



あいち給食だより

編集・発行／公益財団法人愛知県学校給食会
豊明市阿野町惣作87番地の1 TEL. 0562-92-3161

第
257
号

2025.1.1

わあーい給食だ



もくじ

- 1-2 新年のあいさつ
- 3-4 特集 あいちの味覚たっぷり！
わが家の愛であ
朝ごはんコンテスト
- 5 愛知県学校給食会の共催事業について
- 6 シリーズ食育
- 7 献立紹介



「よっし！おいもをほろぞ」
岡崎市立本宿小学校

創立70周年の節目を迎えて

公益財団法人 愛知県学校給食会
理事長 高橋 伸至



あけましておめでとうございます。

1955年(昭和30年)6月1日、財団法人として歩みをはじめた当財団は、本年、創立70周年という大きな節目を迎えます。

当財団が、この70年間に供給してきた学校給食の主食(パン、めん、米飯)の累計は81.2億食で、「パン」が44.2億食、1966年度(昭和41年)に開始した「めん」が5.4億食、1977年度(昭和52年)に開始した「米飯」が31.6億食です。

80億食を超える想像もできないほどの主食を提供してきた当財団。ひとえに、健やかな子どもたちの笑顔を支える学校給食のため、その志とともに、長年にわたり学校給食をお支えいただきました皆様のご尽力に心から感謝と敬意を表する次第です。

今、学校給食を供給する現場は、日本が直面する社会の構造的変化と課題の影響を大きく受けています。

今年生まれる子どもたちが中学校を卒業されるまでの間はもとよりのこと、その先も、離島や山間地域を含め全ての小中学校に「パン」「めん」「米飯」を提供することができるよう、関係する多くの皆様のご理解とご支援の輪を力にし、これからの時代に即した強靱で持続可能なサプライチェーンを築いてまいります。

あわせて、全国の都道府県学校給食会の中にあって、当財団のみが有する「食品衛生法に基づく登録検査機関」としての強みをさらに発揮し、学校給食の衛生管理面からも全国をリードしてまいります。

チルドレン・ファースト。当財団の80周年に向けた新たなステージが始まります。

皆様の一層のご理解とご支援をよろしくお願い申し上げます。

新春を迎えて

愛知県知事
大村 秀章



あけましておめでとうございます。

昨年は、3月に「ジブリパーク」がフルオープンし、10月には国内最大のスタートアップ支援拠点「STATION Ai」が誕生しました。

世界が注目するこの2つの施設を起点に、世界中から、たくさんの人や最先端の技術・サービスを呼び込み、愛知をさらに元気にしてまいります。

そして、今年7月には、いよいよ、アジア最大級・世界最先端のスマートアリーナ「IGアリーナ」がオープンします。スポーツ・エンターテインメントの拠点として、「ジブリパーク」や「STATION Ai」との相乗効果を生み出し、世界と大交流する愛知を創り上げてまいります。

また、愛知万博20周年の今年、3月25日に「愛・地球博20祭」が開幕します。「ジブリパーク」とも連携しながら大いに盛り上げてまいります。

今後、2026年の「愛知・名古屋アジア・アジアパラ競技大会」、2028年の「技能五輪国際大会」など、愛知・日本を元気にするプロジェクトが続きます。

これらのプロジェクトを着実に進め、ここ愛知から、日本の成長を牽引してまいります。

また、喫緊の課題である人口減少・少子化対策を始め、社会インフラ整備、農林水産業の振興、教育、女性の活躍、医療・福祉、感染症対策、環境、雇用、多文化共生、防災・交通安全、東三河地域の振興など、県民の皆様の生活と社会福祉の向上、次代の愛知を担う「人づくり」にも全力を注いでまいります。

引き続き、すべての人が輝き、未来へ輝く「進化する愛知」の実現に向け、全力で取り組んでまいりますので、一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

将来にわたって豊かな食生活を 目指す子供に



愛知県教育委員会
教育長 飯田 靖

明けましておめでとうございます。

お正月と言えばおせち料理。おせち料理にはひとつひとつの食材や料理に「健康」「幸せ」「長寿」などの願いが込められています。だて巻きには「勉強や習い事がうまくなりますように」、くわいには「新しい才能が芽生えますように」といった願いを込めています。おせち料理を食べる際には、ぜひ食材や料理に込められた願いを、家族での新年の話題に加えてみてください。

愛知県教育委員会が、家族の協力や触れ合いを目的の一つとして主催している「あいちの味覚たっぷり!わが家の愛であ朝ごはんコンテスト」には、今年度7,000通を超える応募があり、多くの子供たちが朝ごはんづくりを機に、地場産物等を調べ、家族と買い物へ行き、家族のための料理を作りました。

こうした取組に加え、愛知県教育委員会では、地域の農畜産物や水産物を使用した郷土料理等を提供することにより、より豊かな食生活を営む意欲を高めることをねらいとして、「愛知を食べる学校給食の日」を定め、子供や保護者、教職員等の地域や県産物への理解を深める取組を進めております。

おせち料理、朝ごはん、給食。食育に関わる皆様におかれましては、今年一年、食を通じてより多くの子供たちの活動に携わっていただけますことを願いまして、年頭のあいさついたします。

子どもに寄り添った食育を目指して



愛知県栄養教諭研究協議会
会長 服部 裕子

あけましておめでとうございます。

昨年夏の猛暑や集中豪雨等の異常気象、南海トラフ地震臨時情報により、野菜の高騰や米の在庫不足等が騒がれました。学校給食においては、給食物資を安定的に提供していただいているおかげで、米不足等の心配もなく、毎日安全でおいしい給食を作り続けることができています。各関係の皆様方に改めて感謝申し上げます。

新しい時代を生きる子どもたちにとって、急激な社会変化に適応する資質を培うには、その土台となる健康な体づくりが必要です。そして、健康な体づくりには食育が重要であることは言うまでもありません。学校は、子どもたちへの食育を推進する場として大きな役割を担います。私たち栄養教諭は、各教科や総合的な学習の時間、給食の時間等の学校教育活動全体で食に関する指導を行うことができるように、教科と食についての関連を教職員に示したり、生きた教材となる給食を提供したりする職責があります。これからも、子どもたちのために教職員と連携し、学校全体で食育を推進できるように努めてまいります。

また、食に関する健康課題のある子どもたちに対しては、栄養教諭が専門性を発揮し、子どもや保護者に寄り添い、組織的、計画的に個別的な相談指導を進めることが求められています。栄養教諭の専門性について、更なる資質向上に努め、子どもや保護者から頼られる存在となるよう努めてまいります。

本年も一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

(<https://www.aichi-ek.com>)

わが家の愛であ朝ごはんコンテスト

「あいちの味覚たっぷり! わが家の愛であ朝ごはんコンテスト」は、愛知県内の小学5・6年生を対象に愛知県教育委員会・公益財団法人愛知県学校給食会主催、東海学園大学の共催により開催しています。

このコンテストは、地元の食材や郷土料理を取り入れながら、家族でおいしく食べる「愛であ朝ごはん」の献立づくりや調理などを通して、家族で望ましい食生活について一緒に話し合ったり、家族の絆を深めることを目指して実施しています。

本年度は7,006点もの応募献立から予選で選ばれた10名の小学生が、10月20日(日)に名古屋市天白区の東海学園大学名古屋キャンパスにおいて開催された本選で、実際に朝ごはんの調理を行いました。本選における審査結果は以下のとおりでした。

コンテスト結果

最優秀賞

岩倉市立曾野小学校 6年 こんどう ひなた 近藤 陽菜多

**余るウズラを「いざ救出だ!」
たくさんかんで朝から元気!**



抹茶梅しらすごはん、うずらと大葉の肉巻き、ごま油香るトマトと青じその塩昆布あえ、祖父江のぎんなんや三つ葉、ナゴヤコーチンの茶わん蒸し、八丁味噌を使ったのりと三つ葉のお味噌汁、自家製ドライいちじくと自家製いちじくジャムのヨーグルト

【自分で考えたことや工夫したこと】

男の子が給食の時、ウズラの卵をのどにつまらせ死亡した、いたましい事故をキッカケに私は食べ物をよくかみ、食べることを気を付けています。ですが、この事故があつてからは、給食からウズラが消えてしまい産地の愛知県では、ウズラがたくさん余っているそうです。そこで、今回はウズラを使ったメニューを考えました。その他の料理では、かむことが好きになるように風味や味の変化が楽しいものを取り入れました。

【家族で話し合ったこと】

朝ごはんは元気な1日のスタートラインなので、朝から気分が上がるように彩りや、風味、栄養バランスなどに気を付けながら作りました。料理に使った大葉や三つ葉は家で育てて収穫したものを使用しました。いちじくは祖父の畑でとれて、母が加工したものを使用しました。これからはふだんの食事でも家や地元でとれたものを積極的に使いたいです。

優秀賞

北名古屋市立師勝北小学校 6年 どうもと さら 堂本 紗楽

**あ いちといえばモーニング
い いねがいっぱい
ち さんちしょうでみんな笑顔 かくし味がミソなんです。**



れんこんパワーで疲労回復キッシュ、たまねぎで心も体もほかほかスタミナスープ、免疫力アップ大葉ドレッシングのさわやかサラダ、お腹スッキリいちじくヨーグルト

【自分で考えたことや工夫したこと】

・家族の健康を考えてバランスよく栄養がとれるように工夫しました。
・愛情を込めて料理をしたり、効率のいい手順で作業しました。
・1日が、ハッピーで、すごせるように色どりにも、こだわってもりつけを考えました。

- ・家族でモーニングを食べにいった時、すてきな朝ごはんを食べて幸せな気持ちになりました。
モーニングが愛知県発しょうと知り自分が作った朝ごはん みんなを幸せにしたいと思ったから応募しました。
- ・将来栄養士になりたいので自分の今の力を試してみたいと思いました。

【家族で話し合ったこと】

- ・栄養を考えたり、朝ごはんを早く食べたい!と思えるように味や色どりを工夫しました。
- ・スープ、キッシュ、ドレッシングに赤みそを入れたところです。
- ・愛知県の特産物について調べました。
- ・こんだて名を家族で話し合いました。

優秀賞

新城市立新城小学校 6年 ^{こまつ}小松 ^{みお}美緒

伝統野菜で朝ごはん

新城茶梅漬けおにぎり、(てんぐ) なすステーキ、八名丸ポテトサラダ、新城野菜のスープ、ブルーベリーヨーグルト

【自分で考えたことや工夫したこと】

奥三河の伝統野菜の八名丸里いもと、(てんぐ) なすを使いました。朝ご飯に必要な糖質、たんぱく質、ビタミンをバランスをよく取り入れました。

【家族で話し合ったこと】

むずかしい里いもの皮を簡単にできるようにゆでてからむくようにした。新城の特産品をたくさん使えるように話し合った。



優良賞

愛知の食材再発見!! 体おもいな朝ごはん



一宮市立丹陽南小学校 5年 ^{みちした}道下 ^{みおり}美織

～地元稲沢から世界へ～ 勝ち飯 朝ごはん!



稲沢市立大塚小学校 6年 ^{さとう}佐藤 ^{あおね}碧音

愛もたっぷり栄養もたっぷり! わが家の花マル朝ご飯



春日井市立大手小学校 5年 ^{いしはら}石原 ^{ねね}音々

豊明ゆかりごはんで いざ桶狭間の戦いへ!



豊明市立三崎小学校 6年 ^{はっとり}服部 ^{ほたる}蛍

A愛情 Mまんたん A朝ごはん (AMA・あま市)



あま市立基目寺西小学校 6年 ^{いしかわ}石川 ^{めりあ}萌里杏

朝からどえりゃあ元気に行こみやあ定食



大府市立北山小学校 6年 ^{いしだ}石田 ^{りりせ}莉梨世

暑さ乗り切れ!! ちゃ茶茶めし



西尾市立西尾小学校 6年 ^{すぎやま}杉山 ^{あかり}明里

おコメ実らせ隊2024 黄金の収穫祭in JA西三河

令和6年10月13日(日)、県内の親子を対象に、JA西三河、JAあいち経済連との共催で、「おコメ実らせ隊2024黄金の収穫祭in JA西三河」を開催しました。

おコメ実らせ隊は、「親子で楽しく!」を第一に考え、食文化の継承、食に関する知識、自然の恩恵、関わる人々への感謝の気持ちなどを、学んでいただくとともに、学校給食でも使用しているあいち米のファンを増やすことを目的として開催しています。

当日は、15組47名の参加があり、お米について学ぶ食育教室、稲刈り体験を行いました。

動画やクイズ形式で行った食育教室では、種まきから稲刈りまでの作業を知り、お米がどのように生産されるかを楽しく学びました。

稲刈りの体験では、稲刈り鎌を正しく安全に使うよう注意事項を聞いたあと、親子で田んぼに入り、お米の実った穂を手作業で刈り取りました。

前週の雨で田んぼに水が残っていたため、参加者は泥だらけになりながらも無事に稲刈りを終えることができました。

参加者からは、「初めて稲刈りをして楽しかったです」「普段できない体験ができてよかった」などの感想をうかがうことができました。最後は、お土産を受け取り、親子で楽しそうに会話しながら会場をあとにしました。



〈食育教室〉



〈稲刈り体験〉



令和6年度学校給食文部科学大臣表彰

🏆 名古屋市立富士見台小学校

🏆 豊田市東部給食センター

文部科学省は、学校給食の普及充実に
図るため、その実施に関して優秀な成果を
あげた学校及び共同調理場に対して「学校
給食優良学校等」として表彰しています。

技術・家庭科（家庭分野）における食育の推進について

—専門性を生かした食の学びを深める授業づくりを目指して—



稲沢市立稲沢西中学校
栄養教諭
鈴木 奈美

はじめに

本校では、給食を楽しみにしている生徒が非常に多く、日々の給食の時間には生徒同士や生徒と教職員とのコミュニケーションを大切にしながら豊かな心を育てています。また、各教科での指導においては、自らの課題を見だし、仲間とともに考え、表現できる生徒の育成を目指して実践に取り組んでいます。その中で、技術・家庭科（家庭分野）においては栄養教諭の専門的な立場を生かし、学びを深めるためにはどのような場面で指導に関わると効果的なのかについて、教科担任と検討を重ねています。

専門性を生かし献立作成時の工夫を伝える

6月に行った1年生の技術・家庭科（家庭分野）の授業では、「何をどれくらい食べればよいか」という学習課題で栄養のバランスに着目して食品の組み合わせ方を考えま



〈献立作成時の工夫を伝える様子〉

した。授業の導入では、日々の食事内容や食習慣を思い出すための一つの手だてとして、実際に食べた給食の写真を提示したところ、食について自分事として捉えている様子が見られました。次に、栄養教諭の専門性を生かして行う献立作成時の工夫を伝える場面では、



〈クラゲチャートを用いて考えを深め合う生徒〉

ICT機器を活用し、給食で摂るべき基準値に足りてない栄養素はないか、食品群別で食品構成を見た時に足りていない食品はないか、見た目にもおいしく感じさせるために彩りはよいかなど、普段気を付けていることを伝えました。その後に行った「何をどれくらい食べればよいか」のポイントを確認する〇×クイズでは、筋肉量の違いで一日に必要な食べる量が変わってくることに驚いた様子で、使用する食材の内容で摂取できる栄養素に違いがあることに楽しみながら気付くことができました。仲間とともに考え、表現するための手だてとして行ったグループ活動では、提示した献立を栄養面から改善する方法を考えました。「カルシウムとビタミンが摂れるサラダを加えるとよい」「サラダには2群の海藻類としてわかめを加えよう」など、お互いの意



見を出し合いながら思考ツールの一つであるクラゲチャートを用いて考えを深め合うことができました。授業で使用したワークシートの振り返りでは、「足りない食品群がある時は、自分で考えて補えるようにしていきたい」「給食の献立を参考に朝食の内容に気を付けていきたい」など、今、目の前にある自分自身の食生活の課題に気付き、改善しようという意欲がみられました。

給食を通して持続可能な食生活を考える

その後、1月に行った「持続可能な食生活を目指して」を目標にした授業では、廃棄されている大量の規格外野菜をどのように活用するかというエシカル消費に目を向け、生産者や消費者というさまざまな立場から持続可能な消費生活を目指した取組について考えま



〈実習で育てたさつまいもを収穫する高校生〉

した。これは、技術・家庭科（家庭分野）第2学年で学習する内容につな



〈さつまいもを調理する様子〉

がるように意識した内容です。授業の導入では、地元の高校生が実習の一環として育てた「さつまいも」を「稲沢さつまいものシチュー」として給食で提供したことを改めて紹介しました。この地産地消給食の取組は、稲沢市として力を入れている事業の一つでもあります。実際には、このさつまいもが無農薬で作られていることもあり、大きさはさまざまなものが届きました。規格がある程度均一でなければ市場には出回らないことを確認したところ、生産する上で多少なりとも廃棄が生じることを実感している様子でした。また、生産者である高校生から聞いた栽培にあたっての苦勞を伝えたところ、生産者の立場になって、どのように工夫すると廃棄が少なくなるか、廃棄が出た場合にはどのように活用できるだろうかという視点で考えを深め合うことができました。

おわりに

栄養教諭が学級担任や教科担任と計画的かつ継続的に教科指導と食育をつなげる指導を行うことで、生徒の学びはより深まると考えます。生徒の食生活に直結した課題の解決に向けて、どの場面で、どの資料を用いて関わると効果的なのか、引き続きその手だてを模索していきたいです。自らの食生活を振り返り、学んだことを生かすことができる生徒を育てられるよう、今後も実践に取り組んでいきます。

献立紹介



名古屋市立当知小学校
栄養教諭
原 直美

献立名 牛乳・五目あんかけきしめん・
えびフライ・グレープゼリー



主となる献立の作り方 材料(1人分)

〈五目あんかけきしめん〉

鶏肉(名古屋コーチン)	25g	塩	0.6g
花かまぼこ	10g	しょうゆ	6.5g
油揚げ	5g	みりん	1g
にんじん	10g	でん粉	3g
はくさい	15g	むろけずり	1.5g
ほうれんそう	10g	水	90~100g
ねぎ	5g		

調理手順

- ①にんじん・はくさいは細切りにする。
- ②ほうれんそうは2cmくらいに切りゆで、流水でさまし水切りする。
- ③ねぎは小口切りまたは斜め切りにする。
- ④かまぼこは小口切りにする。
- ⑤油揚げは細切りにしゆで油ぬきする。
- 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・鶏肉を入れ煮る。
- ⑧沸騰したらあくを取り、塩・しょうゆ・みりん・かまぼこ・油揚げ・はくさい・ねぎを入れ煮る。
- ⑨煮立ったら水溶きしたでん粉・ほうれんそうを加え沸騰したら火を止める。

市制施行の日(名古屋の日)の特別献立です。名古屋市が、1889年(明治22年)10月1日に誕生したことを記念して、毎年10月に、名古屋で古くからよく食べられている料理を提供しています。

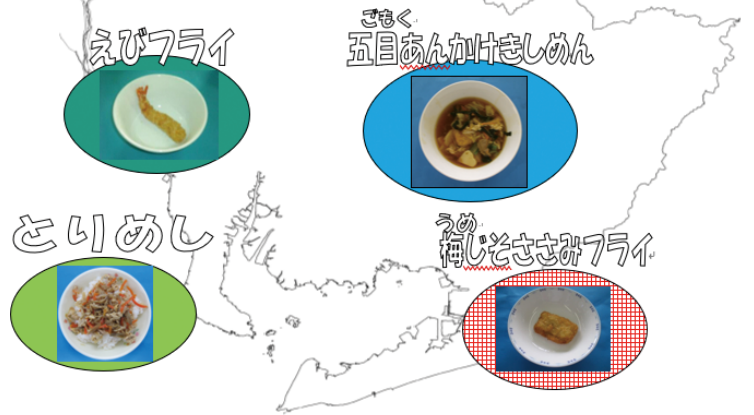
きしめんは、平打ちうどんの一種で、名古屋地方の名物です。由来にはいろいろな説があります。キジ肉を入れためんという意味の「きしめん」が名前の由来の一つとされています。尾張藩ができて以来、食べられてきましたが、うどんに比べて、めんが厚さがうすく、ゆでる時間が短くてすむところが、せっかちな尾張の人に合うこともあり、庶民の間に広まったとされています。

五目あんかけきしめんは、名古屋コーチンです。名古屋コーチンは、明治の初め、旧尾張藩士の武士により作り出され、今では、地鶏の代表として全国的に知られています。歯ごたえがあり、風味のよいおいしい鶏肉です。その他に、かまぼこ、油揚げ、野菜を入れ、きしめんに絡みやすいようにでん粉でとろみをつけ、あんかけにしました。

また、名古屋市では、ふるさと献立と称して、身近な郷土料理や愛知県の特産物を使った献立等を提供し、地域の食文化に対する関心を高めています。今回の「五目あんかけきしめん」と「えびフライ」は、ふるさと献立です。

令和6年2学期 「ふるさと献立」

平成23年度より、地元名古屋や愛知にちなんだ特産物を使った献立や、身近な郷土料理などを、「ふるさと献立」として紹介しています。季節の変化や人々の生活と結び付き、この地域に「ふるさと」を感じられる食文化を体感してください。
また、「ふるさと献立」の中でも、特に名古屋で身近に食べられている「なごやめし」を2品以上組み合わせて提供している「たけなごやめし」の日は、11月の予定です。



VOICE

この日の給食を食べた子どもたちの感想です。「めんがもちもちでスープと味があっておいしかった。名古屋コーチンがおいしかった。」「すきなものばかりでうれしかった。えびフライがサクサクでおいしかった。」と喜びの声を聞くことができました。

(栄養価、1人分の材料)

献立名	栄養価 kcal	たん白質		脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				食物繊維 g	食塩相当量 g
		総量 g	動物性 g							A μg	B1 mg	B2 mg	C mg		
きしめん	243	5.8	0.0	1.1	202	11	11	0.4	0.4	0	0.07	0.02	0	1.8	0.5
牛乳	126	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
五目あんかけきしめん	103	7.9	5.4	5.4	682	41	32	0.9	0.7	121	0.05	0.09	11	1.0	1.7
えびフライ	58	2.6	2.6	3.3	68	8	5	0.1	0.1	0	0.01	0.01	0	0.3	0.2
グレープゼリー	51	0.1	0.0	0.1	9	3	2	1.9	0.0	1	0.00	0.00	49	3.6	0.0
合計	581	23.2	14.8	17.7	1045	290	71	3.3	2.0	200	0.21	0.43	62	6.7	2.6