

なごやの学校給食



No.494

2018.2.19

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



ふれあい給食!! あふれる笑顔

(写真協力)

名古屋市立志段味東小学校

新 姉妹・友好都市の日「ランス市」の特別献立

昨年、フランスのランス市が、名古屋市の新しい姉妹都市になりました。ランス市は、日本を代表する画家の藤田嗣治さんが活躍した町としても広く知られています。

今年10月には、ランス市の特別献立が誕生します。ランスの家庭では、季節の野菜と肉と一緒に煮込んでつくる、具だくさんの料理が親しまれています。下味として、特産物のシャンパンも使われているそうです。ポトフという料理は、その代表格です。

今ある名古屋の給食献立では、「じゃがいもと牛肉のワイン煮」が、それにあたります。この献立は、牛肉に赤ワインをふって、大きく切った野菜と一緒に炒めます。そして、時間をかけて、じっくり煮込みます。

姉妹都市の誕生によって、おいしい名古屋の学校給食に、魅力的な献立が加わります。教育スポーツ協会学校給食課では、ランスの家庭料理を特徴づける食材や調味料を探し、新鮮な季節の具材をそろえて、魅力的な献立づくりに貢献していきます。



「じゃがいもと牛肉のワイン煮」

名古屋市食育推進計画に基づいた

学校給食での取り組み

名古屋市教育委員会 学校保健課

名古屋市では、「名古屋市食育推進計画」に基づき、生涯健康で心豊かな生活の実現をめざしています。しかし、平成二十六年度に十六歳以上の市民三千人を対象に食育に関するアンケートを実施したところ、食育に関心をもっている市民は、わずかに増えたものの、次の三点が課題として浮かび上がってきました。

- 1 望ましい食習慣の実践
- 2 食を通じたコミュニケーションの機会の確保
- 3 環境に配慮した食生活の実現

小学校・中学校・特別支援学校では、これらの課題が解決できるよう、給食の時間、家庭科や保健体育科をはじめとする各教科、総合的な学習の時間などを通して、食育に取り組んでいるところです。特に、小学校の給食の時間には、給食の献立を生きた教材として、担任や栄養教諭が、食に関する指導を行っています。

例えば、名古屋市内で収穫された作物を使った献立が登場する「みんなで食べる！なごや産」の日には、

八事五寸にんじん、くりあじかほか、みつば、水耕ねぎなどの野菜の栄養の話などをします。地産地消の意義についても、指導されます。

さらに、「ふるさと献立」の日は、郷土料理や愛知県の特産物を使った献立が登場します。「みそ煮込みきしめん」や「名古屋風手巻き」などです。郷土の食文化を子どもたちに伝えていくことも、食に関する指導のひとつと考えています。

健全な食生活の実現を通して、子どもたちが心豊かに、生涯を通じて健康に過ごしてほしいと思います。そのためには、家庭での食育も不可欠です。食事の時間を大切な家族の時間とし、楽しい食事をしていただきますようお願いいたします。



わが国では、まだ食べられる食品にもかかわらず、賞味期限切れなどを理由に大量に廃棄される「食品ロス」が、一年間に約六二一万tあると言われています。これは、一人一日当たり換算すると、茶碗約一杯分（約一三四g）のごはんの量に相当する量が捨てられていることとなります。

そのような現状の中、昨年度、国が策定した第三次食育推進基本計画や本市が策定した名古屋市食育推進計画では、平成三十二年までに、「食品ロス削減のため」に何らかの行動をしている国民」や「食べ残しをしないようにしている市民」の割合を、いずれも「八〇％以上」にする目標が新たに明示されました。

名古屋の学校給食では、調理員や栄養教諭によって野菜など食べることができるところはさちんと調理し、無駄をなるべく出さない努力がされています。また、教育スポーツ協会学校給食課は、学校給食用の食材に「おかえりやさい」（学校等から出た生ゴミを堆肥化し、

その堆肥を使って作られた野菜）を積極的に活用し、食品廃棄物のリサイクルに貢献しています。それでも給食や家庭で食べ残しが出ているのも事実です。

そこで、本市小中学校長会給食委員会では、今年度から、食品ロス削減に向けての指導に焦点をあて、「『生きる力』を育む、食に関する指導の充実」を推進していきたいと考えています。

まず今年度は、学校現場における「食に関わる資質・能力」に視点をあてた実態調査を行います。具体的には「健全な食生活を送るための基礎となる各教科等の知識・技能」「自らの食生活を適切に判断し、食に関する課題を解決する力」「食の大切さや健全な食生活の実現に向かう情意や態度」などの育成がどのように図られているかについて調べます。そして、食品ロスの削減にかかる目標を達成するために、食に関する指導がどのように行われているのかを究明したいと思います。

調査報告

「食品ロスの削減」に焦点をあてた食に関する指導

校長会給食委員会

調査を行います。具体的には「健全な食生活を送るための基礎となる各教科等の知識・技能」「自らの食生活を適切に判断し、食に関する課題を解決する力」「食の大切さや健全な食生活の実現に向かう情意や態度」など

食育を考える

「本物の味」なごやの学校給食

高木小学校長 伊藤 敦志

名古屋の学校給食には、きしめんや、みそ・名古屋コーチンといった地域に根ざした食材を使った郷土料理や、いわゆる「なごやめし」を連想させる献立があります。

随分前の話になりますが、こうした献立を教材化し、郷土の食文化に触れさせることによって、先人の知恵や工夫、努力に気付かせ、郷土を愛する気持ちを高めようとする授業を計画したことがあります。「なごやを味わおう」と題した学級活動でしたが、当時の献立に使用されている鶏肉が名古屋コーチンではなかったことで、児童の学びと食体験がマッチしないことに少々残念な思いをしたことを覚えています。しかし、数年後、名古屋コーチンが新たな食材として採用され、本物の「なごやの味」が味わえる献立となりました。高価な食材であるとともに、量の確保など、物資調達には並々ならぬ努力があったに違いありません。教育スポーツ協会学校給食課を始め、関係各位のご努力に感謝しつつ、本物の味を伝える「なごやの食育」を進めていきたいと思えます。

やさいがたべられるようになったよ

松原小一年 にわ ゆうた

ほくは、やさいがにがてでした。

ようちえんのころは、やさいをほとんどのこしていました。だから、小学校に入学するのがともしんぱいでした。

一学きのさいしよのころは、やっぱりのこしていました。でも、一学きのおわるころには、ぜんぶたべられるようになりました。

そして、二学きになっても、なん



楽しみな給食



わくわく大好きなデザート

伊勝小四年 山口 陽菜多

私は、給食のデザートでとくに好きなメニューがあります。それは、アイスクリームです。バニラのあま味の冷たいアイスクリーム。一年に二回ほどしかないのです、貴重だと感じます。だから、ゆっくり味わって食べたいと思っています。

私は、たまに今日の給食のこんだてが何かを、確認することがあります。デザートがある時はいつも

と、いまのところ一どものこしていません。おかわりをする日だってあります。きゅうしよくのおかげで、すこしずつ、たべる力がついてきたのだとおもいます。クラスみんなだたべるのもたのしいです。きづいたら、たべおわっていることもあります。きゅうしよくはとてもおいしいとおもいます。

ほくは、これからもきゅうしよくを一かいものこしたくありません。そして、たくさん力をつけて、げん気いっぱいになりたいです。

「やったあ」と思います。けれど、アイスクリームの時だけちがうのです。うれしくて、思わずとびあがってしまうのです。それに、給食の間が本当に楽しみになります。

「いただきます。」

給食が始まって、その後食べ終わったたら、いよいよアイスクリーム!! ゆっくり味わって...うん、おいしい! 頭がキーンとなるけれど、大好きだからだいじょうぶ。そんな日が、一週間に一度あったらいいのになと思います。

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!!**

※すべての子どもが安心して遊ぶために
びよか
ジュニアシートのご用意もあります
どちらにも限りがありますので
ご予約はお早めに!

エポグループ
トヨタレンタリース名古屋
予約センター ☎0120-921-758

みんなで「おいしい」は
「やさしい」がいっぱい

明治35年創業から大豆とかかわり百余年。
大豆の「おいしい」を商品作りに生かし、皆が
「やさしい」笑顔になれるよう挑戦して参ります。

株式会社 **みすずコーポレーション**
MISUZU
名古屋支店 名古屋市千種区今池5-1-5 名古屋センタープラザ9F ☎052-744-0357

実践例

人間性豊かな志東っ子の育成

「あたま ころろ からだの成長」に焦点を当てた活動

志段味東小学校 栄養教諭 児島 喜代子

本校では、知育・徳育・体育の三つの柱を大切にして、食についての学びを積み重ねています。

知育では、給食の時間や家庭での食事の時間など、日頃の食生活を振り返り、栄養のバランスがとれた食事についての理解を深めることをめざしました。三年生の総合的な学習の時間「食べ物大变身」では、米・大豆などの変身について考えました。米から酒、みりん、酢ができることや、米を粉にするとパンやだんごになることから、もともとの食材を変身させることで栄養価が高まったり、保存できるようにしたりすることを知ることができました。また、児童は食べ物が変わると「おいしくなる」「食べやすくなる」「種類が増える」などに気付き、これらが先人の知恵であることも学びました。

徳育では、自分たちで栽培、収穫した農産物を調理し、生産に携わる人々や、食物に感謝する気持ちをもつことができるようにすることをめざしました。四年生の総合的な学習の時間「身近な食べ物を知ろう」で

は、旬の食べ物について学びました。学校で実ったトマトをジャムにして食べることで、野菜を育てたり調理したりする苦労について考えることができました。

体育では、偏食や野菜の摂取量不足など、自分の食生活の課題を明らかにし、健康で規則正しい習慣を形成できるようにすることをめざしました。五年生ではご飯を減らす児童が多いことを取り上げ、ご飯の適量を茶碗に盛り付け、重さを量る体験をしました。これに絡めて、ご飯を食べる大切さについて考え直すことができました。

今後、このように食についての学びを積み重ね、将来の健康な自分の姿を思い描いていけるように、学校ぐるみで支援していきたいと思います。



トマトでジャムを作る

手作りルウで味が際立つ給食献立

シチューやカレー、スープを簡単に調理するために、家庭では市販のルウがよく使われていますが、給食では多くのルウを手作りしています。例えば、「ハヤシシチュー」のルウを作るには、まず、熱したバターと油に、小麦粉をふるい入れ、程良いとろみが出るように炒め始めます。徐々に茶色を帯び、香ばしさが増してきます。これにトマトケチャップなどを加えると、シチューのルウができます。このように、じっくりと時間を掛けて調理されます。

ルウを手作りする献立は多くありますが、それぞれに求められるとろみと香りが異なります。最適なルウなら、野菜や肉類などの素材が生きる煮込みができます。まるやかで深みのある味も際立ちます。

教育スポーツ協会学校給食課では、この手作りルウと相まって、味が際立つ素材の提供に努めています。



ルウ作り
小麦が茶色になるまで炒める

給食で愛され40年

ガセリ菌でじっくりはっ酵させた
ココアの食感。
アソドミルクPLUSの飲みやすさ。
国産ゼリーの みずみずしい食感。
健康とおしさをお届けします。



品質向上に向け、全社一丸となって取り組んでいます。

A 愛知ヨーヨー株式会社 本社・工場 / 愛知県小牧市大字岡々原新田字中島500
TEL: 0568-77-3141(代) <http://yoko.co.jp/>
愛知ヨーヨー株式会社は、ガセリ菌を使ったのもヨーグルトを1970年に日本で初めて作った会社です。

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」。落ち着いた雰囲気の中、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



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