

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.500
 2021.9.7



「おいC(シー)」を越えて
 「おいD(ディー)」

「未来?の給食で笑顔!」

写真:熊の前小

「未来?の給食を食べたよ」

「独自献立」は、食育推進の一環として、地域の実情や児童の実態を考慮した給食献立を工夫する名古屋市教育委員会学校保健課の取り組みとして、栄養教諭配置校の中から応募・審査を経て実施されています。

令和2年度は8校で実施されました。実施校では、家庭科や総合的な学習の時間に児童が考えた料理や、保護者から提案された料理等をもとに栄養教諭が一食分の形にし、調理員と調整しながらオリジナルの新献立に仕上げられていました。

「独自献立」は、名古屋市の献立に取り入れられ、近い未来に、全市で提供されることもあります。

独自献立実施校のメニューから (抜粋)



千音寺小

ごはん 牛乳
 名古屋風いもたき
 和風ソースの豚肉焼きと
 シャキッとキャベツ



熊の前小

ごはん 牛乳
 韓国風手巻き
 BTS【豚肉と豆腐のスープ】
 (B) (T) (S)



日比津小

五穀ごはん
 牛乳 カツカレー みかん

アンケートを基にした食に関する指導

名古屋市学校給食研究会

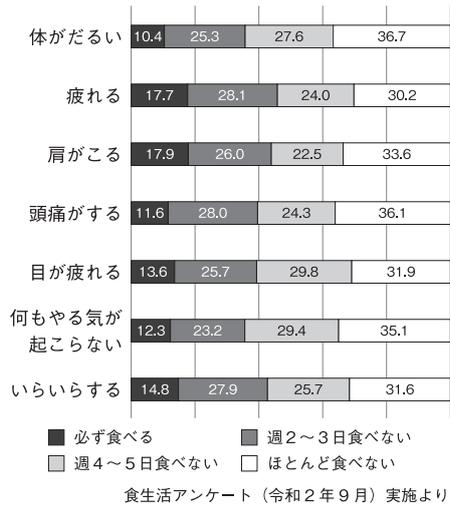
本研究会では、平成十七年度より、栄養教諭・学校栄養職員配置校の五年生を対象に、隔年で食生活アンケートを行い、得られた結果を朝食の役割や規則正しい食生活などの食に関する指導に生かしています。

学校給食については、多くの児童

が「好き」と答え、いつも全部食べる児童が調査を重ねるたびに増加しています。給食を残す理由としては、「嫌いなものがあるから」が一番多く、次に「量が多すぎるから」と続きました。今後、児童の嗜好を踏ま

えた献立作成に努めつつ、食べ物への働きや栄養、給食に関わっている人たちが食べ物への感謝の気持ちなどについて継続して指導し、嫌いな食べ物も食べようという意欲がもてるように、また、児童が個に応じた量を自分で考えて食べるができるように食育を進めていきたいと考えています。

不定愁訴をいつも感じる児童の朝食摂取状況



地産地消については、「みんなで食べる！なごや産」の日の給食について、知っている児童が年々増えています。今後も授業と効果的に関連付けながら、地産地消への理解を深める指導を継続していきたいと考えています。

朝食と不定愁訴（左グラフ参照）については、朝食をほとんど食べない児童は、体や心に不調を感じていることがうかがえました。朝食の大切さについて指導し、各家庭への啓発に努めていきたいと思えます。

食育の推進を図る 「なごや給食かるた」 HP充実・更新

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

学校給食課では、「なごや給食かるた」を作成し、各学校に貸し出しを行っています。また、学校給食課HPにも掲載し、紹介をしてきました。

令和三年五月にこのHPをリニューアルし、かるたをさらに楽しむことができるように、次のように充実・更新しました。

- 。かるたを一枚ずつ閲覧できます。
 - 。かるたの一覧を閲覧できます。
 - 。かるたをダウンロードし、印刷できます。
- 学校給食課HPを是非ご覧ください。

ダウンロードできます！ 5月7日から 「なごや給食かるた」 ネットで楽しもう

(公財)名古屋教育スポーツ協会 学校給食課

ぜひ、ご覧ください。



ダウンロードして遊んでみましょう。

◀ クリーム煮
 中のたまねぎ
 大高産

「なごや給食かるた」は、下のアドレスのHPで、一枚ずつ、**絵札**と**読み札**を見ることができるようになります。

http://nespa.or.jp/school_lunch/index.html

学校給食に関心をもって

期待すること

橘小PTA 今西 正樹

学校給食に関わる皆さま、いつも子どもたちの健康を考え作っていただきありがとうございます。我が家の子どもは日々、献立表を見ながら、学校給食を楽しみに登校しています。私は、PTA活動を通して、学校給食について色々なことを勉強させていただきました。身近なところでは、給食費の値上げや無償化検討など、親として気になる内容も…ただ、大人の事情に影響されることなく、安心・安全で楽しく食育が学べる学校給食が継続されるよう関心と期待をもって、見守っていきたいと考えます。そのために、給食に関わる皆さまには実効性のある施策を期待しています。ちなみに、日本の学校給食は海外でも関心が高く、視察を受けることもあるそうです。

最後に、現在、子どもたちは全員前を向いて黙食をしています。友達と机を寄せ合って楽しく食事ができる日が一日も早く戻ってくることを願うばかりです。

パリッパリなあげぎょうざ

明治小 四年 山本 隼士

ぼくが給食の中で一番好きなものは、あげぎょうざです。あげた皮のパリパリの食感と、中からあふれ出る肉汁の味が、たまらないのです。ぼくは、あげぎょうざが給食に出てくると、一つ目は大きな口を開いて一口で食べます。そうすると、口の中が、あのぎょうざの「おいしさ」に満たされ、幸せな気分を満たされるのです。



楽しみな給食



ありがとう ちょうりいんさん

戸笠小 二年 伊藤 陽球

四じ間目のべんきょうのとき、いつもちょうりじょうから、いいにおいがしてきます。もうすぐきゅうしよくだなあと、わくわくします。わたしは、きゅうしよくが大好きです。いつもおいしいおいしいきゅうしよくを作ってくださいさるちょうりいんさんは、とてもすごいと思います。中でも、わたしが一ばんすきなメ

しかし、ぎょうざは一人二個なので、一個食べてしまうと「あと一個しかない…」と少しさみしく思います。残り一個のぎょうざは、一番最後までとっておき、最後に食べることで満足して「ごちそうさま」をしています。

給食のメニューが豊富で毎日違うので、ぼくが好きなあげぎょうざを味わうことができる日は、なかなかありません。毎月出てくれたらいいのになあと思っています。次のぎょうざの日がまち遠しいです。

ニューは、ピリからスープです。なぜなら、ちよつとからいけど、しょっぱいあじもあって、すごくおいしいからです。ピリからスープができる日は、おかわりを二かいもするときがあります。

こんなにおいしいきゅうしよくを小学校の大ぜいの先生や子どもたちの分まで、たくさん作って、たべたあとのおさらもきれいにあらってくださり、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よろしくおねがいます。

海藻類総合メーカー



カットわかめ
日高昆布

米ひじき
海藻サラダ



株式会社シマウマ

本社 名古屋西区名西2-34-14 TEL052-522-3621
北勢工場 三重県いなべ市北勢新町590 TEL0594-72-4371

LOTTE COOLish

美味しくクールダウン



飲むアイス

株式会社ロッテ
中部統括支店

愛知県名古屋市西区児玉
3-35-14
TEL 052-523-1611

豊治小学校 栄養教諭 内山 奈美子



「どてどんぶり」は、なごやめしの一つ「どて煮」を給食用にアレンジし、ごはんにかけて食べる献立です。「どて煮」は、愛知県の名産である豆みそを使います。牛すじ肉や豚のモツ肉、野菜などを時間をかけて煮込んだ料理です。給食では、豚肉の平切りを使っています。家庭によって煮込む具材や甘みが異なりますが、豆みそを使っていることが特徴です。見た目と違って塩辛くはなく、甘く優しいみそ味が食欲をそそります。

「どてどんぶり」(5人分)

【材 料】

豚肉	150 g	棒はんぺい	75 g
こんにゃく	150 g	にんじん	30 g
ねぎ	50 g	えのきたけ	50 g
砂糖	35 g	みそ	75 g
むろけずり	5 g	水	150~200ml
ごはん	5人分		

※だしは濃い目でとり、豆みそを使用してください。砂糖はお好みの量を入れてください。
 ※学校給食ではえのきたけの代わりに、ごぼうを使用することもあります。

【作り方】

- ① こんにゃくはひと口大に切り、ゆでる。
- ② にんじんはいちょう切り、ねぎは小口切り、または斜め切りにする。
- ③ えのきたけは石づきを取り、3cmくらいに切り、洗う。
- ④ はんぺいは小口切りにしてゆで、油ぬきする。
- ⑤ みそはぬるま湯で溶く。
- ⑥ 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。
- ⑦ だし汁の中に、にんじん・豚肉・こんにゃくの順に入れ、煮る。
- ⑧ やわらかくなりはじめたら砂糖・⑤・はんぺい・えのきたけ・ねぎを入れ、煮込む。
- ⑨ ごはんに⑧をかける。

学校給食課情報



鬼まんじゅう



白玉だんご

「鬼まんじゅう」と「白玉だんご」作りです。小学生でも、動画を見ながらおやつ作りができるようになっていきます。動画をご覧いただき、おやつの手作りに挑戦してみてくださいいかがでしょうか？

令和三年十月から、新しく、「デジタル料理教室」がスタートします。学校給食課HPから調理動画を視聴できるようにになります。

発信!
デジタル料理教室

新規事業の紹介



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 名古屋市中熱田区千代田町17-8食品ビル2階
 ホームページアドレス <http://www.nitobest.co.jp/>

—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