

# 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  
<http://www.nespa.or.jp/index.html>



No.503  
2023.2.17



挑戦したよ！ お菓子作り

写真：子ども料理教室

橘小学校にて 2022.12.26

「おにまんじゅう・白玉だんご」

## 作ってみよう 簡単なおやつ

(公財)市教育スポーツ協会学校給食課では、「食」に関する啓発事業の一環として「子ども料理教室」を行っています。

今年度調理したのは、「おにまんじゅう」と「白玉だんご」。参加対象は会場となる学校の小学生でした。子ども料理教室の講師は、市内小学校の栄養教諭2名にお願いしました。

参加した子どもからは「簡単に作ることができた」「家族に作ってあげたい」という声が聞かれました。短い時間で、とてもおいしく調理できました。ご家庭でもぜひお試しください。



おにまんじゅう

艶々で、ふんわりした生地と、ほくほくしたさつまいもの食感を楽しむことができます。この地方独自の伝統的なおやつです。

白玉粉をこねて作ります。きな粉や黒みつなどと相性がぴったりです。もちもちした食感を楽しむことができます。



白玉だんご

「おにまんじゅう」  
「白玉だんご」

作り方は  
「デジタル料理教室」  
で配信中です。



# 給食を通して得るもの

名古屋市教育委員会 学校保健課

食べることは人を笑顔にします。

もちろん、空腹を満たし、生きる上で必要な栄養を摂取するためではあるのですが、決してそれだけではなく、食を通して得るものはたくさんあると考えています。学校給食においても、その役割はとても重要です。文部科学省「食に関する指導の手引」では、学校における食育の推進を図るために、次の六つの視点が示されています。それは、「食事の重要性」「心身の健康」「食品を選択する能力」「感謝の心」「社会性」「食文化」です。各学校では、この六つの視点に基づいて具体的な目標を設定し、食に関する指導が実施されています。

食に関する指導を通して、子どもたちに育んでいきたい力は、多方面に渡って展開できることが期待されます。例えば、友達と一緒に給食の時間を過ごすことで、心が豊かになるだけでなく、協力して準備や片付けを行うことから、社会性を育むこともできます。また、いただい

る給食は自然の恩恵の上に成り立っていること、生産や運輸、調理など、食に関わるたくさんの方々の活動に支えられていることから、感謝の心を育てることもできます。さらには、食の安全性、日本や外国の伝統的な食文化や歴史など、視野を大きく広げていくことにつながることでもできます。最近の学校給食の新しい取組として、北海道北見市のJAきたみらいと契約し、環境や安全性に配慮したECOみらいブランドの玉ねぎ・じゃがいもを取り入れていることが挙げられます。この玉ねぎ・じゃがいもを食材とすることで、どのような利点があり、SDGsにどうつながるかを食に関する指導の中でふられていただいています。このことから、子どもたちに食品を選択する能力を養ってほしいと考えています。

このように、給食を通して得るものから、子どもたちが身に付けた能力を大きく伸ばしていき、さらに成長してくれることを願っています。

## 食育の推進を図る 開催! 「給食試食会」

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課



【「給食試食会」での説明の様子(野立小)2022年10月】

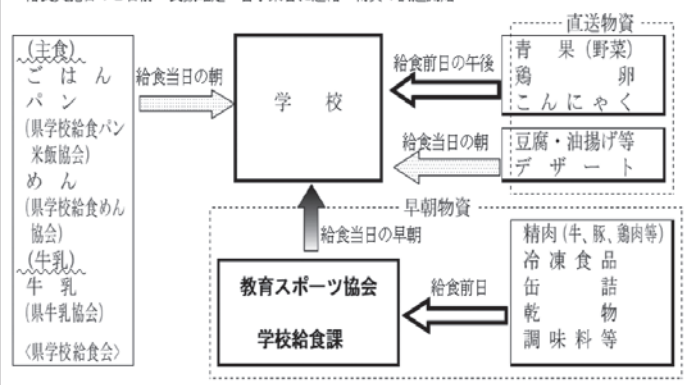
本年度、各学校では、「給食試食会」が再開されるようになってきました。そこで、学校給食課では、「給食試食会」に参加し、次の内容をお伝えしています。

- ①給食物資の安心・安全な調達や配送の仕組み
- ②給食物資における地産地消の推進
- ③学校給食の普及・奨励等に関する取組の紹介

今後も、「給食試食会」への参加を通して、学校給食への理解、食育の推進につながる活動を続けていく予定です。

### ◇給食物資の配送時間

給食実施日の2日前：食数確定→各事業者に連絡→物資の調達開始



【「給食物資配送の概要」 給食試食会配布資料より(抜粋)】



## 学校給食に

### 携わる皆様に感謝

戸笠小学校長 佐野 優子

本校では、お勧めメニューやお勧めポイントをカラフルに表現した給食委員会作成のポスターが調理場の周囲に掲示されます。特に、新献立や地産地消メニューなど、名古屋市の特長ある給食のポスターはアピール度が高く、多くの子どもたちがその日の給食を楽しみにしています。

私は、学校給食にかかわる会議に参加して、一つの献立が完成し、子どもたちに提供されるまでには、長い時間と多くの方々の日々の努力があることを知りました。ある会議では、新献立やその他の献立の見直しを検討し、新献立については試食をしました。栄養バランス、食材の切り方、味付け、アレルギー対応、教室での配膳等、様々な観点から改良点を議論します。しかしこれらは、努力のほんの一例にすぎません。

子どもたちに安心・安全な給食を提供するため、奮闘してくださっている皆様に感謝し、名古屋市で学校給食の更なる発展を期待します。

## おいしい「アセロラゼリー」

筒井小 三年 溝口 咲良

わたしは、アセロラゼリーが大好きです。なぜかというところ、アセロラゼリーのまん中のこおっているところが、少しシャキシャキしていて、おいしいからです。外がわのプルプルしているところも、とてもおいしいです。これが第一の理由です。

第二の理由は、自分の食べ方をきめてあるからです。その食べ方は、さいしょに、外がわのプルプルの部



## 楽しみな給食



## 楽しみの増える給食

野田小 五年 白井 悠貴

ぼくは今、五年生です。もう三年間もコロナ対策が続いていて、みんなとわいわい話しながら給食を食べられていません。前はみんなでおくえを付けていましたが、コロナになつてからは、みんなきよりをおいて食べています。でも、友達と給食を食べ終わったあとに、「今日の給食、おいしかったね。」「そうだね。おいしくておかわりし

分を食べてから、中がわの少しシャキシャキの部分を食べるといふものです。わたしは、好きな食べ物をあつとで食べる人なので、アセロラゼリーも、こういうじゅん番で食べています。

この二つの理由から、アセロラゼリーが出たときは、とつてもうれいしです。

給食は、調理員さんがいつも心をこめて作っていると思います。だから、これからも、おいしい給食をしっかりと食べたいと思います。

ちゃった。

「明日の給食も楽しみだね。」

「今日のお昼の放送の曲、ぼくが好きな曲だった。」

と話しています。コロナになつてしまつて、給食中にみんなでおしゃべりしながら食べることができなくなつたけど、新しい給食の楽しみができました。

また、コロナがなくなつて、みんなでおしゃべりしながら、おいしい給食を食べられる日が来るのを楽しみにしています。

天然海藻

ホンダワラ科の海藻で豊富な有効成分は今世界で大注目

低カロリーで鉄分も豊富

# あかもく

愛知県・常滑産



免疫力UP!

脂肪燃焼!

水分・ミネラルの補給に最適!



## 海産物とこ丸株式会社

愛知県常滑市保示町3-36

TEL 0569-34-2065 FAX 0569-34-2123

まごころこもった 安心食材

アレルギー対応商品(アレルギー物質28品目なし)

(カレールウ、ホワイトルウ、ハヤシルウ、中華スープ、等)

名古屋市内にカレー工場があるんだね。カレーはみんな大好き◎



ロークス本舗は、創業1927年、名古屋の老舗カレールウのメーカーです。

カレーにこだわる名古屋の地にて培われた数々のノウハウによりこだわりのプロの味です。

### 株式会社三河屋物産ロークス本舗事業部

名古屋市港区寛政町5丁目33番地

TEL 052-382-7551  
FAX 052-383-1320

<http://mikawayabussann.com/>

紹介！名古屋の学校給食人気献立「ピリ辛スープ」

栄生小学校 栄養教諭 吉田 光雄

子どもたちに好きな給食の献立を  
尋ねると必ず挙がる献立のひとつが  
「ピリ辛スープ」です。

具材は、豚肉、とうふ、にんじん、  
はくさいに加えて、ねぎ、にら、にん  
にくなどの香味野菜を多く使ってい  
ます。信州みそやしょうゆ、具材の  
うま味とトウバンジャンの辛味を絶  
妙なバランスに仕上げたスープです。  
給食の時間が近づくと調理場から  
香味野菜のよい香りが届き、子ども  
たちの食欲をそそります。



「ピリ辛スープ」(5人分)

【材 料】

豚肉	100g	とうふ	100g
にんじん	25g	たまねぎ	50g
はくさい	100g	ねぎ	50g
にら	25g	にんにく	少々
サラダ油	適量	こしょう	少々
コンソメスープの素	小さじ1	しょうゆ	大さじ1
信州みそ	大さじ1	酒	小さじ1/2
トウバンジャン	小さじ1/2	水	400~450ml

※季節等によって、はくさいの代わりにチンゲン菜を使うこともあります。

【作り方】

- ① にんじん・たまねぎ・はくさいは細切り、ねぎは小口切りまたは斜め切り、にらは2cmくらいに切る。
- ② にんにくは、みじん切りにする。
- ③ とうふは、さいの目に切る。
- ④ みそは、ぬるま湯で溶く。
- ⑤ 油を熱し、にんにくをいため、豚肉・にんじん・たまねぎの順にこしょうを振りながらいため、水を加えて煮る。
- ⑥ 沸騰したら、あくを取り、コンソメスープの素・④・しょうゆ・酒・トウバンジャン・はくさい・とうふ・ねぎを入れ煮る。
- ⑦ 最後に、にらを加え沸騰したら火を止める。

調理の詳細は「デジタル料理教室」で →  
[https://www.nespa.or.jp/school\\_lunch/](https://www.nespa.or.jp/school_lunch/)



学校給食課情報

給食物資の紹介

「ECOみらいブランド」  
たまねぎ・じゃがも



「ECOみらいブランド」

九月から三月頃まで学校給食で使用するたまねぎとじゃがいもは、北海道産です。今年度から環境への負荷を減らして作られたJAきたみらいの「ECOみらいブランド」の商品を使用しています。

農薬や化学肥料の使用を極力抑えて作られており、さらに生産や輸送で排出されるCO<sub>2</sub>のオフセット（埋め合わせ）が森林保全活動で行われています。このような取組を学校給食で行うのは、名古屋市が、全国初となります。SDGsにもつながる、地球とからだにやさしいたまねぎとじゃがいもを給食で味わってください。

名古屋の人々に愛され続けて60周年



八代目儀兵衛焼のり 磯美人 味付のり 10切100枚20枚増量中

現在、磯美人は、名古屋市立小学校の給食食材として海苔(焼のり、きざみのり)、干し椎茸を供給しております。

創業60周年 株式会社磯美人  
愛知県弥富市寛延6丁目27番地 ☎0567-68-5171

子供たちの健やかな成長を願いつつ  
おいしいものを、おいしく提供  
手造りの味をお届けする

コッコ株式会社

〒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  
ホームページアドレス <https://kokko-ffc.co.jp>

手作りの味をお届けする  
コッコ株式会社