

なごやの学校給食



発行／(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.499
2021.2.17



「待ってました」給食再開!!

新型コロナウイルス感染症対策による臨時休業のため、令和2年3月より約3か月の間、給食がありませんでした。

6月4日には、待ちに待った給食再開。7月には、「だいすき!なごや♥めし」の日に「大えびフライ」が新献立として初めて提供され、たくさんの笑顔が見られました。

従来のえびフライは約22g、大えびフライは約40g。約2倍!!

大えびフライの実際の大きさ (イメージ図)

学校給食の役割と意義

名古屋市教育委員会 学校保健課

学校給食の役割と意義については、「食に関する正しい理解と適切な判断力を養う」「望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付ける」「地域の文化や伝統に対する理解と関心を深める」などが「学校給食法」や「食に関する指導の手引き」などに記されています。

「地域の文化や伝統に対する理解と関心を深める」ために、名古屋市では「みんなで食べる！なごや産」の日を月一回程度実施しています。その中で、市内産の米・たまねぎ・ブロッコリー・にんじん・みつば・キャベツ・水耕ねぎ・かぼちゃ・トマトの九種類の食材を使用した献立を提供しています。また、「ふるさと献立」として、「なごやめし」を給食用にアレンジした「だいすき！なごや♥めし」の日を設けたり、地元の特産物や郷土料理も提供したりしています。これにより、地域の食文化を紹介し、郷土への愛着と理解を深める取り組みを進めています。

今後も、学校給食の意義と役割に掲げられた「力」が養われ、身に付くようにしたいと思います。そのために、食物アレルギー対応などの安心・安全にかかわることはもちろんのこと、生涯にわたって健康に過ごすために、減塩などにも取り組みながら、おいしい、楽しい、魅力ある学校給食をさらに目指していきます。

今年度、給食費を改定しました。献立の内容について、「よい」との声を多数いただいています。その中で「えびフライ」「牛どん」「アイスクリーム」の提供について、「うれしい」との声が多く、学校給食への関心や期待が、より高まっていると考えています。

学校給食を通して、培い、養った「知識」と「力」と「習慣」を、さらに高め深めるためには、自分の食生活を振り返ることも大切です。

学校給食に対して、引き続き、各ご家庭から、ご理解、ご協力をいただきますようお願い申し上げます。

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

学校給食の安心安全を守る 地産地消を推進

名古屋市の学校給食では、地産地消を推進するために、市内で育てられた野菜や米を食材として使うように努めています。

野菜では、緑区産の「たまねぎ」や「ブロッコリー」を使っています。天白区産では「にんじん」「くりあじかぼちゃ」「キャベツ」。中川区産の「みつば」や「水耕ねぎ」、港区産の「トマト」も使っています。

米では、港区や中川区で収穫された「あいちのかおり」を中心に使っています。

加工品では「キャロット&みかんゼリー」（にんじん）、「かぼちゃコロッケ」（くりあじかぼちゃ）、「米粉パン」（あいちのかおり）で地元産の野菜や米を使用しています。

学校給食課では、市内の生産地へ定期的に出向き、安心・安全な食材が生産されていることを現地で確認しています。

名古屋市内で育てられた野菜



【緑区の「たまねぎ」】
現地確認日 2020.6.12



【天白区の「くりあじかぼちゃ」】
現地確認日 2020.7.3

「給食の大切さを痛感した

ステイホーム期間」

平針南小学校PTA 大脇 陽子

今年ステイホームでの新学期スタートとなり、子どもも親も先生方も大変な期間となりました。そんな中、私にとって何より大変だったのは、毎日三食の食事作りでした。

買い物も外食もままならない中、限られた食材で、献立を考えていると、栄養も内容も偏ってしまい、食事作りに追われる日々には疲弊してしまいました。いつも何気なくお世話になっていた給食ですが、栄養をしっかりと考え、様々な献立を食べられるこの一食の存在が、成長期の子どもにも親にも、とても大切だったんだと気付かされました。

休校が明けて給食が始まり、一年生になった二女は、毎日給食を楽しむに登校しています。給食費が値上がりしましたが、内容が充実したことや、友達と一緒に食べられるのが楽しみなようです。食の大切さを痛感したステイホーム期間。だからこそこれから、魅力的で楽しみな給食であって欲しいと願います。

大好きなデザート「ゼリー」

広見小 三年 城田 龍之介

ぼくは、給食のデザートでゼリーが出る日をいつも楽しみにしています。その中でも、キャラット&みかんゼリーが大好きです。ようきのまわりをよく見てみると、日本、スペイン、イタリア、インド、イギリスの言葉で「おいしい」と書かれていて、食べる前からワクワクしてきます。ふたには、名古屋市天白区のにんじんと愛知県産のみかんがつかわれています。



楽しみな給食



れていることが書いてありました。調理員さんが作ってくださいました。おいしいおかずやごはんを食べ、いよいよデザートです。紙のスプーンを組み立てて、ふたを開けます。中にはきれいなオレンジ色のゼリーがつかやつかやかがやいています。口の中に入ると、にんじんとみかんのあまさが口いっぱい広がって、「あま〜い。」と心の中で言いました。

これからもいろいろなデザートを楽しみにしています。

待ってました給食

片平小 六年 出口 千愛

「やったー！給食だ！」六月、待ちに待った給食が再開されました。

学校の給食は、こん立の種類が豊富な上においしく、先生や友達と一緒に食べる楽しい時間です。私は、この給食の時間が大好きです。

また、コーンスープやピリ辛スープ、どてどんぶりなど、好きなこん立がたくさんあります。毎日、こん立を見ることを楽しみにしています。

しかし、新型コロナウイルスの影響で三月から休校になってしまい、当たり前だと思っていた楽しい給食の時間が三か月の間なくなっていました。

六月に登校が再開し、またおいしい給食を食べることができるようになり、とてもうれしくなりました。

今はまだ、先生や友達と向き合っ

て会話をしながら食べることができないけれど、いつかまた、みんなと楽しく会食できる日が来ることを楽しみにしています。

乳・卵・無添加

アレルギー対応できます

ウインナー・ベーコン・フランクフルトetc.

やまと工房

愛知県西春日井郡豊山町豊場八反107
担当: 倉地 mail: kurachi@yamato29.jp
TEL: 052-903-5320 FAX: 0568-28-4468

株式会社 肉のやまと
url: http://www.yamato29.jp/
愛知県西春日井郡豊山町青山金剛24



“国産へのこだわり”
「食の安心・安全・豊かさ」をお届けしたい
これが私たちの願いです



MALONY

本社/大阪府吹田市中の島町2-26 TEL 06-6381-2626(代)
HPではマロニーを使ったレシピを紹介中!
<https://www.malony.co.jp/>

「だいすきーなごやめし」の目録メニュー紹介 「台湾ラーメンスープ」

杉村小学校栄養教諭 奥田 晶子



「台湾ラーメンスープ」は、なごやめしの一つ「台湾ラーメン」を給食用にアレンジした献立です。『台湾』と名前に付きますが、名古屋で生まれたメニューです。市内にある台湾料理店の店主が、台湾の「タンツォーメン」を再現しようと、にんにくや唐辛子をたっぷり入れてアレンジしたのが始まりと言われています。辛さも感じますが、その後、材料から出る甘みも感じるができます。すつかり名古屋に定着した味をよく味わってください。

「台湾ラーメンスープ」(5人分)

【材 料】

豚肉(ミンチ)	150g	中華そば	2玉
にら	30g	ねぎ	30g
にんにく	1g	サラダ油	小さじ1
こしょう	少々	中華スープの素	小さじ1
しょうゆ	大さじ1と1/2	信州みそ	大さじ1
酒	小さじ1/2	トウバンジャン	小さじ1/2
水	500~700ml		

※学校給食では、汁ものとしての献立のため、中華めんは少なめです。お好みの量を入れてください。

※学校給食では、中華そばは、乾麺を使用しています。

※トウバンジャンはお好みの量を入れてください。

※鶏肉のミンチを使用することもあります。

【作り方】

- ① にらは2cmくらいに切る。
- ② ねぎは小口切り、にんにくはみじん切りにする。
- ③ みそは湯で溶く。
- ④ 中華そばは固めにゆで流水でさらし、水切りする。
- ⑤ 油を熱し、にんにく・ねぎをいため、豚肉にこしょうをしながらいいため、水を加え煮る。
- ⑥ 沸騰したらあくを取り、中華スープの素・みそ・しょうゆ・酒・トウバンジャン・中華そば・にらを加え煮る。

学校給食課情報

新メニューの紹介

鬼まんじゅう
H31.1登録



「鬼まんじゅう」メモ
四角に切ったさつまいもの角がゴロゴロしています。この「角」が、鬼のツノや金棒を想起させたことから、「鬼」の名がついたと言われています。

新しいメニューが、名古屋の学校給食に加まりました。「鬼まんじゅう」です。

鬼まんじゅうは、薄力粉と砂糖を混ぜ合わせた生地、角切りのさつまいもを加えて蒸し上げたおやつです。一般のまんじゅうよりも生地の粘りが強く、表面に光沢があるのが特徴的です。ほんのり甘い鬼まんじゅうは庶民のおやつとして、古くから親しまれているお菓子です。

学校給食課では、引き続き、魅力的な新メニュー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/>

子供たちの健やかな成長を願いつつ

おいしいものを、おいしく提供

手作りの味をお届けする

社団法人 日本冷凍食品協会認定工場
手作りの味をお届けする
ココ株式会社



〒478-0026 愛知県知多市南粕谷新海2丁目10番地

TEL 0569-42-2137 FAX 0569-43-118