

なごやの学校給食



No.489

2015.9.2

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



しっかり食べてね!

(写真協力 名古屋市立極楽小学校)



▲セントレア護岸で採取するあかもく

「あかもく」

昨年度の6月に、あかもくを衣に入れた「ちくわのいそべ揚げ」が給食で提供されました。あかもくは、わかめと同様な海藻で、ミネラルに富む浅瀬の岩場に育成します。1月頃に芽が出始めて3月頃に成熟し、5月には枯れます。

名古屋の給食で使うあかもくは、中部国際空港セントレアの護岸に自然育成しているものです。

採取した後、洗浄・選別・ボイル・冷却・カットなどの工程を経て商品化されます。ミネラルや食物繊維、身体の免疫力を高めるポリフェノールなどが豊富に含まれており、近年健康食品として注目が集まっています。

子どもの成長と学校給食との関係

名古屋市教育委員会 学校保健課

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供するにより、健康の増進や体位の向上を図っています。

そこで、栄養教諭・学校栄養職員は、成長期にある子どもたちの健康を保ち、よりよく成長できるように栄養価などを計算して、基本的に一日に必要とされる量のおよそ三分の一をとるように、栄養のバランスを考えた献立を作っています。特に、家庭で不足しがちなカルシウムなどの栄養素を補うためのメニューや、薄味の習慣化、脂肪を多くとりすぎないようにするなど、生活習慣病などの予防にも配慮しています。



さらに、調理員は、カレーのルーを手作りするなど、美味しく魅力のある学校給食を作っています。

られた給食をしつかり食べることで、子どもたちは、元気で充実した学校生活を送ることが出来ます。

また、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として、学校給食を活用しています。

特に給食の時間には、給食の準備から後片付けを通して、計画的・継続的に指導を行うことにより、児童生徒に望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることが出来ます。また、学校給食に地場産物を活用したり、地域の郷土食や姉妹友好都市献立を提供したりすることを通じて、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めるなどの教育効果があります。大半の学校では、給食の時間として四十五分間を割り当てています。これは、国語や体育などの授業と同じであり、ほぼ毎日給食があることを考えると、学校生活の中で多くの時間を使っていることとなります。

このように、学校給食は子どもの成長に大きな役割を果たしています。

ふるさと名古屋・愛知の食べ物を知ろう

～「ふるさと献立」～

「先生！見て見て、うまく巻けたよ」という満足そうな子。一方では、「わーこぼれちゃった」「欲張るからだよ」というやり取りをする子たち。これは、「名古屋風手巻き」が提供された日の給食の様子です。

名古屋名物「天むす」をもとに考えられた献立で、えび天や肉みそをごはんと一緒にのりで巻いて食べます。肉みそは、豚肉ミンチ・にんじん・たまねぎを炒めて、赤みそで甘辛く味付けをしたものです。給食はとても楽しい時間ですが、自分で手巻きをして食べている子どもたちは、いつもの笑顔が一層増したように感じます。

日本各地では、地域の特産物を使ったり、行事や習慣から生まれたりした料理があります。平成二十三年度から名古屋市の学校給食で始めた「ふるさと献立」は、食文化に対する関心を高めることにより、ふるさと名古屋、愛知に対する愛着

を深めるといふねらいがあります。

「ふるさと献立」の特徴は二つあります。一つ目は、愛知の特産物を取り上げた献立です。全国一位の産出額があるとうがんや、三河湾で採れるニギスを使ったものなどです。二つ目は、鶏めしやどてどんぶりなどの身近な郷土料理を取り上げた献立などです。

〈平成26年度に実施された「ふるさと献立」〉

4月	みそカツ
5月	魚フライ（ニギス）
	肉みそ（ふきと豆みそ）
6月	鶏めし
	ちくわのいそべ揚げ
	（あかもく）
7月	とうがん汁
9月	あんかけスパ風めん
	鶏めし
10月	五目あんかけきしめん
	ういろう
	どてどんぶり（赤みそ）
11月	魚フライ（ニギス）
12月	どてどんぶり
1月	さばのみそ煮（豆みそ）
2月	みそ煮（豆みそ）
3月	名古屋風手巻き（天むす）
	どてどんぶり

給食への思い

給食から生まれる会話

松原小PTA 小野 初子

「ママ、今日は、給食でこんなメニューが出たんだ」「今日は二回もおかわりしたんだよ!!」など、我が家の子どもたちは実に楽しそうに給食の様子を話してくれます。時には「パパやママの子どもの時はこんなメニューあった?」とか「どんなものが好きだった?」などの質問に、ふと自分たちの子ども時代の給食に思いを馳せ、昔話で盛り上がります。また、主人とは地域性の違いに驚いたりすることも。「ママが小学生の時に南京やシドニーと姉妹友好都市協定が結ばれて、いろんな国の料理が出るようになったんだよ」と話せば、「僕たちも食べたことがあるよ。どんな国なんだろう?」と食を離れて文化の話になったり…。

我が家にとつての給食は、学校で栄養をとる行為という役割を超えて親子の会話の種となり、子どもたちの心にも栄養をつけてくれる大切な役割を担っています。そんな給食に私たちはとても感謝しています。

大すきなきゆうしよく

比良小二年 完山 泰駕

ほくがすきなきゆうしよくは、たくさんあります。はっこうにゆうやあげどうふやめんです。その中で一番すきなものは、あげどうふです。すきなりゆうは、あまくておいしいからです。ほくは、きゆうしよくであげどうふをはじめたべました。あげどうふが出たときは、うれしくてたまりません。おかわりができるように、はやくたべます。さいこ



楽しみな給食



給食ってすばらしい!!

豊臣小五年 村井 花杏

四時間目の終わりごろになると、わたしは、ついつい給食のことを考えてしまいます。授業が終わるとすぐにこんだて表を見に行きます。そして、「れんこんチップス」や「ババロアシユークリーム」などの大好きなメニューがのっていると、うれしくなります。こんだて表の前に集まってきたみんなも大喜びです。わたしは、こんだてを考える人や

うで十八こたべました。いえでもたべたかったので、先生につくりかたをおしえてもらいました。まだいえでは出てきていませんが、いつかはつくってもらいたいとおもいます。

ごはんにかけるばらばらサーモンやちやわんむしふうスープも、いえではたべたことがないので、きゆうしよくで出るのがたのしみです。

きゆうしよくを、いつもつくってくださるちようりんさんには、かんしゃしています。これからもよろしくおねがいます。

給食を作る人はすごいと思います。なぜなら、栄養やわたしたちの好きそうなメニューを考えてくれますし、時間と手間をかけて、味を整え、学級ごとに運びやすく、盛り付けしやすいように分けてくれるからです。そのおかげで、おいしい給食が食べられ、みんなも給食が大好きです。

学級の友達と話をしながら食べる給食の時間中、みんなの顔は楽しそうです。たくさん人の笑顔と健康のもとになっている給食は、やっぱりすごいなあと思います。

一厳選された牛肉と長い歴史が培った老舗の味—



創業明治 28 年の老舗「肉の丸小本店」が直営する本格肉料理「丸小」。落ち着いた霽囲気の中、きめ細かな霜降り肉のとろけるような味わいをご堪能ください。

ご予約、お問い合わせは
本格肉料理丸小 (まるこ)
052-931-4015

丸小 検索 クリック



定休日 日曜・祝日 / 営業時間 11:30~14:00 17:00~22:00

TAKASE
BUSSAN CO., LTD.

良い人、良い品、良いサービス

高瀬物産株式会社

<http://www.takasebussan.co.jp>

名古屋支店

〒453-0858 愛知県名古屋市中村区野田町大字大池 1

TEL 052-413-7901

FAX 052-413-7915

実践例

しっかりと食べて、元気に過ごそう！

給食委員会の取り組みから

極楽小学校 栄養教諭 山田幸江

「明日も食べてきてくれるかな」「いいとも！」今日も調理場前では、にぎやかな声が聞こえています。本校では、給食委員が米飯を後片付けするとき、完食したクラスに声をかけ各クラスが返事をしています。

この取り組みは数年前から続いており、そのおかげか米飯の残量がほとんどありません。

また、完食した日数が二十日になると賞状がもらえるため、子どもたちは、「今日も『いいとも』が言えるね」と、返事をすることや賞状をもらうことを楽しみにしています。



ながら会食をしていられる様子が見られます。

ある日の委員会では、「ご飯は残っていないけど、おかずが残っている日があるね。おかずも完食できる取り組みをしよう」という意見があったため、おかず完食カードとキャップを作成し、完食したクラスには食べ物の絵がついたキャップを渡すことにしました。近ごろは、その取り組みも定着し、完食できる日が増えました。



しかし、偏食のある児童も見られます。そこで、栄養教諭からは、食べ物の大切さを理解させるために発達段階に応じた食育を行っています。

今後も、給食委員会の取り組みを継続しながら、食べ物の大切さを伝え、しっかりと食べて、元気に過ごすことができる児童を育てていきたいと思っています。

給食物資の豆知識

「水耕ねぎ」

ねぎは大きく分けて、白ねぎと青ねぎがあります。東日本では白ねぎが好まれ、西日本は青ねぎが一般的です。青ねぎは葉ねぎとも呼ばれ、香りが良く炒め物や薬味に適しています。

給食で使用する水耕ねぎは、名古屋市中川区で生産されたものです。水耕栽培は水溶性の肥料を水に溶かして循環させながら、その水の中で野菜を育てる農法です。

種をまき、芽が出てある程度の大きさに育ったら定植します。種まきから定植は約二週間。定植から収穫までは、夏場なら八〜九週間です。日光に良く当たると、大きく張りのあるねぎが育ちます。



ハウスで育てますが、温度や水を管理して病気を防いだり、黄色蛍光灯や防虫ネットなどで虫が入るのを防いだりしています。

水耕ねぎは「なごやっこ葱」として店頭でも販売されています。

牛乳飲んで骨元気！



愛知県学校給食牛乳協会

〒460-0002 名古屋市中区丸の内三丁目7番9号
チサンマンション丸の内第2 (202号)
電話 (052) 973-1290 FAX (052) 973-1292

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

