

令和6年度 学校給食普及充実及び食育推進支援事業の報告

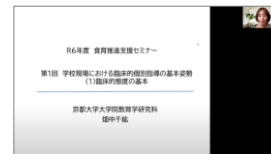
1. 食育推進支援セミナー（Web研修）

日 程：第1回目 令和6年 6月28日～令和6年 9月 6日
第2回目 令和6年10月11日～令和7年 1月10日
研修方法：Web動画研修（当給食会ホームページの受講者専用ページにてYouTube限定配信）

- (A) 「児童・生徒の食に関する課題の対処方法について」 全4コマ
講師：高畑 脩平 氏（藍野大学 医療保健学部 作業療法学科 講師） 2コマ
① 発達障害の特性に合わせた食事サポート（自閉スペクトラム症編）
③ 発達障害の特性に合わせた食事サポート（ADHD・発達性協調運動症編）
講師：塩津 裕康 氏（中部大学 生命健康科学部 作業療法学科 講師） 2コマ
② 食行動に対する行動変容テクニック
④ 環境（道具や保護者）に対するサポート
受講者数：126名 学校数：66校



- (B) 「学校現場で生かす臨床心理学2024」 全3コマ
講師：畑中 千紘 氏（京都大学大学院 教育学研究科 准教授）
① 学校現場における臨床的個別指導の基本姿勢 (1) 臨床的態度の基本
② 学校現場における臨床的個別指導の基本姿勢 (2) 具体例をもとに
③ 学校現場における臨床的個別指導での見立てと多職種連携
受講者数：101名 学校数：60校



2. 食育推進支援セミナー（授業作り）

「子どもの瞳が輝く授業作りをめざしたセミナー」
講師：日下 豊子 氏（大阪公立大学 非常勤講師）
日 程：① 6月14日（金）②③7月31日（水）（終日）④9月20日（金）
⑤ 11月1日（金）⑥2月21日（金） 全6回
会 場：公益財団法人大阪府学校給食会 会議室
受講者数：14名

授業の構成から発問計画・板書計画・ワークシート作成など授業作りの基礎・基本を学び、
教科と関連した食に関する指導において、各自が教材研究・授業作りに取り組み、
所属各校で実態に合わせて授業実践されました。



3. ICTを活用した食育推進支援セミナー

日 程：令和6年11月1日（金）～令和7年2月28日（金）
研修方法：Web動画研修（当給食会ホームページの受講者専用ページにてYouTube限定配信）
講 師：海老原 誠治 氏（いただきますinfo事務局 三信化工株式会社）
内 容：研修動画①「食育とICTの活用」
・最近のトピックス、SDGsと資源・SDGsと格差の問題（貧困・食糧資源・肥料・教育の格差、その他）
・ICTの境界と、リアル・アナログとの棲み分け、融合
・食育にICTを活用した事例や、Googleフォームを使った評価
・ICTで使用する素材の調達と著作権、データ管理
研修動画②「デモンストレーション動画」
・ショートカットキー・パワーポイントを使った動画の作成
・Google フォームとスプレッドシート連携させた活用
・グラフの挿入・QRコード作成・画像素材/著作権について・動画の加工
受講者数：151名 学校数：144校



4. 食育講演会

日 時：令和6年12月24日（火）15：10～16：40
会 場：ホテルアウィーナ大阪
講 師：神奈川県立保健福祉大学大学院 保健福祉学研究所 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」
参加者数：296名



5. 大阪府学校給食大会（第78回）

日 時：令和6年7月24日（水）13：00～16：20
会 場：大阪市中央公会堂
表彰式（13：30～14：15）
優良学校（8校）
功労者 学校教職員・教育委員会事務局の部（8名）学校給食調理員の部（8名）
関係団体 PTAの部（1団体）団体の部（1団体）個人の部（1名）
講 演（14：50～16：20）
講師：中村 丁次 氏
公益社団法人 日本栄養士会 代表理事会長
公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学 名誉学長
講演テーマ：「ジャパン・ニュートリションと学校給食」
参加者数：366名



6. 大阪府学校給食用パン実技講習会

日 時：令和6年7月29日（月）・30日（火）10：00～16：30
会 場：大阪パン会館
講 師：藤井 恵一 氏
受講者数：20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、
パンの基礎知識や製法についての講義と学校給食用小麦を使用したパンの製パン実習、
パンの品質判定方法について2日間にわたり講習を行いました。



7. 大阪府学校給食献立講習会

日 時：令和7年2月14日（金）14：00～17：00
会 場：大阪ガス ハグミュージアム 5階 業務用厨房フロア
協 力：阪部工業株式会社・三和厨房株式会社・株式会社天満大阪昆布
実習内容：「大量調理機器を使用した学校給食献立」について
① ガーリックツナピラフ 〈立体炊飯器〉
② クーピリチー 〈回転釜〉
③ タットリタン 〈回転釜〉
④ ハンバーグ 〈スチームコンベクションオープン〉
⑤ 黒糖ういろう 〈スチームコンベクションオープン〉
大阪産炊き合わせ（試食のみ） 〈スチームコンベクションオープン〉
受講者数：23名



8. 食育推進講演会

「令和6年度新規採用栄養教諭対象の研修会」
～不安や悩みを共有し、次年度に向け備える～
日 時：令和7年3月26日（水）
会 場：大阪府学校給食会会議室
講 師：日下 豊子 氏（大阪公立大学 非常勤講師）
胡 精吾 氏（大阪府教育庁 教育振興室 保健体育課 保健・給食グループ 指導主事）
対 象：令和6年度新規採用 栄養教諭
受講者数：19名
令和6年度新規採用栄養教諭が、食に関する指導やその他の職務内容等を実践するにあたり悩みや疑問等
を共有し、経験豊かな講師や指導主事、栄養教諭から助言や相談ができるような場を設定することで、
食育指導の充実を図ることを目的として実施しました。



9. おおさか学校給食献立コンテスト

テーマ：こんな給食食べたいなあ！「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（５年生、６年生）
支援学校小学部（５年生、６年生）
応募数：作品数 2,259点（５年生の部：598点 ６年生の部：1,661点）
人数 2,822人
学校数 89校
審査等：一次・二次・三次・献立調理
表彰式：令和6年12月24日（火）14：15～15：00 ホテルアウィーナ大阪（最優秀賞のみ）

【5年生の部】
最優秀賞 1点、優秀賞 1点、大阪府教育委員会賞 2点、
入選 2点、アイディア賞 2点、パン屋さん賞 1点



最優秀作品
「栄養満点！
「秋のおいしいものが
ツッべパンに合う洋風献立」



優秀作品
「秋のおいしいものが
いっぱいパンにあう料理」

【6年生の部】
最優秀賞 1点、優秀賞 1点、大阪府教育委員会賞 2点、
入選 2点、アイディア賞 2点、パン屋さん賞 1点



最優秀作品
「栄養満点！
「秋のおいしいものが
ツッべパンに合う海外のおかず
大阪・関西万博/パリ五輪記念～」



優秀作品
「栄養バランスを考えた献立」

※入選作品については、「おおさかの学校給食だより」「当給食会ホームページ（レシピ、調理動画）」で紹介しました。



10. フォトコンテスト

テーマ：こんな朝食食べたいなあ！「我家（うち）のホリデイモーニング」
応募資格：大阪府内の中学校
支援学校中学校部
応募数：作品数 3,782点
人数 3,782人
学校数 41校
審査等：一次・二次・三次
表彰式：令和6年12月24日（火）14：15～15：00 ホテルアウィーナ大阪（最優秀賞のみ）
【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】



審査の様子



最優秀作品
「一日の始まり、和の彩り」



最優秀作品
「栄養たっぷり！カラフルサンドウィッチ」



優秀作品
「暑さに負けない！！スタミナ朝ごはん」



優秀作品
「夏バテ防止！色どり夏野菜モーニング」

※入選作品については、「おおさかの学校給食だより」「当給食会ホームページ」で紹介しました。

11. 展示会事業

「学校給食用物資展示・試食会」での出展
開催日 令和6年7月26日
会場 ホテルアウィーナ大阪
参加人数 312名
大阪学校給食パン・米飯協同組合との共催で学校給食用物資各種の展示試食を行う会場で、
食育・安全に関する貸出指導教材・献立コンテスト入賞作品の展示をしました。



12. 大阪府学校給食出前パン作り教室

講師：藤井 恵一氏 辻本 博正氏
期間：実施回数：令和6年6月～令和7年2月（大阪府内の小中学校・特別支援学校15箇所）
参加者：495名
食に関する体験活動として、大阪府内の学校を訪問し、学校給食で食べているパンと同じ材料を使ったパンを作ることで、子供たちの食への興味、理解を深めるために実施しました。講師の先生の指導のもと、パン屋さんと一緒にパンを作り、試食しました。また、学校給食のパンができるまでの工程を、パワーポイント資料を用いてパン屋さんに説明していただきました。パン屋さんの日ごろの仕事内容を理解することで、感謝の気持ちを持って給食を食べていただくことを期待しています。
今年度は82校の学校より申し込みがありました。



13. 大阪府学校給食会食育推進助成事業

令和6年度は中止

14. 大阪府学校給食会食育・衛生教材等貸出事業

各市町村教育委員会、学校給食実施校、学校給食調理場及びその関係者に対し、「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・食育エプロンなどの各種教材、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247アイテム 件数101件、栄養管理ソフト貸出 19市町村団体



15. 「バケツ稲づくり」もみ種の配布

児童・生徒の米作り体験を支援することを目的に、令和5年度産学校給食専用銘柄米のもみ種を申込があった学校へ配布しました。
北海道産のゆめぴりか、ななつぼし、青森県産のまっしぐら、滋賀県産のキヌヒカリ、香川県産のヒノヒカリ、鳥取県産のきぬむすめ6銘柄から希望の銘柄を選んでいただき、101校 4,739名に配布しました。
各学校にて、秋の収穫に向けて熱心に栽培されました。



16. 季刊紙「おおさかの学校給食だより」発行

各市町村・学校での食育実践の取組、家庭・地域との連携や中学校給食の実施状況を掲載しました。
また、当給食会での行事開催の予告・報告の状況や新規取扱物資等の情報を提供しました。
大阪府内の全市町村・学校等に2,200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。
令和6年4月号より表紙デザインをリニューアルしました。



17. 大阪府学校給食会ホームページ運営

今年度は、年度最初の4月にホームページをリニューアルしました。
ホームページの一般向けページでは「食育」、「学校給食に関する情報」や「給食会の食育事業」を紹介するとともに、学校給食関係者の専用ページでは当給食会が取扱う学校給食用物資の紹介並びに安全衛生や品質面での分析検査結果などを掲載しました。
ホームページにおいて、「食育推進支援セミナー」をWebで開催し、多数の方にご参加いただきました。
また、当給食会「YouTubeチャンネル」においては、献立コンテストの最優秀賞作品・献立講習会の調理動画を配信し、食育に役立てていただけるような情報を発信しました。

