のおかず～大阪・関西万博、パリ五輪記念～

審査員講評

大阪の万博やパリオリンピックを意識して、「海外のパンに合うおかず」を取り入れているところがすばらしいです。学校給食を通して、海外の食文化を伝え、国際理解にもつながります。スロッピージョーは、パンにはさんでもそのままでも食べられ、給食のコッペパンにもとてもよく合う献立になっています。実際に調理をして彩りの良い献立になっているところも良かったです。



優秀賞

優秀賞

献立

- コッペパン
- 牛乳
- バジルからあげ
- ゆでキャベツ
- 鮭と野菜のシチュー

岸和田市立大宮小学校 西田 周晟 さん

テーマ：栄養バランスを考えた献立

審査員講評

バジル風味からあげは、パンと組み合わせることで味わいが深くなりおいしく食べられることができますね。からあげにゆでキャベツというあっさりした献立を組み合わせ、バジルの風味を感じる工夫がされていました。さけを主材にした汁物は、野菜たっぷりのシチューにすることでパンとよくあい、野菜をたっぷりとることができ、良かったです。

5年生

学校名	氏名	テーマ	献立名
大阪教育大学附属池田小学校	青野 歌子 さん	食欲の秋!! 秋の味覚を楽しむメニュー	・コッペパン ・牛乳 ・さつまいもときのこの秋シチュー ・焼きなすとトマトのサラダ ・りんごとレズンのコンポート
和泉市立和気小学校	藤原 拓巳 さん	みんな大好きとりのから揚げと地産地消野菜たっぷりメニュー	・コッペパン ・牛乳 ・とりのから揚げ ・大阪三色ナムル ・泉州玉ねぎコンソメスープ ・太子前ぶどうゼリー
河内長野市立三日市小学校	峯 菜々美 さん	免疫力があがる献立	・コッペパン ・牛乳 ・豆もやしのフルコキ風 ・ステック大学いも ・洋風みそ汁 ・ミニゼリー
大阪府立出来島支援学校	東條 悠風 さん	えいようまんてん! やさいいっぱい きゅうしょく!	・コッペパン ・牛乳 ・れんごんのハンバーグ ・むげんにんじんえのき ・チンゲンサイとたまごのスープ
大阪教育大学附属池田小学校	岩崎 朱純 さん	日本の古典に出てきた料理～古典につながる～	・あげパン ・牛乳 ・鮭のくしやき ・大根の田楽 ・えびとワカメのむかごやき入りスープ ・ふすく

6年生

学校名	氏名	テーマ	献立名
大阪市立大宮小学校	松浪 鈴蘭 さん	みんなが喜び! イタリア料理	・コッペパン ・牛乳 ・チキンカツ ・ラタトゥイユ ・冷製コンソメスープ
河内長野市立楠小学校	佐伯 美音 さん	笑顔あふれる美味しい給食	・コッペパン ・牛乳 ・鮭のチーズ焼き ・クリームかぼちゃサラダ ・野菜コンソメスープ
大阪府立光陽支援学校	6ねん ☆スマイル団	しあわせの旬世界定食～新世界(天王寺)のよう楽しくて面白く、元気になるメニュー～	・コッペパン ・牛乳 ・ピリケンチリコンカン ・天王寺野菜園ポトフ ・天王寺マリネ
大阪市立片江小学校	中田 羽音 さん	色あざやかに楽しく食べられるように考えた	・コッペパン ・牛乳 ・けい肉とじゃがいものスタミナ焼き ・カラフルスープ ・カラフルゼリー
茨木市立西小学校	名越 咲結 さん	茨木の特産品を味わおう!	・コッペパン ・牛乳 ・赤しそハンバーグ ・大豆とうと長手のチーズ焼き ・野菜たっぷりスープ

入選

学校名	氏名	テーマ	献立名
河内長野市立小山田小学校	佐野 七花 さん	1年生～6年生まで、みんなが食べられるこんだて	・コッペパン ・牛乳 ・トマトのポトフ ・カリカリれんごんのサラダ ・フルーツヨーグルト

パン屋さんよりコメント

ポトフはマトが苦手な児童にも食べやすいように工夫されていると思います。れんごんをカリカリに揚げ、サラダに乗せるというアイデアは秀逸で、コッペパンにはさんで食べても美味しそうです。ポトフもサラダも美味しそうで、先生にも喜ばれそうな献立ですね。

パン屋さんよりコメント

彩りが美しく、パンと交互に食べることができて、色々な味とのミックスが楽しめる献立だと思います。大阪特産品も沢山使用されているので、食育的にも勉強になります。

■ フォトコンテスト

対象：大阪府内の中学生(支援学校等を含む。)

テーマ：こんな朝食たべたいなあ！

「我家(うち)のホリデイモーニング」

応募数：学校数 41 校、応募人数 3,782 名、

応募作品数 3,782 作品

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 精米試食会(10月16日)と、10月～11月末までに、給食会会議室に来場された給食関係者の皆様に投票していただき、最優秀賞2点、優秀賞2点、大阪府教育委員会賞2点、入選4点、審査員特別賞1点の作品を選出いたしました。

審査風景



最優秀賞

大阪市立大正中央中学校 **榮心菜** さん



「一日の始まり、和の彩り」
～献立名～

- おにぎり
- 焼き魚
- 出し巻き卵
- 厚あげ
- ちくわきゅうり
- 冷やっこ
- 豚汁 ■つけもの

大阪市立十三中学校 **末松紗枝** さん



「栄養たっぷり！
カラフルサンドウィッチ」
～献立名～

- サンドウィッチ
- かぼちゃスープ
- ヨーグルト
- フルーツ(梨・いちじく)
- オレンジジュース

優秀賞 大阪市立昭和中学校 **松原心菜** さん



「暑さに負けない!!
スタミナ朝ごはん」
～献立名～

- おにぎり ■焼き鮭
- ハート型卵焼き
- きゅうりの塩昆布あえ
- トマト・ブロッコリー
- オクラ納豆 ■みそ汁
- キウイ・ぶどう

和泉市立和泉中学校 **田中美羽** さん



「夏バテ防止!
色どり夏野菜モーニング」
～献立名～

- ネバネバ丼
- 鶏肉の梅ソースがけ
- 海藻サラダ
- みそ汁

大阪府教育委員会賞 堺市立五箇荘中学校 **金子侑奈** さん



「干物魚の栄養満点
朝ごはん」
～献立名～

- 20 穀米のおにぎり
- 干物魚
- たまご焼き
- 納豆
- トマト・すだち
- みそ汁
- ヨーグルト

大阪府教育委員会賞 交野市立第四中学校 **草留小春** さん



「あたたかい朝食」
～献立名～

- おにぎり
- 納豆
- もずく
- みそ汁

審査員特別賞 八尾市立曙川中学校 **音無美織** さん



「家族でゆっくり楽しみたい!
バイキング風モーニング」
～献立名～

- パン
- 自家製とりハム
- ウィンナー
- スクランブルエッグ
- サラダ
- キリクリームチーズ
- 果物 ■スムージー

入選

大阪市立横堤中学校 **赤田可恵** さん



「目でおいしく食べておいしく夏さっぱり朝食」
～献立名～

- 白米 ■鮭の塩焼き
- だし巻き玉子 ■小松菜の煮浸し
- 酢のもの ■バナナヨーグルト



大阪市立玉津中学校 **佃井陽哉** さん

「「まごわやさしい」を意識した朝ご飯」
～献立名～

- ご飯 ■豚の生姜焼き
- ネギ入り卵焼き ■舞茸ツナピーマン炒め
- サラダ ■みそ汁 ■スムージー

大阪市立蒲生中学校 **牛谷或真** さん



「お寺の朝ご飯」
～献立名～

- おかゆ
- 炊いたん亭 (高野豆腐、にんじん、しめじ)
- 炊いたん式 (がんもどき、白キクラゲ、れんこん、椎茸、オクラ)
- なすの酢の物 ■ひじきの煮物
- こんにゃく田楽 ■切り干し大根
- いんげんの胡麻和え



大阪市立瓜破中学校 **吉田脩吾** さん

「彩り豊かな夏野菜のネバネバ丼セット」
～献立名～

- しらすとオクラ山いも納豆のネバネバ丼
- 卵焼き ■きゅうりの酢の物
- ゴーヤとたまねぎのあっさりサラダ
- 夏野菜のみそ汁 ■ほうじ茶

令和6年度献立コンテスト・フォトコンテストの最優秀賞受賞者の表彰式の様子と感想

食育講演会の会場で最優秀賞受賞者の表彰式を行いました。
受賞された皆様、おめでとうございます。



献立コンテスト

最優秀賞 5年生の部

大阪教育大学附属池田小学校 改正 りつさん

【質問1】 今回のコンテストの献立は、どんなことを工夫されましたか？

栄養豊富で、なるべくアレルギーが少なく、色とりどりの献立がいいなと思い、ふだんは給食に出ないロールキャベツをメインにしました。調理員さんが作りやすいように、巻く作業がない、パットで作るタイプにしました。

【質問2】 受賞された感想は？

最優秀賞に選ばれたと聞いたときは、本当におどろきました。時間をかけて考えて作った献立だったので、とてもうれしかったです。献立を考えるのも、調理も大変だったので、栄養教諭の先生や、調理員さんへの感謝の気持ちが、改めて湧きました。



最優秀賞 6年生の部

大阪市立東都島小学校 松前 帆夏さん

【質問1】 今回のコンテストの献立は、どんなことを工夫されましたか？

もうすぐ大阪万博が開催され、オリンピックもあったので、パンに合う海外のおかずを選んだところ。パンを使うので、パンに挟んでもそのままでも食べられるようにしました。

【質問2】 受賞された感想は？

まさか自分が受賞すると思っていなかったので、びっくりしました。今回作って、家族に食べてもらって、おいしいと言ってもらえてうれしかったです。



フォトコンテスト

最優秀賞

大阪市立大正中央中学校 榮 心菜さん

【質問1】 今回の作品を作成するにあたって、どんなことを工夫されましたか？

和食は目で楽しむ事も大切だと思っていたので、食材の彩りや、食器の配置を考え、美しい見た目にこだわって撮影しました。

【質問2】 受賞された感想は？

最優秀賞という素晴らしい賞を頂いた事に、とても嬉しい気持ちで一杯です。忙しい日々の中でも、朝ごはんをしっかりと楽しみながら、これからも日本の食文化の美しさを大切に、見た目もおいしいごはん作りをしていきたいです。



最優秀賞

大阪市立十三中学校 末松 紗枝さん

【質問1】 今回の作品を作成するにあたって、どんなことを工夫されましたか？

サンドイッチは写真映えだけでなく、栄養バランスと彩りが豊かになるように具材を選び、挟む順番も考えました。また、あたたかい雰囲気が出るように、ランチョンマットや食器の色や配置を工夫しました。

【質問2】 受賞された感想は？

まさか賞をもらえるなんて思ってもみなかったのでとても驚きましたが、とても嬉しいです。今回の取り組みで、朝食の大切さを再認識できました。これからも朝食をしっかり摂って健康的な生活を送っていききたいと思います。



大阪府学校栄養士協議会

＊リレートーク NO.18 ＊



大阪市立住吉中学校

栄養教諭 奥田 実里

本校では、令和元年度2学期より学校調理方式での給食が始まり、私は立ち上げから関わることができました。最初の頃は、調理作業を行っている午前中は、ほぼ毎日ずっと給食室に入り、調理員さん達と積極的にコミュニケーションを取りながら給食調理業務を確認していました。試行錯誤を重ね、現在では「今日はカレーや！めっちゃ楽しみ！」「給食のからあげが美味すぎる。どうやって作ってるの？」など給食を楽しみにしている生徒や先生方からの声を多く聞くことができるようになりました。

中学校では、生徒自身が自分の体格や健康について悩みを抱えていたり、勉強や部活動でもっと良い成績を残したいと考えていたりする生徒が多く存在しています。個別的な相談指導が今まで以上に求められているなど日々感じています。大阪府学校栄養士協議会では個別的な相談指導に関するセミナーや研修会がたくさん開催されています。役員としてセミナーや研修会に関わり、学んだことをすぐに現場で実践したい！という気持ちがとても大きくなりました。

今後たくさんの栄養教職員の先生方と交流を深め、学び続けたいと思います。

次は、和泉市立いびぎ野小学校の中尾先生にバトンをお渡しします。

食育講演会

開催日 令和6年12月24日(火) 15:10～16:45

会場 ホテルアウィーナ大阪

参加人数 約300人

講師 神奈川県立保健福祉大学大学院
保健福祉学研究科 研究科長 鈴木志保子氏

講演テーマ 「個別的な相談指導の効果的な進め方」

給食会だより



個別的な相談指導

神奈川県立保健福祉大学
鈴木志保子

○当日の講演内容

1. 想定される相談指導について
2. 個別的相談指導の流れ(目的・期間の決定から個人評価まで)
3. 個別的相談指導を行う際の留意点
4. 栄養教諭に求められていること

アンケートより

- ・個別的な相談指導の研修は色々受けましたが、専門職として子どもの将来の健康のためにすることや専門職としての意識を持つことなど、これまでとは違う角度のお話を聞くことができ、やらねばならないから、やってみたいという気持ちになりました。
- ・栄養教諭として今までやってきたことの復習と反省が出来ました。少しずつ始めた手探りでの個別指導について、すごく分かりやすく、来年度もまた、もう一歩先へ、個別指導ができるよう、もっともっと勉強していきたいと思います。

物資展示会

開催日 令和6年12月24日(火)
11:00～14:00

会場 ホテルアウィーナ大阪

参加人数 約220人



アンケートより

- ・物価高騰、野菜不良など、今困っている部分について、対応できる商品など、提案していただき、勉強になりました。
- ・給食に使える物資が多く、ワクワクしました。子どもの栄養摂取のため、様々なものを使って、子どもの興味を引くことができたら良いなと思いました。
- ・低アレルゲンの商品が多く、使い方など勉強になりました。

令和6年度3学期より取扱新規商品紹介

品番	A161	A162	A166	A167	C600	C605
商品名	カットグルメこうや豆腐 (極きざみタイプ)	新あさひ豆腐 業務用 1/16	丁字麩	おつゆ麩	チキンフ레이크水煮J	国産かんぱちそぼろ Ca(ブレン)
会社名	旭松食品株式会社	旭松食品株式会社	株式会社いとふ	株式会社いとふ	いなばデリカフーズ株式会社	堂本食品株式会社
容量	250g	500g	500g	500g	900g	800g
写真						
品番	850	C111	C112	C113	C629	KNR スタミナカツは、レバーが苦手な子どもたちが食べやすいように、国産の豚レバーをフライにしました。 豚レバーには鉄分が豊富に含まれています。
商品名	うずら卵水煮 国産 200卵	国産たけのこ水煮 千切り	国産たけのこ水煮 ホール	国産たけのこ水煮 短冊	KNR スタミナカツ	
会社名	天狗缶詰株式会社	メグミフーズ株式会社	メグミフーズ株式会社	メグミフーズ株式会社	ケーオー産業株式会社	
容量	200卵	1,000g	1,000g	1,000g	1,000g	
写真						



令和6年産 大阪府学校給食用精米について

令和6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。今年も8月から9月の収穫時期にかけて、「学校給食専用銘柄米」の産地視察を行い、産地JAとの情報交換や設備・圃場の確認を行いました。

また、新米試食会を開催し、産地よりJAの担当者をむかえて産地の紹介・おいしい食べ方・食育への取り組みなどの紹介をいただいた後、皆様に炊いたご飯を試食いただきました。

価格は、ニュース等でも取り上げられ報道されているように、令和5年産からの米不足などの影響を受け、令和6年産米は大幅な上昇となりました。

令和6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2銘柄についてご案内し、以下の7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 ななつぼし (北海道)
- ② まっしぐら (青森県)
- ③ キヌヒカリ (滋賀県)
- ④ ヒノヒカリ (香川県)
- ⑤ きぬむすめ (鳥取県)

※金賞健康米は、キヌヒカリ(滋賀県)を使用しています

<一般銘柄米>

- ⑥ ゆめぴりか (北海道)
- ⑦ はれわたる (青森県)



産地視察の様子



圃場の確認



産地での情報交換



精米試食会の様子



産地説明の様子

試食の様子



大阪府学校給食用パン品質審査会

令和6年11月1日(金)大阪赤十字会館 402号室にて開催しました。

今年度も関係市町村、パン実技講習会の受講生の方々にご参加いただきました。

府内16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、学校で抜き取り採取し、大阪学校給食パン・米飯協同組合3名、専門家3名、関係市町村12名、当給食会4名の計22名にて審査しました。その結果、左記の工場が受賞しました。

審査結果

最優秀賞

吉田株式会社

優秀賞

大幸食品株式会社

有限会社わかみや製パン



表彰者写真



審査の様子

前回に引き続き、令和6年度に採用されました栄養教諭の皆さん（10名）に、給食の思い出や今後の抱負について書いていただきました。

①給食の思い出 ②今後の抱負



大阪市立淀川小学校 高橋 佳菜子

①4月から栄養教諭として大阪市立淀川小学校に勤務し始め、日々慌ただしくも充実した時間を過ごしています。

私が栄養教諭をめざしたきっかけは小学生の頃の給食でした。当時から給食が大好きで、休み時間には給食室へ行き、調理員さんに話しかけたりしていました。また、委員会活動では給食委員会に入り、栄養黒板や給食受け渡し等の仕事に励んでいました（笑）。小学生の頃、給食で一番好きだった献立は、カレーライス

の添えとして出ていた「ザワークラウト」です。私は大阪市出身ではないのですが、大阪市の給食もとてもおいしくて毎日の給食が楽しみです。

②今後は栄養教諭として、「子どものために」という軸をしっかり持ち、子どもとの関わりを大切にして食育に取り組みたいです。そのために給食時間はもちろん、給食以外の時間も子どもと積極的にコミュニケーションを取り、まずは一人ひとりの顔と名前を覚えられるように頑張ります。今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。



大阪市立三軒家東小学校 高木 愛望

①小学生の時に、学校生活で一番楽しみにしていた時間が給食の時間でした。休み時間に運動場で遊んでいると給食室からおいしそうな香りがして、「今日の給食は何か？」と、毎日考えていました。好きな給食をおかわりできたときは、とても幸せな気持ちになったことを覚えています。

そして現在、「今日の給食は何？」「今日も楽しみ！」と声をかけられ、多くの子どもたちが給食を楽しみにしてい

ることを、嬉しく思います。『給食』が子どもたちの学校生活の楽しみの1つになれるよう、これからも給食調理員さんと一緒に安全・安心でおいしい給食を作っていきたいと思えます。

②給食や食育を通じて、子どもたちが食べることを楽しみ、食に関する正しい知識を学び、食を選択する力を身につけてほしいと思います。そのために、教職員とのコミュニケーションを大切にし、家庭・地域と連携しながら、子どもたちに寄り添った食育を取り組みたいと思います。精一杯頑張りますので、ご指導、ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。



大阪市立今里小学校 石田 旭子

①4月から栄養教諭として採用され、今里小学校に着任し4ヶ月が経ちました。

小学生のときに会った栄養教諭の先生に憧れ、念願だった栄養教諭になることができ、周りの先生方や給食調理員さんなどたくさんの方たちに支えていただき、毎日楽しくやりがいを感じながら過ごすことができています。

給食時間に各教室を巡回していると、どのクラスも楽しそうな雰囲気、給食の食材や調理の様子などをポスターや大

型テレビで見せると、みんな興味深く聞いてくれて、残食も少なくなってきました。また、笑顔で「おいしい！おかわりをしたよ！」と言ってくれる子、苦手な食べものをがんばって食べて「先生見て！全部食べたよ！」と教えてくれる子を見ていると、改めて栄養教諭になってよかったなど実感します。

②これからも日々の給食時間を大切にしながら、安全で安心な給食管理を行い、1人でも多くの子どもたちが食べることに喜びや楽しみを感じられるように、食に関する指導で伝えていきたいと思えます。これからもご指導よろしくお願いいたします。



大阪市立加賀屋東小学校 鈴木 亜衣

①4月から栄養教諭として採用され、加賀屋東小学校へ勤務することになりました。栄養教諭として偏食や小食の児童に向き合う毎日ですが、私も小学生の頃は給食が苦手でした。給食時間に苦戦している子を見ると、当時の自分を思い出すことがあります…。

大好きな給食の献立は、ちまきで、年に1回出るのを心待ちにしていたのを覚えています。大人になった今は毎日の給食が本当に美味しく、また

給食を食べることができる喜びをかみしめて勤務しています。

②これから栄養教諭として働く上で、食物アレルギーや衛生管理についてより深く学ぶために、研修や講習会に積極的に参加し、知識を深めていきたいです。また、児童・保護者との関わり方についても先輩方の姿を見て学び、相談しながら自分なりに向き合っていこうと思います。これからも調理員さんや先生方と連携し、安全・安心な給食を提供出来るよう精進していきます。今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。



大阪市立南港みなみ小学校 元林 里帆

①給食を取りに来る様子を見てみると、給食の見本を見て「早く食べたい！」と言っていたり、教室の様子を見ると、「おいしかった！」「苦手やけど頑張ったよ！」と言っていたりするの嬉しく思えます。

また、食に関する指導の授業を行った学級で勉強した内容について、給食の時間にその日の給食の中からクイズを出すことがあります。子どもたちはすぐに答えてくれたり、覚えていなくても答えを伝えるとすぐに思い出したりして

いるので、授業の内容に興味を持っていてくれたのだと思い、やりがいを感じます。

②2学期からは新しい給食業者となりますが、調理員さんや管理職の先生方、周りの先生方にも助けていただきながら、変わらず安全安心で「おいしい」給食を子どもたちへ提供していきたいです。

給食や食に関する指導を通して、心身ともに健康に生活することの大切さを子どもたちに伝えていきたいので、今後ともご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願いいたします。



大阪市立南住吉小学校 渡邊 咲枝

①学生時代からの目標であった、栄養教諭に採用されてから約4カ月が経ちました。南住吉小学校は児童数が比較的多い小学校なので、子どもたちの顔や名前を覚えるのに必死です。コミュニケーションをたくさんとるように心がけていると、子どもたちから「今日の給食おいしい!」「今日も黄・赤・緑のグループの食べ物見つけた!」と話しかけてくれたり、なかには「苦手なきゅうりも今日は食べられたよ!」との嬉しい報告もあつたりします。そ

のたびに担任の先生方と喜びを共有しています。

②慌ただしい1学期でしたが、周りの先生方にたくさん助けていただきながら乗り越えられました。2学期からも給食の衛生管理や栄養管理、食物アレルギー対応、個別的な相談指導、掲示物づくりなど、やるべきこと、やりたいことはたくさんありますが、まずは子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきたいと思ひます。

精一杯頑張りますので、これからご指導のほどよろしくお願ひいたします。



大阪市立平野小学校 河合 希

①苦手な食べ物がなく好きで好きな食べ物がいっぱい。食べることが大好きだった私にとって、給食はすごく楽しい時間でした。今日の給食はなにか、明日の給食はなにか、毎日の給食を楽しみに学校に通っていた小学生の頃。好きなメニューや新しいメニューが出る日を心待ちにして、献立表を見ながら指折り数えていたことを覚えています。

②栄養教諭としての勤務がスタートし、その職務の多さに圧倒されました。給食管理、食物アレルギーの対応、食に関する指導や個別的な相談指導、様々な場面で果たす役割があることを改めて実感しています。まずはやるべきことに責任をもって取り組み、やりたいことに少しずつ挑戦する一年にしたいと思ひます。

子どもたちに食べることの楽しさ、大切さを伝えられるように、自分自身の学びを深めていきたいと思ひますので、ご指導のほどよろしくお願ひいたします。



大阪市立鶴見橋中学校 眞鍋 知里

①私の給食の思い出は、毎朝献立表を見て学校へ行っていたことです。風邪などで休む日も、今日の給食が何だったのか気になって、献立表を見ては好きな給食だったら落ち込んだりしていました。好きだった給食は、オクラを星に見立てた七夕のスープや、アルファベットのマカロニが入ったミネストローネ、れんこんチップス、揚げ

パンです。子供の時に食べていた給食はどの給食も美味しかったという印象が大きく、私は給食を食べるために学校に行っていました。

②今後の抱負としては、まずは1学期に引き続き継続して安全で美味しい給食を子どもたちに届けることです。それに加えて、子どもたちにも私と同じように給食を楽しみにしてもらえるように、食に関してもっと興味を持ってもらえるように、掲示物等を作成し情報発信していきたいです。



秋田市立西山田小学校 仲 静香

①私の給食の思い出は学校のみんで食べた給食のことです。私が通っていた小学校は全校児童が20名程度ととても少なかったため、ランチルームで学年関係なくみんなで給食を食べていました。みんなと食べる給食は楽しくて、低学年の頃は高学年の友達に応援されながら、高学年の時は低学年の見本になるように、苦手な食べ物も食べることができました。また、自然が豊かな地域だったため、

栽培活動や、生き物と触れ合う機会も多くあり、その中で私は食べることの楽しさや大切さを学びました。

②私が小学生の頃感じたように子どもたちにも食べることの楽しさや大切さを感じてもらいたいです。そのためには、ただ栄養についての知識を伝えるのではなく、児童が自ら興味を持ち、知りたいと思えるような指導をしていきたいです。2学期からは新しいことにもどんどんチャレンジし、子どもたちが学んだことを生活に実践しようという意欲を育てていけるように頑張ります。



秋田市立佐竹台小学校 久保 芽実

①給食の思い出は、給食の味が祖母の味だったことです。私の祖母は給食調理員をしていました。幼いながらに、祖母の作る味と給食の味が一緒で、ほっとするおいしさを感じていたのを覚えています。ですがこの記憶が思い出だと感じるようになったのは大学生になってからです。小・中学生の頃は、何も考えずただおいしいと感じ、給食を楽しみに過ごしていました。栄養教諭になった今、

安全安心でおいしい給食を食べられることへのありがたみを改めて感じています。

②これから栄養教諭として、子どもが給食を振り返ったときに楽しく、おいしかったと思えるような安全安心の給食作りに力を入れていきたいです。また食べ物が体を作るといふことを身近に感じられるような、子どもの生活につながる食育を目標に、子どもの健やかな心身の発達に尽力していきます。至らない点もありますが、よろしくお願ひいたします。

令和6年度安全衛生講習会

実施日 令和6年11月15日(金)

会場 大阪赤十字会館 302 - 303 号室

対象者 大阪学校給食パン・炊飯指定工場の各工場の代表者、責任者 計 39 名

パン、炊飯工場の計 31 工場(パン:16 工場・炊飯:15 工場)を対象に、安全衛生講習会を開催しました。今回は、「令和6年度1学期における異物混入事故発生状況について」を当給食会職員が説明し、次に各指定工場における「リスクアセスメント研修」として、危機管理体制の構築及び従業員への危機意識の教育の重要性について理解を深めるため、外部から専門の講師を招き、グループワークでの講習を行いました。

各社の工場におけるリスク状況や管理体制について話し合い、有意義な講習会となりました。

当給食会は、定期的に安全衛生に関する講習会を開催し、各工場と一丸となって大阪府内の児童・生徒の皆様々に安全で安心なパン・米飯をお届けできるよう努めて参ります。



食育講座 なにわの郷土料理



田辺だいこん葉のみそ汁 田辺だいこんの煮もの

大阪市東成郡田辺地区(現大阪市東住吉区)の特産である白首の大根で、天保7年の「名物名産略記」に記載がある。ルーツは、白あがり京大根とねずみ大根との交雑後代が、当地区に土着したのではないかとされている。明治時代の田辺大根は、短根で縦横がほぼ同じ長さのものだったが、次第に縦長なかたちに改良された。根部は白色の円筒形で、末端が少し膨大し、丸みを帯び、長さ20cm、太さ9cmほどで、葉には毛(もう)じがないのが特徴である。実の性質は緻密、柔軟で甘味に富み、主に煮食用で甘漬にも適している。



田辺だいこん葉のみそ汁 材料(4人分)

さともい…… 80g
はくさい…… 80g
にんじん…… 40g
だいこん葉…… 20g
えのきたけ…… 40g
乾燥わかめ…… 2g
赤みそ…… 40g
白みそ…… 16g

だし昆布…… 2.4g
けずり節…… 8.8g
水…… 520cc

【作り方】

- ① にんじんは細切り、はくさいは短冊切り、えのきたけは3cmに切る。さともいは1口大に切り、さつとゆで、ぬめりをとる。わかめは戻す。だいこん葉は、小口切りにし、塩ゆでする。
- ② だし昆布、けずり節でだしをとり、にんじん、はくさい、さともいの順に加えて煮る。
- ③ 煮上がれば、えのきたけを加えて煮、赤みそ、白みそで味つけし、最後にわかめ、だいこん葉を加えて煮る。



田辺だいこんの煮もの 材料(4人分)

鶏肉…… 40g
だいこん…… 160g
みりん…… 2g
うすくちしょうゆ…… 9.2g
かたくり粉…… 2g
だし汁…… 60cc

【作り方】

- ① だし昆布、けずり節でだしをとり、鶏肉、だいこんを加えて煮る。
- ② 煮上がれば、みりん、うすくちしょうゆで味つけし、水どきかたくり粉でとろみをつける。



郷土料理研究会より

編集後記

秋号を発行した10月はまだ汗をかく暑さでしたが、本号発行に取り掛かった11月にはすでに上着が必要な寒さになっており、近年囁かれている「二季化」による秋の短さを感じる今日この頃です。皆さま体調には十分お気を付けてお過ごしください。

また、本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず快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 06-6942-0400 ホームページ <https://www.oskz.com>



経営ビジョン

「わたしたちは、未来を担う子ども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。」