



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.501
2022.2.16



親子で挑戦！給食作り



写真：親子料理教室

港生涯学習センターにて 2021.11.27

「おぼろみそめん」
に再会！

なつかしの献立「おぼろみそめん」

(公財)名古屋市教育スポーツ協会学校給食課では、「食」に関する啓発事業の一環として「親子料理教室」を行っています。

調理するのは、なつかしの献立の「おぼろみそめん」。参加対象は、小学生とその保護者です。講師は、市内小学校の栄養教諭2名にお願いしています。

「おぼろみそめん」は、名古屋市の学校給食独自のメニューとして、昭和の時代から提供されています。参加した保護者の方からは「30年ぶりに大好きなメニューに再会し、よい思い出になりました。」との声もいただきました。



「おぼろみそめん」 since1972

「おぼろみそめん」豆知識

1972年に誕生し、約50年間続く献立。
愛知県産の豆みそ（赤味噌）を使います。
牛・豚ひき肉、にんじん、棒はんぺい、たまねぎ、
グリーンピースも煮込みます。
令和3年度は4月と10月に提供されました。

学校給食を生きた教材に

名古屋市教育委員会 学校保健課

食育には、①食事の重要性②心身の健康③食品を選択する能力④感謝の心⑤社会性⑥食文化の六つの視点があります。学校ではこの食育の視点を意識して食に関する指導が行われていると思います。

給食は食に関する指導の生きた教材となります。全市で統一献立を実施している名古屋市において、教育委員会の役割の一つとして、その日の献立をもとに、子どもが食育の視点に関わって様々なことを学ぶことができるようにしなくてはならないと考えています。例えば、主食、主菜、副菜といった種類が多彩で栄養バランスのよい給食の献立から、理想の食事について学ぶことができます。これは、食育の視点の①や②に関わります。また、「なごやめし」などのふるさと献立や姉妹友好都市の特別献立から、地域や諸外国の文化を学ぶことができます。これは、食育の視点の⑥に関わります。

学校給食を生きた教材にする今年

度の新たな取組を二つ紹介します。

一つは「減塩」です。食塩の取り過ぎは生活習慣病などにつながります。そこで六月から、みそ汁とすまし汁等において、食塩を少なくし、だしを多く使うことにしました。だしのうま味を感じられるみそ汁やすまし汁等から、減塩の大切さを学ぶことができます。これは、食育の視点の②に関わります。もう一つは、「オーガニック食材の提供」です。近年、農薬や化学肥料を使わずに育てられたオーガニック食材が注目されています。給食では「オーガニックバナナ」を提供することができました。オーガニック食材について理解し、食材を選択する際の考え方を身に付けることができます。これは食育の視点の③に関わります。

今後、学校において食に関する指導が推進され、子どもが生涯にわたって心身ともに健康な生活を営むことができるよう、給食内容の充実に向けていきたいと考えています。

地産地消を進めるために

追跡!

「くりあじかぼちゃ」

〔公財〕

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

名古屋市の学校給食では、地産地消を進めるために、市内で育てられた野菜を使うように努めています。

その中で、今回は、天白区産の「くりあじかぼちゃ」を紹介します。

名古屋市の学校給食で使用されている「くりあじかぼちゃ」は七月に収穫されます。約一か月半の追熟期間を経て、八月中旬には、一次加工、さらに八月下旬に、仕上げの加工を行います。これにより、一人前四十gの「かぼちゃコロッケ」の形となり、冷凍で保存されます。

今年度は、十一月の献立で全市の学校給食に提供されました。年に一回だけの登場ですが、かぼちゃの甘みがいっぱい詰まったコロッケです。

学校給食課では、天白区の生産地、愛西市の加工工場に向き、安心・安全な「かぼちゃコロッケ」が生産されていることを現地で確認しています。

7月



【生産地（天白区）】

8月



【一次加工（愛西市）】

11月



【かぼちゃコロッケ】

進化を続ける

名古屋の学校給食

如意小学校長 不破 克也

現在の学校給食は、米飯給食が主流となり、主菜、副菜は米飯に合った工夫を凝らした献立が実施されています。また、地産地消の概念から愛知県産や名古屋市産の食材を生かした献立も開発されています。

さて、私が小学生のころの学校給食を振り返ってみると、米飯給食はありませんでした。主食はスライスパンで、二週間に一回提供されたソフト麺の献立が楽しみでした。その中でも、今でも思い出に残っている主菜は、鯨を使った献立です。昭和四十年代後半は、家庭でも鯨がよく食べられていました。ステーキやベーコンなど、鯨が使われていました。ゴムのような弾力があり、なかなかかみきれない感触が記憶に残っています。そのおかげで、あごの骨や筋肉が鍛えられたと思います。

あれから五十年余り経った間に、名古屋の学校給食の献立は著しい進化を遂げました、今後も、みんなを笑顔にする進化を期待しています。

ひやひやのれいとうみかん

大野木小 三年 松下 真大

ぼくは、ひやひやのれいとうみかんが大好きです。なぜかという、れいとうみかんはふつうのみかんよりおいしいところがあるからです。ふつうのみかんはぶにぶにだけれいとうみかんは、すごくひやひやで、歯でかむと、かき氷を食べるみたいにシャキシャキとなるのが第一の理由です。

第二の理由は、見た目がきらりと



楽しみな給食



オーストラリア風チキンカレー

猪子石小 五年 三原 紬希

先日、給食で「オーストラリア風チキンカレー」が出ました。わたしは、ふだんのカレーが好きなので、「オーストラリア風」と聞いて、少しがっかりしました。だけど、食かんの中を見てみると、ちゃんとカレーのにおいがして見た目もおもしろかったです。食べてみると、いつものカレーの具材以外に、リンゴやピーマン、レーズンが入っていました。

かがやくことです。ふつうのみかんは、ツルツルではないですが、れいとうみかんは、氷があつて、それを取ると、なんとツルツルでかがやいているから、おいしそうに見えます。だから、ぼくはれいとうみかんが出る日は、心の中で、「やったあ」と思っています。

これからも、一年生から六年生までの給食を作ってくださる調理員さんに感しゃして、みかんだけでなく、どれも残さず、へらさず、おいしく食べたいです。

世界の人は、みんな同じ味のものを食べているのではなく、その国に合った食材や、食べ方をして食べているのだと思います。世界には、まずしくて十分に食べられていない子どもたちもいるのでわたしたちが、給食で食べたことのない世界の味まで体験させてもらえるのは、幸せなんだなあとと思います。そして、早くコロナウイルスが落ち着いて、その日のメニューの感想を友達どうしで話し合えるようになったらいいと思います。

フルーツライフ株式会社

愛知県名古屋市中村区下志段味熊田 447
TEL:052-739-3677 FAX:052-739-3688



美味しいフルーツで
給食の楽しみを

TAKASE
BUSSANCO, LTD.

外食応援企業

高瀬物産株式会社

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

八事東小学校 栄養教諭 山田 幸江



「名古屋風手巻き」は、名古屋の味と言われている「天むす」をイメージした献立です。えびの天ぷらと名古屋近辺で日常的に食べられている「豆みそ」を使った肉みそを、のりと温かいごはんで巻いて食べることから、「名古屋風手巻き」と名付けました。えびの天ぷらだけ巻いたり、肉みそだけ巻いたり、自分でアレンジしながら食べられるのも楽しみの一つです。郷土名古屋の食文化を理解するきっかけになる献立です。

「名古屋風手巻き」(5人分)

【材 料】

えびの天ぷら	15尾
揚げ油	適量
豚肉(ミンチ)	100g
にんじん	25g
たまねぎ	75g
砂糖	35g
みそ	50g
でん粉(片栗粉)	5g
水	50ml
のり(6枚入り)	5袋
ごはん	5人分

※学校給食では、えびの天ぷらは、冷凍加工品を使用しています。

※豆みそを使用してください。

【作り方】

- ① えびの天ぷらは、油で揚げる。(一人3尾とする。)
- ② にんじん・たまねぎは、みじん切りにする。
- ③ みそは、ぬるま湯で溶く。
- ④ 豚肉をいため、あぶらが出たら、にんじん・たまねぎをいためる。
- ⑤ 砂糖・みそを加え、さらにいためる。
- ⑥ 煮立ったら、水溶きしたでん粉を加え、ひと煮立ちさせる。
- ⑦ のりにごはんとかえびの天ぷら、または肉みそを巻く。

学校給食課情報

「かるた遊び」の様子



「なごや給食かるた」は学校給食課HPからダウンロードし、印刷することが出来ます。ご家庭でも「かるた遊び」に挑戦してみたいか? しょうか?

「なごやめし」などについて学びました。

各児童が一セットずつのかるたを使用し、読まれた札を制限時間内に見つける遊びでした。この中で、「地産地消」、「なごやめし」などについて学びました。

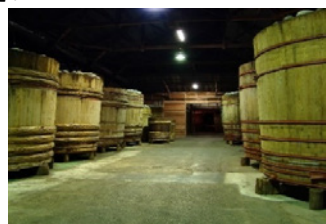
新型コロナウイルス感染症のため中止していた、トワイライトスクールへの訪問活動を再開しました。学校給食課のオリジナルグッズ「なごや給食かるた」を使用した、「かるた遊び」を行いました。

再開! トワイで「かるた遊び」

食育の取組の紹介



昔ながらの木造の蔵には、木桶が大小合わせて約400本あります。この蔵で安心安全な味噌を醸造し皆さんにお届けしています。おいしいみそ料理を楽しんで下さい!!



蔵元 榊塚味噌
MASUZUKA MISO

合資会社 野田味噌商店(蔵元 榊塚味噌) <http://www.masuzuka.co.jp>
愛知県豊田市榊塚西山6番地 / TEL 0565-21-0028 FAX 0565-21-0180

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
コック株式会社



〒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