

# 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/](https://www.nespa.or.jp/school_lunch/)



No.506  
 2024.9.9



心をこめて「ハヤシシチューおいしくなあれ」

写真：野立小

おいしい給食「いただきます」

## 『手作り』で魅力ある学校給食

名古屋市の学校給食は、素材のよさを生かしながら、栄養バランスに配慮しつつ、おいしく食べられるよう、魅力ある献立作りに努めています。

シチューやカレーなどのルウは、小麦粉やバター、サラダ油を使用して調理員さんが作ることで、手作りのよさを生かした調理を行っています。

〈ホワイトルウの作り方〉



①バターとサラダ油を熱します。 ②小麦粉をふるい入れます。 ③弱火でじっくりいためます。 ④30分以上かけ、ホワイトルウが完成します。

### 【手作りルウを使った献立例】

ホワイトルウ（バター、サラダ油、小麦粉）で作る献立

- ホワイトシチュー
- きのこシチュー
- コーンスープ
- クリーム煮
- ソーセージのコーン煮
- グラタン風マカロニ

ブラウンルウ（サラダ油、小麦粉）で作る献立

- ハヤシシチュー
- ペンのミートソース
- ミートソースめん
- ビーフストロガノフ
- キーマカレー
- カレーシチュー
- こんこんカレー
- ベジタブルカレー

## 研究調査

# 「食物アレルギー対応の現状と課題について」 安心安全な学校給食を目指して

名古屋市立小中学校長会 給食委員会

子どもたちにとって、給食の時間は、体をつくるための栄養を補給するだけでなく、仲間との絆を深め、心の栄養を満たす場でもあります。この学校でも、和やかな雰囲気の中で、「これおいしいね」「苦手だけど少し食べてみようかな」などと友達とおしゃべりをしながら、楽しくうに給食を食べる姿が見られます。

一方、近年では学校給食における食物アレルギー対応が、とても重要な課題となっています。このために学校の教員をはじめ、学校給食に携わる関係者は互いに協力し、子どもたちが食物アレルギー事故に遭わないように日々努力を続けています。

例えば、栄養教諭や養護教諭は、食物アレルギー対応を行うために、保護者と連絡を取り、給食を食べてよいのか、弁当を持つてくるのか、毎月詳しく献立の確認をしています。また、調理員は卵・ごま・乳製品といったアレルギーの原因となる食品を誤って摂取しないようにするため

除去食を作っています。さらに、最近では、アレルギー物質を含まないマヨネーズやクレープなど給食用に新しい製品も使われています。

校長会給食委員会としても、給食の時間に教室で誤食や誤配膳が起きないようにするための仕組みや工夫、食物アレルギーに対する子どもたちの学びを市内の学校に還流していくために調査活動に取り組みました。具体的には、食物アレルギー対応委員会やアレルギー面談の様子、食物アレルギー給食の確認方法などについてアンケート調査を行いました。この調査については、小学校と中学校を合わせ、市内二十二の学校に協力していただきました。

今後は、このアンケート結果をもとに、各学校で行われている食物アレルギー事故を防ぐ取り組みをさらに充実できるようにしていきます。そして、自分の力で主体的に判断し、給食を食べることができるよう子どもを育てていきたいと思えます。

## 郷土のお菓子作り

### 『デジタル料理教室』

## かんたんおやつ「じゃがいももち」

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

学校給食課のデジタル料理教室では、給食の人気献立を調理する動画とともに、簡単にできる「おやつ作り」の動画も配信しています。

「じゃがいももち」は北海道の郷土料理の一つです。プレーン編では、アレルギー物質を含まない、安心でおいしく食べていただけるレシピ動画を紹介しています。また、アレンジ編では、甘辛いたれを付けた磯辺焼き風や、とろけるチーズ、カレー粉、バターを加えてアレンジした調理動画を紹介しています。

給食の人気献立として、「ハヤシシチュー」「まぜまぜチャーハン」「ピリ辛スープ」「おぼろみそめん」等の調理動画も配信しています。是非ご覧いただき、ご家庭でもお試しください。

# かんたんにつく 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

## ☆かんたんなおやつをつくろう

### デジタル料理教室13 じゃがいももち【プレーン編】



アレルギー物質が含まれていないおやつです。  
ゆでたじゃがいもをつぶしながら、片栗粉と塩・こしょうを加えて混ぜます。フライパンでこんがり焼き目がいたらできあがりです。

### デジタル料理教室14 じゃがいももち【アレンジ編】



プレーン編をベースにアレンジしています。  
甘辛たれをからめ海苔を巻いて磯辺焼き風にしたり、とろけるチーズ、カレー粉、バターを加えたりしておいしくアレンジします。

☆ デジタル料理教室を見るには

右の二次元コードから、NESPAチャンネルにアクセスし、ご視聴ください。



## 給食に期待する事

川原小 P T A 岡井 麻衣

給食に期待している事は、学校生活の中で食事をとりながら楽しいひと時を過ごしてくれる事と、栄養バランスです。午前と午後の気持ちの切り替えのタイミングで、温かい栄養バランスの取れたおいしい食事を頂けるので子ども達も毎日楽しみにしています。

「名古屋の給食は質素」と世間で少し話題になりましたが、実際に試食会で食べると低予算の中で栄養のバランスを考えられており、味も美味しく驚きました。野菜が苦手な子どもも、家では食べませんが給食の時間にみんなで食べるから食べられるという話も耳にします。また、給食を通して名古屋の地場産物を学んだり、姉妹友好都市の料理を知ったりと貴重な学びの場でもあると感じます。家庭でも、毎月の給食だよりをもとに「食」を通して学ぶ時間を大切にしたいと思います。最後になりましたが、給食調理に従事してくださる方々ありがとうございます。

## 大好きなビビンバ

児玉小 二年 つげ そうた

ぼくの好きなこんだては、ビビンバです。なぜかというときどきお母さんが作ってくれるからです。

また、きゅう食とお母さんのあじがにいて、たれがあまからいところが好きで、ぼくにはいいあじです。中には、にんじんやほうれんそうなどがいっぱい入っていて、にくとやさいのバランスがとてもいいと思います。



## 楽しみな給食



## きゅう食のまほう

東白壁小 四年 八代 麻紗子

わたしは、きのこが苦手です。家では、いつものこしてしまいます。だから、きのこたっぷりソースがかかっている「にこみハンバーグ」

は、家で食べたなら、きつときのこだけよけてしまいます。それが、きゅう食だと、ふしぎふしぎ。調理員さんたちが「きゅう食のまほう」をかけてくれるおかげで、きのこのこさず食べることができます。

ぼくは、まい月こんだてひょうを見るのが楽しみで、ビビンバがついているとうれしくなります。そして、ビビンバの日は、朝からわくわくして学校に行くのが楽しみです。

休み時間に、ちょうりじよの前を通るといつもいいにおいがあるのでおながすいてきます。きゅう食を食べたらとても元気になって、午後もいっぱい活どうできます。

やっぱり手作りのものは、おいしい！にが手なものもあるけれど、のこさず食べようと思います。

わたしが好きなメニューは、「ピリからスープ」です。でも、一年生の時には、少しからくて大人の味だと思っていました。それが、四年生になった今は、その大人の味が、おいしくてたまらない最高の味になりました。

調理員さん、いつもおいしいきゅう食をありがとうございます。調理員さんの「きゅう食のまほう」のおかげで、わたしは、これからも、もっともときゅう食が大好きになつていくと思います。楽しみです。

—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



ふるさとの味と  
心でおつきあい

食卓と笑顔の  
まん中に



**マルイ食品株式会社**  
～安心とおいしさを全国の食卓へ～

〒899-0217 鹿児島県出水市平和町225番地  
TEL : 0996-82-3388 FAX:0996-63-7662




紹介！名古屋の学校給食 人気献立「ハヤシシチュー」

東志賀小学校 栄養教諭 藤巻 麻紀



ブラウンルー

「ハヤシシチュー」は昭和五十一年から登場している子どもたちに人気のシチューで、各学校の調理場でルーを手作りしています。  
 サラダ油で小麦粉をじっくりいため、香ばしく仕上げたブラウンルーにトマトケチャップとトマトピューレ・水を加えてハヤシシチューのルーが出来上がります。  
 ほかにカレーシチューやホワイシチュー、ビーフストロガノフなどのルーも各学校で作っています。

調理の詳細は「デジタル料理教室」をご覧ください



「ハヤシシチュー」(5人分)

【材料】

- |          |           |  |           |
|----------|-----------|--|-----------|
| 豚肉(角切り)  | 150g      | サラダ油   | 適量        |
| 赤ワイン     | 小さじ1      | 塩  | 小さじ1/2    |
| じゃがいも    | 200g      | こしょう   | 少々        |
| にんじん     | 75g       | コンソメスープの素(顆粒)  |           |
| たまねぎ     | 200g      |  | 小さじ2      |
| にんにく     | 1g        | ウスターソース  | 大さじ1/2    |
| サラダ油     | 大さじ1と1/2  | (水)  | 230~300ml |
| 小麦粉      | 大さじ3と小さじ1 | ※5月の給食では豚肉を使用しましたが、牛肉を使用する場合があります。詳しくは「デジタル料理教室」をご覧ください。 |           |
| トマトケチャップ | 50g       |  |           |
| トマトピューレ  | 25g       |  |           |
| (水)      | 80~100ml  |  |           |

【作り方】

- ① じゃがいも・たまねぎはひと口大に切り、にんじんはいちょう切り、にんにくはみじん切りかすりおろす。
- ② 豚肉は赤ワインをふる。
- ③ 油を熱し、小麦粉をふるい入れ弱火でじっくりいためブラウンルーをつくる。
- ④ 火を止め、水(80~100ml)・トマトケチャップ・トマトピューレを加えまぜあわせる。
- ⑤ 油を熱し、にんにくをいため、豚肉・にんじん・たまねぎ・じゃがいもの順に塩・こしょうしながらいため、水(230~300ml)を加え煮る。
- ⑥ 沸騰したらあくを取り、コンソメスープの素・④・ウスターソースを加え煮込む。

学校給食課情報

給食物資の紹介

越津ねぎ



発祥は、愛知県津島市越津町(旧あまぐんかみり海部郡神守村越津地域)で、徳川三代将軍家光

の時代といわれており、「あいちの伝統野菜」に選定されています。

分けつする性質をもち、一本の苗が五〜六本のねぎに育ちます。緑の葉の部分と食用とする葉ねぎと白根の部分と主に食用とする根深ねぎとの中間的な性質をもち、柔らかい食感で、緑色の葉も白根の部分もおいしく食べられます。甘味があり鍋物から生食まで使用されています。

旬は十一月〜三月で、名古屋の学校給食では、県内産の地場産物として、毎年使用しています。



学校給食課情報

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/

手作りの味をお届けする  
 コッココ株式会社