

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/index.html/>



No.509

2026.2.16



『ごはんがすすむ♪ わくわく3の1コラボ給食』



写真:比良西小

よりよい食生活を自ら考える独自献立

「独自献立」は、食育推進の一環として、地域の実情や児童の実態を考慮した給食献立を工夫する取り組みとして、栄養教諭配置校の希望校にて実施されています。

本年度の実施校では、主に、家庭科、総合的な学習の時間、学級活動、給食の時間に、これまでの給食や日常の食事を振り返って課題を見付け、それを改善する献立を児童が考えました。保護者も一緒に献立を考えた学校もあります。そして、児童によるアンケートの結果を反映させたり実際に試食したりして、栄養教諭が献立のバランス、食材、栄養価や予算を考えて一食分の形にし、調理員と調整しながらオリジナルの献立に仕上げられています。

「独自献立」は、「新献立」として名古屋市統一献立に取り入れられることもあります。

独自献立実施校のメニューから (抜粋)



比良西小

ごはん・牛乳
2種類食べ比べどんぶり
秋と冬の野菜いっぱい豚汁
アセロラゼリー・ココア味シロップ



庄内小

五穀ごはん・牛乳
チーズカレーライス
塩きゅうり



笹島小

ごはん・牛乳
肉だんご・コールスロー
花野菜のコンソメスープ
スイートポテト

給食が子どもたちに届くまで

名古屋市教育委員会 学校保健課

「いただきます！」

元気な挨拶が教室に響く。子どもたちに笑顔で給食を食べてもらいたい。こんな思いをもって、多くの方が給食の提供に携わっています。

まず、献立作成にあたっては、栄養のバランスをはじめ、子どもたちの味覚、価格、季節感など、様々な観点から検討され、栄養教諭が中心となって案を作成しています。また、食物アレルギーのある子どもが年々増えているため、卵・乳・小麦を含まないデザートを少しずつ取り入れたり、小麦の代わりに米粉を使用した揚げ物を開発したりして、全ての子どもたちが安心して喫食できるような工夫もしています。

案ができ上がったら、いくつかの会議を経た後、学校長、教諭、栄養教諭、調理員の各代表で構成された学校給食実施協議会において審議し、承認を得て献立が決定します。

本市では、一日に十二万食の物資が必要のため、市内を五ブロックに分けて、日にちをずらしながら実施

しています。給食で使用する物資は、食品添加物やアレルギー物質がなるべく少なく、物資委員会で承認された安心・安全な食材のみを使用しています。また、できるだけ地産地消

に配慮し、米や牛乳は愛知県産です。食材の調達については、安全性の確認できた物資を安定的かつ安価に調達するために、一括購入しています。

ご飯・パン・麺等の主食は愛知県学校給食会、牛乳は愛知県学校給食牛乳協会を通じて調達し、おかずやデザート等の物資は名古屋市教育スポーツ協会で調達しています。

学校に配送された物資は、調理場で徹底的な衛生管理の下で調理され、できたてを子どもたちに提供します。だしはむろ削りや煮干しなどから取り、ルウは一から調理員が手作りするなど、愛情もたっぷりです。

今後も、子どもたちの笑顔あふれる給食を届けられるよう、提供に携わる方々と力を尽くしてまいります。

食育の推進を図る

好調!『デジタル料理教室』 名古屋市教育スポーツ協会学校給食課



デジタル料理教室

(公財) 名古屋市教育スポーツ協会 学校給食課

デジタル料理教室 23

〈たらのおかか揚げ〉



白身魚であっさりした味のたらに、けずりぶしをまぶした、香りのよい給食献立です。給食では水・砂糖・しょうゆを煮たてたれを作りますが、家庭で作るときの時短わざも紹介します。

デジタル料理教室 15

〈ハヤシチュー「手作りルウ編」〉



名古屋市の学校給食では、ホワイトシチュー、カレーシチューなど、いろいろな煮込みに「手作りルウ」を使用しています。今回はハヤシシチューで使用する「手作りルウ」を紹介します。

デジタル料理教室 20

〈とりめし〉



名古屋市の学校給食で、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。給食では、ごぼうなどの根菜を加えており、具のうま味がしみこんだ人気の一品です。

デジタル料理教室 13

〈じゃがいももち〉



じゃがいもを使った北海道の郷土料理の一つです。かたくり粉と塩、こしょうのみを使用し、アレルギー物質を含まないおやつとして紹介します。アレンジ編もあります。

学校給食課では、名古屋市の学校給食でなじみのある人気献立、郷土料理や、簡単なおやつを配信しています。これらの動画を見て、ご自身で調理し、食べていただくことで、名古屋市の学校給食に対する理解を深めていただくことをねらいとしています。

現在、二十三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左側にある二次元コードからアクセスできます。動画を参考に、ご家庭でお子さまといっしょに名古屋市の学校給食を、ぜひお試しください。

感謝の気持ちを忘れずに！

船方小学校長 安井 辰夫

本校の調理場付近には給食委員会の子どもたちが作成したポスターが掲示してあります。使われている食材をクイズ形式で紹介するものや、食品ロスを減らすための呼び掛けなど、様々な内容が見られます。そのひとつに「感謝の気持ちを忘れずに！」と書かれたポスターがあります。毎日、温かい給食が提供されることや栄養バランスが考えられていること、新鮮な食材が使われていることへの感謝の気持ちがよく表現されています。

学校給食には、適切な栄養摂取による健康の保持増進や会食を通じた社会性・協同の精神の育成、生産や勤労に感謝する心を養うことなどが求められます。調理や献立の作成、食材の生産・運搬など、給食を支える人々に素直に「感謝」する姿に子どもたちの成長を実感します。今後も子どもたちにとって安心・安全な給食の実施のために、給食に携わる方々へ感謝し、名古屋の学校給食の更なる発展を期待します。

おいしかったかき氷

白水小 三年 林 卓

ぼくは、給食が大好きで、毎日たくさん食べています。とくにデザートが出る日は、いつもよりもうれしくなります。ぼくは、給食に出るデザートが全部好きです。

9月のこんだて表を見たとき、給食にかき氷が出ることを知って、ぼくはとてもおどろきました。その日から、かき氷が給食に出る日が待ち遠しくなりました。「早く食べたい

な」「おかわりできるといいな」とわくわくが止まりませんでした。ついにかき氷が給食に出る日。ぼくだけでなく、クラスみんながかき氷を楽しみにしていました。かわい絵のついたカップに入ったかき氷。一口食べてみると、食感がシャリシャリしていて、ブドウ味がくせになるおいしさでした。

また、新しいデザートが出るといいなと思っています。これからもおいしい給食をたくさん食べて元気に過ごしたいです。

みんなで食べたペア給食

諏訪小 五年 折原 颯夕

給食委員会の新しい企画で、異学年と一緒に給食を食べる「ペア給食」がありました。最初は「ペアの子、楽しんでくれるかな」と、不安な気持ちでいっぱいでした。しかし、いざペアの子と給食を食べてみると、ペアの子は楽しそうに笑っていました。そして給食が終わり、すごく緊張しながら「ペア給食、楽しかった？」とペアの子に聞いてみました。

すると「うん、楽しかったよ。」と答えてくれました。ペアの子が楽しんでくれたことが副委員長としてもペアとしてもうれしくて、飛びはねそうになる気持ちをおさえながら、ペアの子をニコニコ笑顔で教室に送りました。全校のアンケートの回答用紙を見ても、「またやってみたい」「楽しかった」などと、うれしい回答ばかりで、本当に給食委員をやっているよかったです。ペア給食は、私の一生の思い出です。



楽しみな給食



—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



「よくかんでおいしく食べよう!うずら卵のお話」
食育出前授業 好評受付中!



うずら卵やうずらについて学びます
 かむことの大切さをお伝えします
 食や農業、加工食品業への理解を深めます

クイズや殻剥き体験などを交えてうずら卵について学びます

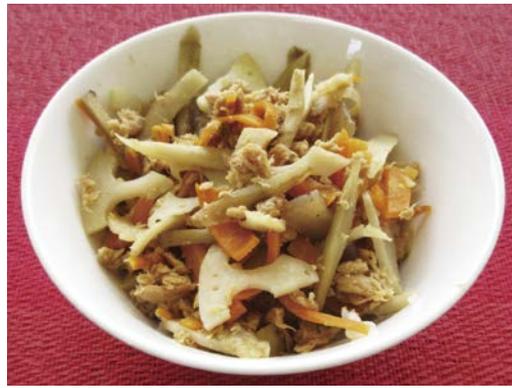
対象となる方 全国の小学校児童の習得/小学校・学校給食センター栄養士の習得

〒460-0022 愛知県名古屋市中区金山1-12-14 金山総合ビル6F
 天狗缶詰株式会社
 TEL 052-300-5555 FAX 052-300-5556



紹介！名古屋の学校給食人気献立「れんこんのかきまし」

本地丘小学校 栄養教諭 原麻菜美



きな甘辛い味で、ごはんがすすむ一品です。

「かきまし」とは、愛知県で昔から食べられている郷土料理のひとつで、混ぜご飯のことをいいます。別名「かきまわし」ともいいます。味付けした具材とごはんをかき混ぜてつくることからこの名前がつけました。

給食では、愛知県の特産品のれんこんを使用しています。おいしく仕上げるポイントは、具材にしっかりと味をつけておくことです。子どもも大人も大好

れんこんのかきまし (5人分)

【材料】

れんこん	100g
まぐろ油漬	100g
こんにゃく	50g
にんじん	50g
ごぼう	50g
サラダ油	適量
塩	少々
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ1
(水)	25～40ml

※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 こんにゃくは小さめの短冊切りにし、ゆでる。
- ② にんじんは細切りにする。
- ③ ごぼうはさがぎにし、水にさらし、ゆでる。
- ④ れんこんは小さめのいちょう切りにし、ゆでる。
- ⑤ まぐろ油漬は油を切る。
- ⑥ 油を熱し、にんじん・ごぼう・れんこん・こんにゃくの順に塩をしながらいため、水を加え煮る。
- ⑦ やわらかくなりはじめたら、まぐろ油漬・砂糖・しょうゆ・みりんを加え煮る。
- ⑧ ごはんに⑦をかけて混ぜる。

調理の詳細は「デジタル料理教室」をご覧ください



学校給食課情報

給食物資の紹介

北海道産じゃがいも「ゆめいころ」

九月から学校給食で使用していた北海道産のじゃがいもは、JAきたみらいのECOみらいブランドの商品の一つ「ゆめいころ」です。

近年、ジャガイモシストセンチュウという病害虫の発生が拡大し、「男しゃく」を始めとするじゃがいもの生産に大きな問題が生じています。そこで、JAきたみらいは、病害虫に抵抗性を有する品種への転換に取り組み、新たに「ゆめいころ」という品種を開発しました。この「ゆめいころ」が、今年度から名古屋の学校給食に提供されています。おいしいじゃがいもです。



学校給食課情報

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、子どもたちに
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)

株式会社 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

●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。



株式会社 丸小青果

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