

# なごやの学校給食



No.486

2014.2.19

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



**収穫だ！**  
**「あいちのかおり」**

**(写真協力)**  
**名古屋市立大和小学校**

## ご飯が中心 多様な給食！

**主食**  
週 3~4 回

13 種類

月 2 回

4 種類

**副食食材**  
379 品目

**肉じゃが**  
豚肉、糸こんにゃく、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、グリーンピースなど10品目使用

**ばらばらひじき**  
干えび、えだまめ、ひじきなど8品目使用

◀「ルウ」(ブラウンルウ)を手作り

市ホームページ「小学校給食のあゆみ」によれば、昭和7年に学校給食が始まり、昭和25年からは「パン、牛乳、おかず」の給食が始まりました。

米飯給食も昭和55年から始まり、現在では米飯給食回数が週3.5回になり、ご飯中心の給食になってきています。10月の献立の主食では、ご飯が15回、麦ご飯が1回、めん類が3回、パンが3回でした。ご飯は、名古屋市の南陽地区でとれた「あいちのかおり」という米が月1~2回使用されています。パンは13種類もあり、同じ種類のパンは多くて年2回程度しか給食に出てきません。

おかずは野菜とその他に379品目の登録された給食用物資を使って作られています。また、手作りに心掛け、ルウは小麦粉、バター、サラダ油から手作りしています。みそ汁などのだしも、煮干しやむろけずりから取って作られます。

各学校では毎日、調理員さんが心を込めておいしい給食を作っています。

# 「学校給食におけるアレルギー対応」

名古屋市教育委員会 学校保健課

本市では、学校給食における食物アレルギー対応について、平成二十六年年度実施よりその一部を見直します。その内容は、原則として次の通りです。

## ① 除去食

食物アレルギーの原因食品を取り除いて調理を行います。ただし、除去する食品は「卵・マヨネーズ、乳製品、ごま」とし、調理の最終工程で取り除くことができる場合に限りです。例えば、「にら卵スープ」では、食物アレルギーの原因食品の卵を加える前に、スープを取り分ける方法により給食を提供します。

## ② 副食の除去

食物アレルギーの原因食品を含む副食そのものを取り除きます。例えば、「えび」が入っている「えびととうふのスープ」を配膳せずに、給食献立から除去します。

## ③ 単品の除去

パン・ドレッシングなど、調理を行わず、単品ごとに配付する原因食品を配膳しない方法で、給食献立か

ら除去します。

## ④ 副食の一部取り除き

配膳された副食の中から、原因食品（えび、いか、うずら卵など）を児童生徒が取り除きます。食物アレルギーが比較的軽い児童生徒を対象とします。

食物アレルギー対応給食を安全に実施するためには、児童生徒のアレルギー疾患の状況等を把握した上で、個々の実態に応じた適切な対応を行う必要があります。

そのためには、学校と保護者が連絡を密に取り合い、給食献立について、「学校給食献立表」を基に共通理解を深め、児童生徒に適切な指導・助言や、さらには支援ができる日常的な体制が重要になります。

各学校ではきめ細かな対応に努めていきますが、当日の給食献立によっては、弁当の持参をお願いすることもあります。ご協力をお願いします。



県小中学校長会給食委員会では、「生きる力」を育む、健康教育の推進と

食に関する指導の充実という研究主題に迫る方策として、今年度より新たな課題を設定しました。それは『学校における給食指導の状況を把握して、その課題を明らかにし、さらなる充実のための方策を探る』ことです。

そのため県下の小中学校二百七十

### 調査報告 給食に関する指導について 校長会給食委員会

校を対象にアンケート調査を一学期末に実施しました。県下の調査結果及びまとめは、三月上旬をめどに示されますが、ここでは、主な質問項目のうち、名古屋市の小中学校の調査結果の一部をお知らせします。

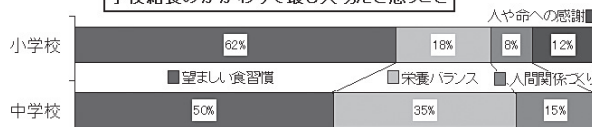
かったです。（左グラフ参照）

「給食を充実させていくためには」の問いで、小学校では『栄養教諭や学校栄養職員等、専門家から食について学ぶ機会を増やす』（四十六％）が、中学校では『ランチルームや食堂の食事環境の改善』（五十三％）が最も多い回答でした。

実際の給食指導の場面として「給食指導で重視していること」の問いでは、小中学校共に、『和やかな雰囲気の中で、食事がとれる人間関係』とする回答が最も多かったです。

その他、具体的な学校給食についての課題・問題・困っていることへの回答として、小学校では、給食費の公会計化・栄養教諭の全校配置・アレルギー対応に関する不安が多くありました。中学校では、スクールランチの喫食率の低下・味や対応への要望・残食量に関する悩みなどが多くありました。

学校給食のかかわりで最も大切だと思うこと



名古屋の小学校、特別支援学校では、多くの給食物資を使い、多彩な給食が毎日作られています。給食物資のうち、ごはんやパンなどの主食と牛乳を除く「おかず」調理に使う給食物資の調達のお手伝いを名古屋市教育スポーツ協会学校給食課が行っています。

野菜を除いて、学校給食課が提供している「おかず」調理に使われる給食物資は、現在三十九品目あります。給食で使う物資では、アレルギー症状が重篤になりやすい「ピーナッツ」を含む物資はすでに使っていません。現在は「卵」「乳」をできる限り取り除いた物資を取り扱うよう心掛けています。

## アレルギー物質を減らせ!



ご家庭で「えびフライ」を作るときは、えびに小麦粉をふり、卵をかため、パン粉を付けて油で揚げます。この「えびフライ」のアレルギー物質は「卵、乳、小麦、えび」となります。「給食用えびフライ」は、えびに小麦粉をふり、バター液（小麦粉とでん粉を混ぜて水で溶いたもの）をつけ、それに乳の入っていない

パン粉を付け、油で揚げて作りまします。この場合、アレルギー物質は「小麦、えび」の二種類に減らすことができます、これを給食で使用しています。また、「煮込みハンバーグ(豚)」では、下表のように「卵、乳」を除去しました。このように、アレルギー物質を除去し、学校給食に提供した新規開発物資は、平成十九年度から二十四年度の六年間で三十三品目に及びます。最近の取り組み状況は左表のとおりです。

今後、アレルギー物質や食品添加物の少ない給食物資をより多く提供できるように心掛けてまいります。

過去	豚肉、たまねぎ、牛肉、若鶏むね肉、パン粉、卵、牛乳、生クリーム、食塩、こしょう
現在	豚肉、たまねぎ、牛肉、若鶏肉、パン粉、食塩、こしょう

〈煮込みハンバーグ(豚)〉〈一括表示内容〉

### 〈アレルギー物質除去対応〉

登録年月	登録物資名	対応内容
H25.3	カスタードプリン	「大豆」除去
H24.12	福神漬	「ごま」除去
H24.3	あじフリッター	「卵」除去
H23.5	中華スープの素	「乳」除去
H23.3	いかドーナツ	「乳」除去
H23.3	ガトーショコラ	「小麦」除去
H22.12	肉だんご	「乳」除去
H22.12	鶏がんも	「卵」除去
H22.12	しゅうまい	「卵」「乳」除去
.	.	.

## 魚のフリッターだいすき

金城小二年 横井 葵奈

わたしは、魚のフリッターが大好きです。魚のしょっかんが、すごくいいからです。

一年生のころは、あまり魚がすきじゃなかったから、魚がでると、よくへらしてもらっていました。

でも、二年生になってから、魚がたべられるようになってきました。今では、魚がだいすきです。これも、魚のフリッターのおかげです。



## 楽しみな給食



## 大好きなデザート

玉川小五年 高井 瞳

私が一番好きな給食のデザートは「ババロアシュークリーム」です。一口食べると、クリームが口の中いっぱい広がって、とってもおいしいです。

次においしいと思うのは「いろいろな」です。ふだんあまり食べないの、給食に出るとすごくうれしいです。やわらかくて、とても食べやすいです。

毎月、こんだてひょうをもらうと、わたしはいつも、魚のフリッターがあるかどうかを見ます。

でも、こんなにすきなのに、家では作ってもらえません。この前、りょうりの本を見ていたら、ぶた肉のフリッターの作り方がのっていました。お母さんに見せて、ぶた肉を魚にかえて作ってくれようようにたのみました。まだ作ってもらっていないけど、学校のフリッターみたいにするといいなと思います。もっといっぱいたべたいです。

私はシュークリームのお店に行くと、給食のシュークリームとお店のものと、どちらがおいしいか食べ比べたことがあります。お店のシュークリームもおもしろかったです。「でも何か足りない」と思いました。それは、給食の時には「クラスのみんで楽しく食べている」ということです。シュークリームはお店でもおいしかったけれど、学校でみんな食べる方がもっとおいしいです。だから私は、給食のデザートが、大好きです。

実践例

自分の生活を振り返り、見直すことのできる児童の育成

「よいうんちは、元気のしるし」

大和小学校 学校栄養職員 川村智守代

を突き止めました。

「朝、うんちをしましたか」アンケートの結果、半数以上の児童は、朝に排便する習慣がないことが分かりました。望ましい排便を行うためには、起床や就寝の時刻、食事の内容、運動習慣などの生活を見直し、整えることが必要になります。排便の学習をきっかけに、自分の生活を振り返り、見直してほしいと考え、四年生で授業を行いました。

ある四人に、差出人不明の手紙が届きます。内容は、「コロコロ、黒っぽい茶色、とてもくさい」や「バナナ、黄色っぽい茶色、きつくない」などでした。児童は、暗号解読表を使って、差出人を推理し、手紙の内容について読み解きます。「うんちからの手紙だ」と、内容は、うんちの様子について書かれたものであることに気づき、さらに、暗号解読表から、形、色、においによって体の調子が分かること



〈うんちからの手紙〉

「少しおなかのごろごろしたので、手作りヨーグルトをたくさん食べた」「たくさん歩いたり、遊んだりした。でも、水分をとることができなかった」など、排便の様子から食事や運動、水分のとり方について振り返り、生活を見直すことができました。排便は、体の調子をはかる「ものさし」の一つです。今後も、様々な視点から生活を見直し、改善しようとする児童を育てていきたいと思えます。



〈暗号を解く様子〉

親子で給食献立を作る！

学校給食課では、学校給食と同じ献立（ドライカレーとマカロニスープ）を作る「親子料理教室」を開催しています。

今年度は十月に緑生涯、十一月に東生涯学習センターにおいて、生涯学習センターとの共催事業として開催しました。



教育スポーツ協会 親子料理教室

検索

低学年のお子さんもたくさん参加され、初めて包丁を手にする子も多く、保護者の方が手を添えて調理を手伝っていました。にんじんの皮むき、たまねぎのみじん切り、調味料を量り取るなど、いろいろ挑戦していました。次年度も、市内の別の生涯学習センターで開催する予定です。詳しくは四月以降、名古屋市教育スポーツ協会のホームページから「学校給食事業（学校給食課）」のページをご覧ください。

**N ニチレイフーズ**

みんな大好き、ビタミンCがたっぷり入ったアセロラゼリー♪これからもよろしくね♪

Fiber アセロベリー

アセロラビタミンC

ニチレイフーズ 食育コミュニケーションキャラクター「こはちゃん」

**株式会社ニチレイフーズ**  
 中部支社：名古屋市中熱田区川並町2番16号 白鳥ビル6F  
 TEL：052-683-2517  
 ニチレイフーズは、人々のくらしを見つめ、食を通して、健康で豊かな社会の実現に貢献します。

**レンタカーをご利用の際**  
 ぴよか・はぐみんカードをご提示頂くと

レンタカー 基本料金より **15%OFF!!**

※すべての子どもたちにやさしさを  
 はぐみんカード  
**チャイルドシート無料貸出!!**  
 ジュニアシートのご用意もあります  
 どちらも数に限りがありますので  
 ご予約はお早めに!

**ぴよか**

**ニチレイグループ**  
**トヨタレンタリース名古屋 予約センター**  
**0120-921-758**