

食育だより

令和7年度(2025年度) No.14
豊中市立庄内さくら学園 栄養教諭 高木智子



給食チームで作成したポスター

5年生 社会『JA北部農協』出前授業

9月11日に5年生の社会「これからの食料生産」の学習の一環で、JA北部農協庄内支店から出前授業に来ていただきました。JA北部農協庄内支店は、さくら学園の正門を出て右へ曲がってすぐのところにあります。野菜クイズや、食料自給率、大阪の農産物のお話がありました。日本の食料自給率(日本で消費する食料を日本で生産できる比率)は年々低下していて 2000年代は約40%、大阪府の食料自給率は 2022年度で約1%だそうです。少ないとはいえ、大阪府でも野菜・果物は生産されていて、“春菊・菊菜”においては、収穫量4年連続1位(全国ランキング)とのことです。

JA北部農協といえば、豊中市の学校給食でもお世話になっています。豊中市内の農家から6月はたまねぎ、12月は米などを集めて調理場に納品してくださっています。給食では国産や地産の食材を使う目標があり、豊中市の給食でも大阪府の食材(ふき・たけのこなど)を使うこともあります。「これからの食料生産」を学んで、少しでも食材の産地などにも興味をもってもらえるとうれしいです。特に、近年は異常気象などで米や野菜、果物など品薄になるなど、食べ物があることがあたりまえではないことを強く感じています。



多目的室で話を聞きました。持ってきてくださったいろいろな地産の野菜を学園生たちは手にとって触ったり、大きな野菜は顔と大きさ比べなどをしていました。

『前期課程(小学校)給食試食会』

9月11日(木)12(金)の2日にかけて、前期課程(小学校)給食試食会が開催されました。



9月11日・・・コッペパン・牛乳・モロヘイヤのスープ・ごぼうのミンチカツ・ミニやきそば



定番のミニやきそば
使用している乾麺は、野菜の水分だけで柔らかく仕上げています。
野菜の水分だけで思ったより柔らかくなっていることに、驚かれています
もいらっやいました

9月12日・・・ごはん・牛乳・塩鶏茶漬け・ハムとコーンのかきあげ・なすと豚肉の旨煮



なすと豚肉の旨煮
初めて出る献立でした。好き嫌いの分かれる“なす”のおかずです。隠し味に“ゆかりふりかけ”を入れましたが、あまり“ゆかり”の味はしませんでした。保護者からは「懐かしい味がする」という感想をいただきました。

保護者の方と給食の話ができる良い機会となりました。ご参加くださったみなさま、ありがとうございました。全体的に“おいしい”という意見、感想をいただきました。お返事できなかったご質問について、この場で回答させていただきます。

Q.海外のメニューを取り入れているのはなぜか?

⇒毎年1月に全校学校給食週間という期間が定められています。その期間に合わせて、世界の食文化に触れる機会として、その年に関連する国(オリンピック開催国など)の料理を給食に出すことがあります。給食で提供するのには制限が多く、忠実な再現が難しいのが現状ですが、可能な限り近い献立を出すようにしています。食材はなるべく国産のものを使用していますが、一部外国産になることもあります。完全に同じように給食を仕上げることは難しいのですが、各教室にお手紙を配布し、その国の料理についてお知らせするようにしています。

Q.お皿は洗いやすくコーティングされているのか?

⇒給食の食器はPEN樹脂食器を使用しています。給食用の食器で洗いやすいものです。

裏面に続きます →

