

なごやの学校給食



No.485

2013.9.4

編集／(公財)名古屋市教育スポーツ協会 学校給食課 / 名古屋市熱田区川並町2番22号 TEL 671-1146 FAX 671-6893



(写真協力) 名古屋市立大高北小学校

献立一名古屋風手巻き

なごやの野菜が変身!



名古屋市内の露地で栽培されている「なごや産の野菜」の収穫時期は決まっています。

例えば、天白区の畑で収穫される「くりあじかぼちゃ」は夏に収穫され、それを「かぼちゃコロッセ」に加工し、冷凍保存しておき、平成24年度は11月の給食に使用しました。

天白区で収穫された「八事五寸にんじん」は、冬に収穫され、それを「キャロットみかんゼリー」に加工して、平成24年度は7月と10月の給食で使用しました。

このように、野菜の旬の時期以外にも「なごや産の野菜」が食べられるよう、名古屋の学校給食用として提供されています。

「食育の家庭での役割」

名古屋学校教育委員会 学校保健課

本市が平成二十三年に策定した「第二次食育推進計画」では、「基本的な生活習慣の定着と望ましい食習慣や知識の習得」が期待されています。

学校においては、教育活動や生活全般を通し、学校給食を生きた教材として活用しています。その内容は次のようなものです。

- 食事の重要性、食事の喜びや楽しさを理解する。
 - 望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自らの健康を管理していく能力を身に付ける。
 - 食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ。
 - 食事のマナーや人間関係形成能力を身に付ける。
 - 各地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を尊重する心をもつ。
- しかし、児童生徒の生活において食事機会のほぼ八割が家庭にあることを考えると、家庭でも食育と向き合うことが大切です。

ある調査によれば、「食べ物を残さない」「食卓にひじをつかない」「好き嫌いなく食べる」などの食事のマナーについては、自分が親から注意された経験が多い保護者ほど、子どもにもよく注意しているという結果があります。

食卓を囲んで共に食事を取りながらコミュニケーションを図ることは、食育の原点です。特に、子どもたちは、身近な家族と食卓を囲みながら、食を楽しむ、望ましい栄養や食生活について学んでいきます。また、食事のマナーやあいさつの習慣、食への感謝など、食や生活に関する基礎の習得ができる機会ともなります。

より豊かな食環境を作り、楽しい食卓を実現するには、親子でいっしょに料理を作るなど、家族ぐるみでの取り組みが効果的です。家庭で食を楽しむ場を工夫しながら食育を進めてみてはいかがでしょうか。



子どもたちに魅力ある給食を

(公財)名古屋スポーツ協会

学校給食課 企画調整専門監

森岡知彦



学校給食課の前身は、昭和三十年に組織が設立され、現在は名古屋市教育スポーツ協会学校給食課として、名古屋市の学校給食に携わっています。

当協会は現在、教育やスポーツに資する事業に関わり、今年で設立三十周年の節目を迎えます。また、この四月より「公益財団法人」としてのスタートも切りました。

こうした節目の本年四月より、当協会学校給食課企画調整専門監に就任いたしました。学校給食課は子どもたちの健康や成長と深くかわる仕事をしており、その責任の重さに身の引き締まる思いがいたします。今後とも皆様に親しまれ、信頼される学校給食課となるよう、微力ではありますが努力してまいりたいと思っております。

さて、名古屋の学校給食は、学校の校長先生、先生、栄養教諭、学校栄養職員、調理員、名古屋市教育委員会学校保健課の職員の皆様方が、さまざまな会議で話し合い、新しい

献立を開発したり、毎月の献立案を作成されたりしています。

現在、学校給食で使用される登録物資は三七九品目あり、加えて野菜や豆腐、コンニャクが使用されています。学校では、こうした多くの給食物資を使って、子どもたちにとって魅力ある給食が作られています。

今後も給食に関わる皆さんと連携をとりながら、これまで以上に、食材の新規調達や産地消の推進、競争力の強化、食育推進の支援に一層力を入れてまいります。また、給食物資の産地の公開や放射性物質の検査も独自に行い、名古屋市のホームページで名古屋市の実施結果と合わせて公表しています。

今後も、名古屋の子どもたちにとって安心して安全な給食物資の提供に努めてまいりますのでよろしくお願ひします。

実践例

「食」についての関心を高めるために

～さまざまな場面で行う食育～

大高北小学校 栄養教諭 河合 優乃

本校は、給食の残量がない日が、一年に何度もあるほど食べ残しがありません。しかし、一人一人を見ると、苦手なものがあったり、極端に食べる量が少なかったりする児童がいます。そこで、児童が自分自身の生活を見つめ、考え直す場を設定することで、食についての関心をより高めたいと考えました。

六年生の家庭科では、自分自身の生活リズムを調べ、問題点がないか考えさせました。児童から「早く起きないから、朝食が食べられない」「夜更かしし過ぎかなあ」などの意見が出ました。食事と生活のリズムの関わりについて気付くことができ、自分自身の生活を見直す良い機会になりました。

朝食について学ぶ場面では、朝食を食べる前と食べた後のサーモグラフィーを



〈6年生 家庭科の授業〉

見比べることで、朝食を食べた方が体温が上昇することがよく分かり、朝食の効果を実感した様子でした。

低学年の学級活動の指導では、その日の給食に使われている食品をすべて見せました。「たくさんあるんだね」「こんな野菜も入っているんだ」と驚きの声があがりました。

一回の給食でたくさんの食品を食べていることに気付かせることができました。

また、調理員が実際に使っている「しゃもじ」や「ざる」などの器具を見たりさわったりすることで、「おもいね。たいへんなんだね」と調理員の苦勞に気付くこともできました。今後も、児童が食についてより関心をもつことができるよう、給食時間だけでなく、教科や学級活動においても積極的に働きかけていきたいと思っています。



〈1年生 学級活動〉

大好きな給食

千鳥小四年 久野 雅

わたしは、給食が大好きです。おいしくて、ほかほかしているからです。一年生のころ、「給食って楽しいなあ」と思いました。今も、「みんなで食べると、もつとおいしくて、元気がでるな」と思います。

ママが作ってくれるごはんもおいしいです。でも、給食は特別です。一番好きなのは、「ピリからスープ」です。ちよつとピリツとして、



楽しみな給食



おいしいからです。

「あと二年、六年生が終わると、給食が食べられなくなるんだなあ」と思いました。今のうちにいっぱい食べたいです。

デザートも、大、大好きです。特にアセロラゼリーとバナラシュークリーム。ゼリーは、ふちっこから食べて最後にまん中を食べます。シュークリームは、パクツと食べます。

これからも、みんなといっしょにおいしく食べたいです。

給食大好き

矢田小六年 脇田 葵音

私が給食を好きな理由は三つあります。

一つ目は、名古屋市の姉妹友好都市であるロサンゼルス市、トリノ市、シドニー市、南京市、メキシコ市の食事が給食に出ることです。これらの国の食事は、家では食べられないので、特別な気がしていつも楽しみにしています。

二つ目に、給食では愛知県産の米

と牛乳を使用し、地産地消をすすめていることです。私たちの住んでいる土地で収穫した物を食べるのとてもよいことだと思います。

そして三つ目は、栄養職員さんが栄養のバランスに気をつけて献立を考え、その献立をもとに調理員さんがおいしい給食をつくってくださることです。そのおかげで私たちは健康な体で生活しています。

これからも給食を、正しいはしの持ち方でよくかみ、かかわった人たちに感謝しながら食べたいです。

「あたたかい給食」に感謝を

戸笠小学校長 高木 健吉

「あたたかい給食が食べたい。」

(宮城県・小学生)

ファイルを整理していると、こんな記事が目にとまりました。東日本大震災で被災した宮城県のある学校給食センターでは、電気・水道・ガスが供給不能となり、余震で設備が破損して給食の供給ができなくなりました。子どもたちの給食の再開を望む声に応えようと、復旧に努めま

給食への思い

おかずの好き嫌い

松栄小PTA 中尾 美由紀

誰しも苦手なおかずや嫌いな食材があることでしよう。私自身もそうでしたが、子どもの頃苦手だった食材で好きになったものもあります。毎日調理する様になり、味付けを工夫して献立の幅を上げたり、子どもの為に食卓に用意したりすること、食材のおいしさが分かり、食の重要さを感じることもあります。調理する保護者の嫌いなおかずは

したが、完全給食再開までには、三

か月を要したとのことです。学校給

食センターの栄養教諭は、「子ども

たちはもちろん、センターの職員も、

『やっと本物の給食だ』の思いで胸

がいつぱいでした。私たちはこの日

の思い、この日までの思いを決して

忘れてはいけないと思います」と、

述べておられます。

あれから二年半、あたたかい給食

を毎日おいしくいただけることの有

り難さを、子どもたちと共にかみし

めたいと思っています。

家庭の食卓にのる機会が減り、子ど

もの嫌いなおかずは調理しない傾向

もあるかと思えます。給食では、好

みに関わらず配膳されますので、

様々なおかずを知り、食べることで

好き嫌いに変化が現れるかもしれま

せん。し好に偏りのある家庭とは

違った視点で展開される給食の、

色々なおかずや食材に触れていくこ

とで、おいしさに気付いていけたら

良いのではないのでしょうか。おいし

く食べられるという事は、とても大

切で幸せなことだと私は思います。

給食物資の豆知識

【ABCマカロニ】

大きさが5ミリ

メートル程のアル

ファベットや数字

の形をした小さな

マカロニです。スー

パー等では販

売していませんので、家庭で実物

を見る機会はありませんと思いま

す。学校給食では、スープに使用

され、子どもたちに大人気です。



【レンズ豆】

カレーやスープ、煮込み料理な

ど、インド料理やイタリア料理、

フランス料理で使用されていま

す。「とつレンズ」の「レンズ」

という名前は、レンズ豆の形状に

似ていたことから付いたよう

です。スーパーで

は乾燥したものが

売られています

ですが、学校給食

では、水煮のもの

を使用してい



給食で愛され40年

ガセリ菌でじっくりはっ酵させた
コアコアの食感、
アシドミルクPLUSの飲みやすさ
健康とおいしさを
お届けします。

愛知ヨーク株式会社

本社・工場／小牧市大字間々原新田字中島500 TEL.0568-77-3141 祝
愛知ヨーク株式会社は、ガセリ菌を使ったのむヨーグルトを1970年に日本で初めて作った会社です。

ぴよかカードを
ご提示頂いた
お客様には

ぴよグループ
トヨタレンタリース名古屋

ファミリー割引実施中!!

特典1

基本料金より

15%OFF!!

特典2

チャイルドシート
無料貸出!!



モバイルでもお得な情報をお届けしております!
この機会に是非!
ご登録下さい!

予約センター ご予約・お問い合わせはこちら!

0120-921-758