



写真：名古屋市立大磯小学校

子どもたちが献立を考える取り組み 『大磯小かめかめ給食』

学校給食の新しい試みが、大磯小学校で実践されています。その名は、「大磯小かめかめ給食」。この日の献立は、しっかりかんで食べることを重視して考案したオリジナルメニューです。よくかんで食事をすることは、健康づくりに多くの効果をもたらすといわれます。

あまりかまずに食べてしまうメニューをよくかむにはどうしたらよいかを考えました。れんこんなど大きく切った野菜と、角切り牛肉を炒めた、かみ応えのある「具がゴロゴロドライカレー」。わかめと、たけのこのバランスが快い歯応えの「かめかめわかめスープ」。6年生が幾度となく相談を重ね、誕生したメニューです。

6年生の思いが込められた給食の味は、格別。子どもたちはゆっくりと時間をかけて喫食し、おいしい一時を楽しんでいました。しっかりかんで食べる大切さを、満面の笑顔で学んでいました。



研究調査

「食に関する指導の充実」

学校における組織的・計画的な推進を目指して

名古屋市立小中学校長会 給食委員会

食は人間が生きていく上で欠かすことのできない大切なものであり、健康な生活を送るためには健全な食生活が欠かせません。

しかし、わが国では、急速な経済発展に伴い、生活水準の向上、食を取り巻く社会環境の変化の中で、食に関する国民の価値観やライフスタイル等の多様化が進んできています。そして、エネルギーや食塩の過剰摂取、野菜の摂取不足等の栄養の偏り、朝食の欠食、食生活の乱れ、肥満や過度のやせ、食品ロスの問題等が出てきています。

このような現状の中、国が策定した第三次食育推進基本計画や本市が策定した名古屋市食育推進計画では、学校における「食に関する指導」として、給食の時間とはもとより、家庭科や体育科を始めとする各教科、総合的な学習の時間等、食育を組織的・計画的に取り組むべきとされています。また、各教科等における「食に関する指導」については、栄養教

諭を中心とした教職員の連携・協働による推進が求められています。これを受けて、本市では、本年度より「小学校における栄養教諭・学校栄養職員の未配置校への派遣基準」において、栄養教諭・学校栄養職員の職務に「食に関する指導」が明記されました。これによって、栄養教諭・学校栄養職員の配置校・未配置校にかかわらず、各校において「食に関する指導」がこれまで以上に推進されると思います。

そこで、本市小中学校長会給食委員会では、今年度から、組織的・計画的な食育の推進に焦点を当て、食に関する指導の充実を図っていきたいと考えています。

まず今年度は、実態調査を行い、学校現場において、各教科における「食に関する指導」を組織的・計画的に進めていくために、各担任・教科担任、栄養教諭・学校栄養職員の役割やその認識について、その現状と課題を明らかにしたいと考えます。

学校給食の安心安全を守る 衛生管理指導会を行っています

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

本市の学校給食には、全部で約六百の食材が登録されています。これらは、すべて学校給食課に登録されている業者によって納められています。肉や野菜・卵から、豆腐・こんにゃく・冷凍加工品に至るまで、その一つ一つが、食材に携わる多くの人の手を経て、学校に届けられています。登録業者は、現在、配送を専門に担う業者を含めて、約百を数えます。

学校給食を安全に行うには、新鮮で、おいしい食材を調達することが基本です。同時に、衛生的に加工品を製造し、適切な温度管理に心掛けて、安全にお届けすることも大切です。

そのため、学校給食課は、毎年二回、登録業者を集め、衛生管理を徹底する指導会を開催しております。その内容は、「衛生管理の実際」「食中毒を予防する効果的な方法」、さらには「食材に含まれるアレルギー物質や原材料の管理」等、多岐にわたります。

名古屋市食品衛生検査所から専門の技師をお招きし、衛生的で安全性を高めるための講話をいただいています。地道な取り組みではありますが、食の安心安全を守ることを最優先としています。すべての登録業者が一丸となって、衛生管理の徹底を目指しています。



講演：ノロウイルス食中毒を予防するために

なごやめしメニューの

魅力を考える

野立小学校長 金森みどり

昨年、「だいすきーなごや♥めしの日」が設けられました。「なごやめし」を給食用にアレンジした献立が、学期に一回提供されることになり、一回目の「うなぎまぶし」と「きしめん汁」が話題になりました。

ふと、「なごやめし」という言葉はいつから使われるようになったのかが気になり、ちょっと調べてみました。二〇〇一年頃、名古屋の企業が東京に進出し、名古屋名物を提供し始めたからだそうです。そして、二〇〇五年の愛・地球博の頃、まさに全国に広まっていったと記憶しています。

実は、給食には以前から「ふるさと献立」と呼ばれる献立があり、身近な郷土料理の献立として、名古屋市と愛知県の料理が給食用にアレンジして作られています。これからも、みんな「なごやめし」を味わい、おいしいねと会食することで、名古屋のことをもっと好きになってほしいと思います。

パンプキンカレー！大すき！！

伝馬小 三年 石川 颯真

ぼくが大好きな給食はパンプキンカレーです。こん立表を見て、パンプキンカレーだと分かった、「やった！今日はパンプキンカレーだ！」と、すごくわくわくしてきます。もちろん、ぼくの家のカレーもおいしくて、大すきなのですが、パンプキンカレーは一味ちがいます！ちがう部分は、豆が入っていることです。ぼくの家のカレーには豆が



楽しみな給食



ランス市の味

「さけのラタトゥイユソース」

神の倉小 五年 村上 愛菜

ランス市と姉妹都市になって、二年目。今日、特別献立の「さけのラタトゥイユソース」ができました。

初めは、「さけのラタトゥイユソース」がどんなおかずか分かりませんでした。なので、食べる時に少し緊張しました。でも、給食の時、食かんのふたをあけると、ソースのいい香りがしてきました。のぞいてみると、具だくさんで、とてもおいしそ

入っていませんが、パンプキンカレーには、ひよこ豆が入っています。このひよこ豆は、食感がとてもよく、さらにカレーのルウがからんで、とてもいいあいしようになります。

パンプキンカレーは、とてもおいしいので、ぼくの家でも家の人にたのんで、かぼちゃの入ったカレーを作ってもらいたいと思います。家ぞくみんな、パンプキンカレーを楽しみたいです。

パンプキンカレー！大すき！！

うでした。フライのさけを具だくさんのソースで食べたら…と想像すると、思わず「おいしそう」と言ってしまうしました。

「いただきます」一直線に「さけのラタトゥイユソース」を取り、食べてみると、さけのサクサク感と、トマトソースがからみ合って、ズッキーニも味が苦く感じなく、具の相性はばつぐんでした。

私は、食べることも作ることも好きなので、今度、献立レシピを調べ、作ってみたいと思いました。

レンタカーをご利用の際「子育て家庭優待カード」をご提示頂くと

特典1 レンタカー基本料金より **15%OFF**

トヨタレンタリース名古屋は愛知県の「ほくろん」名古屋市の「びよろ」をはじめ、全国の子育て家庭優待カードが対象となる「ソダサ」の加盟店となっております。レンタカーご利用の際はご提示ください！

特典2 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せん。どちらにも限りがあります。

LINE 友だち募集！
LINE 友だち割引もあつた！
QRコード

インターネット会員 **25%OFF**
その他割引について詳しくはホームページをご覧ください！
QRコード

おすすすめスポットや
お得なキャンペーン情報を配信！
フォロー宜しくお願ひします☆
QRコード

トヨタレンタリース名古屋
予約センター 0120-921-758
8:00 ~ 20:00 年中無休

豊かな風味を創造しています

おかげさまで創業145年
歴史と風土に育まれた味噌・醤油・たまり

七宝みそ・しょうゆ

佐藤醸造株式会社

〒497-0011
愛知県あま市七宝町安松縣2743番地
TEL (052) 444-2561
FAX (052) 442-1344

http://www.shippomiso.com



東海小栄養教諭 竹内 淑乃



「関東煮」 since1953

なごや発
給食献立

「関東煮」が学校給食に登場したのは、昭和二十八年です。六十年以上前のことで、今あるメニューの中、もともとも古いものの一つです。もともとは関東地方で食べられていたおでんの一種で、その作り方が大阪に伝わり、関西風の味付けで全国に広まりました。薄味で、しょうゆの色も薄くなっています。むろけずりのだしがきいた「関東煮」は、素朴でさっぱりした味が人気の給食メニューです。

「関東煮」(5人分)

【材 料】

いか	150 g	うずら卵水煮	適宜
あられはんぺい	100 g	こんにゃく	100 g
さといも	200 g	にんじん	50 g
だいこん	225 g	砂糖	大さじ1強(10g)
塩	小さじ1/3弱(1.5g)	しょうゆ	大さじ2弱(30g)
むろけずり	5 g	水	200~300ml

※学校給食では、冷凍の短冊いかを使っています。
※むろけずりは、「かつお厚けずり」で代用できます。
※昭和43年には、「こぼまき入り」も登場しています。

【作り方】

- ① さといもは皮をむいてひと口大に切り、にんじん・だいこんは厚めのいちょう切りにする。
- ② いかはゆで、流水でさまし、水切りする。
- ③ うずら卵はゆでる。
- ④ あられはんぺいはゆで、油ぬきする。
- ⑤ こんにゃくはひと口大に切り、ゆでる。
- ⑥ むろけずりは定量の水につけ、あくを取りながら15分くらい煮立て、取り出す。
- ⑦ だし汁の中ににんじん・だいこん・さといも・こんにゃくの順に入れ、煮る。
- ⑧ やわらかくなりはじめたら、砂糖・塩・しょうゆ・あられはんぺい・いかを入れ、煮込む。
- ⑨ うずら卵を入れ、煮込む。

NESPA 学校給食課情報

新メニューの紹介



めひかりのから揚げ

- 「めひかり」メモ
- ・正式名は、「アオメエソ」です
 - ・三河湾で、多く捕れます
 - ・100m以上の海底に、生息します
 - ・目が青く光って見えます
 - ・旬は、冬から春です

魅力的なメニューが、学校給食に加わりました。その名は「めひかりのから揚げ」です。

めひかりは、十五cmほどの白身魚です。三河湾で多く捕れ、そのほとんどが地元の蒲郡港に水揚げされています。蒲郡特産の魚ということで、「ふるさと献立」としています。

骨が柔らかく、から揚げにすると、丸ごと食べることができ、刺身や塩焼き、煮つけ等、どんな調理でもおいしく食べられます。

おいしさの秘密は、白身に含まれるうま味たっぷりの脂。甘味が感じられ、この脂が生きる調理によって、近年人気の魚となってきました。

学校給食課では、引き続き、魅力的な新メニューが加わるように力を注いでいきます。

食卓に、笑顔と満足を

いwashi

化学調味料を使用せず、
素材の味をいかしました。

いwashiなら 野菜なら

徳用ふりかけ いwashi・野菜

化学調味料 不使用

たっぷり 50g入り

カルシウム DHA・EPA

カルシウム 食物繊維

株式会社 **いwashi**

www.facebook.com/hamaotome

https://twitter.com/hamaotome_DB

名古屋市中村区名駅四丁目16番26号

食塩相当量に配慮した「うす味」シリーズ！

原材料に卵・乳・小麦を使用していない「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・小麦を使用していない。P

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 名古屋市中村区千代田町17-8食品ビル2階

ホームページアドレス <http://www.nittobest.co.jp/>