

なごやの学校給食



No.491

2016.9.6

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



ドキドキ

初めての給食

1年生

(写真協力 名古屋市立小坂小学校)

楽しみな特別献立

特別献立の日は、年間で9回あります。その中に「姉妹・友好都市の日」の特別献立があります。4月にロサンゼルス市、5月にトリノ市、9月にシドニー市、12月に南京市、2月にメキシコ市の各都市にちなんだ献立が提供されます。また、行事にちなんだ特別献立もあります。それが表に示した4

平成27年度の行事にちなんだ特別献立

「こどもの日」特別献立（5月）
五目まぜごはん、牛乳、卵スープ、かしわもち
「市制施行の日」特別献立（10月）
ごはん、牛乳、みそ煮込みきしめん、魚の天ぷら
「学校給食週間」特別献立（1月）
ごはん、牛乳、五目煮、みそ汁、みかん
「卒業祝い」特別献立（3月）
赤飯、牛乳、あまからチキン、おひたし、すまし汁、りんごゼリー

回で、昨年度の献立を一覧にしたものです。

5月は、こどもの日をお祝いする「こどもの日」特別献立です。平成28年度の献立は、「まぜまぜチキンライス、牛乳、白いんげん豆のクリームスープ、かしわもち」でした。このように、平成27年度とは献立の組み合わせが変わることもあります。

名古屋市が明治22年10月1日に誕生したことを記念したのが、10月の「市制施行の日」特別献立です。また、学校給食が始まったことを記念するのが、1月の「学校給食週間」特別献立です。五目煮は、昭和20年代に実施されていた献立です。

1年最後の3月には、6年生の卒業をお祝いする「卒業祝い」特別献立があります。赤飯は、お祝いの場で食するのが日本の伝統です。

食の安全・安心の確保

名古屋市教育委員会 学校保健課

献立ができるまで

本市では、栄養、衛生、し好に配慮し、全小学校統一の献立を作成しています。作成にあたっては、まず調理研究会や献立作成委員会で検討します。その後、衛生担当部局職員、学校長、教員、栄養教諭・学校栄養職員、給食調理員の各代表で構成された名古屋市学校給食実施協議会において慎重に審議し了承されたものを、名古屋市教育委員会が決定し実施しています。

使用する物資

給食で使用する物資は、食品添加物が、できるだけ少ない食材を使用しています。例えば、だしは、むろ削りや煮干しなどからとっています。また、遺伝子組換え表示のある食材は、使用していません。

ほかにも、食材はできるだけ地産地消に配慮し、お米や牛乳は県内産を使用しています。

食材の調達方法

食材は、安全性の確認できた物資

を安定的かつ安価に調達するために、

一括購入しています。ご飯・パン・麺等の主食は愛知県学校給食会、牛乳は愛知県学校給食牛乳協会を通じて調達し、その他のおかずやデザート等の物資は名古屋市教育スポーツ協会で調達しています。生鮮野菜は地元産を中心に国産の物を使用するため、名古屋市中央卸売市場等を通じて調達しています。数量確保のために、一部の野菜については冷凍野菜も使用しています。

また、年々、食物アレルギーの児童生徒が増加しているため、除去食の開発やアレルギー物質を除去した物資の開発等にも力を注いでいます。

食材の安全確認

食中毒菌を調べる細菌検査や食品に含まれた物質を特定する理化学検査を行ったり、ゲルマニウム半導体検出器を使用して放射能を調べたりして、安全性を確認しています。ホームページに放射性物質の検査結果を掲載しています。ご覧ください。

学校給食の普及・奨励活動

～学校給食課の取り組み～

名古屋市教育スポーツ協会・学校給食課は、「物資の調達・配送」「地産地消の推進」「調査・指導・検査」などの事業を行っています。

それ以外に、学校給食の普及・奨励活動の一環として、「食に関する啓発」の取り組みを行っています。その幾つかを紹介します。

【親子料理教室】

十月～十一月の土曜日を利用して、名古屋市の生涯学習センター料理室を会場に、親子料理教室を開催します。献立は、学校給食で提供される「ドライカレーとマカロニスープ」です。子どもたちには、人気のメニューです。小学生一人とその保護者一人という一組で、楽しく調理をします。名古屋市立学校の栄養教諭二名が講師を務めますので、調理の苦手な人でも大丈夫です。

今年度は、十一月五日（土）に天白生涯学習センターで、十一月二十六日（土）に中村生涯学習センターで開催します。募集は八月末よ

り始まっています。材料費と生涯学習センターの受講料が必要です。

【子ども料理教室】

冬休みの期間を利用して、小学校の家庭科室を会場として、親子料理教室と同様に二名の講師を招いて開催します。

天白区産の八事五寸にんじんを材料にして、ホットケーキとゼリーをつくります。対象は、開催校の小学生となります。

【バターづくり教室】

ペットボトルに生クリームを入れて、それを三分程度ふることにより簡単にバターができます。名古屋市内のトワイライトスクールやトワイライトルームで行います。

でき上がったバターをクラッカーに付けて試食します。対象は、開催トワイライトの参加者となります。

身近な素材から、ちょっとした工夫で食品ができることを学びます。夏休みの期間を利用して、六つのトワイライトを訪問します。



給食への思い

給食とわが家

平針南小PTA 林 まりゑ

四時間目の授業も半分過ぎると、優しい、おいしい匂いがしてきます。「お腹が減った。お昼だ」なんだかわくわくした気分になるそうです。

「給食のみそ汁は、家のと違う色をしている。おいしい」とも話してくれます。赤みそのみそ汁が珍しかったようです。家ではあわせのみそを使うことが多く、子どもは新しい味に出合うことができました。「マーボー豆腐食べたよ」と。子どもでも食べやすい味付けになっているようです。家でもマーボー豆腐、マーボーなすと、給食から家の食事へと広がりがありました。

「今日はパンが出た」という話に「パパの子どもの頃は、お米が出ることの方が珍しかった。ごはん給食が始まったときはうれしかった」と答えると「お米が出ないの！」と驚く子どもたち。

給食は、優しい匂いとともにかくさんの会話と食への関心をはこんできてくれます。

きゅう食は楽しみ

高木小 三年 小坂井 辰嘉

ぼくは、きゅう食が大好きです。きゅう食の時間が近づいてくると、「きょうは何かな」とわくわくしてきます。そして、いつも、大きいおかずや小さいおかず、めん、パン、ごはんをおかわりしています。

ぼくが一番好きなメニューは、トマトの入ったソテーです。トマトだけではなくて、たまねぎやじゃがいも、きのこが入っていて、とてもお



楽しい給食



給食大好き！

蓬来小 六年 神戸 結加

私は、給食が大好きです。調理員さんが作ってくれる栄養満点の給食を食べるのが毎日とても楽しみです。給食の献立の中では、たくさん野菜が入っているおかずが好きです。特に大好きなのは、「ポテトとチキンのトマトソテー」です。なぜなら、トマトも、じゃがいもも、チキンも私の大好物だからです。この前、学校の「給食だより」におかずのレシ

いしいです。とくに、冬に食べるとからだがぽかぽかしてあたたかくなり、「ああ、幸せ」と思います。

れんこんチップスも大好きです。れんこんチップスを食べると、ごはんがいつもより進みます。シチューやカレー、みそしるもとてもおいしいです。

ぼくは、きゅう食がこんなにおいしいのは、調理員さんが心をこめてつくっているからかなと思います。こんなきゅう食を毎日食べられるなんて幸せです。

ピがのっていたので、お母さんに、「作って！」とお願いました。おうちでも給食と同じ味がして、うれしかったです。

そして、「給食だより」を見て、私は地産地消についても知りました。私たちはみんな、愛知県で作られた野菜を食べていて、社会で習った地産地消に参加できていると思います。これからも、愛知県の野菜を大切にしていきたいです。

私は今年も毎日、たくさん給食を食べて、元気に過ごしていきます。

学校給食用食材及び業務用食材卸

AIKEI 株式会社 アイケイ

安心、安全、おいしさ、健康をお届けします

一営業品目一

鶏卵、鶏肉、名古屋コーチン肉、卵、うずら卵、液卵、
キューピー・アヲハタ製品、冷凍食品、農・畜・水産加工品

〒446-0045 安城市横山町大山田中 16 番地
TEL : 0566-72-0181 FAX : 0566-74-0868
E-mail : BCC06307@nifty.com

まごころこもった 安心食品

アレルギー対応商品

(カレールウ、ホワイトルウ、中華スープの素、等)

株式会社三河屋物産
回一クス本舗事業部

<http://mikawaya-bussan.com/>

〒455-0066 名古屋市港区寛政町5丁目33番地
TEL 052-382-7551
FAX 052-383-1330

～みんなが大好き～

カレールウ、ホワイトシチュールウ、各種スープの素



実践例

「こころさわやか」からだ元気な 小坂っ子

学校独自献立の取り組みを通して

小坂小学校 栄養教諭 濱口 典子

「五年生と六年生の気持ちがあるからおいしいんだね」
 五年生と六年生が考えた給食を食べた後に一年生がうれしそうに話していました。

本校では三年前から学校独自献立に取り組んでいます。五年生、六年生が教科等で学んだことを生かして献立を考え、栄養面や調理工程などを考慮し、実施可能な献立を候補として挙げ、全校児童による投票によって献立を決定しています。

この日の献立は、六年生が考えた「卒業祝いの手巻き」五年生が考えた「みそ汁」でした。会食前に、手巻きを考えた六年生が一年生の教室に来て、自分たちが考えた手巻きについて話をしました。食後に、一年生は「今日の給食はどうしておいしかったのか」について考えました。味もおいしいが、「五年生や六年生が、一生懸命考えてくれたから、さらいにおいしい」ということに気付くことができました。

「みんなが喜ぶみそ汁って、どんなみそ汁だろう」五年生は真剣に考えました。栄養バランスや旬、体が温まるもの、地産地消など様々な意見が出ました。児童は、いろいろなことを考慮しなければならぬ大変さや毎日食事を作ってくれる人の苦勞に気付き、毎日の食事に対して感謝の気持ちをもつことができました。

児童には、食事ができるまでに関わる人の苦勞や思いを受け止め、使われている食材が、どこで生産されたのかに関心をもって食べてほしい。このように、自分の食に関心をもつことが、望ましい食習慣を形成し、食を楽しむ、将来の食文化の担い手になることにつながるのだと考えます。



給食物資の豆知識

「ひよこ豆水煮」

ひよこ豆は、その名前の通り、ひよこの頭によく似た形をしていることからこのような日本名となりました。ホクホクとした食感が特徴です。生産量は、インドが世界一ですが、名古屋で扱うひよこ豆は、アメリカ産・メキシコ産です。乾燥した気候を好むため、日本での栽培には向いていません。給食では、フライドポテトと立名で提供される場合があります。



「ペンネマカロニ」

ペンネは、筒状パスタの総称です。ペンネとはイタリア語で、形状がペン先に似ていることから、その名前が付きました。



ペンネマカロニは、平成十五年に愛知県で開催された「愛・地球博」を記念して、給食物資として登録されました。

創業明治33年 お肉の専門店 **スギモト**
 杉本食肉産業株式会社
 名古屋市中区栄3-1-35 TEL:052-741-3251
<http://www.oniku-sugimoto.com>

お肉でお客様に幸せと感動を

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!

NTT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