



なごやの学校給食

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
<http://www.nespa.or.jp/index.html>



No.495
2018.9.4



給食の献立に挑戦!!



写真：「親子料理教室」生涯学習センター

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

食育推進事業 親子料理教室の開催

昨年度10・11月に、学校給食の献立でも人気の高い「ドライカレー」「マカロニスープ」を作る料理教室を開催しました。会場となった中川生涯学習センターや北生涯学習センターの料理室では、はち切れんばかりの笑顔が満ちあふれていました。

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課では、食育推進事業の一環として、親子料理教室を行っています。

本年度は、下の表のように開催します。実習献立は、「おぼろみそめん」「もやしのフレークあえ」を予定しています。人気の「キャロットみかんゼリー」も出ます。親子で、「楽しい調理」「おいしい食体験」「心ふれあう思い出」を共有してみませんか。

区 分	昭和生涯学習センター	千種生涯学習センター
開催日	11月10日(土) 10時～13時	11月17日(土) 10時～13時
募 集	小学生1名と保護者1名で、12組	小学生1名と保護者1名で、10組
参加費	1組 1,000円	
申込み	往復はがき、インターネット ※応募多数の場合は、抽選	

※名古屋市教育スポーツ協会ホームページ、生涯学習センター後期講座案内、生涯学習Webナビなごやをご覧ください。

「だいすきーなごや♥めし」

名古屋市教育局 学校保健課

本年度は、名古屋のまちに魅力を感じ親しみをもてるように、いわゆる「なごやめし」を給食用にアレンジし、「だいすきーなごや♥めし」として、給食を提供しております。

平成二十三年、地元の名古屋市や愛知県にちなんだ特産物、郷土料理に目を向け、地域に脈々と受け継がれている食文化を子どもたちに紹介する取り組みが始まりました。郷土への愛着と理解を深める「ふるさと献立」の誕生です。この献立をさらに前進させる新しい試みが、「だいすきーなごや♥めし」です。七月に実施した第一回目献立は、「うなぎまぶし」と「きしめん汁」でした。



第1回「なごやめし」の献立
「うなぎまぶし」と「きしめん汁」
※第2回は12月、第3回は2月の予定

名古屋の学校給食 主な「なごやめし」の献立	
〇どてどんぶり	
〇みそおでん	
〇みそカツ	
〇あんかけスパ風めん	
〇えびフライ	
〇名古屋風手巻き	
〇ういろ	
〇うなぎまぶし	
〇きしめん汁	
[平成30年9月現在の登録献立から]	

感想を尋ねてみました。「給食でうなぎが食べられるなんて、感動したよ」「きしめんはつるつるしていて、とてもおいしかった」「次はどんな献立が出るのか楽しみです」など、名古屋ならではの献立を口にして、喜びの声がたくさん聞かれました。

なお、「だいすきーなごや♥めし」については、食材費の一部を公費で負担できるように、特別な予算を確保することができました。他にも、みそカツや手羽先、天むすにあんかけスパゲティなど、いろいろな「なごやめし」のメニューを工夫して献立を増やすとともに、学校給食のさらなる充実を図ってまいります。



安心安全な給食物資の提供に努めてまいります

(公財)名古屋市教育局スポーツ協会
学校給食課 企画調整専門監

玉越雅彦

ファミレスで若い夫婦が小さな子どもと食事をしていました。お子様ランチをうれしそうに待っていました。店員がおもちゃを持ってきたらそれに夢中になり少ししか食べませんでした。「あまり食べないね」と子どもの正面にいた父親が言いました。ほとんど残して店を出ていきました。どうしたら子どもが偏食なく食べるようになるのでしょうか？

偏食のない子どものお母さんからこんな話を聞きました。母乳からいよいよ離乳食の時期でした。あまり食べない子でした。円卓でみんなが食べます。交代交代で食べさせます。みんなで「おいしいおいしい」と言って楽しい会話をしながら食べるのを見せます。子どもが少しでも食べたなら、「おりこうさんおりこうさん」と何度もほめます。地道だけれどずっと続けたら、よく食べるようになったそうです。率先垂範、褒めて伸ばすことは教育の基本です。みんなが食べると本当においしいですね。大切にしたいと思います。

本年四月より学校給食課企画調整専門監に就任しました。名古屋市教育スポーツ協会学校給食課は、安心安全な給食事業の実施など明るく豊かな市民生活をお支えしています。私も学校給食課は、食材の新規調達や地産地消の推進・食育推進の支援に一層力を入れます。

物資の調達や配送の他にも納入業者への衛生管理指導や料理教室などを開催し、食育の普及奨励に努めています。さらに栄養教諭を始めとする先生方や栄養士の方々から、子どもたちにとって魅力ある献立にするための食材などの意見をお聞かせいただいています。また、専門員が各学校を訪問し、調理員の方々から納入物資の状況を直接お聞きしています。

今後も給食関係者と連携をとり、名古屋市の子どもたちのため、安心安全な給食物資を提供し、よく食べる子どもたちを少しでも多くすることに努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

「給食試食会に参加して」

宮前小 PTA 北岡美智子

「今日の給食もおいしいね」「おかわりまでしちゃった!」

一年生の教室は、温かい給食の前に、子どもたちの笑顔と楽しい声であふれていました。担任の先生からお話を伺うと、「給食完食」の日が多くあり、幼稚園の頃には想像できないことで、とても驚きました。

実際に給食の試食をしてみると、素材の味を生かすために、だしも一から手作りをしているそうで、とても優しい味付けでした。家庭ではどうしてもインスタントに頼りがちになってしまいましたが、給食は味もさることながら、食材の安全性や栄養バランスもしっかりと考えられていて、とても感心しました。食材の大きさも子どもたちの成長段階に合わせて食べやすいサイズにカットされていました。家庭での食事の作り方を見直すきっかけにもなりました。

このようにすてきな給食を毎日たくさん食べて、元気でたくましい子に育ってほしいと思います。

おいしかったよ。どてどんぶり

平針南小 二年 山脇 葵

わたしは、きゅうしよくが大好きです。まい日、学校でこんだてて見たのしみにしています。

今日のこんだては、どてどんぶりを、しるといっしょにごはんにのせました。たべると、みそがあまりおいしかったです。とくに、こんにゃくをさいしよにたべました。まえば、こんにゃくがきらいでした。でも、どてどんぶりをたべ



楽しみな給食



トリノ献立、大好き

苗代小 五年 山田 敦也

トリノ献立の中で一番好きなメニューは、栄養たっぷりの「イタリアンサラダ」です。一年生のころはサラダが苦手で、あまり食べられなかったけれど、最近はサラダのおいしさが分かってきました。

また、特に楽しみにしていたのは「アイスクリーム」です。この日は朝からわくわくしていました。毎日、献立に出たらいいのになあと思います。

てみると、みそのあじがしみこんでいておいしかったです。わたしたちのクラスでは、まい日、かんしよくを目ざしています。四月は八回かんしよくでした。でも、五月はのこす子がいって、なかなかかんしよくできませんでした。今日はどてどんぶりのおかげでかんしよくできてうれしかったです。

ちようりいんさん、いつもきゅうしよくをつくってくれて、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まっています。

す。

「野菜畑のリゾット」は、とてもやさしい味がして、おかわりしたくなります。ぼくの家では、リゾットがあまり出ないので、よりいっそうおいしく感じるのだと思いました。

トリノの子どもたちが日本の給食を食べたら、どう感じるのでしょうか。ぼくが一番大好きな「名古屋風手巻き」を食べてもらいたいです。おいしいと、必ず感じるはずですよ。

いつかトリノに行つて、おいしい料理をたくさん食べたいです。

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!!



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!



スズキグループ

トヨタレンタリース名古屋
予約センター 0120-921-758



TAKASE
BUSSAN CO., LTD.

良い人、良い品、良いサービス

高瀬物産株式会社

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

名古屋支店

〒453-0858 愛知県名古屋市中村区野田町大字大池 1

TEL 052-413-7901

FAX 052-413-7915

昭和生まれのご長寿献立紹介「おぼろみそめん」

ご家庭で、「おぼろみそめん」を作ってみませんか。



「おぼろみそめん」 since1972

東海小学校 栄養教諭 竹内 淑乃

うどんと組み合わせても、なつかしの味が簡単に満喫できます。昭和四十七年に誕生したこの献立は、今年も四月の給食に登場するなど、毎年の定番メニューとなっています。学校給食から生まれ、長年にわたって名古屋の子どもたちに親しまれてきました。

十一月に、昭和生涯学習センターや千種生涯学習センターで開催される学校給食課主催の親子料理教室でも取り上げられるそうです。

「おぼろみそめん」(5人分)

【材 料】

牛肉(ミンチ)・・・60g	豚肉(ミンチ)・・・60g
棒はんぺい・・・75g	にんじん・・・50g
たまねぎ・・・150g	グリーンピース・・・25g
サラダ油・・・小さじ1/2	塩・・・適宜
こしょう・・・少々	砂糖・・・大さじ1と1/2
赤みそ・・・1/3カップ	かたくり粉・・・大さじ4/5
水・・・350～400g	

【作り方】

- ①にんじん・たまねぎは、細切りにする。
- ②グリーンピースは、水切りする。
- ③はんぺいは小口切りにしてゆで、油ぬきする。
- ④赤みそは、ぬるま湯で溶く。
- ⑤油を熱し、牛肉・豚肉・にんじん・たまねぎの順に塩・こしょうをふりながらいちめ、水を加え煮る。
- ⑥沸騰したらあくを取り、はんぺい・砂糖・④を入れ煮る。
- ⑦煮立ったら水溶きしたかたくり粉・グリーンピースを加え、ひと煮立ちさせる。

NESPA 学校給食課です

安全で安心していただける食材をお届けしています

わたしたち学校給食課では、主食や牛乳を除き、給食に登場するすべての食材を調達しています。

肉や卵・加工品・デザートから調味料に至るまで、その品目数は、実に六二八を数えます。

学校給食課では、一つずつの安全性を吟味し、みなさんに安心していただける食材だけを調達するために、次のようにしています。

○食材の原材料や、その産地等を確かめています。

○食品添加物の使用や、アレルギー物質の有無を確かめています。

○残っている農薬や細菌、放射線等の検査を実施しています。

○製造業者への立ち入り検査を行い、衛生状態を確かめています。

○保健所が行っている衛生監視の結果を踏まえています。

こうした審査に合格した食材だけを登録しています。



おいしい!・安心・安全

食品衛生において

無事故の信頼と実績



おかげさまで

60th

学校給食・福祉施設・病院・業務用総合食品販売

おいしく安全 株式会社 **クニトモ**

〒507-0027 岐阜県多治見市美坂町 6-21

TEL 0572-23-2303 FAX 0572-24-6749







未来は、ミルクの中にある。

雪印メグミルク