



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

わあーい給食だ

第
258
号

2025.5.1



もくじ

- 1-2 特集 文部科学大臣学校給食
表彰校の取組紹介
- 3 令和7年度事業計画
- 4 令和7年度行事予定
- 5 お知らせ
- 6 シリーズ食育
- 7 献立紹介



「ご飯は大盛りで!!」

知多市立旭南中学校

「食」を通して自己の生き方を考える児童の育成 ～探究的な学習と環境富化を通して～

1 はじめに

本校の校名の『富士見台』には、『富士山が見えるのではないかとと思われるほどの高台にあり、日本一の富士山のような立派な学校にしたい』という思いが込められています。

令和6年度の児童数は867人、学級数は特別支援学級を含めて33学級、教職員は61名という大規模校です。

本校では、「食を通して自己の生き方を考える児童の育成」というテーマを掲げ、食育に取り組んでいます。総合的な学習の時間を中心に「食」を据え、「食」を通じた探究的な学習に取り組むことで、「食」において児童たちが主体的に学ぶ姿を目指しています。また、生涯にわたり健全な食習慣を身に付けるために、給食指導、校内掲示、交流学习を通じた環境富化（児童が意識的かつ無意識のうちに、「食」に浸ることができる環境を構築すること）によって、食に浸す時間を確保し、食に関する様々な経験、知識、選択する力を養いながら、「食」を通して自己の生き方を考えることができる人を育てています。

2 実践の様子

(1) 授業実践

食に関する指導の全体計画は、栄養教諭が中心となり、各学年の担任たちも含めて話し合って考えました。食育における資質・能力の育成を目指し、視点の重点に基づいた単元づくりを行っています。重点となる食育の視点は、1・2年生は「感謝の心」・「社会性」、3・4年生は「食事の重要性」・「心身の健康」、5・6年生は「食品を選択する能力」・「食文化」としました。

学年	●食に関する資質・能力を育むための視点 ・担任が行った授業のテーマ例
低学年	●社会性・感謝の心 ・給食マナー名人になろう ・給食の国を探検しよう
中学年	●心身の健康・食事の重要性 ・スポーツ選手の食事を知ろう ・旬の野菜について知ろう
高学年	●食品を選択する能力・食文化 ・「宇宙食」から加工された食べ物について考えよう ・おでんを通してなぜ食文化に違いがあるのか考えよう
特別支援	●実態に応じて取り組む ・私たちの食生活と果物



児童の発達段階も考慮して系統性をもたせながら全体計画を作っています。したがって、すべての学級担任が全体計画作りに携わっており、実際の授業に繋がっています。

実際の授業は、担任による「食」のプレゼンテーションを開催し、学年の担任が、ローテーションをしてその学年の全ての学級で授業を行っています。児童の課題設定における一助となると共に、探究的な学習に対する見通しをもたせ、意欲の持続を図っています。児童は、追究したいテーマを自分で設定して、自分に合った方法やペースで学んでいます。



【グループ活動の様子】

4年生では、総合的な学習の時間に「旬の野菜について知ろう」というテーマで授業をしました。はじめに、野菜には旬があることを知り、グループで話し合っ、いろいろな食べ物を旬に分けていく活動をしました。児童たちは生き生きと活動し、「幼稚園の卒園のときに、たけのこ掘りをしたから、たけのこの旬は春だよ」「花火大会で、冷やしきゅうりが屋台で売っていたから、きゅうりの旬は夏だと思う」と、実生活での経験を生かして考えることができました。そして、グラフからトマトやほうれん草の栄養値が季節によって違うことに気付き、旬の時期に食べると栄養がたくさん摂れることを学びました。その後、自分が調べてみたい旬の季節を考えて、今後の探究活動に繋げました。授業後の感想では、「野菜だけではなくて、果物の旬についても調べたい」「旬の野菜は栄養がいっぱいだから、たくさん食べたい」という声が聞かれました。

4年児童の探究活動のテーマ（抜粋）
・冬が旬の体が温まる食材について ・季節によって野菜の栄養が違うのはどうしてか
・秋が旬の野菜を使った料理について ・魚や魚介類の旬について

(2) 全職員による掲示物の工夫

食に興味をもち、食について考えることが当たり前になるための掲示物を全職員で協力して作成しています。

「もりもりふじみダイニング」と称した掲示板を中央土間に設置したり、調理場前の掲示板に給食に関する掲示を行ったりしています。また、各教室において食の基本資料を常時掲示したり、児童のアイデアによる掲示も行ったりしています。児童を無意識のレベルで食に浸すことを大切に環境作りを行っています。



【中央土間の掲示板の様子】

(3) 交流学习

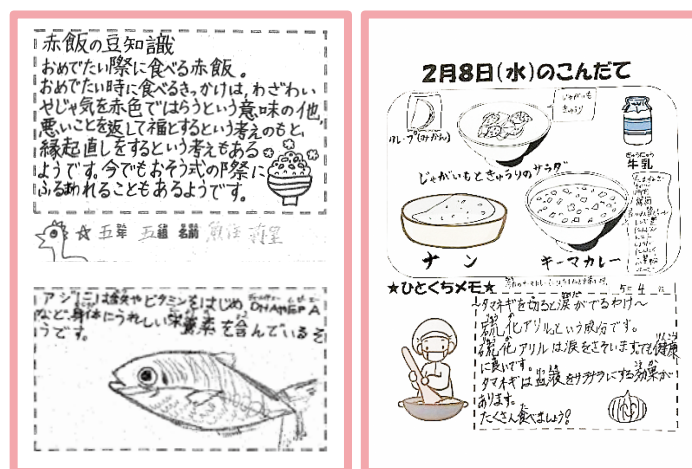
交流学习として、全学年が一般企業や専門家の食育講演会や出前授業による学びにも取り組んでいます。食の専門家から学ぶ機会を設定し、食に対する豊かな知識の向上を図るとともに、児童の「もっと知りたい」「学びたい」という主体性を育てています。児童の成長段階に応じた交流学习を推進し、多様な人材を確保できるよう努力しています。



【出汁についての特別授業】

(4) 給食委員と全校での取り組み

給食委員会では「日めくり給食カレンダー」の「ひとくちメモ」の作成に取り組みました。さらにその後、全校の児童たちからも募集しました。たくさんの児童たちが調べたことをまとめ、120枚もの応募がありました。全てを掲示し、選ばれたものはカレンダーにも載せて掲示しました。そして、給食委員の児童が放送で読み上げ、全校の児童へ紹介しました。教室で聞いている児童も、富士見台小の児童が調べた内容に興味津々でした。



【ひとくちメモ】

【日めくりカレンダー】

3 成果と今後の課題

「今日は、給食に旬の茄子がでたね」「もりもりふじみダイニングに給食川柳があったよ」という児童の声が聞こえてきます。学校全体から、「食」への関心が高まっているのを感じます。これからも、実践を積み重ね、食に関する様々な経験、知識、選択する力を養い、自己の生き方を考えることができるように、学校全体で考えていきたいです。

(文責 教務主任 山田紫帆里)

令和7年度 公益財団法人愛知県学校給食会事業計画

令和7年度の事業計画についてご案内します。

I 学校給食用物資の安定供給に関する事業

1. 学校給食用物資の供給

主食をはじめ副食の材料を、安全・安心な学校給食用物資として全ての学校等に同一価格で供給するなど、今後も安定供給に努めていきます。

2. 学校給食用物資の研究開発

外部有識者（県教育委員会職員、市町村職員関係者、校長、栄養教諭）を委員とする「物資供給事業委員会」において、ご意見等をいただきながら地産地消の推進に向けた取組や食物アレルギー対応物資の拡充など魅力ある学校給食を目指していきます。



＜愛知のツイストパン＞
（愛知県産小麦 100%使用）

II 学校給食用物資の安全確保と衛生管理に関する事業

1. 学校給食用物資の検査

外部有識者（県教育委員会職員、市町村職員関係者、校長、栄養教諭）を委員とする「検査事業委員会」において、ご意見等をいただきながら学校給食用物資の安全確保を図るため、HACCPの概念に基づく外部検証としての自主検査を実施していきます。

また、食品衛生法に基づく登録検査機関として、検査の信頼性確保に努めていきます。

2. 衛生管理支援

衛生管理支援として、市町村等からの依頼に基づく学校給食用物資等の検査及び調理場等における衛生管理検査を実施するとともに、簡易検査機器の貸出（無償）や栄養教諭等を対象とした「食品検査技術講習会」を開催するなどし、調理場及び調理員の衛生管理の向上を図っていきます。



＜細菌学的検査＞



＜食品検査技術講習会＞

III 学校給食の普及啓発と食育の推進に関する事業

1. 普及啓発事業

愛知県教育委員会等と連携し、学校給食関係の講習会や研修会など学校給食に関する普及啓発事業を展開します。

また、外部有識者（県教育委員会職員、市町村職員関係者、校長、栄養教諭）を委員とする「普及啓発事業委員会」において、ご意見等をいただきながら、事業を適正かつ円滑に遂行していきます。

2. 食育推進事業等の支援

学校給食関係団体等が実施する学校給食の充実向上及び食育の推進に関する事業への助成金の交付や、食育教材の貸出、食育イラスト素材集の貸付など、食育指導の支援を行います。



＜愛知県学校給食研究大会＞

※行事予定は次頁参照 →

令和7年度 学校給食会行事予定

開催日	行事名	場所	対象者	主催・共催
5月25日	おコメ実らせ隊2025 (新緑の田植祭)	JA 西三河管内 (愛知県西尾市)	県内親子(小学生)	経済連 JA 西三河 県給食会
7月初旬	学校給食用パン品質調査会	県学校給食総合センター	パン委託加工工場	県給食会
7月下旬	学校給食用物資委託加工 工場衛生状況等調査	委託加工工場	全委託加工工場	県給食会
7月24日	学校給食衛生管理等研修会	安城市民会館	栄養教諭等	県教育委員会 県給食会
8月8日	食品検査技術講習会	県学校給食総合センター	栄養教諭等	県給食会
8月20日	学校食育推進研修会	安城市民会館	栄養教諭等	県教育委員会 県給食会
8月25日	学校給食物資展示会	名古屋市中小企業 振興会館 (吹上ホール)	栄養教諭等	愛学流 県給食会
8月下旬	学校給食用物資委託加工 工場衛生講習会	県学校給食総合センター	委託加工工場	県給食会
8月予定	パン製造技術講習会	中部パン技術センター	栄養教諭等	パン協 県給食会
10月下旬	おコメ実らせ隊2025 (黄金の収穫祭)	JA 西三河管内 (愛知県西尾市)	県内親子(小学生)	経済連 JA 西三河 県給食会
11月2日	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	東海学園大学 名古屋キャンパス	小学生(小学部) 5・6年生	県教育委員会 県給食会
1月21日	愛知県学校給食研究大会	ウィルあいち	学校給食関係者	県教育委員会 県給食会
2月予定	学校給食用パン品質調査会	県学校給食総合センター	パン委託加工工場	県給食会

(注) 日程については予定です。

- 県教育委員会＝愛知県教育委員会 ●県給食会＝公益財団法人愛知県学校給食会
 ●パン協＝一般社団法人愛知県学校給食パン米飯協会 ●愛学流＝愛知県学校給食物資流通協同組合
 ●経済連＝愛知県経済農業協同組合連合会 ●JA西三河＝西三河農業協同組合



<http://www.aigaku.org>

高橋理事長が名古屋学芸大学主催の 「栄養教諭育成研究会」で講演しました !!

「栄養教諭育成研究会」は、令和7年2月15日（土）に名古屋市西区のBizrium名古屋で開催され、当財団の高橋理事長が「学校給食における主食や地場産物のサプライチェーンの現状」をテーマに、学校給食物資の安定供給を責務とする当財団のこれまで70年の歩みや、学校給食物資の供給における課題などについて、約50分の講演を行いました。参加者は、栄養教諭の教職課程を履修する同大学の学生と、東海三県と名古屋市で栄養教諭として勤務している卒業生、約80名でした。



講演では、主食について、当財団で供給する食数が少子化により今後も減少が続く見込みであること、「パン」から始まったわが国の学校給食は、昭和51年（1976年）の米飯給食開始以降、米飯の実施回数の増加とともに、パンの食数が大幅に減少してきていること。

こうしたパン給食を巡る環境の変化にともない、現在、「パン」を全ての市町村へ供給しているのは10県のみで、半数以下の市町村にしか供給できない県が3県あること。愛知の学校給食で親しまれている「ソフトめん」は、31都府県では供給されておらず、学校給食の献立に「パン」や「ソフトめん」を加えたくても、それができない環境にある学校現場があること。また、パン・米飯・めんの委託加工工場の1日の加工作業スケジュールを示し、深夜1時頃から稼働していることや、全小中学校への配送時間帯が極めて限られているため配送トラックを小分けにしたり、加工工場が減少したことにより配送時間に2時間以上を要している学校もあり、働き手が不足している中にも引き続き安定供給していくことが大変厳しい状況にあることなどを説明しました。



学校給食のサプライチェーンをより強靱で持続可能なものとしていくためには、多くの皆さんの理解と協力が必要と考え、今回初めての取組みとして理事長講演を実施しました。今後とも様々な機会を捉えて、学校給食のサプライチェーンの現状などについて幅広くお伝えしていきたいと考えています。

皆さま方からの講演要請をお待ちしています。是非、当財団事務局までご連絡ください。

【連絡先】

公益財団法人愛知県学校給食会
総務グループ

TEL:0562-92-3161

E-mail: agk@aigaku.org

シリーズ食育 70 給食を活用した 継続的な実践について



名古屋市立表山小学校
栄養教諭
吉田 美知花

はじめに

表山小学校は、約540食の給食を自校方式で調理しています。児童や教職員からは、「今日のおかずの作り方を詳しく教えてほしい!」「カレーのにおいがするね。今日の給食は、カレーだな」など、給食を楽しみにする声をよく聞きます。しかし、校舎の中から調理の様子を見ることができない造りをしているため、調理場は児童や教職員から遠い存在になっていると感じていました。給食がこれまでより身近に感じられるようになり、食べ物や関わる人への感謝の気持ちをもって給食を食べてほしいと考え、継続して行っている実践を二つ紹介します。

Let's給食ふむふむ!

<ロイロノートでの記録>



給食から分かる様々なことを「知ってほしい」と思い、毎回の給食の時間に、その日の献立のことや使用する食材に関する情報を放送することにしました。放送は、「吉田美知花の

〜 Let's給食ふむふむ!」のタイトルコールで始まります。また毎回、3択で選べるクイズも用意するようにしています。給食の時間の定番となったこの放送中、教室では児童全員が手を挙げてクイズに参加している姿などが見られます。例えば、刻んだ青じそを混ぜた衣をちくわにつけて揚げた献立の日には、「鼻をよく使うと爽やかな香りを感じることができる、今日の衣に使っている緑色の食材は何でしょう?」と放送すると、その後児童からは「答えは青じそだったよね!青じその味、感じたよ!」という反応がたくさん



放送のクイズに参加している様子

ありました。また、献立や食材に関するだけでなく、青じそを丁寧に刻んで衣にしているなどの調理場での様子や工夫、手作業で揚げていることなど、実際に調理をしている中で分かることも放送で伝えるようにしています。

ミチカメラ

「Let's給食ふむふむ!」の放送に加え、児童や教職員からは見えない調理場の中の様子を「見てほしい」と思い、毎日1枚の写真を撮ることにしました。撮った写真はすぐに、ロイロノート・スクールを使用して注目してほしいことを書き入れ、タブレットから児童がいつでも見ることができるようにしました。さらに児童がよく通る階段の掲示板にも掲示することを続けています。児童からは、「ミチカメラの今日の写真も見ました。今日の献立はこうして作っているんですね!」教職員からは、「調理員さんの調理の姿がよく分かるようになったよ。毎日感謝して給食をいただいています」など、給食が出来上がるまでの過程や、調理員の方々の思いがより伝わるようになりました。

さらに、ミチカメラの横には「調理員だより」が掲示されています。調理員の方々から児童へのメッセージにも、調理の工夫や注目して食べてほしい食材など、より給食がおいしくなる情報が詰まっています。



<調理員だよりとミチカメラの掲示>

おわりに

毎回の給食を単に食べるだけでなく、様々なきっかけ作りによって、自然と食への興味関心や喫食意識が高まること、感謝して食べたいと思う気持ちが育つことを実感しています。今後も、給食の献立と給食の時間の両方を活用し、「食べる」という日々の体験学習を生かした継続的な指導をし続けたいと思います。

献立紹介



知立市立八ツ田小学校
栄養教諭
伊藤 綾花

献立名 ごはん・牛乳・
マコモタケの混ぜ込みごはんの具・
栗コロッケ・知立大豆の呉汁



主となる献立の作り方 材料(小学校一人分)

〈マコモタケの混ぜこみごはんの具〉

鶏ひき肉	10 g	しょうゆ	2.6 g
清酒	0.5 g	上白糖	1.7 g
マコモタケ	15 g	本みりん	0.8 g
油揚げ	2.5 g	和風だしの素	0.8 g
にんじん	10 g	米サラダ油	0.2 g
冷凍むき枝豆	2.5 g		

調理手順

- ① マコモタケ、にんじんは細切りにし、油揚げは油抜きし、むき枝豆は解凍しておく。
- ② 油で鶏ひき肉をいため、酒をふる。
- ③ にんじんを入れていためる。
- ④ 油揚げ、マコモタケ、水を入れて煮る。
- ⑤ 和風だし、上白糖を入れる。
- ⑥ しょうゆ、みりんを入れて味を煮ふくめる。
- ⑦ 枝豆を入れて仕上げる。

知立市の学校給食では、地場産物を子どもたちに知ってもらったり、家庭での活用の幅を広げたりする取り組みとして、地場産物を使った料理や、朝ごはんにおすすめの料理を募集する「我が家の自慢料理」を実施しています。新しい料理も多いため、子どもたちや教職員からも好評です。「マコモタケの混ぜ込みごはん」は、この「我が家の自慢料理」で、知立市産の食材である「マコモタケ」を使用した料理として、給食の献立に採用しました。



マコモタケの写真



マコモタケの皮むきの様子

マコモタケとは、イネ科の植物であるマコモの若い茎が肥大化したもので、ほのかな甘味と筍のような食感が特徴です。収穫時期に合わせて、毎年10月に2回マコモタケ料理を提供しています。総合的な学習の時間にマコモタケについて学習する学校もあるため、地元の食材を身近に感じている子どもも多いです。また、マコモタケのような知立市産の食材を使用する「知立食材の日」を毎月設けています。マコモタケ以外にも、大豆やピーズ、ローゼル等の食材があり、食育だよりで生産者の思いや地場産物について紹介しています。

今後も、子どもたちが給食の献立を通して地場産物を知り、地域との関わりが深められるような取り組みを行っていきたいと考えています。

VOICE

マコモタケは皮をむく下処理が大変ですが、おいしく食べてもらうために調理員と相談しながら献立に取り入れています。子どもたちからは、「ごはんに合わせておいしい」「家でもマコモタケ料理を作ったよ」という声が聞かれました。

(栄養価、1人分の材料)

献立名	栄養価 エネルギー	たん白質		脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				食物繊維	食塩相当量
		総量	動物性							A	B1	B2	C		
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
ご飯	250	4.2	0.0	0.6	0	3	16	0.6	0.9	0	0.31	0.03	0	0.3	0.0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2
マコモタケの混ぜ込みごはんの具	48	3.4	1.9	1.7	198	15	12	0.4	0.3	74	0.04	0.04	3	0.8	0.5
栗コロッケ	121	3.7	0.0	6.5	137	80	12	0.8	0.3	18	0.10	0.06	11	4.0	0.2
知立大豆の呉汁	74	6.4	2.0	3.6	295	63	35	1.2	0.6	115	0.11	0.06	8	2.7	0.8
合 計	631	24.5	10.7	20.2	714	388	96	3.0	2.9	287	0.64	0.50	24	7.8	1.7