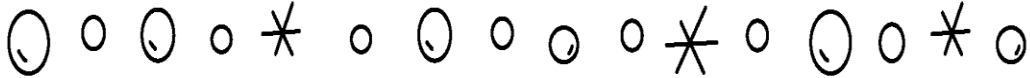


まきお食育ニュース

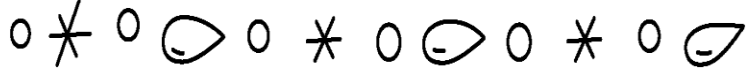
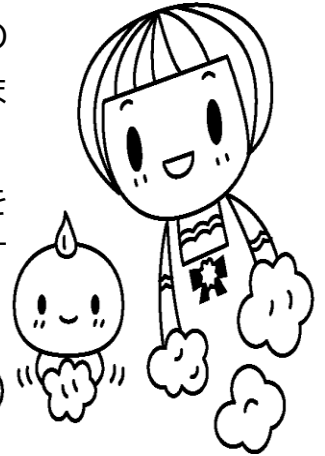
和泉市立槇尾学園

栄養教諭 福井 美佐子

令和8年5月



○ 新年度がスタートし、一年生の給食も始まり、クラスの
○ お友達と協力しながら給食当番活動を頑張っています。
○ この時期は季節の変わり目ということもあり、
○ 体調を整えにくくなります。今の自分の状態に耳を
○ 傾けながら心身ともに健康に過ごしていきたいです
ね。



和泉市の給食について

和泉市は大阪府下の中でも比較的早くから学校給食が実施されており、昭和34年から35年にかけて市内すべての小中学校において給食が開始され、当時より各校に設置された給食室内で給食を作る自校給食を実施してきました。和泉市の給食について

- ① 温かい給食提供や身近に作り手が見えることによる人とのつながり、感謝の意識を芽生えさせることができる自校調理方式の実施。
- ② 出来るだけ国産の食材を使用し、不必要な食品添加物が添加されていない食材を選定し、安心安全な食材を子どもたちに提供
- ③ 旬の食材・郷土料理・行事食を提供し、食に対する理解と関心を深めるような献立作成
- ④ 和泉市内小中学生の子どもたちの体格に基づいた栄養摂取基準値を設け、基準値に基づいた献立作成の実施を大切にしながら給食の提供を行っています。



まいつき こんだてさくせい しないかくがっこう はいぞく えいようきょうゆ りんぼん こんだてさくせい
毎月の献立作成は、市内各学校に配属された栄養教諭が輪番で献立作成
おこな なの えいようきょうゆ ぜんこう はいぞく ほうてき じどう せい
を行っています。尚、栄養教諭は全校には配属されておらず、法的に児童・生
とすう にんいじょう たい めいはいち みはいちこう こう たい めいはいち
徒数550人以上に対して1名配置され、未配置校4校に対して1名配置され
ています。

きゅうしょく じっし いか かいぎ へ きゅうしょく じっし
また給食が実施されるまでは以下の会議を経て給食が実施されていま
す。

1. こんだてげんあんさくせい
献立原案作成
(たんどうつきえいようきょうゆとう2めい さくせい
担当月栄養教諭等2名で作成)
2. こんだてよびかいぎ
献立予備会議
(いずみしないえいようきょうゆとうぜんいん つき こんだて けんとう
和泉市内栄養教諭等全員でその月の献立について検討)
3. こんだてさくせいいいんかい
献立作成委員会
(きょういくいいんかい がっこうきゅうしょくかいがいちやう ぶくがいちやう きゅうしょくたんとう ちょうりいんだいひやうしゃとう
教育委員会、学校給食会会長、副会長、給食担当、調理員代表者等が
さんか つき こんだて はんせい よくよくげつこんだて けんとう
参加し、その月の献立の反省および翌々月献立の検討)
4. ぶっしせんていいんかい
物資選定委員会
(し いっかつこうにゆう ぶっし せんてい
市で一括購入する物資を選定)



きゅうしょく じっし
給食を実施



こんだてよびかいぎ ようす
献立予備会議の様子



ぶっしせんていいんかい ようす
物資選定委員会の様子

物資選定委員会とは？

冷凍の魚、加工食品(ハンバーグ、春巻き等)、缶詰、乾物、調味料など、市
でまとめて購入したほうが安くなるものは物資選定委員会にて選定をし、
和泉市学校給食会を通して購入をしています。物資を選定するうえで気を付
けていることとして、

- 肉類、野菜類は国内産であるか
- 国内製造であるか
- 味付けはどうか(濃すぎないか等)
- 必要以上に食品添加物が使用されていないか
- 子どもたちが食べやすいものか
- 適正な価格であるか



など、総合的に判断し、選品を行っています。

栄養教諭のひとりごと

榎尾学園に着任し、1カ月が経過しました。4年ぶりの学校現場の復帰とい
うことと、前任校は1350人という大規模の学校だったため、調味料の量
の加減が難しく、4月当初は味見一つにしても、これで大丈夫かなという不安
の方が大きく、給食初日の焼きそばスパゲッティは後期課程の子どもたちに
は味が薄かったようで、味付けが薄かった等の感想がありました。最近
は徐々にですが自分の中で「これっ！」という味に合致することが多くなっ
てきました。給食を実施するうえで、基準となる調味料の使用数量等もある
のですが、その日の野菜の状態や食材の炒め具合による水分の出方、火加減
による蒸発量等によっても同じ調味料の量を使用しているても味の仕上が
り具合が微妙に異なります。また、逆に汁の取り方等によっても最後に入れ
るお味噌の量を減らしたりすることもあります。最後は必ず自分たちの舌で
味を確認しながら、安全でおいしい給食を子どもたちに提供できるように
調理員さんと協力をし、今後も精進してまいりたいと思います。

