

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.505
2024.2.16



わたしたちが考えた献立で 笑顔いっぱい



写真：富士見台小

みんなが安心 おいしい給食

「みんなが、同じ献立の給食を安心して安全においしく食べてほしい。」

学校給食課では、納入・製造事業者が開発したアレルギー物質や食品添加物の使用をより少なくした物資を献立に取り入れています。これまでに、アレルギー物質を少なくした調味料やデザートとして、マヨネーズ・クレープ等を給食に提供しています。

卵を使用していない
「ノンエッグマヨネーズ」です。
令和5年10月に「はくさいのサラダ」の
調味料として、初めて提供しました。



卵・乳・小麦を使用していない
「クレープ」です。
希望献立のデザートとして提供しています。
いちご味とみかん味があります。



学校給食は大切な「共食」の場

名古屋市教育委員会 学校保健課

新型コロナウイルスの感染症法上の位置付けが5類に移行して、九か月程が経ちました。学校でも、基本的な感染症対策を引き続き講じながら、子どもたちが伸び伸びと学校生活を送れるように、様々な工夫がなされていることでしょう。

給食の時間においても、ようやく、友達とおしゃべりをしながら楽しく

うに喫食する子どもたちの姿が戻ってきました。その和やかな雰囲気の中では、「これ、おいしいね」と友達と共有することでよりおいしく感じたり、友達が食べる姿を見て、「苦手だけど、一口食べてみようかな」など、挑戦する気持ちが生まれたりすることがあるかもしれません。このように、家族や友達をはじめ、誰かと一緒に食事することは「共食」と呼ばれ、心も体も元気にしてくれるものとしてとても注目されています。

第四次名古屋市教育推進計画においても、「『共食』は、心の健康やバランスのよい食生活などと関係する

とともに、食を通じたコミュニケーションにより、人と人との信頼関係を築き、食に関する感謝の念や理解、知識を身につけることにつながると考えられる」と示されています。ご家族と一緒に食事をすることと同じく、学校給食の時間は、子どもたちにとって、大切な「共食」の場であるといえます。

学校給食における「共食」では、子どもたちの成長につながる面がたくさん考えられます。前述の通り、献立や食材に関わることはその一例ですが、友達と一緒に食べることで心を豊かにしたり、食への感謝の気持ちをもつたりすることができます。また、食事のマナーをはじめ、気持ちのよい会食につなげるための社会性を身に付けることもできます。

このように、子どもたちにとって、給食の時間は、体を形づくりの栄養を補給するだけでなく、仲間との絆を深め、心の栄養を満たすような場でもあつてほしいと考えています。

『みんなで食べる!なごや産』 ～地産地消の推進～

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

名古屋市教育委員会作成の献立に基づき、良質で安価な物資を調達するため、地産地消を推進し、名古屋市内産の野菜を積極的に取り入れています。

天白区の八事五寸にんじんが「キャロットみかんゼリー」、くりあじかぼちやが「かぼちゃコロッケ」に加工されて提供されています。

地域の食材の活用を通して、伝統的な食文化の継承につながったり、食べ物の生産に対する理解を深めたり、生産者の思いを感じたりすることで、食べ物を大切にする心が育まれ、食や環境に関する気付きが生まれることを期待しています。

区名	米・野菜
中川区	米、水耕ねぎ、みつば、パセリ
港区	米
緑区	たまねぎ、はくさい、ブロッコリー
天白区	キャベツ、くりあじかぼちや にんじん（八事五寸にんじんも含む）

※1・2月に使用するにんじん、キャベツは、愛知県産も含まれます



くりあじかぼちや



八事五寸にんじん



かぼちゃコロッケ



キャロットみかんゼリー

心の栄養

鳴子小学校長 厚東 実

「黙つて食べるより、みんなで食べるといいしいね。」感染症が5類に移行され、本校の給食にも子どもたちの会話、笑顔が戻ってきました。仲間との楽しい会話は、給食をよりおいしくしてくれる最高のスペースなのだと感じます。学校給食のねらいには、栄養素の種類や量の確保をするだけではなく、「会食を通して好ましい人間関係を築くこと」というものがあります。おいしい給食を食べながら、自由な雰囲気の中で会話をすることを通して、互いのよさを見つけたり、友達との関わり方を学んだりしていきます。給食は、心の栄養を補充する大切な役割も担っているのです。

一方、コロナ禍においては、教育活動全般において、様々な制限があり、不便な場合も多々ありました。そこで得られた「配膳の仕方の工夫」や「感染予防対策」などは今後も継続し、さらなる安全・安心な学校給食の実施に努めていきたいと思います。

きゅう食大好き！

ほなみ小 三年 森本 きょうや

ぼくは、いつも楽しみにこん立表を見ています。調理員さんが作ったおかずは、いつもえいようのバランスがよくて、どれもおいしいので、きゅう食のあとは、じゅぎょうも集中できます。

今、学校ではえいようのバランスについてべん強しています。学校では、えいようのバランスを考えてくれているので、家では自分で気をつきゅう食をよろしくおねがいします。



楽しみな給食



せ、友達の顔を見ながら給食を食べることができます。このときはすこくうれしかったです。

私は今、五年生です。すでに三年間もコロナ対策で、机を班にして給食を食べることができませんでした。友達と向かい合い、楽しく食べていた一年生のころを思い出すと何だか悲しい気持ちになりました。

しかし、二学期になり、担任の先生が「班になつてみんなで一緒に食べよう」と言つてくださつたので私のクラスでは、久しぶりに机を合わ

けたいと思いました。

たくさんあるこん立の中でも、ほ

くがすきなデザートはフルーツミックスです。中に入っているももとみかんがすきだからです。ももはやらかいところがすきで、みかんはブルブルしているところがすきです。この二つの味が重なると、さいこうです。フルーツミックスがきゅう食に出ると、心の中でいつも「やつたー」と言っています。

調理員さん、これからもおいしいきゅう食をよろしくおねがいします。

給食で愛され40年

ガセリ菌でじっくりはっ酵させたコアコアの食感。
アシドミルクPLUSの飲みやすさ。
国産ゼリーのみずみずしい食感。
健康とおいしいしさ、安心・安全な商品をお届けします。

給食をもっと楽しむ
食卓をもっと笑顔に
Aヨーグ



A愛知ヨーグ株式会社

本社・工場 / 愛知県小牧市大字間々原新田字中島 500
TEL: 0568-77-3141(代) http://yoke.co.jp/

愛知ヨーグ株式会社は、ガセリ菌を使ったのむヨーグルトを 1970 年に日本で初めて作った会社です。

業務用食品・酒類専門商社
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

紹介！名古屋の学校給食 人気献立「まぜまぜチャーハン」

南陽小学校 栄養教諭 柴山 詠美子



「まぜまぜチャーハン」(5人分)

【材 料】

豚肉（ミンチ）	150g
高野どうふ（細切りまたは薄切り）	40g
にんじん	50g
たまねぎ	150g
ねぎ	75g
にんにく	5g
サラダ油	適量
塩	小さじ1/5
こしょう	少々
コンソメスープの素（顆粒）	小さじ1/3
しょうゆ	大さじ1.5
みりん	小さじ1

*高野どうふは、細切りのものを、水で戻さず
に使用しています。
※1人分のごはんの量は、通常のお茶碗1杯分です。5人分でおよそ900gです。

【作り方】

- ① にんじん・たまねぎ・にんにくはみじん切りにする。
- ② ねぎは小口切りにする。
- ③ 油を熱し、にんにくをいため、豚肉・にんじん・たまねぎの順に塩・こしょうしながらいためる。
- ④ やわらかくなりはじめたら、コンソメスープの素・しょうゆ・みりん・ねぎ・高野どうふを入れ、さらにいためる。
- ⑤ ごはんに④をかけてまぜる。

「チャーハン」といえば、「ごはんと具と一緒に、油でいためて作る中華料理ですが、「まぜまぜチャーハン」は白いごはんに具をまぜて、チャーハンのようにして食べる給食献立で、子どもたちの人気献立の一つです。

まぜる具は、豚肉・にんじん・たまねぎ・ねぎ・にんにく・高野どうふをいためて味付けしたものです。具のうま味をたっぷりと吸つた高野どうふと、にんにくのよい香りが食欲をそそります。

調理の詳細は
「デジタル料理教室」でご覧ください



学校給食課情報



デジタル料理教室の紹介

ご家庭でつくれます！
名古屋の学校給食・郷土のおやつ

名古屋市の学校給食でない
みのある人気献立や郷土のお
やつの調理動画を配信してい
ます。これらの動画を見て、
調理し食べていただくこと
で、学校給食や郷土のおやつ
に対する理解を深めることを
ねらいとしています。

現在、十二本の動画をご覧
いただけます。

名古屋市教育
スポーツ協会学校給食事業の
ホームページやこのページの
中段にある「紹介！名古屋の
学校給食」の二次元コードか
らアクセスできます。動画を
参考に、ご家庭でも「名古屋
の学校給食や郷土のおやつ」
をぜひお試しください。



手作りの味をお届けする
コッココッコ株式会社

