

なごやの学校給食



No.487

2014.9.3

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



トマトピューレ・赤ワイン・ソースなどで煮込んだバーベキューソースを肉と野菜にかけて食べます。

肉と野菜のバーベキュー風味

牛乳

パインアップル

アルファベットの形をした小さなマカロニが入っています。

バターロールパン

マカロニスープ

姉妹・友好都市の日「シドニー市」特別献立 (25年9月)

シドニー市の特別献立「肉と野菜のバーベキュー風味」と「マカロニスープ」のレシピを紹介します。

「肉と野菜のバーベキュー風味」は、にんにくを炒めたあと、牛肉・にんじん・玉ねぎ・コーンの順に、塩・こしょうを使ってさらに炒めます。次に、水・トマトピューレ・トマトケチャップ・ソース・砂糖を煮立て、赤ワインを加えたバーベキューソースを作ります。

「マカロニスープ」は、にんじん・玉ねぎ・キャベツ・ハムの順に煮て、塩・こしょう・コンソメスープの素を加えてさらに煮ます。最後に、マカロニとほうれんそうを加えて調理は完成です。そのほかの、昨年度の姉妹・友好都市の日特別献立のメニューは、次の通りです。

ロサンゼルス市
(25年4月)

牛乳、ホットドッグ、チキンスープ
パインアップル

トリノ市
(25年5月)

小型ロールパン、牛乳、野菜畑のリゾット、
じゃがいもときゅうりのサラダ、ジェラート

南京市
(25年12月)

ごはん、牛乳、豚肉うす切りと野菜のみそいため煮、
中華風コーンスープ、みかん

メキシコ市
(26年2月)

バターロールパン、牛乳、揚げ魚のランチェラソースかけ、
豆のスープ、パインアップル

魅力ある名古屋の給食を目指して

名古屋市教育委員会 学校保健課

学校給食は、健康教育の一環として、児童に望ましい食事のあり方を理解させるとともに、食事を通して心のふれあいを深め、好ましい人間関係の育成と心身の健全な発育をはかるために実施しています。そのため、成長期にある児童の栄養管理にあたっては、学校給食摂取基準と食品構成により、児童の必要とする栄養量を確保し、家庭において不足しがちな栄養素を補充するよう配慮しています。

さらに、素材のよさを生かしながら、次のように、おいしく食べられるよう魅力ある献立作りに努めています。

○手作りの給食

みそ汁等のだしを煮干しやけずりぶしから取ったり、カレー等のルウを小麦粉やバターを使用して作ったりするなど、手作りの良さを生かした調理を行っています。

○食習慣の継承

「高野豆腐の煮しめ」「ひじきのい

ため煮」等、昔から日本にある伝統的な料理も献立に取り入れています。また、旬の食材を取り入れ、季節に合わせた献立作りに努めています。

○姉妹・友好都市献立

ロサンゼルス市（四月）、トリノ市（五月）、シドニー市（九月）、南京市（十二月）、メキシコ市（二月）の各都市にちなんだ献立を、年一回提供しています。

○希望に応じた献立

各学校の希望に応じて、「ちらしずし」「あなごどん」などの献立や、「さくらんぼ」「いちご」など季節の果物、「メロンゼリー」「スイートポテト」などのデザートを選ぶことができます。

そのほかにも、行事にちなんだ献立や「市制施行の日」の特別献立などを行っています。

これからも、魅力ある給食となるように努めてまいります。



給食で外国の料理を知ってみよう

名古屋市の学校給食には、提携する五つの姉妹・友好都市にちなんだ特別献立や、名古屋産の農作物を使った「みんなで食べる！なごや産」の日、愛知の特産物を使った献立や身近な郷土料理にちなんだ「ふるさと献立」などがあります。



今回紹介する「姉妹・友好都市の日」特別献立は、外国の食文化を体験し、外国への関心を深め、豊かな国際感覚を身に付けた子どもの育成という大きな役割を担っています。

姉妹・友好都市として提携を結んだ都市と提携日は下表の通りです。

今年の五月に実施されたトリノ市特別献立は、「プレーンロールパン、牛乳、牛肉の赤ワイン煮込み、イタリアンサラダ、ジェラート」という献立です。牛肉の赤ワイン煮込みは、

牛肉・にんじん・玉ねぎ・トマト・にんにく・赤ワイン・オリーブ油などを使って、じっくり煮込みます。イタリアンサラダは、キャベツ・じゃがいも・アスパラガス・赤ピーマンを、オリーブ油や塩・こしょうなどで混ぜ合わせたものです。

特別献立は、学校の先生・栄養士さん・調理員さんなどの意見を参考に、より良い給食を目指して、次の年には献立内容が変わることもあります。

アメリカ合衆国	ロサンゼルス市
昭和三十四年四月一日	
メキシコ合衆国	メキシコ市
昭和五十三年二月十六日	
中華人民共和国	南京市
昭和五十三年十二月二十一日	
オーストラリア連邦	シドニー市
昭和五十五年九月十六日	
イタリア共和国	トリノ市
平成十七年五月二十七日	

実践例

楽しく会食するために

～一年生の給食の始まり～

浮野小学校 栄養教諭 川路 晶子

「いただきます」元気の食事の挨拶が聞こえてきます。給食が始まったばかりのころの一年生は、早めに給食の準備を始め、担任の指示を一つずつ待っています。

一年生は、配膳や楽しく会食するためのきまりを身に付ける大切な時期と考えます。そのため担任と話し合い、給食の場が楽しい時間になるように、一緒に準備や会食をしながら一人一人に声を掛けるようにしています。

当番の児童が食器に盛りつけたおかずを見せて「これぐらいかな？」と量を聞いてきます。「大丈夫だよ」「もう少し多くしようか」など食缶の中を見ながら声を掛けます。

皿に盛りつけられたパンが落ちました。「一つずつ運ぼうね」と伝えます。会食が始まりました。先生が



時計を見て食べ終わりの時間を知らせます。給食が多いと思う児童は最初に減らしにきます。苦手なものがあある時には「少し食べてみようね」と話したり、話に夢中になり手が止まっている児童には、もうすぐ給食の時間が終わることを知らせたりして、一人一人の食事の様子で声を掛けるようにしています。



数か月経過した今では、上手に配膳し、楽しく会食をしています。苦手な食べものを食べることができたなど、できなかったことができた時に、指で背中に花丸を書いてあげました。「くすぐったい」と言いながらうれしそうに顔を見た時には、その子なりの達成感を感じました。しかし、会食のきまりは短期間では身に付きません。これからも楽しい給食の時間が過ごせるように、声掛けをしていきたいと思っています。

大好きな「米のムース」

大森小四年 磯村日向子

わたしは、特別こん立の「米のムース」が大好きです。

はじめて給食に出たときは、ムースがあまり好きではなかったのですが、残してしまいました。

でも、三回目の時、食べてみたらとてもおいしかったのです。外はサクツとしたお米で、中はやわらかいムースできていて、ピッタリな組み合わせです。



楽しみな給食



おいしい給食をみんなで

高田小六年 上田 悠稀

ぼくは、学校の給食が大好きです。低学年のころは、苦手なものも出てくる給食が、あまり好きではなかったけれど、いろいろな給食を食べてきた今は、苦手なものも減り、「給食はおいしいなあ」と思います。

給食のいいところは、さめていなくていつもあたたかいことです。たくさんおいしい給食があります。その中でもぼくが一番好きな給食

「米のムース」が出る日は、とても楽しみで、給食の時間が待ちどおしいです。そして、ほかの食べ物を急いで食べて、さいごにゆっくりと食べます。

お米ががてな人でも、おいしく食べられるから、一番のおすすめです。料理の力はすごいなと思いました。

給食のようににはできないかもしれませんが、家でもお母さんといっしょに作って、家族みんなで食べてみたいです。

は、「ピリ辛スープ」です。少し辛くておいしいから好きです。そして、名古屋の「ふるさと献立」で好きなのは、「みそおでん」です。みそが、おでんにしみこんでいて、とてもおいしいです。寒い日に食べると、体がぽかぽかしておすすめです。

ぼくは、もう六年生なので、給食を食べられるのは残り一年もなくなり、とても残念です。だからこそ、これから卒業するまで、みんなと一緒しよに、学校の給食をおいしくいっぱい楽しく食べたいと思います。

学校給食に思う

平針南小学校長 藤井 信久

学校教育における給食の意義はいくつかありますが、その中の一つに「子どもたちが教室で一同に会食をすること」があげられると思います。そこでは、同じものを食することになります。この「同じものを食する」ところが教育上、大切なことだと私は感じます。

子どものころは、好き嫌いが生じがちです。私自身も偏食がありました。

給食への思い

給食試食会に参加して

千種小PTA 山口 香澄

給食試食会の前に、給食の献立作りから、安心・安全な食材の調達法、衛生管理まで詳しく栄養教諭の先生に、お話しして頂きました。

生鮮野菜は、地産地消を中心に国産の物資を調達。栄養や衛生、嗜好に配慮した献立を作成することにより、子どもたちには毎日バランスの取れた給食が提供されていると知り、大変安心いたしました。

た。給食に苦手なものが出たときは、大変悩んだことを記憶しています。それでも、教室でみんなと一緒に栄養のことやそのバランスについて先生からの話を聞きながら、「自分の体のために」食べる努力をしてきました。それは、家庭で両親から「食べなさい」と強要されることよりも効果的だったように思います。

食の大切さについて話し合いながら、給食をいただくことが私にとって成長の糧になりました。感謝して給食をいただいています。

今回の試食会では、新献立の「牛肉とトマトの夏ごはん」を頂きました。なすや枝豆等の夏野菜をふんだんに使い、ケチャップやコンソメでイタリアン風に味を整えるなど、昔では考えられないほど工夫された給食に、参加者からは「今の給食っていいね」の声が上がっていました。核家族化が進み、食卓には親の嗜好が強く現れがちな近年、仲間と毎日楽しく栄養バランスの取れた給食を安心して頂けるのは、本当に素晴らしいことだと改めて思いました。

給食物資の豆知識

「バッファローチキン」とは

四月に、ロサンゼルス市の「姉妹・友好都市の日」特別献立として「バッファローチキン」の野菜ぞえ」がありました。



ロサンゼルス市は日系人が多く、日本食もよく食べられていますが、ハンバーガーやホットドッグ、バッファローチキンなども人気メニューです。

献立名にある「バッファロー」は牛の種類ではなく、都市の名前です。ニューヨーク州西部に位置し、五大湖の一つエリー湖の東岸に面しています。ここで生まれたのが「バッファローチキン」のようです。鶏肉を油で揚げ、スパイスをからめた、アメリカではよく食べられている献立です。本来は手羽先を使いますが、学校給食では食べやすいように、鶏もも肉を使うなどアレンジして提供されています。



「低カロリー」「ハーブの添加」「ビタミンEの添加」
3つのこだわりで美味しくヘルシー!!
飼育期間中は、抗生物質・抗菌剤を使わずに、水・空気など環境に気を配った安心・安全に食べられる鶏肉です!!

タッキーフーズ 株式会社

愛知県小牧市大字小牧原新田字小家前1141番地
TEL 0568-72-5160(代)

タッキーフーズは新鮮、美味、安心をテーマに提案企業を目指します!!

レンタカーをご利用の際
びよか・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!!**



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!



STP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

