

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/school_lunch/



No.510
2026.9.8



「牛肉の赤ワイン煮込み Buono!!」



写真：上名古屋小



魅力ある「姉妹友好都市・パートナー都市」の特別献立

名古屋市の学校給食は、素材のよさを活かしながら、栄養バランスに配慮しつつ、おいしく食べられるよう、魅力ある献立作りに努めています。魅力ある献立の一つに「姉妹友好都市・パートナー都市」の特別献立があります。

名古屋市は、今年9月に新たに提携を結ぶリトアニアのビリニュス市を始め、7つの都市と「姉妹友好都市」提携を結び、国際交流を進めています。また、台湾の台中市とは観光の分野で、ウズベキスタンのタシケント市とは、観光・文化交流の分野で「パートナー都市」協定を結んでいます。そして、提携・協定を結んだ月に、都市のある国の特徴的な料理を取り入れた特別献立を実施しています。5月の「牛肉の赤ワイン煮込み」は、赤ワインの産地であるトリノ市にちなんで献立で、牛肉が柔らかくなるように30分以上煮込んでいます。

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課では、それぞれの都市・国の特徴となる料理を子どもたちが味わうことができるよう、食材や調味料をそろえて、魅力ある献立作りを支えています。

ロサンゼルス市 (2026年4月献立)	ミルクロールパン、牛乳、 バッファローチキン、野菜スープ
トリノ市 (2026年5月献立)	サンドイッチロールパン、牛乳、 牛肉の赤ワイン煮込み、きのこのスープ、 チョコクリーム
シドニー市 (2026年9月予定献立)	プレーンロールパン、牛乳、ビーフソテー、 マカロニスープ、ヨーグルト
ビリニュス市 (2026年9月予定献立)	黒ロールパン、牛乳、 じゃがいものクリーム煮込み、きのこのソテー、 りんごゼリー
ランス市 (2025年10月献立)	プレーンロールパン、牛乳、ポトフ、 キャロットラペ、豆乳ブラマンジュ
台中市 (2025年10月献立)	ごはん、牛乳、台湾から揚げ、青菜いため、 わかめスープ
南京市 (2025年12月献立)	ごはん、牛乳、ホイコーロー、 中華風コンスープ、ライチゼリー
タシケント市 (2025年12月献立)	ツイストロールパン、牛乳、ラグマン、 にんじんサラダ、ヨーグルト
メキシコ市 (2026年2月献立)	プレーンロールパン、牛乳、 牛肉のメキシコ風いため、豆のスープ、 パインゼリー

※献立は毎年検討され、変わることもあります。

研究調査

「魅力ある学校給食の推進」

「自ら食について考える児童生徒の育成を目指して」

名古屋市立小中学校長会 給食委員会

学校給食は、単に会食の時間だけでなく、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達を促すものであり、食に関する正しい知識や適切な判断力を養う上で、とても重要な役割を担っています。

一方で、児童生徒の食生活を取り巻く現状は年々多様化しており、課題も多く指摘されています。特に、好き嫌いや偏食による栄養バランスの偏り、朝食の欠食や一人で食事をする孤食の増加、小児期における肥満や思春期の痩せ志向といったことが問題となっています。

名古屋市が、令和六年に策定した第四期名古屋市教育振興基本計画では、「食に関する指導」を充実させるため、学校における食育をさらに推進していくとしています。そのために、名古屋独自の食文化を伝える「なごやめし」や「地産地消」、「新しい献立の考案」など、児童生徒が食を楽しむことができる、魅力ある学校給食を実施していくことが示さ

れています。これを受け、名古屋市

教育委員会では、名古屋市学校給食の実施方針を作成し、学校給食を食育の中核と捉え、「①健全な食事の提供」「②おいしく楽しい食事」「③食文化の継承・発見」「④食材を通じた学び」の四つを、学校給食のビジョンとして設定し、魅力ある学校給食の推進を図っています。

そこで、本委員会では、各学校でどのような食育の取組が展開されているか、それに伴ってどんな課題があるのかを明らかにするため、アンケート調査に取り組みしました。この調査については、小学校と中学校を合わせ、市内二十二の学校に協力していただきました。

今後は、このアンケート結果をもとに、各学校で行われている「食育」をさらに充実させるとともに、学校給食を通して、食の問題を自分事として受け止めながら、自ら食について考える児童生徒を育てていきたいと思っています。

「学校給食の安心・安全を守る」 地産地消の推進

名古屋市教育スポーツ協会学校給食課

水耕ねぎ

名古屋市の学校給食では、地産地消を推進し、名古屋産の野菜や米を積極的に使うように努めています。

給食で使用する水耕ねぎは、中川区で生産されているものです。今回視察した農園の経営者は、長年にわたって水耕ねぎ作りに携わっています。

水耕栽培は、土を使わずに水溶性の肥料を溶かした水を使って野菜を育てる方法で、一年を通して生産・出荷が可能です。土耕栽培に比べて辛味が少なく、柔らかく、匂いも少ないので食べやすい特徴があります。給食献立では、主に、すまし汁、みそ汁、スープの具材として使われています。

一定期間で発芽するように、約三十度に管理された倉庫の中で種をまきます。ある程度の大きさに育ったら定植し、約八週間で長さ六十から七十センチメートル程に成長したら収穫します。ハウスの中に虫が入ってこないように防虫ネットをかけたり、室温を保つために、風向きによって屋根の開閉口を開ける位置を変えたりする等、安心安全でおいしい水耕ねぎを育てるために、日々努力されています。

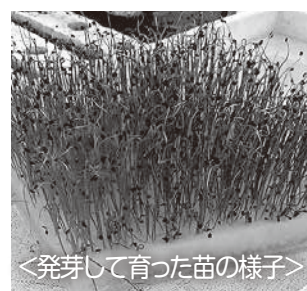
水耕ねぎは「なごやっこ葱」として、店頭でも販売されています。



＜水耕栽培されているハウスの様子＞



＜苗を定植した頃の様子＞



＜発芽して育った苗の様子＞

食事を楽しむ土台づくり 庄内小学校 PTA 渡辺 雅也

名古屋の学校給食は、子どもたちに「食の楽しさ」を教えるすばらしい機会です。私自身、小学校の頃は給食をよくかわりし、大変お世話になりました。

今振り返ってみても、名古屋の給食は本当においしかったと実感しております。年齢を重ねると、日々の生活において「食」が占める楽しみの割合は大きくなります。だからこそ、幼い頃からの食体験が重要なのです。

小さい頃に色々なものを食べていないと、大人になってから新しい味を受け入れるのは難しいものです。しかし、ほんの少しでも口にした経験があれば、将来色々なものをおいしく食べられる豊かな味覚の土台となります。

子どもたちには、小学校という場で、毎日の給食を通じて多様な食材に出会い、豊かな味を経験してほしいと願っています。これからおいしい名古屋の給食を通じて、子どもたちの健やかな体と「食を楽しむ心」が育まれることを期待しています。

大すきなわかれめ

杉村小 二年 とくしげ ゆいと

ぼくは、わかめが大すきです。いえではみそしるやふりかけでたべることが多いです。しょうゆをつけてたべるのもすきです。そんなわかめをきゅうしよくでもたべられることがうれしいです。中でもわかめスープが大すきでその日のきゅうしよくのじかんはいつもよりわくわくします。わかめスープは二回いじょうおかわりをするくらい大すきです。



楽しみな給食



私の願い

引山小 四年 十亀 ひか梨

十二時三十五分、この時こくがくるのを毎日楽しみにしています。それは給食の時間だからです。いつも、三時間目のと中からおなががすいて、じゆ業に集中できないくらいです。私がこの作文を書くと思ったきっかけは二つあります。

一つ目は、いつもあたり前に出てくる給食だけど、「ありがとう。」を伝える機会がなかなかないからです。

にがてなたべものは、ピーマンです。いえでは、のこしてしまっています。でも、きゅうしよくで出たときはへらすけれど、のこさずたべています。それは、おともだちといっしょに「きょうはぜんぶたべよう。」ときょうそうしているからです。おともだちとたべるきゅうしよくのじかんはとてもたのしく、にがてなたべものもたべることが出来ます。

調理員さん、いつもおいしい給食を作ってくれて、ありがとうございます。思いが伝わりますように。

そしてもう一つは、私の大好きなメニューをアピールしたいからです。それは、パリパリのぎょうざと、ピリ辛のマーボーどうふです。このメニューが出てきた時は、小食な私でもおかわりをしてしまうくらいです。だから、私の好きな給食のメニューがもつと登場してくれたらうれしいです。

これが私の願いです。

みんなと一緒に楽しく同じものを食べたい！
そんな思いに応えた「2つのフレンズ」

2つの「専用工場」からお届けします！

Friends Meal
フレンズミール



Friends Sweets
フレンズスイーツ



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/>

— 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

ワニトモ

〒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



紹介！名古屋の学校給食 人気献立「ガパオライス」



牧野小学校 栄養教諭 時田 玉扇

ガパオライスの「ガパオ」とは、ホーリーバジルというハーブのことです。日本でよく使われるバジルよりもスパイシーな味と香りが特徴です。ひき肉とホーリーバジルを炒めてナンプラーやオイスターソースで味付けし、ごはんにかけて食べます。タイでは「パッガパオ」と呼ばれています。給食では、児童の苦手なピーマンも他の野菜とともにみじん切りにして、にんにく風味で食べやすくしています。

調理の詳細は
「デジタル料理教室」をご覧ください



- 「ガパオライス」(5人分)
- 【材 料】
- | | |
|-----------|-------------|
| 鶏肉(ミンチ) | 200g |
| レンズ豆水煮 | 50g |
| たまねぎ | 150g |
| ピーマン | 50g |
| パプリカ | 25g |
| にんにく | 2.5g |
| サラダ油 | 小さじ1(2.5g) |
| 塩 | ひとつまみ(1g) |
| こしょう | 少々(0.1g) |
| 砂糖 | 小さじ1(2.5g) |
| しょうゆ | 大さじ1(15g) |
| オイスターソース | 小さじ2(12.5g) |
| チリペッパーソース | 少々(0.6g) |
| バジル | 少々(0.15g) |
- ※1人分のごはんの量は、通常のお茶碗1杯分です。5人分でおおよそ900gです。

- 【作り方】
- ①たまねぎ・ピーマン・パプリカ・にんにくはみじん切りにする。
 - ②油を熱し、にんにくをいため、鶏肉・レンズ豆・たまねぎの順に塩・こしょうを加えていためる。
 - ③やわらかくなりはじめたらピーマン・パプリカ・砂糖・しょうゆ・オイスターソース・チリペッパーソース・バジルを入れ、さらにいためる。
 - ④ごはん③をかける。

学校給食課情報

令和7年度新規登録のアレルギーマテリアル除去物質 24品目の一部抜粋

- ・米粉 国産うるち米100%使用。
- ・米粉カレールウ 国産米粉を使用してノンアレルゲンとした商品。原材料のラードは豚由来だが、製造工程で豚のタンパク質を除去。
- ・米粉ホワイトルウ 国産米粉と植物油のみを主原料とした商品。
- ・鬼まんじゅう(米粉) 米粉を使用した愛知県の郷土食である鬼まんじゅう。
- ・無塩ロールパン 食塩、乳、卵不使用のロールパン。行事食用。
- ・黒糖ロールパン 黒糖を使用した卵不使用のロールパン。行事食用。

※ノンアレルゲンとは、アレルギーマテリアル特定原材料9品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ、カシューナッツ)と、準ずる20品目を一切使用していない食品です。

食物アレルギーに対応した給食の取組

名古屋市の学校給食は、安全を確保して登録された物資を使用しており、食物アレルギー対応の充実も図っています。

昨年度、卵を使用しないロールパンや、小麦粉を使用しない米粉のルウなどを新規登録しました。これにより、卵アレルギーの児童生徒が食べられるパンが増えました。また、小麦アレルギーの児童生徒がシチューやカレーを喫食できるようになりました。

名古屋市教育局スポーツ協会学校給食課では、事業者の理解と協力を得ながら、食物アレルギーに対応した物資を増やせるように取り組んでいます。



「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

かわいさをお伝えします

食や農業、加工食品業への理解を深めます

クイズや殻割り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性/小学校・学校給食センター関係者

天狗缶詰株式会社

〒460-0022 愛知県名古屋市中区金山1-12-14 金山総合ビル4F
TEL 052-300-5555 FAX 052-300-5556

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)

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。