



NESPA



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.497
 2019.9.3



「お菓子職人」さん、集合!!

写真：上野小子ども料理教室
 「鬼まんじゅう&白玉だんごをつくる」

(公財)名古屋市教育スポーツ協会 学校給食課

食育推進事業 子ども料理教室



昨年12月、子ども料理教室を開催しました。会場となった小学校の家庭科室には、多くの子どもたちが集まりました。メニューは、「鬼まんじゅう」と「白玉だんご」。一昔前までは、収穫された農作物から作られる、身近なお菓子でした。特に、「鬼まんじゅう」は、この地域に脈々と根付いている、手作り感あふれる「なごやめし」です。親から子へ伝えられてきた伝統的な郷土食の代表でもあります。

「鬼まんじゅう」の主な材料は、さつまいも。皮をむいて角切りにし、砂糖をまぶすなどの工程を経て、10分間ほど蒸します。艶やかでふんわりした生地と、ごろごろしたさつまいもの食感を楽しむことができました。

「白玉だんご」の生地は、白玉粉に水を加え、こね合わせて作ります。手で丸めた生地の実ん中を指で押してから、鍋に入れてゆでます。冷やして、水気を切ると、きな粉や黒みつ・ゆで小豆と相性ぴったりのおやつができあがります。

参加した子どもたちからは、「家族に作ってあげたい」「家でも作りたい」という声が聞かれました。短い時間で、とてもおいしく調理できます。みなさん、地域で生まれ、大切に守り継がれてきた名古屋の魅力を味わってみてはいかがでしょうか。子ども料理教室は、郷土の食文化を体験する場として、今年も開催します。

食物アレルギー対応を安全に行うために

名古屋市教育委員会 学校保健課

名古屋市では、おいしい、楽しい、安心・安全・魅力をキーワードに学校給食を実施してきました。また、本市の学校給食における食物アレルギーへの対応は、平成十九年度より全市統一的に始まり、学校において日々適切な対応を目指しています。小学校の新生生には、入学説明会等を活用して文書を配布し、その把握に努め、その後、保護者との面談を行って頂きます。また、学校全職員での検討や確認を行い、適切な対応ができる体制づくりに努めています。

学校保健課でも、自己注射薬の使用方法を含めた「アナフィラキシーショック発症時の対応」についての講習会を実施するなど、より実践的で役立つ対応の啓発に努めています。また、学校給食献立に関して次のことを方針としています。①アレルギーの新規発症の原因となりやすい原材料及びそれらを原材料とした加工食品は使用しない。②加工食品や調味料のうち、可能なものについては、

アレルギーになりやすい素材が含まれない食品に順次切り替える。これらの方針は、新しい食材の開発を含め、さらなる改善が可能であると考えています。

毎日の献立を学校とともに確認し合い、様々な対応をしていただいている保護者の協力と、きめ細かい配慮をしながら、毎日、給食調理を行っている調理員の皆さんの尽力で給食が成り立っていることは言うまでもありません。引き続きのご理解とご協力、ご対応をお願いいたします。

新たな元号となり、ラグビーワールドカップ、オリンピック・パラリンピック、万国博覧会、アジア大会が開催され、リニアが開通する今後が、子どもたちにとって明るい未来となるためにも、給食は、おいしく楽しく、安心・安全で、魅力あるものでなければなりません。食物アレルギー対応の大切さを強く感じながら、携わる者が互いに手を取り合い、検討を重ねていきたいと思えます。

物資のおはなし

バナナは、熟成室で眠りから目覚めます

(公財)名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

給食のバナナは、フィリピン生まれです。名古屋からおよそ三千km離れた南の島で栽培されています。みなさんは、バナナが青々としているうちに収穫されていることを知っていますか。船積されて約五日間、名古屋港に到着する時も緑色で、まだ固くて、甘味はありません。

緑色から黄色を経て、茶色へと皮の色を変えながら、バナナは熟していきます。甘くて、おいしい状態で、給食に届けられるまでに、次のような手順がとられます。

- ① 十三・五℃に保たれた輸送船で、輸入する。
- ② 港に到着後、品質検査をし、陸揚げする。
- ③ 加工施設へ運ぶ。

④ 熟成室に入れ、少量のエチレンガスを注ぐ。

⑤ 約一週間、熟成室の中でこまめに温度調整をする。

⑥ 皮が黄色を帯び始めたころ、出荷する。

おいしいバナナは、高度な技術の進歩とそれに携わる人の努力によって生み出されています。



加工施設
高さ5mを超える熟成室

バナナのQ&A

Q: 食べごろは、いつ？

A: 黄色の皮に黒い斑点が出始めると、甘味が強くなります。この斑点は、シュガースポットと呼ばれ、おいしく食べるタイミングの目安となります。

「給食に期待すること」

福春小 P.T.A 小森 和代

「このフライはおいしいんだよ」

家族で蒲郡へ遊びに行き、お昼を食べた時でした。子どもが、めひかりのから揚げを見て、うれしそうに話してくれました。お店の人によると三河湾で捕れる地魚だそうです。

以前参加した給食試食会で、栄養教諭の先生に「給食の時間は、食育の時間です」と教えていただいたことを思い出して、食材について楽しく話しながら食事をしました。

家では、ハンバーガーやコロッケといった献立に偏りがちで、魚を使った献立から遠ざかっています。給食の献立を改めて見てみると、魚を食材にした献立が多いことに驚きました。子どもは、給食を通して、様々な食材を知ることが分かりました。

これからも給食を通して、素材や調理に興味関心をもってほしいと思います。日常当たり前の食べるということから、様々な発想を広げていく時間になればよいと願っています。

きゅうしよく大すき

稲生小 二年 松本 奈弓

きのう、うんどう会のれんしゅうでおなかがペコペコでした。きょうしつへもどると、いいにおいがして、「きょうのきゅうしよくなんだろう」と、だれかが言いました。わたしが「ナンだよ」と言ったら、先生とみんなが大わらいました。

「ナンだよって、なんだ?」「あつ、ダジャレだ!あつはっは」



楽しみな給食

みんなで食べたいな 特別な給食

引山小 四年 金森 優月

肉サラダ手まきは、いつもの給食とちがいで、自分で好きな量を決めてまいて食べるのが楽しかったです。

初めは、ごはんを入れすぎたり、コーンがポロポロ落ちたりしてしまつて、食べづらかったです。でも、うまくなけて食べてみたら、お肉とサラダのバランスがよく、とてもおいしく感じました。特に、しゃきしゃきしたきゅうりの食感がよかったです。

いよいよ、きゅうしよく!!ナンをちぎってカレーにつけてたべました。おいしかったです。心の中でよかったなと思いました。だって、元気が出たからです。うんどう会がいつあつてもいいと思いました。グルーブのみんなもたのしそつでした。わたしは、フライドポテトもぱくぱくたべて、二かいおかわりしました。わたしは、きゅうしよくが大すきです。おいしくて、たのしくて、まい日わくわくしながらまっています。ちようりいんさん、ありがとう!

それと、ぼくはマヨネーズがあまり好きではないけれど、サラダにかけて手まきにしたら、とてもおいしかったです。

毎年、年末におばあちゃんの家で手まきずしを食べます。その手まきずしは、いつもおさしみなので、お肉の手まきは初めて食べました。肉サラダ手まきは、とってもおいしかったので、おばあちゃんの家でも、お肉の手まきをやってもらつて、みんなで食べたいと思います。

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!!



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!



TOYOTA Rent a Car トヨタレンタリース名古屋

予約センター ☎0120-921-758



SANREI

—おいしい笑顔を大切に—

サンレイ食品株式会社

〒430-0831

静岡県浜松市南区御給町326

TEL053-426-1528

東海小栄養教諭 竹内 淑乃



なごや発給食献立

「みそ煮」 since1958

昭和三十三年に誕生して以来、毎年給食献立に取り上げられてきたメニューがあります。「みそ煮」です。赤みそと、むろけずりの風味を大切に、その作り方も使う材料も当時のまま、今日まで受け継がれてきた伝統的なメニューです。

本市の学校給食から生まれ、長年にわたって子どもたちに親しまれてきた味でもあります。ご家族で作ってみてはいかがでしょうか。

「みそ煮」(5人分)



【材 料】

豚肉	100 g	角はんぺい	125 g
だいず水煮	25 g	こんにゃく	100 g
さといも	150 g	にんじん	50 g
だいこん	225 g	むろけずり	5 g
砂糖	大さじ4強 (40 g)	赤みそ	65 g
水	175~200ml		

※むろけずりは、「かつお厚けずり」で代用できます。

【作り方】

- ① こんにゃくはひと口大に切り、ゆでる。
- ② さといもはひと口大に切り、にんじん・だいこんはいちょう切りにする。
- ③ はんぺいはひと口大に切り、ゆでて油ぬきをする。
- ④ 赤みそは、ぬるま湯で溶く。
- ⑤ むろけずりは定量の水につけ、あくを取りながら15分くらい煮立て、取り出す。
- ⑥ だし汁の中ににんじん・だいこん・豚肉・さといも・こんにゃくを入れ、煮る。
- ⑦ やわらかくなりはじめたら、だいず・砂糖・④・③を入れ、煮込む。

NESPA 学校給食課情報

新メニューの紹介



あかもく入りぎょうざ巻 H30.11登場

「あかもく」メモ
 ・わかめと同じ仲間の海藻です
 ・浅い海の岩場に育ちます
 ・伊勢湾にも多く自生してします
 ・1月から3月まで、生育します
 ・旬は、春先 (4~5月) です

魅力的なメニューが、加わりました。その名は「あかもく入りぎょうざ巻」です。

あかもくは、四mほどに育つ海藻です。中部国際空港付近に、多く自生しています。つるつるとした粘りを感じる食感が評判となり、新たな名物となっています。

「あかもく入りぎょうざ巻」は、常滑沖のあかもくをぎょうざの具に加え、巻皮で包んで作られています。きつね色に揚がると、巻皮のパリッとした歯ごたえと、磯の香りがほのかに漂う、しっとりとした舌ざわりで、人気が高いメニューになりました。

学校給食課では、引き続き地元産の海産物にも目を向けて、新しい「ふるさと献立」の登録に力を注いでいきます。



みんなと一緒に楽しく同じものを食べたい！
 そんな思いに応えた「2つのフレンズ」

2つの「専用工場」からお届けします！



日東ベスト株式会社

本社 〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27 電話0237(86)2100
 名古屋支店 〒456-0073 名古屋市熱田区千代田町17-8食品ビル2階
 ホームページアドレス http://www.nittobest.co.jp/



四季折々、
 美々色々。
 手から手へ、
 本物の味で繋ぐ日本の心。

食と地域に特化して、
 社会と共生できる企業を目指します。

株式会社磯美人

本社 〒498-0043 愛知県弥富市寛延6丁目27番地 TEL 0567-68-5171
 本社工場 〒498-0043 愛知県弥富市寛延6丁目27番地 FAX 0567-68-5173