

ひょうごの 学校給食だより

No.143
2026.7

神戸市立湊小学校「ごはん塾」R8.6.29



CONTENTS

(公財)兵庫県スポーツ協会 給食食育支援部
体験学習の推進(出前講座の紹介) 1
令和7年度 食育の取組紹介 2・3
兵庫県教育委員会が実施する食育の推進 4

食育指導教材の活用例(利用報告より) 5
県内製造工場紹介～オリバーソース株式会社～ 6・7
(公財)兵庫県スポーツ協会 取扱物資の紹介
令和8年度 学校給食推進委員会紹介 8

食育の取組

丹波市立新井小学校

本校は令和7年度、食育推進校として「食で育む にこ・はき・どん 〜ふるさと新井の特色をいかして〜」をテーマに食育を推進しました。

児童が食事の楽しさや大切さを理解し、より良い食習慣を身につけるとともに、食材や生産者など、食に携わる方々への感謝の気持ちを育むことをめざして様々な実践を展開しました。家庭や地域とも連携しながら進めることで、食を自身の生活や健康と繋げて考えられる児童が増え、食への関心が高まってきたと感じています。また、様々な教科で食育を実践できる学びも得られました。

今後も、食を楽しむ子どもたちを育むために取り組みを進めたいと思います。



えんどう豆のさやむき体験



原木しいたけの菌おこし



パッククッキング体験

食育の取組

豊岡市立日高東中学校

本校は、兵庫県北部にある但馬の中部に位置し、「自ら考え行動する生徒」の育成を目指して日々教育活動に取り組んでいます。

本校の課題は、食事に関して受動的であること、地域食材の理解不足、食への感謝を伝えできていないという3点がありました。この課題改善に向け、「自ら学ぶ生徒の育成～食にかかわる・つながる・感謝する～」を研究テーマとし、各教科の授業・八代オクラの栽培・収穫・調理・委員会活動等に取り組みました。

これらの取組を通して、生徒の食への意識の向上、食材への理解と生産者や調理への感謝が高められました。



八代オクラの栽培

地域コミュニティ「八代おもいやりネット」の方を講師にお迎えし、1年生が八代オクラの栽培に挑戦しました。猛暑の中、水やりも当番制にしてみんなで育てた結果、大きくて立派な八代オクラができました。生産者の苦労や安定した食料供給の難しさを実感しました。

委員会活動

保健体育委員会主催で、「朝ご飯グランプリ」を実施し、文化祭で投票を呼びかけ、4部門（スピード朝ご飯・栄養満点・地元食材・ナイスネーミング）のグランプリを決めました。朝ご飯の大切さを深く考えるきっかけになりました。



食育の取組

兵庫県立神戸特別支援学校

本校は六甲山のふもとにあり、神戸市北区に住む児童生徒215名が通う知肢併置の特別支援学校です。給食は単独調理場方式(直営)で、3種類の形態別調理を含む、児童生徒、教職員合わせて344食を提供しています。「卒業後に活かせる生きる力の定着」をめざして、小学部、中学部、高等部と給食室が互いに連携し、児童生徒一人ひとりの実態にあわせた食育に取り組んでいます。



小学部 せいかつ

子どもたちが制作した「さつまいも」を掘り出す「いもほりリレー」などを行い、大盛況でした。

中学部1年生 生活単元(くらし)

食べもののはたらきを学び、自分の好きなもの、苦手なものの写真を3つの食品群表に貼りました。



高等部2年生 家庭科3班

毎月の給食のめあてを表したマークを使って、旬の食材や地域の食材、食事マナーについて、学習内容の振り返りをしました。

食育の取組

兵庫県立姫路商業高等学校

～ビジネスの視点で挑む!地域の恵みを未来につなぐ「商業高校の食育」～

兵庫県立姫路商業高等学校(商業科・情報科学科)は、令和7年度より地域連携型の課題解決型学習(PBL)に取り組んでいます。

「地産地消」をテーマに、校内の朝食欠食の改善や地域の食材の有効活用という課題に向き合い、手軽に栄養が摂れる『さば混ぜ込みお結び』を地元スーパーと共同開発。販売実習は大盛況となりました。また、地元農園の余剰トマトを救うレトルトカレー開発にも挑戦し、地元商店街で市場調査を兼ねた『カレーフェス』を実施しました。現在も商品化に向けて活動中です。



【令和7年度前期PBL】

地産地消～お結びより愛をこめて
(株式会社銀ビルストア様との連携)

地元スーパーで先行販売を実施。

【令和7年度後期PBL・令和8年度継続】

余剰トマトの活用とトマトカレーフェス
(ツボサカ機鋼株式会社・石原農園様との連携)

地元の商店街で「カレーフェス」イベントを開催。トマトカレー・トマトともに完売



兵庫県教育委員会が実施する食育の推進

兵庫県教育委員会では、学校教育活動全体を通じた食育を実践するため、「学校における食育実践プログラム(改訂版)」、「食育ハンドブック」、「ひょうごの食べ物資料集(デジタル教材)」や「高等学校における食に関する指導」手引書等を作成し、各学校及び市町組合教育委員会における組織的・計画的・継続的な食育の推進を支援しています。また、食育を効果的に推進するための手法や具体例等を理解共有する研修会を実施するなど、兵庫県スポーツ協会等と連携しながら、各学校が地域の特色を生かし、学校・家庭・地域が一体となって取り組む食育を進めています。

1 食育実践推進に関する有識者会議の設置

兵庫県の食育推進を図るため、学校における食育の実践のあり方を検討するとともに、その周知を図ります。



2 食育推進校の指定及び学校食育実践研究大会(地区大会)の開催

食育推進校を指定し、各地域の特色を生かした実践研究を行い、地域の食育推進のモデルとします。さらに、先進的な取組の実践報告や、意見交換・協議、実践方法に関する講義等を行い、児童生徒の健康の保持増進をはじめとする食育の充実と指導者の資質向上及び各地区での食育推進を図ります。令和8年度は、9校が実践研究に取り組んでいます。

※実践研究大会では、授業公開や事後研究会等を行います。

地区等	学校名	開催日(予定)
阪 神	猪名川町立清陵中学校	令和9年 2月 5日(金)
播磨東	高砂市立荒井中学校	令和8年 11月 17日(火)
播磨西	たつの市立誉田小学校	令和9年 1月 22日(金)
但 馬	新温泉町立浜坂中学校	令和9年 1月 22日(金)
丹 波	丹波篠山市立岡野小学校	令和9年 2月 5日(金)
淡 路	洲本市立由良小学校	令和8年 11月 27日(金)
県 立	県立こやの里特別支援学校	令和9年 1月 28日(木)
県 立	県立尼崎小田高等学校	令和9年 1月
県 立	県立和田山高等学校	令和9年 1月 下旬

3 食育実践発表会の開催

学校・家庭・地域との連携を図りながら取り組む学校教育活動全体を通じた食育について普及・啓発するため、食育実践発表会を開催します。令和8年度は県立のじぎく会館にて、令和7年度の食育推進校による実践発表と、下記講師による講演を予定しています。

開催場所	実践発表等	講師	開催日
兵庫県立のじぎく会館 (大ホール)	姫路市立曾左小学校 丹波市立新井小学校 加東市立滝野中学校 県立神戸特別支援学校 県立洲本高等学校	武庫川女子大学 食物栄養科学部 食物栄養学科 准教授 脇本 景子 氏	令和8年8月19日(水)

4 学校給食衛生管理推進研修会の実施

栄養教諭や学校給食調理従事者等を対象として、学校給食衛生管理基準に基づく学校給食の安全や衛生等について研修を行います。令和8年度は5ブロック(阪神・丹波、播磨東、播磨西、但馬、淡路)で7～8月に開催を予定しています。



5 高等学校「食に関する指導」推進研修会の実施

高等学校における食育の必要性について理解するとともに、学習指導要領や食育推進計画等に基づいた食育の実践についての理解を深め、資質の向上を図ります。

開催場所	実践発表等	講師	開催日
兵庫県立のじぎく会館 (大ホール)	県立洲本高等学校 県立姫路商業高等学校	たつの市立小宅小学校 校長 清久 利和 氏	令和8年7月3日(金)

食育指導教材を活用いただいた先生方の声を紹介します!!

年代別献立 給食週間展示

給食の始まりや食事内容など歴史を伝えるのに活用。

年代別献立 社会科

少ない品数、すいとん、脱脂粉乳の説明から、戦後の食糧難を感じさせた。すいとんを知らない児童が多かったので、給食のメニューに取り入れるのも一つだった。



中学生1日に必要な食品例 学級活動

1日の必要な摂取量が、言葉でいうよりも具体的に分かりやすい。



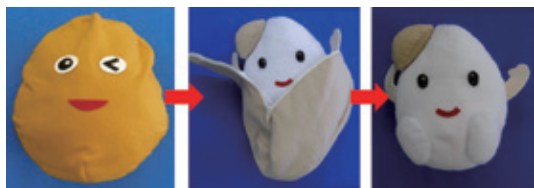
中学生1日に必要な食品例+2500kcal バランス献立 家庭科

並べてみせることで、3食きちんと食べることの大切さに気づき、自分の食生活を見直すきっかけになった。



お米くん + 粳・玄米・精米(プラケース) 家庭科・給食時間

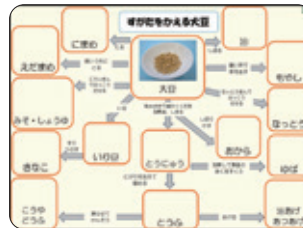
「粳」の読み方をクイズに、粳の皮むき体験をさせた。お米くんから精白米への変化を説明した。米の構造が分かりやすい。



すがたをかえる大豆 国語科

写真より児童の興味・関心が高まった。ゆばなどなじみのない食品を知る良い機会になった。

フローチャート



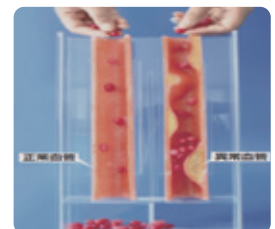
豆つかみゲーム「まめっ子くん」 給食展

はしをなかなか使わない子ども、まめっ子くんによって意欲になった。老若男女問わず楽しみながら、はしの使い方のチェックができた。



おやつに気をつけよう+血管モデル 保健体育科

砂糖・油・塩の量を視覚的に見ることができてよかった。とり方で生活習慣病になったり、予防できることをわかりやすく伝えることができた。さらにとり過ぎが血液の流れを邪魔することを、血管モデルを使ってみせることでよく理解できた。



おやつに気をつけよう 個別懇談期間展示

夏休み前でおやつのことを見直し、健康を考えた食べ方を意識するきっかけになった。



おせち料理 生活科

年末年始の行事食の体験が少なく、おせちを知らない子どもが増えている。見ることで食材や料理を具体的に理解しやすい。日本の食文化を伝えるのに役立った。

お願い

◎貸出の際は、事前に電話で空き状況を確認の上、申請書をメールでご送付ください。

◎レプリカの破損が増えています。取り扱いには十分ご注意ください。

食育指導教材の貸出は、右の二次元コードから



「オリバーソース株式会社」を訪ねて

宍粟市立千種小学校 栄養教諭 世良 光

安全でおいしい食品がどのように作られているのかを知することは、給食管理を充実させる第一歩です。今回は、とんかつソース発祥の地といわれている神戸市のオリバーソース株式会社工場を訪問し、食卓や給食でも親しまれているソースの製造における工夫や安全・品質管理について見学をしてきました。

1 オリバーソース株式会社の概要

オリバーソースは、1923年に神戸市で創業し、ウスターソースやとんかつソース、お好み焼きソースなどを中心に、関西の食文化を支えてきた調味料メーカーです。日本初のとんかつソースや、野菜や果実、香辛料を活かしたコクのある味わいが特徴の「どろソース」の販売で知られています。



2 工場見学

工場では、原材料の受け入れから製造、充填、出荷までの一連の工程について説明を受けました。原料の配合や加熱の工程などには長年の経験と技術が生かされており、安定した品質とおいしさを保つための努力が続けられています。また、製造現場では徹底した衛生管理や品質管理のもと、安全で安心な製品が届けられていることがわかりました。

徹底した衛生管理

特に印象に残ったのは、工場に入る前の衛生管理の徹底です。決められた手順に従って手洗いを行い、粘着テープを使って衣服についた毛髪やほこりを丁寧に除去します。手洗い方法だけでなく、洗った手のふき方についてもわかりやすく掲示されており、一人一人が確実に衛生管理を徹底するための意識づけや教育が日頃から行われていることを感じました。

食品を取り扱う工場として、安全性を守るための基本が大切にされていることが強く印象に残りました。



●手の拭き方の掲示と
1枚で拭ける厚手のペーパータオル

厳選した原材料と沈殿製法

ソースの主原料は、野菜果実、酢、香辛料、砂糖、塩です。長年にわたって受け継がれてきた味は、多くの野菜や果実のペースト、香辛料を使用して、よりおいしい味わいを生み出すための試行錯誤を重ねた結果であることを目の当たりにしました。

また、オリバーソースには、「沈殿製法」という、製造過程で生じる原材料の沈殿物(どろ)を使用する製法があります。一般には廃棄される沈殿物ですが、これをゆっくりと時間をかけて熟成させることで原材料の成分が複雑に絡み合い、味が一体化し、まろやかな風味の「どろソース」になります。素材の持つ風味を大切にしながら、時代のニーズに合わせた企業としての努力と姿勢を感じました。



調合タンク

5000L、2500L、1500L、1000Lのタンクがあり、果実バットから送られた原料を攪拌し加熱します



充填機

1分間に120～130本のペースで充填され、ふたを閉めて冷却してからラベルが貼られます。

兵庫県スポーツ協会取扱い オリバーソース株式会社商品

- 特級JAS規格
- アレルギーマテリアル29品目不使用
- 着色料・化学調味料・増粘剤・甘味料不使用



とんかつ
ソースGK

ウスター
ソースGK

- 特級JAS規格
- 原材料をじっくり沈殿させて上澄み液のみを使う沈殿製法で製造



特級
ウスターソース



3 食育とのつながり

今回の見学を通して、食品が安全に製造される仕組みや、長年にわたり受け継がれてきた味づくりの工夫について理解を深めることができました。今後も食材や調味料が作られる背景を知ることの大切さを子どもたちに伝え、食への関心や感謝の気持ちを育んでいきたいと感じました。

オリバーソースを使用した学校給食の例

南あわじ市の給食より



たこカレー

芦屋市の給食より



ビーフンそば飯

兵庫県スポーツ協会取扱い商品

足立醸造

創業1889年 兵庫奥播州 木桶仕込み醤油

こいくちしょうゆ(本醸造)

国産丸大豆と小麦を使い、1年以上天然醸造で熟成した濃口醤油。深い旨みで、煮魚から煮物、和え物まで幅広く使える万能タイプ。

1.8L/本

うすくちしょうゆ(本醸造)

国産丸大豆と小麦を使い、淡口醤油ならではのきれいな色目と素材を引き立てる塩味が特徴。煮物や汁物、和え物にも。

1.8L/本

米こうじ味噌

兵庫県産の大豆や米、赤穂の海水塩を使用し、10ヶ月以上熟成させたまろやかな味噌。味噌汁や味噌煮、味噌だれ、焼きおにぎりに。

1kg/個



株式会社 印南食品

兵庫県産ポロニアステーキFeCa

(乳・卵・小麦不使用)
県産の鶏肉と国産の豚肉を使用。厚み・形状が均一で焦げにくい。
鉄分・カルシウム強化。
★規格：40g・50g・60g (バラ凍結)



兵庫県産親鶏素焼きスライス

(乳・卵・小麦不使用)
県産の親鶏肉を味付けなしで素焼きした商品。サラダ・和え物など様々な献立に。噛み応えを活かした「かみかみ献立」としても好評。
★規格：500g・1kg (真空パック)



根菜入平つくね(Ca・食物繊維)

(乳・卵・小麦不使用)
国産鶏肉と4種類の国産根菜を使用した食べ応えのある商品。
カルシウム・食物繊維強化。
★規格：40g・50g (バラ凍結)



ポテトとお米のささみカツ

(乳・卵・小麦不使用)
国産のささみの衣付けに、ポテトフレークと米粉フレークを使用。ポテトの香りと米粉のサクサクした食感が特徴的。
★規格：30g・40g・50g・60g (バラ凍結)



部会	地区	部会長	氏名	所属	役職
物資部会	神戸		大橋 峰明	神戸市教育委員会事務局健康教育課	健康教育係長(小学校給食担当)
	神戸	○	荒牧 重孝	一般財団法人神戸市学校給食会	給食・食育推進課長
	阪神		内藤 悠一	西宮市教育委員会学校給食課	学校給食係長
	阪神	◎	鴨川 憲之	伊丹市教育委員会事務局	副参事(兼)小学校給食センター所長
	播磨東		田中 典子	一般財団法人学校・食育サポート財団	学校給食担当係長
	播磨西		苅山 利依	姫路市教育委員会学校教育健康課	健康教育課課長補佐
	但馬		本庄 昇	豊岡市立豊岡・日高・出石学校給食センター	教育総務課参事兼豊岡・日高・出石学校給食センター所長
	丹波		高野 和典	丹波市教育委員会春日学校給食センター	春日学校給食センター施設長
	淡路		藤永 泰生	淡路市立給食センター	淡路市立給食センター施設長
	県教委		粕谷 良介	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	保健安全・食育班主幹(食育担当)
食育支援部会	神戸		渡邊 守	神戸市立湊小学校	栄養教諭
	阪神		武市 聡子	尼崎市立南武庫之荘中学校	主幹教諭(栄養)
	播磨東		西川 陽子	明石市立錦浦小学校	栄養教諭
	播磨東		藤原 直美	小野市立小野特別支援学校	栄養教諭
	播磨西	○	石井かのん	姫路市立城西小学校	栄養教諭
	播磨西	◎	世良 光	宍粟市立千種小学校	栄養教諭
	但馬		貞友 範子	豊岡市立小坂小学校	栄養教諭
	丹波		奥山 恵桃	丹波市立東小学校	学校栄養職員
	淡路		山田 彩加	南あわじ市立賀集小学校	栄養教諭
	県教委		落合美香子	兵庫県教育委員会事務局体育保健課	保健安全・食育班指導主事

注：◎は部会長 ○は副部会長

令和8年度「ひょうごの学校給食だより」編集委員

兵庫県教育委員会事務局体育保健課
芦屋市立精道中学校
加古川市立義務教育学校両荘みらい学園
宍粟市立千種小学校
兵庫県スポーツ協会 給食食育支援部
兵庫県スポーツ協会 給食食育支援部食育支援課
同
同

指導主事 吉村 友弥
栄養教諭 奥 瑞恵
栄養教諭 岡田 明代
栄養教諭 世良 光
部長 岡本 裕之
主事 濱田 柚葉
食育支援専門員 遠藤 春美
職員 飯田 頼子

お問い合わせ先

(公財)兵庫県スポーツ協会
給食食育支援部

〒651-0083 神戸市中央区浜辺通5-1-14
TEL.078-200-4165
FAX.078-200-4166
<https://www.hyogo-kyushoku.jp/>



当センターの
HPはこちらから