

なごやの学校給食



No.492

2017.2.14

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



楽しい!おいしい!青空テラス会食!

(写真協力 名古屋市立常安小学校)

知っていますか? 「みつば」



▲ハウスで水耕栽培されるみつば

みつばはセリ科の多年草で、日本が原産です。愛知県では、明治末期にみつばの促成栽培が始まったそうです。昨年度、愛知県での収穫量は約2600トンで、千葉県に次いで全国第2位でした。名古屋市内では中川区が主な産地で、給食で使用するみつばは名古屋産です。

みつばの栽培技術は時代とともに進歩して、昭和40年代の半ばには水耕栽培システムが開発されました。水耕栽培は肥料を溶かした水溶液を使う方法で、連作障害を回避できたり、栽培時間を短縮できたりする利点があります。そのため、周年での出荷が可能となりました。

種から苗を育て、定植するまでは約2週間。その後、6～7週間で長さ30cm程になり収穫ができます。水温調節器を使って温度の調節をしたり、防虫ネットや夜間の黄色蛍光灯を使って虫がつかない工夫をしたりします。収穫後は、下葉の処理をすべて手作業で行うため、かなりの手間と時間が掛かるそうです。

名古屋市の学校給食への理解を深めるために

給食試食会のアンケートから

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、児童生徒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育成をはかることを目指しています。

保護者のみなさまが、学校給食にふれられるのは、毎月の「給食だより」「献立表」のほか、給食試食会があります。そこで、今回は給食試食会のアンケート結果の一部をご紹介します。



給食試食会は、ほとんどの学校で一年生の保護者を対象に実施しています。当日の給食の味についての設問には、「おかずの味がよい」という答えが約八割です。また、家庭で給食が話題になるかという設問に

は、約九割が「給食がよく話題になる」「時々話題になる」と答えており、子どもたちが、よく家庭で給食を話題にしていることが分かります。

試食会の中で、給食を作る際には旬の野菜を使用したり、食品本来の味を子どもたちに知らせるために、だしを天然のむろあじや煮干しから取ったり、ルウを手作りしたりすることを、栄養教諭から説明しています。このことは、保護者の方が驚かれることの一つです。

そのほか、「栄養のバランスが考えられていて、安心した」「地産地消の食材が使われていてよい」「嫌いなものも給食では食べているようで、家庭での食事を残さなくなつた」などのご意見をいただきました。学校給食が家庭で話題になることで、ますます学校給食への理解が深まっています。今後、安心・安全な、魅力ある給食を作り続けていきます。

「『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」というテーマで、県小中学校長会給食委員会では、昨年に引き続き実態調査を行いました。本年度は、「食に関する指導」を一層推進していくための具体的な方策を明らかにするために、昨年度の校長評価が比較的好かった学校から、県内の小学校二十三校、中学校二十一校（名古屋市は小・中学校七校ずつ）に、改めて校長の考えを聞きました。結果および実践例を掲載したまとめの冊子は、三月に各学校へ配付されますので、主な点について報告します。

「食に関する指導」で重視している点は、小学校では給食時間の指導で、豊富な献立と食材を教材化することは、食への意識を高める上で重要だと考えていることが分かりました。中学校では、関係教科等における指導や全体計画の充実が大切だと考えていることが分かりました。

「食に関する指導」を推進するための工夫や改善については、児童生

調査報告 「食に関する指導」の推進に関する調査について 校長会給食委員会

徒の興味・関心を引くための工夫をしている学校が多く、主体的な学びの場になるように努力している様子が伺えました。さらには、「給食部会」等を校務分掌に位置付け、指導案を作成して授業実践をしている学校もありました。また、栄養教諭の指導の際等、様々な機会や場面を通じて食に関する指導を意識的に取りあげているという報告もありました。保護者や地域との協力体制では、地産地消に視点をあてた授業実践や、保護者や地域の人材を活用して実習を行っている学校もありました。今後の課題は、栄養教諭の全校配置と校内組織をどのように編成していくとよいかといった内容が挙げられていました。

この結果、実効性ある取り組みのためには、食育推進委員会等の組織を設置し、共通理解した全体計画を策定することや、児童生徒の主体的な学びの場や保護者・地域を巻き込んだ実践になるような工夫をすることが重要だと分かりました。

給食への思い

魅力ある献立の開発を

高田小学校長 古田 正邦

私は小学生の頃、給食の「カレーシチュー」が大好きで、おかわりをして食べたことを覚えています。

食物アレルギー対応給食が実施され始めた頃から「子どもたちが同じ味で食べられるカレーシチューがあるとよい」と思っていました。

さすが調理研究会（栄養教諭・調理員等で構成）です。既に乳アレルギーの子でも食べることができるようカレー味の献立を開発中だったそうです。献立名は「パンプキンカレー」。とろみはルウではなくて、かぼちゃピューレでつけています。カレーには多くの野菜、牛肉、豚肉を入れます。私は栄養のバランスをよく考えた絶品カレーだと感じました。

九月には、新献立として登場。子どもからは、「いつものカレーと違って、とろっとしておいしかった」と好評を得たと聞いています。

今後子どもたちの健康の保持・増進を図るために、魅力ある献立の開発が進むことを期待しています。

楽しみなきゅうしよく

葵小 二年 櫻井 里音

お兄ちゃんは毎朝こんだてを見て学校へ行くけど、わたしはわざと見ないで朝から楽しみにして、もつともつとおいしく食べます。わたしの好きなメニューは、ハンバーグです。ハンバーグはだれが作ってもおいしいけど、きゅうしよくのが一ばん好きです。そして、よこにのっているキャベツにハンバーグのたれをかけると、おいしくておいしくてどれだ

ぼくの大好きな給食

六郷北小 五年 北川 陽

ぼくは、毎日こんだてが違う学校の給食を、いつも楽しみにしています。そのこんだての中で、たまにしか食べられないデザートが楽しみです。ぼくが一番好きなデザートはいちごアイスです。なぜかというところ、いちごの味が好きだからです。

しかし、給食はデザートだけではありません。そう、おかずがありますね。ここで、ぼくのおすすめの給

けでもキャベツが食べられます。

すきなおかずがのこっている時には、かならずおかわりせんげんをします。おかわりができた日はとてもしあわせだなと思います。わたしは、すきなものをさいしょにすこし、さいごにたくさん食べます。家では食べないものが出た時、食べられるかなと思うけど、みんなといっしょに楽しく食べるといつのまにかとてもすきになれてふしぎです。毎日ちがうこんだてをこんなにおいしく作ってくれてありがとうございます。

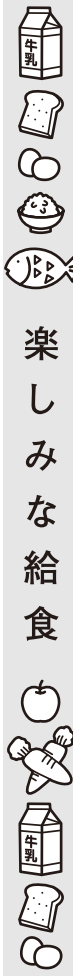
食ベスト3を発表します。

第三位は、カレーめんです。理由は、カレーがほどよい辛さでおいしいからです。

第二位は、甘辛チキンです。甘辛のたれがチキンとよくからみ合っておりおいしいからです。

そして、第一位は、にこみハンバーグです。きのこソースがよく合っていて、ハンバーグとの相しようもばつぐんです。

これからも、みんなでおいしい給食を楽しんで食べたいと思います。



国産米 100% 使用
甘強本みりん



醸造元
甘強酒造株式会社

〒497-0040
愛知県海部郡蟹江町城四丁目1番地
TEL 0567-95-3131 FAX 0567-95-3141
<http://www.kankyo-shuzo.co.jp>



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!



スズカグループ

TOYOTA
トヨタレンタリース名古屋
予約センター ☎0120-921-758



実践例

作って 食べて 食への思いを高める常安の子

～家庭への実践につなげるために～

常安小学校 栄養教諭 矢田 麻里

本校では、食への思いを高め、家庭への実践につなげることが、将来の健全な食生活に結び付いていくと考え、実践を行ってきました。

二年生の生活科では、ミニトマトを栽培します。そこで、生活科に関連させた食育の授業の中で、家庭で使われる野菜を調べることになりました。すると、子どもたちは、思った以上に多くの種類の野菜が家庭で使われていることに気付きました。次に、野菜が体に与える影響を学習したり、一日に食べるとよい野菜の量と当日の給食の野菜の量を実物で比較したりしました。授業後、子どもたちからは、「野菜には体によい働きがいっぱいあるから、もっと食べたい」といった感想が聞かれました。ミニトマトを収穫した子どもたちは、「早く食べたい」という気持ちであふれています。そこで、「どのように食べるの?」と問い掛けると、「サラダ!」という答えばかり返っ

てきました。

ミニトマトを生で食べることに知らない子どもたちに、違った食べ方を知ってもらいたいという思いから、ミニトマトとレタスとコーンが入ったコンソメ味の「カラフル野菜スープ」を子どもたちと一緒に作ることにしました。包丁を使わずに、簡単においしく作ることができて、「苦手なミニトマトも自分で作ったからおいしい」と笑顔がいっぱいでした。



「家でも野菜スープを作ったよ」「家族のみんながおいしいって喜んでくれたよ」と生き生きとした表情で報告してくれました。保護者からも「楽しんでスープを作っていました」と同様な感想が聞かれました。家庭と連携をとった実践は、今後も積み重ねていきたいと思えます。

アレルギー物質を減らす取り組み

食物アレルギーとは、食物に含まれるアレルギー物質を身体が異物と認識して、過敏な反応を起こすことです。かゆみや腫れ、せきなどの症状が出て、重篤な場合は命の危険もあります。消費者庁が定めているアレルギー物質は、表示義務があるものと表示が勧められているものとを合わせると27品目あります。

食物アレルギー体質の方は全人口の1～2%と言われますが、幼少期ではもっと多いと思われれます。名古屋市教育スポーツ協会・学校給食課では、業者の理解と協力を得ながら、アレルギー物質を少しでも減らすように取り組んでいます。

【アレルギー物質をすべて除去した物質】	
みかんゼリー	グレープゼリー
スイートポテト	ういろろ
ふりかけ(おおか)	さわらフライ
中華スープの素	
【アレルギー物質を減らした物質】	
ハム(ポーク)	「乳・小麦・大豆」を除去
焼きちくわ	「小麦」を除去
ソース	「そば」を除去
角はんぺい	「小麦」を除去
棒はんぺい	「小麦」を除去
花かまぼこ	「小麦」を除去
ホワイトルウ	「乳」を除去
カレールウ	「乳」を除去
さけフライ(米粉)	「小麦・大豆」を除去
あられ半平	「小麦」を除去
すり身	「小麦」を除去
チーズかまぼこ	「小麦・鶏肉」を除去

平成25年度～平成27年度の実績

食卓に笑顔と満足。

浜乙女

ひなまつりや 建級・進学祝いに!!

普通のごはんが 海苔に巻くだけで 酢飯に変身!

4巻タイプ 2巻タイプ

株式会社 **浜乙女**

名古屋市中村区名駅四丁目16番26号 www.hamaotome.co.jp

www.facebook.com/hamaotome https://twitter.com/hamaotome_DB

[パネトーネ種使用・おいしさ長持ち]

長時間 熟成発酵

株式会社 **COMO**

TEL: 0120-737-223 (9時～17時※土日祝日除く)

ホームページ <http://www.comoshop.jp/>