

# 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.507  
2025.2.14



写真：富士見台小

## 元気 もりもり 食べて もりもり

名古屋市立富士見台小学校では、3年生以上の「総合的な学習の時間」において、「食」を中心に掲げています。「食」を通じた探究的な学習に取り組むことで、「食」において子どもたちが主体的に学ぶ姿を目指しています。また、子どもたちが自然に「食」に関心をもつことができるように、全校児童が使用する中央土間の掲示板に「もりもりふじみダイニング」コーナーを常設しています。季節に合わせて工夫を凝らした掲示物や食に関する子どもたちの作品を掲示しています。給食を題材に、思いや伝えたい気持ちを17音で表現した給食川柳にも取り組んでいます。



本校では、食育の6つの視点を低学年（感謝の心・社会性）・中学年（食事の重要性・心身の健康）・高学年（食文化・食品を選択する力）に振り分け、身に付ける資質・能力の重点化を図っています。

# 地産地消のよさを給食へ

名古屋市教育委員会 学校保健課

「今日の給食は、『みんなで食べる！なごや産』の日です」

給食の時間には、そんな放送が流れることがあります。名古屋市の給食では、平成十六年から地産地消推進の取組の一つとして、市内産の米と野菜を使った献立を提供する「みんなで食べる！なごや産」の日を月に一、二回程度設定しています。提供日には、この取組を子どもたちに知ってもらうために、献立表に米や野菜のイラストを載せたり、放送や担任の先生のお話などで、取組内容や食材の特徴を伝えたりしています。

このように、地産地消の取組を学校給食に取り入れることは、食に関する指導を進める上で、利点がたくさんあります。例えば、地元でとれた新鮮な食材を食べられるだけでなく、輸送距離が短くなるので、エネルギーの消費や二酸化炭素の排出が削減でき、環境にも優しいことです。また、生産者が身近にいますので、農家の方の思いが子どもたちへ直接伝

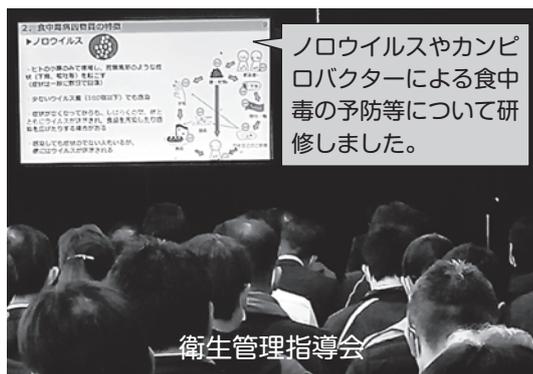
わりやすくなり、感謝の気持ちや「苦手な野菜も一口食べてみよう」という気持ちや、子どもたちの中に生まれるかもしれない。さらに、地場産物に関心を持ち、地域の食文化、食料生産、流通、消費など、教科の学習へつなげることもできます。このことは、身近な地域への愛着を育むとともに、生産者の工夫や努力について考え、地域の産業等の理解を深めることにも発展できるので、まさに「生きた教材」とも言えます。

名古屋市の給食では、およそ十二万食分の調達が必要なため、地産地消の食材を増やしていくことは容易ではありません。しかし、この取組は地域の活性化にもつながり、何よりも子どもたちの食育にとって、重要な意義があります。

今後も、「みんなで食べる！なごや産」の日を通して、このような地産地消のよさを子どもたちに伝え続け、安心・安全でおいしい給食の提供に努めてまいります。

## 「学校給食の安心・安全を守る」 ～衛生管理指導会、事業所調査～

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課



学校給食を安心・安全に実施するためには、新鮮で、おいしい食材を調達すること、衛生的な環境で加工品を製造し、適切に温度管理をして配送することが大切です。

そのため、学校給食課では、毎年二回、すべての登録事業者を集め、衛生管理を徹底する「衛生管理指導会」を開催しています。その内容は名古屋市食品衛生検査所技師による「食中毒の予防・衛生管理」、学校給食課による「異物混入、誤納品の防止」「物資の登録や変更」等、多岐に渡ります。

また、登録事業者が、衛生管理指導会での研修内容を遵守しているか確認するため、学校給食課の職員が、登録事業者を訪問する「事業所調査」を実施しています。

原材料の保管状況、製造工程、製品の衛生管理、製品の保管状況等を現地調査し、安心・安全な給食物資であることを確認しています。

本市では、約六百品目の食材が登録されています。それらの食材の生産、加工・製造、配送にかかわるすべての登録事業者が、子どもたちの笑顔のために、学校給食の安心・安全を守っています。



## 子どもの健やかな成長を担う学校給食

平針南小学校長 梅村 麻里子

「いい匂い。今日の給食は何か。早く給食を食べたいな」

調理場の前で子どもがつぶやいています。本校の調理場は一部がガラス窓になっているため、休み時間になると、調理の様子を興味深く見る子どもたちに出会います。給食終了時には、調理場に「ごちそうさまでした」「おいしかったよ」という子どもたちの声が響き渡り、調理員も子どもたちも笑顔になっています。

私が子どもの頃、給食はセンターで調理されて各学校に運ばれる方式でした。大人になって名古屋市の教員となり、学校敷地内の調理場で、給食を調理する場を初めて見た時に、感激した思い出があります。本校では、栄養教諭を中心に給食での食育指導を盛んに行っており、食材や調理方法などの情報、給食を食べた子どもたちの感想を、昼の放送や掲示板、お便りで伝えています。子どもたちの健やかな成長の一端を担う学校給食に、日々感謝しています。

## 大好き、うめじそささみフライ

牧野小 三年 上野 はる

わたしが一番好きなきゅう食は、うめじそささみフライです。なぜかというとわたしはうめが好物で、ささみも好物なので、うめじそささみフライは好物が一つになったきゅう食だからです。

うめじそささみフライが大好きなもう一つの理由は、たんぱくしつがほうふだからです。調理員さんは、いつもえいようのことを考えてくれ



## 楽しみな給食



## 大好きな給食

港西小 六年 佐藤 風花

私は、給食が大好きです。楽しんで、二時間目におなかがいっぱいできてきます。調理場からいいにおいがしてくると、「今日の献立は何だろうね」と、友達と予想するのも楽しみの一つです。四時間目が苦手な教科でも、「あと一時間で給食だから頑張ろう」と、元気が出てきます。献立がピリ辛スープの日は最高です。

給食が大好きな理由は、みんなと

ていますが、その中でもわたしは、たんぱくしつをたくさんとって、じょうぶな体を作っていきたいと思っています。たんぱくしつたっぷりのささみは、わたしにとってさい高のきゅう食です。

調理員さんがいつもおいしいきゅう食を作ってくれるので、わたしもしよう来、調理員さんになりたいというゆめができました。りっぱな調理員さんになって、おいしいなごやのきゅう食をこれからもずっと守っていきたいです。

一緒に食べられるからです。友達と向き合って食べられるようになって、おしゃべりをしたり、しりとりをしたりすることもできて楽しいです。

給食委員会の仕事も楽しいです。次から次へと運ばれてくる全校分の牛乳パックを片付けて、大忙しです。調理員さんは、毎日、全校分の給食を作って、片付けてくれているので、私は苦手なものでも一口は食べようと決めています。

卒業まであとわずかです。感謝しながら、楽しく給食を食べたいです。

—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



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!

Friends Meal  
**フレンズミール**  
原材料に卵・乳・小麦を使用していません。(F)



Friends Sees  
**フレンズシーズ**



**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/>

紹介！名古屋の学校給食 人気献立「スラッピージョー」

浦里小学校 栄養教諭 近藤 みさと



「スラッピージョー」はアメリカ生まれのサンドイッチです。スラッピーには、「なまけもの」という意味があり、パンにミートソースのような具をはさんで、手軽に食べられることから、この名前がついたと言われています。ひき肉と野菜をしつかりいため、ケチャップやソース等を加え仕上げます。甘めの味付けに、ほんの少しピリッとからしを効かせた具は、パンと相性がぴったりです。児童が自分でパンに具をはさんで食べる人気の献立です。

調理の詳細は「デジタル料理教室」をご覧ください



「スラッピージョー」(5人分)

【材料】

牛ひき肉	75g
豚ひき肉	50g
たまねぎ	75g
ピーマン	10g
サラダ油	適量
コンソメスープの素(顆粒)	小さじ1
パン粉	大さじ5
砂糖	小さじ2
ウスターソース	小さじ1/2
トマトケチャップ	大さじ5
ねりからし	適量
(水)	15ml
にんじん	25g
キャベツ	200g
塩	小さじ1/4
食パン、ロールパン、バンズ等	

【作り方】

- ① たまねぎ・ピーマンはみじん切りにする。
- ② 油を熱し、牛ひき肉・豚ひき肉・たまねぎ・ピーマンの順にいため、水を加え煮る。
- ③ やわらかくなりはじめたら、コンソメスープの素・パン粉・砂糖・トマトケチャップ・ウスターソースを入れまぜあわせ、しっかり火をとおす。
- ④ 最後にねりからしを加え火を止める。
- ⑤ にんじん・キャベツは細切りにしゆで、流水で十分さまし、塩をふり水切りする。
- ⑥ パンに④・⑤をはさむ。

学校給食課情報



今年度の十月に、新しく「パインアップル(有機栽培)」が給食で提供されました。令和三年度に提供が開始された、有機バナナに続く有機食材になります。原料となるパインアップルは、化学合成された農薬や肥料に頼らず、日本農林規格(JAS)の基準により、タイで栽培されています。有機砂糖のシロップ漬け(添加物不使用)に加工、輸入したものを冷凍して提供しています。パッケージの印字は、バイオマスインキを使用しています。

給食物資の紹介  
パインアップル(有機栽培)

「有機農業」とは(「有機農業の推進に関する法律」による定義)

1. 化学的に合成された肥料及び農薬を使用しない
2. 遺伝子組み換え技術を利用しない
3. 農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減する農業生産の方法を用いて行われる農業です

生活に潤いと健康を



株式会社 丸小寿果

名古屋中央卸売市場66号  
〒456-0072 名古屋市熱田区川並町2-22

本部  
〒454-0014 名古屋市中川区柳川町15-4  
TEL 052-682-5666 (代) FAX 052-682-6656  
URL: https://www.maruko-seika.co.jp

食の可能性を創造し、子供たちの成長をサポートし、  
未来の社会を豊にする

すべては、こどもたちに  
おいしい給食を届けたいから  
安心して食べてもらいたいから  
より満足してもらいたいから



一般社団法人 日本冷凍食品協会 認定工場  
(認定 第623007号)



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: 0569-43-1186

●コーデックスHACCPシステムを取り入れた認定基準により認定された工場です。