



## 研究調査「アンケートから見えてくるなごやっ子の食生活」

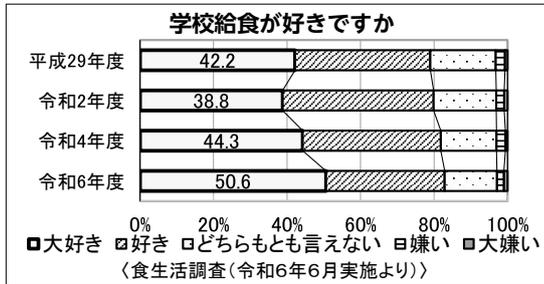
名古屋市学校給食研究会

本研究会では、平成十七年度より、栄養教諭配置校の五年生を対象に隔年で食生活調査を行い、児童の学校給食に対する意識や生活習慣の変化、そこから見える課題点などの把握に努めています。

「学校給食が大好き」と答えた児童は、新型コロナウイルス感染症の流行が始まった令和二年度に四割を切りましたが、制限が緩和され一年が経過した令和六年度には、五割を超えるまでに増加しました。好きな理由の一番は、「おいしいから」でした。また、「みんなといっしょに食べられるから」を理由に挙げる児童は、四割から六割に増加しました。食事を味わい、会食を楽しんでいる様子がうかがえます。

その一方で、給食を「いつも全部食べる」児童が減り、「時々残すことがある」「いつも残す」児童が増えました。残す理由の一番は、「嫌いなものがあるから」でした。調査対象の五年生は、入学当初から給食を介

した感染を予防するため、様々な制限がありました。そのため、自分が食べられる量を把握したり、食べ慣れていない物に慣れたりする機会が充分ではありませんでした。このことから、低学年の時期からいろいろな味に慣れさせ、満遍なく食べようとする意欲がもてるように指導することの大切さを、改めて実感しました。そのほか、朝食・間食の摂取状況、起床・就寝時刻、名古屋産の食材などについて調査を行いました。これらの結果を、学校給食の献立作成や、食に関する指導に生かし、望ましい食習慣を身に付ける児童の育成に努めたいと思います。



## 『学校給食の理解、食育の推進』 ～給食試食会の参加を通じて～

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

コロナ禍で中止されていた「給食試食会」が、徐々に再開され、協会への参加要請が増えてきました。

学校給食課では、「給食試食会」に参加し、給食物資の安心・安全な調達や配送の仕組み

◎給食物資における地産地消の推進

◎学校給食の普及・奨励に関する取り組み  
といった内容をお伝えしています。また、試食をしながら、当日の献立



に使用されている物資について説明したり、質問にお答えしたりしています。昨年度は、一年生の保護者を対象とした給食試食会の他に、PTA家庭教育セミナーの講師の一人として参加要請をいただいた事例がありました。今後も、給食試食会を通じて、名古屋の学校給食の「安心」「安全」「魅力」そして「有り難さ」を発信し、学校給食への理解と食育の推進につながるよう取り組んでいきます。



## 学校給食に期待する事

大須小学校 P T A 岡部 快雅

我が家の子どもたちは給食が大好きである。夏休みなどの長期休業でも「給食を食べたいから早く学校に行きたい」「明日の献立は大好きなおぼろみそめんが出るんだよ」「今日は、からあげのおかわりができてうれしかった」など、家庭でも給食の話題が多い。親としては喜んで沢山食べてくれるのはうれしい事だ。

思い起こせば私も小学生の頃、毎朝学校に行つて献立表を見るのが日課だった。子どもたちと同じ様に給食を楽しみに学校に通っていた。

学校には、授業、行事、友達との交流などそれぞれ楽しみがあつて六年という長い時間通っている。その一つが「給食」というのも素晴らしいと思う。昔も今も美味しく栄養バランスの良い給食。限られた予算の中、物価の高騰などで献立作りも大変だと思う。しかし、給食が授業の間のただの食事ではなく、いつまでも子どもたちの楽しみであるよう、これからも期待している。

## わたしが好きなこんだては

### フライビーンズ

愛知小二年 大まさ まり

わたしがきゅうしょくの中で一番好きなメニューは、フライビーンズです。なぜかという、口の中に入れたときにちよつとずつあまみが出てきておいしいからです。

はじめてフライビーンズをたべたときは、「これなんだろう。すごくおいしい」と思いました。きゅうしょくでこのメニューが出る日は、その



## 楽しみな給食



## ありがとう調理員さん

平針南小四年 小栗 一晟

ぼくは、給食が大好きです。給食の時間を毎日楽しみにしています。

ぼくは、調理員さんはすごいと思います。みんなの分の給食を作るだけでも大変なのに、ぼくたちが楽しく食べられるように、「ラッキークンじん」を作つて、料理に入れてくれます。ラッキークンじんは、花の形に型抜きされたにんじんのことです。それが自分の器に入っている

日ずつと「きょうはいいことがまっているんだな」と思っています。

いえではフライビーンズが出ないので学校で出たらすごくうれしい気持ちになります。つくり方をおしえてもらつておかあさんにつくつてもいいです。そとにかわみたくないものがついていて、そのあじがすごくおいしいのでまめがきらいな人もたべられると思います。

まい日のきゅうしょくは、とつてもおいしいです。これからもいろいろなきゅうしょくをたべたいです。

と、自慢したくなります。いつもおいしい給食を作つてくれている調理員さんに、感謝の気持ちを伝えるために、ぼくは「うまレポ」を毎日書いています。「うまレポ」は、給食の感想を伝える手紙です。調理員さんは、いつも一生懸命みんなの給食を作つてくれるので、ぼくはこれからも「うまレポ」を書いて、感謝の気持ちを伝えていきたいと思っています。調理員さん、いつもおいしい給食を作つてくれて、ありがとうございます。

—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



わが子にも食べさせたい  
安全・安心の食づくり  
未来を担う子供達のために…



印南では安全・安心とおいしさの追求に積極的に取り組んでいます。



わが子にも食べさせたい。想いをこめて、70余年。

**株式会社 印南食品**

ISO 9001  
ISO 14001  
認証取得

〒675-1112 兵庫県加古郡稲美町六分一 1362-40  
TEL(079)495-0080 FAX(079)495-1256 <https://www.innami-shokuhin.co.jp>

紹介！名古屋の学校給食人気献立「とりめし」

大清水小学校 栄養教諭

木村 真紀

「とりめし」は、名古屋や愛知の郷土料理を知らせるふるさと献立として紹介されています。甘辛く味付けした鶏肉を、炊きあがったご飯に混ぜて食べます。今から約百年前に鶏のふ化技術が愛知県に持ち込まれました。その後、高浜市の地場産業として卵の生産が盛んになり、卵を産まなくなった成鶏を食べる文化が始まったといわれています。その代表的なものがとりめしです。給食ではごぼうなどの根菜を加えます。鶏肉のうま味がしみ込んだ人気の一品です。



調理の詳細は「デジタル料理教室」をご覧ください



とりめし (5人分)

【材料】

鶏肉 (こま)	150g
油揚げ	25g
糸こんにゃく	50g
にんじん	75g
ごぼう	100g
干しいたけ	2g
サラダ油	適量
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1.5
みりん	小さじ1
(水)	75～90ml

※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 糸こんにゃくは2cmくらいに切り、ゆでる。
- ② にんじんは細切りにする。
- ③ ごぼうはさががきにし、水にさらし、ゆでる。
- ④ 干しいたけは微温湯でもとし、細切りにする。
- ⑤ 油揚げは細切りにし、ゆで、油ぬきする。
- ⑥ 油を熱し、鶏肉・ごぼう・にんじん・干しいたけ・糸こんにゃくの順にいため、水を加え煮る。
- ⑦ やわらかくなりはじめたら、油揚げ・砂糖・しょうゆ・みりんを入れ煮る。
- ⑧ ごはんに⑦をかけてまぜる。

学校給食課情報

給食物資の紹介

愛知県産「れんこん」

木曾三川の下流域は、土壌が肥沃な泥質のため、れんこん栽培に適しています。愛知県産のれんこんのほとんどが海部地域で生産され、全国四位の出荷量となっています。旬の時期は、秋から春にかけてですが、ハウスによる促成栽培が導入されてからは、一年中出荷されています。鮮度を保つために、土を落とさず出荷しています。主に、シャキシャキ感が強い「ロータス」と「金澄」の二品種が栽培されています。



「れんこんのかきまし」



給食では、「れんこんのかきまし」や「れんこんチップス」等を使用され、おいしい献立として提供されています。

生活に潤いと健康を

**株式会社 丸小寿果**

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>

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

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)

**ココ株式会社**

〒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

●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。