

なごやの学校給食



No.488

2015.2.18

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



知っていますか? 「くりあじかぼちゃ」



くりあじかぼちゃ畑とかぼちゃコロッケ

11月の給食「みんなで食べる! なごや産」の日で、「米粉パン・牛乳・コーンチャウダー・かぼちゃコロッケ」という献立がありました。

献立の中の「かぼちゃコロッケ」は、「くりあじかぼちゃ」が材料となっています。

名古屋市の学校給食では、地産地消を推進しています。「くりあじかぼちゃ」は、天白区で栽培されたものを使用しており、夏から秋にかけて収穫されます。

「くりあじかぼちゃ」は、栗の実を逆さにしたような、お尻のとがった形をしています。食感が栗のようにホクホクとしていて、甘み強いのが特徴です。

日本では明治時代以降、冬至にかぼちゃを食べる風習が、全国に残っています。

学校給食の果たす役割

名古屋市教育委員会 学校保健課

学校給食は、栄養のバランスを保ち、安全・安心な給食を提供することにより、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達を促すとともに、食に関する指導を効果的に進める重要な教材としての役割を担っています。

児童・生徒の食生活を取り巻く社会環境等は大きく変化し、一人一人の食の多様化が進んでいます。そのような中、カルシウム不足・脂肪の過剰摂取という偏った栄養摂取や、肥満症等の生活習慣病の増加・若年化など、食に起因する新たな健康課題がみられます。生涯にわたり健康で充実した生活を送るため、健康教育の一環である食に関する指導の重要性が一層高まってきました。

食に関する指導は、給食の時間や特別活動の学級活動や学校行事をはじめ、学校の教育活動全体で行われています。食に関する指導に当たっては、教科等の学習と給食時間との指導を関連付けて行うことが大切です。

す。その指導に際しては、栄養教諭・学校栄養職員と担任等が力を合わせて、健康な生活を送るため食習慣の形成を図る指導を行っているところです。

正しい食習慣を形成するためには、家庭や地域との連携が重要です。なぜなら、一年間の食事の中で、学校給食の回数はおよそ六分の一ほどであり、多くの場合は、家庭での食事だからです。したがって、学校での学習を家庭や地域での実践に反映させることで、児童・生徒は食事の重要性や食事の喜び・楽しさを理解したり、心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく力を身に付けたりします。また、食物を大切にし、食物



の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもった人になると考えます。

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、昨年度より研究に取り組み、今年度は食物アレルギーの実態調査を全県下全ての小中学校で実施しました。県の調査結果及びまとめは、三月上旬をめどに示されますので、ここでは、県の調査を土台にして一学期に実施した名古屋市内の小中学校及び特別支援学校の平成二十五・二十六年

年度の実態調査の結果（一部）をお知らせします。

調査報告

食物アレルギー対応に関する調査

校長会給食委員会

り、よりよい対応を探ることを目的として行われました。

「ヒヤリ・ハット」の主な原因は、アレルギー食材の事前確認不足、保護者と学校の連携不足、児童・生徒の確認ミスによる誤食や誤飲が、全体の半数程度ありました。また、食べる前に回避はできたものの、誤配が三割程度ありました。その他アレルギー物質に偶然接触してしまった事例や、粉チーズなど空中に飛散したアレルギー物質を吸引してしまった事例もありました。

そこで、これらを未然に防ぐために必要なこととして回答が多かったのは、家庭との連携や教職員の研修でした。

こうした現状を踏まえ、各校では様々な配慮事項を新たに設け、未然防止に取り組んでいる様子もこの調査から分かり、参考となる事例も数多く示されました。

今後、安全で安心な給食を実施するためには、保護者の皆様のご理解とご協力が不可欠だと考えます。

地産地消の ビーフコロッケ

学校給食では、港区・中川区・守山区でとれた米「あいちのかおり」を使ったり、中川区でとれた水耕ねぎを始め八種類のなごや産の野菜を使ったりと、地産地消を進めています。加工品の中にも、地産地消の商品があります。その一つが一月の献立にあったビーフコロッケ（献立名はコロッケ）です。この一月のコロッケは、天白区や緑区でとれたじゃがいもやたまねぎが原材料として使われています。

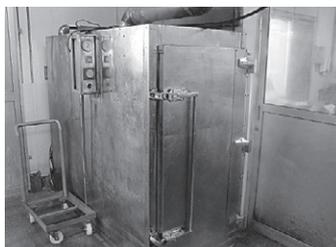
原材料のうちで県内産の配合比率が五十%を超えるものを地産地消商品と定義しています。地産地消の加工品は、開発や試食・検討を繰り返して製品化し、物資委員会や給食実施協議会を経て、献立として登録します。

① 素材選別



じゃがいもの洗浄や入念な選別を行います。

② 蒸し工程



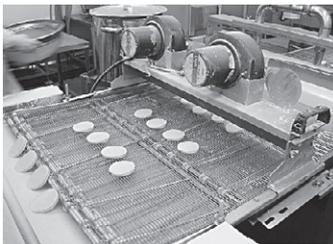
100℃で30分かけて、ふっくらと蒸し上げます。

③ 混合工程



じゃがいもを潰して、牛肉やたまねぎと混合します。

④ 成型工程



バター液やパン粉を付けて、冷凍します。

⑤ 異物検査



金属探知機を使って、安全性をチェックします。

⑥ 冷凍保管



箱詰めし-20℃で保管。出荷時にも異物検査をします。

楽しみなきゅう食

船方小三年 井戸田 大成

ぼくの好きなこん立は牛どんです。なぜかというと、ごはんにまぜて食べたなら、すごくおいしかったからです。ほかにもシウマイが好きです。その理由は、家でもシウマイを食べたておいしいと思っていたら、きゅう食のシウマイもすごくおいしかったからです。好きなデザートはブドウゼリーです。ブドウはあまり食べないけれど、ブドウゼ



楽しみなきゅう食



リーは大好きです。ぼくは毎日のきゅう食を楽しみにしています。ぼくは、出かける時はこん立を見ずに学校に行くので、何が出るのか毎日のきゅう食が楽しみになるのです。好きな食べ物やあまり食べたことのない物も出てくるので、なんだかすごく楽しいです。調理員さんは、全校みんなのきゅう食を作ってくださいからすごいなあと思いました。だからぼくはきゅう食をこれからも残さず全部食べようと思いました。

バリエーション豊かな給食

昭和橋小五年 津波 奈鳳

わたしは、学校の給食が毎日楽しみです。家では食べたことのない姉妹友好都市の特別こん立や、中川区でとれた野菜や米などを使った給食が食べられるからです。

特にわたしが好きなのは、「なごや風手巻き」です。たまねぎの甘みとひき肉と赤みその相性がすごく合っていて、のりでエビと一緒に自

分で巻く楽しさもあるからです。給食なのに、まるで自分で作っているような感じがして大好きです。ほかにも、タコスライスや中華風コーンスープなど、毎日違うこん立なので楽しみです。

先生や調理員さんは、わたしたちが毎日おいしく楽しく食べられるように、考えたり工夫したりしてくれているので、とても感謝しています。これからも、バリエーション豊かな給食を、みんなで楽しく味わって食べたいと思います。

実践例

心も体も栄養満点！ほのかっ子

食に関する指導の充実を通して

ほのか小学校 学校栄養職員 後藤直美

「今日の給食は何？」と毎日給食を楽しみにしている子どもたち。食について学んだことを給食や家庭で生かし、食を通して心も体も豊かに健康になってほしいと願い、本校では、二十四年度より食育を推進しています。特に、教科や学級活動などで学習したことを給食の時間に生かし、継続して意識付けできるように工夫しています。



三年生の実践では、食事のマナーについて考えました。この授業では、「みんな」をキーワードとし、マナーを守って食べるよさについて考えました。「気持ちよく食えることができる」「食べている人に迷惑にならない」「みんなが笑って楽しく食べられる」などマナーを守るとよい点がたくさんあると気付くことができました。自分たちの日頃の様子を振り返り、クラスみんなが楽しく食事をすることができるよう

に、自分にできることを「マナー宣言」として考えました。「口に食べ物が入っている時は、口を開かないように気を付ける」「うるさくしない」など相手のことを考えたマナー宣言を発表することができました。

最後に、食器の扱い方や返却の仕方などにも感謝の気持ちを表すマナーがあることを説明しました。子どもたちには、栄養面だけではなく、食事のマナーも身に付け、楽しく、おいしく給食を食べ、心豊かに育ってほしいと願っています。



さらなる実践として、本校では、毎月十九日の食育の日を「スマイルランチデー」と称して、各学年で食形態を工夫しています。今後も、子どもたちが食について学んだことを継続的に生かすことができるように、実践を積み重ねていきたいと考えています。

あいちの伝統野菜

愛知県は、温暖な気候と豊かな水や土に恵まれており、古くから野菜づくりが盛んな地域でした。

世界一長いと有名な守口だいこんは、愛知県扶桑町で栽培されていて、全国有数の生産量を占めています。

愛知県では、「今から五十年前には栽培されていた」「地名等が県に由来している」「今でも種や苗がある」「種や生産物が手に入る」という定義を満たすものを、「あいちの伝統野菜」に選定しています。給食のキャロットみかんゼリーの材料として使われる「八事五寸にんじん」は、その一つです。伝統野菜は三十五品目ありますが、給食で使われているものを紹介します。



【越津ねぎ】原産地は津島市越津町と言われ、江戸時代が起源です。白根が長く、葉部も柔らかいので、両方ともおいしく食べられます。

【八事五寸にんじん】名古屋市東部の丘陵地で大正時代の栽培され、冬の時期が旬です。色が濃く、芯が小さいのが特徴です。

全国の栄養教諭・学校栄養職員が開発した

災害時給食用非常食

救給カレー



～ライフラインが途絶えた中で 救援物資が届くまでの「いのちをつなぐ」非常食～



アレルギー特定原材料等 27品目不使用

販売者：株式会社SN食品研究所
問合先：SN食品研究所中部支店
TEL.052-354-3113

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!

スズキグループ

トヨタレンタリース名古屋 予約センター

0120-921-758

