

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.502
2022.9.9



おいしい 給食
「どんな顔？」

給食で笑顔！



写真：自鳥小

再発信！「食」に関する情報

(公財)名古屋市教育スポーツ協会学校給食課では、「食」に関する情報をHPで発信してきました。この度、このHPを大幅にリニューアルし、さらにご活用いただけるようにしました。新聞タイトル横(No.502下)の2次元バーコードから、ぜひご覧ください。

【給食新聞(電子版)】



これまでに発行した新聞を
ご覧いただけます。

絵札と読み札を
ダウンロードできます。

【なごや給食かるた】



親子で挑戦！給食作り

【親子・子ども料理教室】



HPの掲載内容から(抜粋)

各教室の実施の様子を
お伝えします。

調理動画を配信中です。
(YouTubeチャンネル)

【デジタル料理教室】



研究調査

「食に関する指導」

「体系的・継続的な推進を目指して」

名古屋市立小中学校長会 給食委員会

学校における「食に関する指導」

は、給食の時間に加え、家庭科（技術家庭科）や体育科（保健体育科）をはじめとする各教科、総合的な学習の時間で実施されています。国が策定した第4次食育推進基本計画や市策定の第4次食育推進計画では、「食に関する指導」をさらに充実させ、食育を推進するとしています。

そのためには、栄養教諭や学校栄養職員だけではなく、学級や教科の担任が、体系的・継続的に「食に関する指導」に携わる必要があります。

この状況をふまえ、「食に関する指導」が各学校で工夫されていますが、指導を継続していくための組織みや実践例に関する、さらなる情報が必要とされています。

そこで、本委員会では、「食に関する指導」を推進していくために、学級や教科の担任、栄養教諭や学校栄養職員の役割や指導についての現状と課題を明らかにすることを目指す調査研究を行うことにしました。

主な調査内容は、

- ・食に関する指導の体制と全体計画
- ・担任等による関連教科の取り組み
- ・関連教科の食に関する指導の認識
- ・指導体制の確立に向けた取り組み等です。調査に対し、二十二校のべ一四七名の方に協力いただきました。

今後は、回答内容の分析を進めながら、市学校給食研究会のアンケート（本誌五百号掲載）や「特色ある実践例」（市校長会研究集録掲載）等の情報も共有し、「食に関する指導」を体系的・継続的に推進する調査研究を目指していきたいと思っています。

また、「食に関する指導」を通して育まれた「食に関する正しい理解と適切な判断力」や「望ましい食習慣と食に関する実践力」など、「知識」「能力」「習慣」を、さらに深め、高め、定着させていきたいと考えています。

そのためには、家庭での食生活を振り返ることも必要だと思っています。各ご家庭におかれましても、ご理解ご協力をお願い申し上げます。

食育の推進を図る

好評!「デジタル料理教室」

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

学校給食課では、新型コロナウイルス感染症対策のため、実施を予定していた料理教室を一時中止してしましました。そこで、この状況下でも、情報発信ができるように、調理動画を配信する「デジタル料理教室」を昨年度から新たに開始しました。

それぞれの動画は、四～五分程度で、手軽に視聴することが出来ます。現在のところ、「おにまんじゅう」は、二万回以上も視聴いただいています。

今後、さらに番組数を充実していく予定です。ご期待ください。

詳しくは、学校給食課HPを是非ご覧ください。

配信中

簡単に作れます

デジタル料理教室

(公財)名古屋市教育スポーツ協会 学校給食課

デジタル料理教室 1

「おにまんじゅう」



おにまんじゅう



デジタル料理教室 2

「白玉だんご」



白玉だんご

給食に期待すること

伊勝小 PTA 原田 圭

給食を作っていたいている皆様。様々な制約がある中、皆様の知恵と努力で、栄養のバランス、子どもたちの好みなどを考えて献立を作っていただき、ありがとうございます。

また、コロナ禍の中でも、毎日給食を作っていたいたおかげで、子どもたちが成長しています。子どもたちがおいしく食べているのを見聞きすると自分たちの子どもの時より給食が進化していると感じます。そして、小麦や卵、乳製品をはじめとするアレルギーへの対応もありがとうございます。今後は更にそういったことへの対応が必要になってくるでしょう。

そこで、これからも、おいしい給食を食べられる環境を維持しつつ、子どもたちの笑顔をつくっていたけると幸いです。

それは給食を作る人だけの知恵と努力だけでなく、名古屋市全体で知恵を出していただけるよう、よろしくお願いします。

「だいすき!なごや♥めし」の日

高木小 四年 山口 唯

わたしは、うなぎまぶしが好きです。なぜかという、わたしのすきなうなぎがたくさん入っているからです。きゅう食に出ると、いつもおかわりをします。みんな大好きなのでおかわりの行列ができます。すごくおいしいので、つい早く食べてしまいますが、骨がささってしまわないように、ゆつくりと食べるように言われます。まい月出たらいいの



楽しみな給食



せかいーおいしいきゅうしよく

春岡小 二年 よしい げんせい

ぼくは、きゅうしよくが大好きです。きゅうしよくがたのしみで、まい日こんだてひょうを見てしまいます。つくってくれるちゅうりんさんの気もちがこもっていて、ぜんぶのきゅうしよくがおいしいです。

いえではきらいなもの、きゅうしよくだと、いつもたべてしまいます。ぜんぶたべると、おなかがいっぱいになります。きゅうしよくが、

にと思うけれど、学期の最初のころに出てしまうと、最後のころには、また早く出てほしいなと、さみしい気持ちになります。

うなぎまぶしといっしょに出るきしめんも、おいしく食べています。名古屋で有名なうなぎまぶしやきしめんが出るとそれだけでとてもうれしくなります。

わたしのとっても、とっても、大好きなうなぎまぶし…♡
次はいつ出るか、楽しみに待ちたいと思います。

のこっているのを見たら、すぐにおかわりをします。ほかの人がおかわりをしてしまうと、くやしいです。

ぼくが一ばん好きなのは、カレーです。あまくちでおいしいからです。二ばん目は、こめこパンです。ふわふわ、もちもちしているからです。三ばん目は、すこしからいりからスープです。きゅうしよくは、ぜったいに「せかいー」おいしいです。ちゅうりんさん、ありがとうございます。これからも「せかいー」のきゅうしよくをおねがいますね。

フルーツライフ株式会社



愛知県名古屋市守山区下志段味熊田 447
TEL:052-739-3677 FAX:052-739-3688

— 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

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

ワニトモ

〒507-0803 岐阜県多治見市美坂町6丁目21番地
TEL (0572) 23-2303 FAX (0572) 24-6749



楠小学校 栄養教諭 廣瀬 典生



「牛肉とトマトの夏ごはん」は、食に関する指導を念頭において考案されました。トマトやナスなど野菜がふんだんに使われており、この献立で野菜の旬や栄養、実や根などのつくりなどを児童に知らせることが出来ます。爽やかな酸味とコクがあり、ごはんにかけて食べられるので、食欲の落ちる夏場でも児童に好まれる献立です。少し汁気が残る程度に煮込むとよいと思います。

調理の詳細は「デジタル料理教室」で → http://www.nespa.or.jp/school_lunch/



「牛肉とトマトの夏ごはん」(5人分)

【材 料】

牛肉(薄切り)	210g	にんじん	120g
たまねぎ	340g	なす	120g
トマト	170g	枝豆	100g
にんにく	ひとかけ	サラダ油	適量
塩	小さじ1	こしょう	少々
コンソメスープの素	小さじ1	砂糖	少々
トマトケチャップ	大さじ3	水	150cc

※生トマトの代わりに缶詰のトマトを、枝豆の代わりにいんげんを使ってもおいしいです。

【作り方】

- ① にんじんは薄めのいちよう切り、たまねぎは細切り、にんにくはみじん切りにする。
- ② なすは厚さ1cmのいちよう切りにし、水にさらし、あくを抜く。
- ③ トマトはさいの目に切る。
- ④ 枝豆はゆで、さやから出す。
- ⑤ 大きめのフライパンにサラダ油を入れ、弱火でにんにくをいためたら、中火にして牛肉・にんじん・たまねぎ・なすの順に塩・こしょうをしながらいため、水を加える。
- ⑥ にんじんが柔らかくなりはじめたら、コンソメスープの素・トマト・砂糖・トマトケチャップを入れていため煮にする。
- ⑦ 最後に枝豆を加えて火を止める。
- ⑧ ごはんに⑦をかける。

学校給食課情報

出荷時の様子



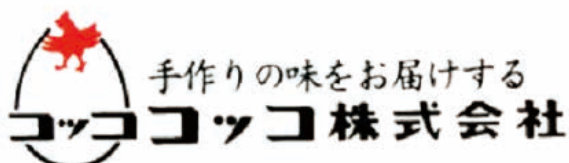
今回のバナナはメキシコ産でした。青いままのバナナが約一か月かけて名古屋港まで船で運ばれました。その後、室(むろ)と呼ばれる熟成室で温度、湿度などを管理し追熟され、黄色く色づいてから、学校へ向けて出荷されました。(左写真参照)

提供された「有機バナナ」

料に頼らずに日本農林規格(JAS)の基準で生産し、認証されたバナナです。今年度十一月に、新しく「有機バナナ」が給食で提供されました。化学合成された農薬や肥料

有機バナナ

給食物資の紹介



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/>