

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
https://www.nespa.or.jp/school_lunch/



No.504
2023.9.8



写真：熊の前小

「熊の前給食グランプリ」実施

自分たちで「給食の献立」を考えたよ

名古屋市立熊の前小学校では、食育学習の一環として、6年生が独自献立づくりに取り組む「熊の前給食グランプリ」を実施しました。

「栄養バランスバッチリで、熊の前小のみんなに喜んで食べてもらえる献立を！」を合言葉に、栄養バランスがよだけでなく、味のバランスやいりどり、食べやすさにも配慮して献立を考えました。また、令和4年度は名古屋産の野菜「水耕ねぎ」を使用した献立を考え、地産地消も意識しました。グランプリとなった献立は「ごはん」「牛乳」に加え、次のようになりました。

大乱闘！ トリカツブラザーズ！

サクサクに揚がったささみフライ、茹でたキャベツとにんじんをごはんのにせ、豆みそを使ったみそだれをたっぷりかけます。甘辛いみそだれの効果で、ごはんも野菜もしっかり食べられるようにしました。



おいCうれCけんちん汁

「おいCうれCけんちん汁」は、塩こうじを使っているのがポイント。おなかの調子を整えるだけでなく、素材やだしのうまみを感じられるように工夫しました。

児童は、献立を考える活動を通して、組み合わせの工夫や栄養面での配慮を知ります。その経験や学びから得た気付きを自分の生活に生かすことで、児童の食生活がより豊かで健康的になっていくことをねらっています。

研究調査

「食生活調査から見えてくる
なごやっ子の食生活」

名古屋市学校給食研究会

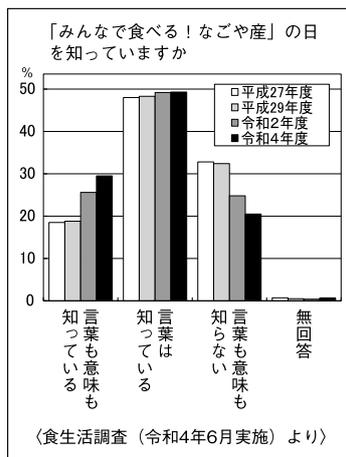
本研究会では、平成十七年度より、栄養教諭・学校栄養職員配置校の五年生を対象に、隔年で食生活調査を行い、得られた結果から児童の意識や課題を把握し、学校給食の改善や望ましい食習慣などの食に関する指導に生かしています。

学校給食については、多くの児童が「おいしいから」「家で食べられない料理が食べられるから」などの理由で、「好き」と答えています。

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」でした。今後も、魅力的で、栄養バランスの良い献立作成を心掛け、食べ物の体への働きや、満遍なく食べることの大切さを伝え、食べる意欲がもてるよう指導していきたいです。

下のグラフから「みんなで食べる！なごや産」の日の認知度が上がっていることが分かります。また、市内でとれた食材が給食に使われていることについては、「よいことだ

と思う」「育てている人に会いたい」と回答し、地産地消の取り組みに関心をもっていただくことも分かりました。感謝の気持ちをもって食事ができるように、給食に関わる人について継続的に紹介していくことが大切です。



また、食生活調査の結果から、朝食をほとんど食べない児童ほど、体や心に不調を感じる人が多いということが分かりました。教科と関連させた指導を学級担任や養護教諭と行ったり、給食だよりや家庭教育セミナーなどを通して、家庭との連携を図ります。そして、朝食をきちんと食べ、生活リズムを大切に児童を育てたいと思います。

郷土のお菓子作り

『デジタル料理教室』

『牛乳パックdeういろいろ』から

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

学校給食課では、調理動画を配信する「デジタル料理教室」を配信しています。

その中で、給食の人気献立を調理する動画と共に、簡単にできる「おやつ作り」の動画も配信しています。「牛乳パックdeういろいろ」の動画では、牛乳パックを活用し、蒸し器を使わず電子レンジだけで「ういろいろ」を簡単に作る事ができる調理法を紹介しています。カフェオレ味、抹茶小豆味なども手軽にできます。

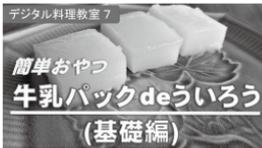
郷土に伝わるお菓子作りが簡単にできますので、ぜひお試しください。今後、さらに番組数を充実していく予定です。学校給食課HPを是非ご覧ください。

簡単に作れます！
デジタル料理教室

(公財)名古屋教育スポーツ協会 学校給食課

☆ かんたんなおやつをつくろう

デジタル料理教室 7



使う材料は米粉、砂糖、水だけ。材料を混ぜ、こして、牛乳パックに入れ、7分間電子レンジでチンするだけで「白ういろいろ」が完成。この「白ういろいろ」はアレルギー物質のないおやつです。

デジタル料理教室 8



「白ういろいろ」の作り方を応用し、カフェオレ味、ロイヤルミルクティー味、芋あん味、抹茶小豆味、いちごミルク味の作り方を紹介します。5種類の味の「ういろいろ」作りに挑戦してみましょう。

☆ 「デジタル料理教室」を見るには

- ①二次元コードから、NESPAチャンネルにアクセスします。
- ②見たい動画を選び、クリックします。



学校給食に

『味の原点回帰』を期待して

春岡小PTA 世森 恭子

給食で使う出汁もシチューも全て手作りである事を知ったのは、高一の長男が小学校低学年の頃である。当時の私は顆粒出汁や固形ルーを使っていたのでその丁寧さに衝撃を受けた。それ以来、私も同じ方法で調理し、紹介されている給食メニューにも挑戦した。こうして私が料理に目覚めたのに反して、我が家の三兄弟は成長するにつれ出来合いの味を好むようになってきた。長男には、友達と食べるファミレスの味が最高！と断言され、複雑な心境である。だが私は諦めない。「年齢を重ねる程に幼少期に食べた家庭の味付けに戻っていく」と以前何かで読んだ事があるからだ。まさに『味の原点回帰』である。家庭でも、引き続き手作りの食事を心をこめて作っていくけれど、クラスの友達と共に楽しく食べる給食の効果も高いはず。だから私は今日も献立表を見ながら期待を寄せる。世森家三兄弟も、手作りの味を忘れませんように！

大すきなおぼろみそめん

二城小 四年 津曲 絢斗

ぼくは、おぼろみそめんという給食が大すきです。GW（ゴールデンウィーク）が始まる直前におぼろみそめんが出たので、とてもうれしかったです。

なぜ、おぼろみそめんがすきかというと、うどんやみそがとてもすきだからです。名古屋名物の赤い八丁みそみたいな、あまいみそがうどんによく合って、とてもおいしいです。



楽しい給食



ありがとう調理員さん

香流小 二年 林田 真子

私は、給食の中でハンバーガーが好きです。大きなお肉と、シャキシャキの野菜と、ふわふわのパンがよく合っているからです。始めは別々に食べようと思っていましたが、周りの子がハンバーガーにして食べていたので、まねをして私も食べてみたら、おいしくてびっくりしました。こんなにおいしい給食を、四時間目までの短い時間に、一年生から六

初めておぼろみそめんを食べた時の、そのあじがわすれられません。どこか、お店で食べられる所があれば、行ってみたい、家で作ってみたいしたいです。

給食の調理員さんが作ってくださる給食は全部おいしいので、まい日の給食の時間が待ちどおしいです。いつも、ほつぺたが落ちるくらいおいしいのでおかわりをたくさんします。

また給食におぼろみそめんが出るのを、楽しみにしています。

年生の分まで作ってくれて、すごいと思います。

他にも、私はアレルギーがあるので、除去食を作ってもらっています。みんなの分とは別に、除去食を作ってくれることもすごいと思います。除去食のおかげで、みんなと同じように給食を食べることができて、とてもうれしいです。

友達と「おいしいね。」と言い合いながら給食を食べるのは楽しいです。これからもおいしい給食を待っています。

—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 **クニトモ**
〒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



天然海藻 ホンダワラ科の海藻で豊富な有効成分は今日本で注目

あかもく

愛知県・常滑産

低カロリーで鉄分も豊富



免疫力UP!
脂肪燃焼!
水分・ミネラルの補給に最適!

海産物 とこ丸 株式会社

愛知県常滑市保示町3-36
TEL 0569-34-2065 FAX 0569-34-2123

紹介！名古屋の学校給食「チキンとトマトのスパゲティ」

引山小学校 栄養教諭 景山 紀美子



「今日の給食はなんですか」と子どもたちの声。調理員さんが「チキンとトマトのスパゲティだよ」と答えると「やったあ！」笑顔で手を振り運動場へ向かいます。給食は、子どもたちにとって心と体の栄養になっています。

「チキンとトマトのスパゲティ」は、生のトマトを使用しているため、トマトのうま味と酸味が程よいバランスで、食欲が落ちる暑い夏にはピッタリの献立です。トマトやぶなしめじが、苦手な子どもたちでも食べやすく、人気献立のひとつです。

「チキンとトマトのスパゲティ」(5人分)

【材料】

鶏肉(こま切れ)	125 g	にんにく	少々
スパゲティ	100 g	パセリ	適量
塩	適量	ぶなしめじ	50 g
サラダ油	適量	塩	小さじ1
にんじん	75 g	こしょう	少々
たまねぎ	170 g	コンソメスープの素	小さじ1
トマト	100 g	トマトケチャップ	50 g

※学校給食では、パンと組み合わせて提供するため、スパゲティの量は少なめです。ご家庭では、お好みの量に変更してください。

【作り方】

- ① にんじん・たまねぎは細切りにする。
- ② トマトはへたをとり、さいの目に切る。
- ③ にんにくは、みじん切りにする。
- ④ パセリは流水でよく洗い、みじん切りにし、水にさらす。
- ⑤ ぶなしめじは石づきを取り、ほぐし、洗う。
- ⑥ 油を熱し、にんにくをいため、鶏肉・にんじん・たまねぎ・ぶなしめじの順に塩・こしょうをしながらいためる。
- ⑦ コンソメスープの素・トマトケチャップ・トマトを加え、いためる。
- ⑧ スパゲティは2つに折り、塩ゆでする。
- ⑨ ⑧のスパゲティを入れさらにいため、しっかり火が通ったら、パセリを加えて火を止める。

調理の詳細は、NESPAチャンネル内の「デジタル料理教室」で →



学校給食課情報

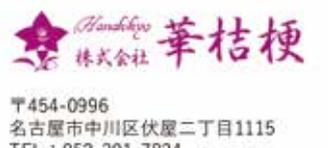
給食物資の紹介
八名丸さといも



昭和二十年頃から新城市一ツ木(旧八名郡八名村)では、形が丸く、イモの数が多し里芋を選び、繰り返し栽培がされてきました。

この里芋の評判となり、八名で作られる丸いイモということで「八名丸さといも」と呼ばれるようになりました。平成十四年に「あいちの伝統野菜」に選定されています。一般的な里芋に比べて、丸い形に加え、身の軟らかさや粘り気の強さが特徴です。名古屋の学校給食では、愛知県の地産品として、毎年十一月に使用しています。

食文化に夢と彩(いろどり)を古き良き伝統と移ろいゆくニーズを、最先端の技術で結びます。



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