



NESPA



なごやの学校給食

編集／(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.496
 2019.2.18



美味しいバターが「手作り」できるよ!!

写真：「栄生小トワイライトスクール」訪問

(公財)名古屋市教育スポーツ協会 学校給食課

食育推進事業 バター作りに挑戦



トワイライトスクールやトワイライトルームの訪問を、今年度7月に行いました。この訪問では、学校給食課がすすめる食育の一環として、バター作りに挑戦しました。栄生小トワイライトスクールを含めて、6会場で開催しました。

バター作りに必要な材料は、生クリームとペットボトルだけです。内部がよく乾いたペットボトルに生クリームを入れ、ふたをしっかりと閉めて、3分間上下に休みなく振ります。シャカシャカという音から、やがてバシャバシャという音に変わるころ、白く輝くバターが姿を現します。思いも寄らない変化に、だれもが大はしゃぎです。

この体験の魅力は、何と言っても、バターを自らの手で作ることです。そして、手作りバターの美味しさを味わうことにあります。子どもは、取り出したバターをクラッカーに付けて、バターのまろやかさを感じ取っていました。バターの風味を引き立たせようと、ちょっぴりの塩を振るという工夫をする子もいます。

学校給食課では、ほかにも、給食かるた取りや給食のクイズなど、給食を通じた食育に力を注いでまいりました。子どもの「学び」「遊び」「体験」を中心とした場づくりや、指導の工夫に努めていきます。そのためにも、トワイライトスクール等との連携を図っていきます。

研究調査

「食品ロスの削減」に焦点をあてた食に関する指導

名古屋市立小中学校長会 給食委員会

本市校長会給食委員会では、昨年度、食品ロス削減に向けての指導を通して、「『生きる力』を育む、食に関する指導の充実」というテーマで、小学校二十八校、特別支援学校一校、中学校九校の計三十八校において実態調査を行いました。今回は、その結果の概要と考察を報告します。

まず、教職員に対して、「学校として食品ロスの削減のために何か取り組みを行っていますか」と質問したところ、小学校や特別支援学校では八十三%の学校が取り組んでいるとの回答でした。取り組みの内容は、完食キャンペーンや残菜調査などの学校給食における食べ残しを減らす取り組みが主ですが、紙芝居やポスター製作、校長講話や食育指導と併せて取り組んでいる例もありました。活動の主体は、給食委員会が最も多かったです。一方、中学校では、取り組みの実績はありませんでした。保健委員会等の委員会が組織されており、「食品ロス削減」に向けて何ら

かの取り組みが望まれます。

次に、児童生徒に、「食べ物食べられずに残ることを考えたことがありますか」と質問をしたところ、「よくある」「時々ある」と答えた児童生徒は、共に約三十%でした。その児童生徒に、「どのようなことを考えたことがありますか」と質問したところ、「もったいない」「生産者や調理する人のこと」「飢餓の国に生きる人のこと」「残った物を他に利用できないか」などといった問題意識をもっていることが分かりました。反面、約七十%の児童生徒は食べ物が残ることについて、特に考えていないことも分かりました。また、「食品ロス」という言葉を聞いたことがありますか」という質問には、小学生の四十四%が聞いたことがあるのに対し、中学生は三十四%と中学生の方が低い結果でした。

今後は、特に中学校で食に関する指導をいかに行っていくとよいか、考える必要があると感じています。

学校給食の安心安全を守る 事業所調査を行っています

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

名古屋市の学校給食には、全部で六百二十八の食材が登録されています。その一つ一つが農家や加工業者によって作られ、配送業者によって学校まで届けられています。業者は、全部で百四を数えます。

学校給食課では、業者の工場や事務所・仕分け場へ定期的に出向き、食材が安全な原材料から安心できる方法で作られ、届けられているかを調査しています。例えば、次の点検を行っています。

- ① 製造工場内や、仕分け場は衛生的か。
- ② 作業員は健康で、身なりは清潔か。
- ③ 原材料は検査が行き届き、品質はよいか。
- ④ 機械器具の点検が行われ、食材が安全に作られたり扱われたりしているか。

好ましくないことが一つでも見つければ、その都度、改善を求めています。地道な取り組みですが、こうして安心安全の確保に努めています。



調査：肉の加工場での聞き取り場面

加工場の点検内容（例）

【施設の調査項目】

- ・ 出入り口に、消毒槽はあるか
- ・ 手指用の乾燥機はあるか
- ・ 衛生的な手洗い設備はあるか
- ・ エアシャワーはあるか
- ・ 害虫駆除の対策はとられているか
- ・ 照明や温度の管理は適切か

全部で26項目の点検をします

学校給食に想う

～素敵な時間～

大野木小学校長 亀井 章雄

私が赴任した日、給食調理員の方が「おいしい給食作ります」と声を掛けてくれました。「素敵な人たちが給食を作っているんだ」「だから給食はおいしい」ということを感じました。

今までに小学校での勤務経験のない私の素直な感想でした。

給食の時間に、校内をまわるようにしています。いつも、児童から元気をもらって職員室に戻ってきます。給食当番が手際よく配膳する姿、ご飯を口いっぱいにはおぼっておいしそうに食べる姿、「校長先生」と手を振りながら声を掛けてくれる姿、友達と楽しそうに笑顔で話す姿などの場面を切り取っても素敵です。

給食の時間には、社会生活を学ぶ要素がたくさん詰まっています。そして、そこには愛情のこもったおいしい献立があります。給食の時間は素敵です。その素敵な時間を、毎日楽しみにしています。

ランス市のりよう理を食べたよ!

平和小 三年 竹市 圭吾

ぼくは、フランスのランス市のりよう理を食べました。ぼくが一番気に入ったのは、ポトフです。ポトフにはソーセージが入っているし、じゃがいも、にんじん、玉ねぎなど野菜もたっぷり入っていてとてもおいしかったです。ぼくはさいしょ、上につけている緑色のものが何かわかりませんでした。先生がパセリだと教えてくれました。それにポト



楽しみな給食



六年間、給食から学んだこと

楠西小 六年 森下 響

この六年間、給食を食べてきて学んだことがあります。それは食べることの大切さです。

私は、みんなで食べるとおいしいということ、給食を食べることで知りました。みんなでおしゃべりしながら食べると、苦手なものでもおいしく感じました。そして、苦手なもののはだんだん少なくなっていました。

フにはフランスの高級なワインが入っていることを知り、びっくりしました。

キャロットラペも、あまずっぱくおいしかったです。すっぱいのはおすが入っているからで、あまいはマーマレードというみかんのジャムが入っているからだということを知ってうれしかったです。それがおいしさのひみつなんだなあと思いました。大人になったら、おいしいりよう理を食べに、フランスのランス市に行ってみたいです。

好ききらいせずに残さずに食べることが大切と知ったのも、給食からでした。給食を食べている時に、ふとこの肉は豚の命をいただいているんだなと思いました。そんな動物たちのためにも、おいしく食べてあげることが一番だと思います。

給食の時間は、私にとってなくてはならない大切な時間です。だからこそ、毎日給食を作ってくださいる調理員さんや、命をいただいている動物たちに感謝し、卒業までの給食を食べていきたいと思います。

創業116年



Bull-Dog

ブルドックソース株式会社



おいしさの基本は
「安全・安心・信頼」

学校給食向け商品は
①アレルギー物質27品目不使用
②食品添加物不使用
③JAS特級

レンタカーをご利用の際
びよか・はぐみんカードをご提示頂くと



レンタカー
基本料金より

15%OFF!!



チャイルドシート無料貸出!!

ジュニアシートのご用意もあります
どちらも数に限りがありますので
ご予約はお早めに!



スエカグループ

トヨタレンタリース名古屋

予約センター ☎0120-921-758



心も体も元気いっぱい明治の子

子ども自身の食生活をよりよくする実践を通して

明治小学校 栄養教諭 加藤 敦子

本校では、めざす児童像を「明るく健やかにたくましく生活する子」とし、自分自身の食生活をよりよくすることができている児童の育成に取り組んでいます。

三年生の総合的な学習の時間「大豆を変身させてみよう」では、大豆をテーマとして、給食には、一か月に何回大豆に関わる献立が出されたかを調べました。次に、ゆばを作り、試食する活動を行いました。できあがったゆばを食べた児童からは、「ふわっとしておいしい」「大豆より食べやすい」「他にも作ってみたい」等の声が聞かれました。大豆を加工することで、おいしく食べやすくなると実感し、家庭でも作ってみたいという気持ちを高めました。

六年生の学級活動では、スチームコンベクションオーブンを使った明治小学校独自の献立を考える指導を行いました。外国の食文化について調べ、「ガイヤーン（タイ風焼きとり）」が提案されました。また、カ



児童考案の独自献立（右下）
「ガイヤーン（タイ風焼きとり）」

ルシウムの大切さに着眼し、低学年でもおいしく食べられる「チーズたっぷりウインナ焼きカレー」が考案されました。どちらの献立も大変好評でした。

児童からは、「栄養のバランスを考えて献立を作るのは、大変なことが分かりました」「全校に喜んでもらえる献立ができて、よかった」等の感想が聞かれました。給食の献立を考えたことで、「他学年への思いやりの心」や「食に携わる人への感謝の気持ち」をもつだけでなく、自分自身の食を振り返るよい機会となりました。

NESPA 学校給食課です

新しい献立紹介



大えびフライ

- ・なごやめし食材として登録
- ・天然えびを使用
- ・給食で確保できる最大サイズ H30.9登録

なごやめしの代表格であるえびフライに、新たな食材が登録されました。その名は、「大えびフライ」。これまでのものと比べると、一回り以上も大きく、天然えびを使っておりです。

さて、本年度は「だいすき！なごやめし」と銘打って、名古屋ならではの魅力的な献立が毎学期登場しました。これらと同様に、子どもたちが地域に脈々と受け継がれる食文化を学ぶことができる生きた教材として、「大えびフライ」が根付くことを期待しております。

学校給食課では、名古屋の給食がいつそう充実するよう、魅力的な食材の登録に力を注いでいます。これからも新しいなごやめしの献立作りを努めてまいります。

NEW TASTE
食へのこだわりは、美味しいこと。
環境をテーマに 水をテーマに 和・健康をテーマに
食の文化を求めつづけています。

日東ベスト株式会社

本社：山形県寒河江市中町4-27 電話 0237-86-2100
営業本部：千葉県船橋市習志野4-7-1 電話 047-477-2110
名古屋支店：名古屋市熱田区千代田町17-8 食品ビル2F 電話 052-682-2841
ホームページアドレス <http://www.nittobest.co.jp/>

給食で愛され40年
ガセリ菌でじっくりはっ酵させた
ココアの良感。
アシドミルクPLUSの飲みやすさ。
国産ゼリーの みずみずしい良感。
健康とおいしさをお届けします。

品質向上に向け、全社一丸となって取り組んでいます。

愛知ヨーヨー株式会社 本社・工場 / 愛知県小牧市大字園々原新田字中島500
TEL: 0568-77-3141(代) <http://yoko.co.jp/>
愛知ヨーヨー株式会社は、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。