

なごやの学校給食



No.490

2016.2.16

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



大きい
さつまいも
とれたよ

(写真協力
名古屋市立南陽小学校)

知っていますか? 「キャロットみかんゼリー」



キャロットみかんゼリー

学校給食では、魅力ある献立づくりに努めています。その一施策として、名古屋市教育スポーツ協会学校給食課と製造・販売業者とが連携して、地産地消の商品開発に取り組んでいます。「キャロットみかんゼリー」は、開発や試食を繰り返し、各種会議の承認を得て、平成22年より地産地消商品として献立の一品となりました。

「キャロットみかんゼリー」は、「あいちの伝統野菜」である「八事五寸にんじん」から絞ったにんじんジュースに愛知県産のみかん果汁などを加えて加熱混合し、充填や冷却などの工程を経て出荷するまで冷凍保管されます。

平成27年度は、7月と10月の2回、「みんなで食べる! なごや産」の日に提供されていますが、子どもたちに人気のあるデザートとして定着するようになりました。

魅力ある献立づくり〜地産地消を通して〜

名古屋市教育委員会 学校保健課

【地産地消とは】

地元で生産されたものを、地元で食べることであり、古くから「その地域で育まれた旬の農林水産物を食べることは、おいしい上に健康にも良い」とも考えられています。

【地産地消の良い点は】

- 身近な所で生産された野菜などを、学校給食で消費することにより、
- 地域の伝統的な食文化の継承につながる
- 食べ物の生産に対する理解が深まり、食べ物大切にすることが育まれる

などの教育効果が期待できます。

このように、地産地消は、子どもたちに地域の自然や文化・産業などに関する理解を深め、生産者の努力や食べ物への感謝の念を育む上で重要



であり、食育基本法や学校給食法などにおいても地域の農林水産物の利用促進が定められています。

【名古屋市の取り組み】

愛知県は、全国一の工業県であると共に、農業産出額は全国七位であり、農業もとても盛んです。身近な所で様々な農産物が生産され、キャベツ、ふき、大葉、いちじく、うずら卵などの生産は日本一です。

名古屋市中では、地産地消の取り組みとして、平成十六年度より市内でとれた米や野菜を献立の一部に使用しており、この日を「みんなで食べる！なごや産」の日と呼んでいます。

現在は、米（「あいちのかおり」または「ゆめまつり」）港区、中川区産）、たまねぎ（緑区とその近郊産）、はくさい（緑区産）、ブロッコリー（緑区とその近郊産）、にんじん（天白区産）、キャベツ（天白区産）、みつば（中川区産）、水耕ねぎ（中川区産）、かぼちゃ（天白区産）の九種類を使用し、おむね月に一回「みんなで食べる！なごや産」の日を実施しています。

毎月の献立表に載っていますので、ぜひご家庭で確認してみてください。

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」という研究主題を設定しました。そして、「食育」のさらなる推進のための手がかりを探るため、実態調査を県下小中学校（抽出校百八十校）で実施しました。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、主

中学校では七十％で作成されていることが分かりました。また、昨年度に計画・実施された各校での「食に関する指導」の校長評価では、（十分満足・おおむね満足・やや不満・不十分・該当なし）の五段階評価で、小学校は七十％、中学校は四十％が十分満足・おおむね満足と評価していました。

校長会給食委員会

校長評価で満足度が低いのは、小学校は『個別相談指導』が、中学校は『保護者・地域と連携した指導』でした。

また、課題として挙げられた内容は、小学校では『研修等が実施できない』、中学校では『教職員の意識が高まっていない』というものでした。さらに、小中学校共に『喫緊の教育課題がある』ということも挙げられています。

調査報告

「食に関する指導」の推進に関する調査について

得ようとするものです。

これまで多くの調査で、学校における食育推進の基本となる『食の指導に関する全体計画』の作成状況が低いという結果が出ていましたが、今回の調査で、小学校では九十％、

「食に関する指導」は学校現場において、徐々に根付き始めている実態が明らかとなる一方、課題も明確になりました。

調査結果を踏まえ、今後具体的な方策を探っていきます。

給食への思い

感謝の心で「いただきます」

広路小学校長 能見 英紀

「食べ物も足りなくなってきました。育ちざかりの子どもたちにとっては、本当につらいことでした。運動場のすみを耕して、かぼちゃやさつまいもをつくりました。体育館の裏に小屋を作って、たくさんぶたも飼いました。昭和十九年二月一日から給食が始まりました。学校で飼っていたぶたもぶた汁になって、子どもたちのおなかをみたしました。」記念誌より

学校給食が始まったころは、木ぬりの弁当箱に、豆かすごはんが提供されていたそうです。時を経て、児童会給食委員会で実施した「広路給食アンケート」では、好きな野菜は、とうもろこしで、好きなデザートは、いちごジェラートという結果でした。

子どもたちの健やかな成長を願って作られたおいしい給食に、関わっていただいた多くの方や、私たちの命の糧となった命に、子どもたちと一緒に感謝しながらいただきます。

きゅうしよくはだいすき

春田小一年 岡田 百々花

わたしは、きゅうしよくがだいすきです。なかでも一ばんすきなものは、きつねうどんです。なぜかというと、なかにはいつているあげがあまりなくてとてもおいしいからです。それだけではありません。デザートもだいすきです。デザートでだいすきなのは、アセロラゼリーです。わたしは、きゅうしよくがまいにちたのしみです。ちようりじようか



楽しみな給食



ぼくの大すきなデザートは…

神宮寺小四年 弘田 峻馬

一年に一回しか出会えない楽しみなデザート。一口目は、おいしくてとろけそうなチョコの味。

二口目。一口目よりもふんわりいにおい。おいしそうなチョコの色。三口目を食べると、のこりが少なくなつてちよつと不安。

四口目は、ちよつと時間をおいて食べる。

ら、きゅうしよくのいいにおいがしてくると、きょうのきゅうしよくはなかな、はやくたべたいなとわくわくします。きゅうしよくはおいしいので、わたしはおかわりもします。そして、いえへかえったらすぐに、おかあさんに、きゅうしよくのときたべたものをはなします。

あしたはなにがでるのかな。

きゅうしよくをつくってくれてくれるちようりいんさん、いつもありがとうございます。これからもおいしいきゅうしよくをつくってください。

四口目を食べる前に、よく考える。最後はどんなふうに食べようかと。四口目。最後の味が口の中でとけていく。

食べ終わると、ちよつと悲しい。でも、このことをわすれないようにする。一年に一回のおいしい味。

ぼくは、学校給食が大すきで、デザートのある日は、朝から気分がウキウキ。

中でも、一番のお気に入り、ガトーショコラ。こいしくなつちゃうチョコの味。



安心・安全でおいしい
オーケーの
国産フルーツ缶詰



岡本食品株式会社

<http://www.ok-brand.co.jp>

〒457-0802 愛知県名古屋市南区要町3-17

TEL 052-611-5301

FAX 052-613-2607

世界の人々の健康と 豊かな食文化に貢献



株式会社

建部食肉産業

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

本 社：〒463-0003 名古屋市守山区下志段味字上禪寺2606-2

TEL 052-736-1129

港工場：〒455-0027 名古屋市港区船見町1-39 名古屋市南部卸売市場内

TEL 052-619-6129

実践例

南陽大好き！ 地場産業を理解し、郷土に愛着を深める子どもを育てる指導

南陽小学校 栄養教諭 加藤 聖子

「お米も生きているんだね」
机に前のめりになり、米の発芽の動画を真剣に見て、こうつぶやいていました。芽が出始めると「どんどん伸びている」、次に根が伸びると、「根っこがすごい勢いで伸びているよ」と、一粒の米も生きていますと実感していました。

五年生では、地場産業の米作りや米に対する関心を高めるため、担任と連携をして、社会科、理科、家庭科と関連させ、総合的な学習の時間にバケツ稲づくりや昔ながらの伝統文化について学んでいます。バケツ稲づくりでは、土づくり、田植え、中ぼしなどの作業を行って栽培することの大変さを体験しました。



バケツ稲の収穫後には、収穫した米を使って授業を行いました。もみ、玄米、精白米の色や形を観察させ、その違いを考えさせました。観察やこれまで

の学習から、精白米は、もみからもみ殻やぬか層を取り除いたものであることに気付くと、「だから三つの中で、精白米が一番小さいんだ」と、きちんと違いを理解することができました。一粒の種もみから収穫できる米が約千粒であると伝え、捨てることは、約千粒を捨てることと同じなんだ」と、今まで以上に米を大切にしようと感じたようです。



また、南陽地区では、名古屋市の約六割の米が作られ、学校給食の「みんなで食べる！なごや産」の日に食べられていると伝えると、「南陽ってすごいね」と笑顔がこぼれました。
これからも食に関わる知識を広げ、郷土に愛着を深めることができるような指導を行っていきたいと考えています。

給食物資の豆知識

「おかえりやさい」

「みんなで食べる！なごや産」の日に、「おかえりやさい」として、緑区とその近郊でとれるたまねぎとブロッコリーを使用することがあります。「おかえりやさい」とは、名古屋市内のスーパー、レストラン、給食などから出る生ごみを堆肥化し、その堆肥を使って市内の農家で栽培された野菜のことです。



循環型社会をつくる市民会議の提案を基に、名古屋市環境局を事務局として平成二十年、おかえりやさいプロジェクトが発足しました。ゴミ減量だけでなく、化学肥料の量を減らしたり、地産地消につながったりするなどの利点があります。「おかえりやさい」が出来るまでの工程を巡るバスツアーや試食会、講座が実施されたり、給食の献立表にマスコットである「おかえりぼーや」が掲載されたりして、活動が進んでいます。



海藻類総合メーカー

株式会社 シマウマ



〒451-0064
名古屋市西区
名西二丁目34番14号

TEL
052-522-3621
FAX
052-524-2027

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!



エフグループ

トヨタレンタリース名古屋

予約センター ☎ 0120-921-758

