

# なごやの学校給食



No.493

2017.9.5

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



(写真協力 名古屋市立有松小学校)

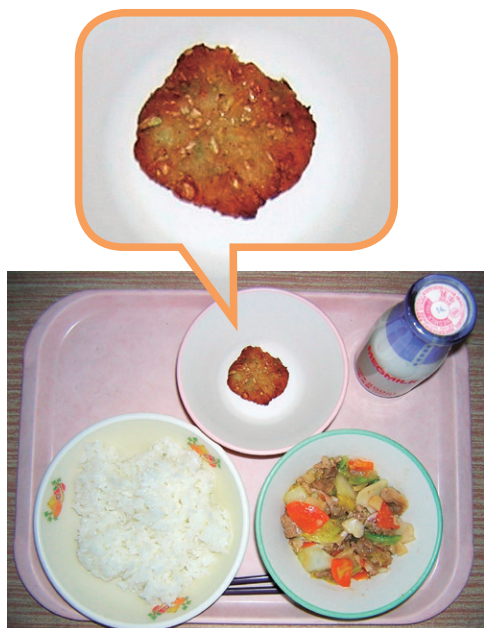
## 「地産地消の取り組み」

平成28年度の献立として、9月には「ごはん、牛乳、梅じそささみフライ、ひじきのいため煮、すまし汁」、2月には「ごはん、牛乳、八宝菜、揚げつくね」がありました。「梅じそささみフライ」や「揚げつくね」は、地産地消の取り組みとして誕生しました。地産・地品とも呼ぶことができる新献立です。

これらは、愛知県産の原材料を50%以上使用した物資です。名古屋市教育スポーツ協会・学校給食課が、業者の協力を得ながら開発したものです。

「梅じそささみフライ」は、愛知県産のささみ肉に、愛知県産の梅肉と青じそを挟んだ揚げ物です。「揚げつくね」は、鶏肉に愛知県産のキャベツを50%以上配合し、ハンバーグのように平らにした揚げ物です。実施した献立について、報告・協議される調理研究会では、いずれも好評で、子どもたちはよく食べていたようです。

こうした物資の開発は簡単ではありませんが、今後も努力していきたいと考えています。



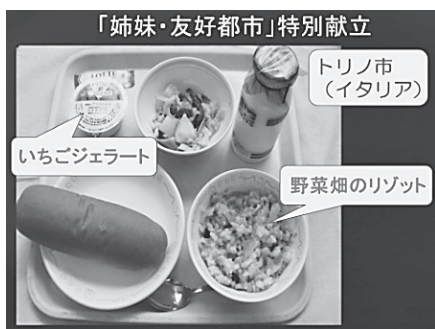
▲「揚げつくね」「八宝菜」の献立

# 姉妹・友好都市と学校給食とのかかわり

名古屋市教育委員会 学校保健課

名古屋市は現在、ロサンゼルス市、メキシコ市、南京市、シドニー市およびトリノ市と姉妹・友好都市提携を結んでいます。姉妹・友好都市交流は、文化・教育・スポーツ・経済など様々な分野で人と人とが触れ合う交流を進めることにより、人種や国境を越えた友愛精神を育て、国際感覚豊かな市民性を育み、国際交流拠点都市・名古屋を創造することを目的としています。

本市の学校給食では、特別献立として、姉妹・友好都市献立を実施しています。毎年四月にはロサンゼルス市、五月にはトリノ市、九月にはシドニー市、十二月には南京市、二月にはメキシコ市の献立が登場します。



現行の小学校学習指導要領で、はじめ「学校における食育の推進」が明記され、学校全体で食に関する指導を行うことになりました。学校給食は、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活用されています。姉妹・友好都市献立は、国際理解教育を進める上での効果的な教材ともなっています。

実際に姉妹・友好都市を訪れることはなかなかできません。しかし、子どもたちが、各都市にちなんだ献立の給食を食べることによって、それぞれの国の食文化に触れてほしいと考えています。各国の産物、食文化や食にかかわる歴史等を学ぶきっかけとしてほしい、そして、食事の重要性、食事の喜びや楽しさを理解してほしいと思っています。

また、姉妹・友好都市交流は、様々な形で行われています。学校給食で特別献立を食べたことにより、姉妹・友好都市に興味・関心をもち、学びの場をどんどん広げてほしいと願っています。

## 子どもたちに人気の献立紹介

学校給食のおかずは、主献立と付け合わせを組み合わせ決めてられます。毎年のように主献立として提供される定番メニューがあります。「カレーめん」は、その代表格と言えます。

子どもたちに人気の高い主献立に、「キャベツとソーセージのスープ煮」があります。

「キャベツとソーセージのスープ煮」

昨年度の七月に「ごはん、牛乳、キャベツとソーセージのスープ煮、青じそふりかけ、りんごゼリー」という献立で、一昨年度の十二月には「あいちの米粉パン50、牛乳、キャベツとソーセージのスープ煮、粉ふきいも、はっ酵乳」という献立で提供されています。

ご家庭でも、手軽に調理できます。パセリの代わりに細ねぎを使ってもおいしいです。また、水の量を増やしてスープ仕立てにすれば、朝食としても最適です。

### 「キャベツとソーセージのスープ煮」(4人分)

#### 【材料】

ポークウインナ…120g	ベーコン…40g
にんじん…40g	たまねぎ…120g
キャベツ…160g	パセリ…2g
サラダ油…小さじ½	塩…小さじ½
こしょう…適宜	
コンソメスープの素…小さじ½	
水…240~280g	

#### 【作り方】

- ① にんじんはいちよう切り、たまねぎ・キャベツはひと口大に切る。
- ② パセリは流水でよく洗い、水にさらす。
- ③ ポークウインナは1/2に切る。
- ④ ベーコンは2cmくらいに切る。
- ⑤ 油を熱し、ベーコン・にんじん・ポークウインナ・たまねぎの順に塩・こしょうしながらいため、水を加え煮る。
- ⑥ 沸騰したらあくを取り、コンソメスープの素とキャベツを入れ煮る。
- ⑦ 最後にパセリを加え火を止める。

# 給食への思い

## 学校給食の魅力

甘軒家小学校PTA 栗林 千恵

「ほくはカレーライス！」

「私は、和風ポトフかな！」

「給食でポトフが出るの？すごい。」  
ある日の食卓。我が家では、一番好きな給食のメニューが話題に上がりました。私たちが子どもの頃と違い、様々なメニューに出会い、おいしく味わっていることが分かり、感謝の気持ちでいっぱいです。

また、みそ汁も我が家のものとは違うようで、

「学校のおみそ汁は赤味噌だよ。色が違うから、作り方も違うのかなあ。」と、食材にも興味津々な様子でした。

味はもちろん、献立や食材など、親子でこんなにもたくさんのお話を食卓での話題にできることも、給食の魅力だと思います。

昨今、食の安全性やアレルギー問題など、新聞やニュース等の報道でも見かけますが、給食の大切な役割についてもっと考えるべきだと思います。これからも、子どもたちが楽しみにしているおいしい名古屋の給食に期待しています。

## みんなで食べて、元気もりもり！

東山小三年 松谷 柚季

わたしは、友だちや家ぞくなど、みんなでごはんを食べると、元気がわいてきます。

友だちとけんかしても、いっしょに給食を食べるとなかなおりできたという時もありました。

友だちとおしゃべりしすぎるのはちょっとよくないかもしれないけど、少しだけならいいかもしれないですね。給食を食べながら、「今日のご



## 楽しみな給食



## 大好きなおいしい給食

川中小六年 中野 琉成

ほくは、いつも給食を楽しみにしています。給食には、たくさんのお立があり、どれもおいしく、栄養バランスのとれたものばかりです。

ほくが給食の中で、特に好きなメニューは、「ピリ辛スープ」です。

ちようどよいピリッとした辛さのスープに、とうふや野菜が入っていて、とてもおいしいです。このメニューは、ほくが一年生のころから

はん、おいしいね」とおしゃべりしたり、「今日のごはん、にがてだったけど、食べられるようになったよ」とか、友だちやおうちで、お話ししていると、楽しくなってきました。

友だちとなかなおりできた時も、おしゃべりしながら食べていたらやさしい気持ちになって、「あそぼう」とさそえました。

わたしは、これからも、みんなとなかよくごはんをいっぱい食べて、元気になっていきたいです。毎日、おいしい給食をありがとうございます。

あつたことを覚えていきます。

給食の調理員さんが、一年生から六年生までおいしく食べられるような、ちようどよい辛さにしてくださっていたのだと思いました。

また、給食で食べたメニューを家で作ってもらうことがよくあります。「同じだ」と感じることもあれば「ちがうな」と感じることもあります。でも、家でも給食と同じメニューを食べることができて、うれしいです。これからも、調理員さんに感謝して、たくさん給食を食べたいです。

**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!!**

※すべての子どもにやさしいを\*

**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!

びよか

※予約受付時間 平日 10時～18時 土曜 10時～16時 日曜 10時～14時

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

日本レトルトフーズ株式会社

**お豆を食べよう!**

日本レトルトフーズ株式会社

ニチレト

〒444-3505 愛知県岡崎市本宿町字南中町 45 番地  
TEL. 0564-48-6285 FAX. 0564-48-8033  
ホームページ <http://www.nichireto.com>

実践例

おいしくて、ためになる！食に関する講座

有松小学校 栄養教諭 間瀬 愛

本校には「食育」をテーマとして活動をしているPTA子育て委員会があり、各学期に一度、「おいしくて、ためになる！食に関する講座」を開催しています。昨年度の二学期には、給食について理解を深めてもらうため、給食の献立を作ろうという内容で、調理実習を行いました。

保護者から、「冬野菜は丸ごと買うと使い切れないことが多いため、子どもの苦手な野菜でも、たくさん食べられるメニューが知りたい」という要望がありました。そこで、茹でることでかさが減り、たくさん野菜が食べられ、さらに子どもにも人気の「ビビンバ」と「もずくスープ」を作りました。

調理実習前に、全校八百人分の給食を五人の調理員が作っていることを伝えると驚きの声があがりました。さらに衛生面に配慮し調理していることや、だしは煮干しやむろけずりを使用しているなど、安全安心でおいしい、名古屋の学校給食のこだわりについて話をしました。

今年度も、給食について理解してもらえるよう、様々な形で情報を発信していきたいと計画を立てています。



扱い方や、普段だしを取る機会が少ないという保護者のために、むろけずりのだしの取り方などについても触れました。また、ビビンバは食材ごとに加熱・冷却していることも伝えました。

ご飯は低・中・高学年ごとに量が違い、ご家庭でも学年に応じた一膳の量を知ってもらうため、一人分の量を計って盛りつけました。

参加された保護者からは「調理される方々の工夫が分かった。」「給食はだしから取り、安心でおいしいものを作ってくださっていることを知り、本当にありがたい。」などの感想をいただきました。

知っていますか？

「スラッピージョー」

献立の名前から、その料理の内容が分かるのが通例です。しかし、時には「これ何？」と思う献立名もあります。その一つが、「スラッピージョー」です。これは、パンにミートソースのような具を挟んで食べる料理です。

この献立は一昔前のアメリカで生まれました。家にあった食材を使って、男性が考えた料理だそうです。今では、アメリカで当たり前のように食べられている家庭料理になっています。

語源については諸説あるようですが、スラッピーとは「ごちゃまぜな：」という意味の言葉で、ジョーとは男性の名前というのが一般的に知られています。

パンに具を挟んで、手づかみで食べられるので、スラッピーは怠け者という意味でも使われているそうです。



食卓に笑顔と満足。

浜乙女

巻けば酔めし！即パーティー！

酔飯に 変身！

普通のごはんが 海苔に巻くだけで

4切タイプ 2切タイプ

新CM動画公開中！⇒

株式会社 浜乙女 名古屋市中村区名駅四丁目16番26号

www.facebook.com/hamaotome https://twitter.com/hamaotome\_DB

長時間 熟成発酵

（本場イタリアのパントナー種を使用） コモのパンは長持ちするからうれしい！

株式会社 コモ 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/