



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  
259  
号

2025.7.1

# わあーい給食だ



## もくじ

- 1-2 特集 令和6年度 文部科学大臣学校給食表彰 豊田市東部給食センター
- 3 お知らせ
- 4 愛知県学校給食会の共催事業について
- 5 みんなの声
- 6 シリーズ食育
- 7 献立紹介



「AETマイキー先生と一緒に」  
名古屋市立陽明小学校

# 令和6年度 文部科学大臣学校給食表彰 豊田市東部給食センター

## 豊かで特色ある豊田市の学校給食 豊田市や日本の食文化を知り、まちに誇りや愛着を持つ子どもを育てる

### 1 はじめに

豊田市は愛知県のほぼ中央に位置し、愛知県全体の17.8%を占める広大な面積を誇ります。全国有数の製造品出荷額を誇る「クルマのまち」として知られる一方、市域の約7割を占める豊かな森林、市域を貫く矢作川、季節の野菜や米を育てる田園があり、風土に合わせたさまざまな農作物が生産される緑のまちでもあります。

豊田市では、市内産農畜産物を食べることを“地産地食”と言い、学校給食では市内産農畜産物をより多く使用した給食を提供する「豊田ブランドの日」を設け、校内放送や、給食の時間における食に関する指導などを通して、児童生徒の地産地食への理解を深めています。

豊田市は、7つの共同調理場、単独校2校、民間会社1社の10施設において、小学校75校・中学校28校・特別支援学校1校・幼稚園及びこども園93園、約46,000食を調理しており、調理等の運営は直営、(公財)豊田市学校給食協会、PFI方式、民間委託です。

豊田市東部給食センターは、平成23年4月に改築し、市内で初めてPFI方式を取り入れ、2つの献立の調理と、卵・乳・卵乳重複の食物アレルギー除去食・代替食の提供を開始し、小学校24校・中学校8校・幼稚園及びこども園17園の約11,000食を提供しています。さらに、令和6年1月から、中部給食センター管轄区域の小中学校へ、北部・東部給食センターから食物アレルギー除去食・代替食の配送を開始し、市内で合計約160食の提供を行っています。



〈アレルギー室調理〉

### 2 取組内容

#### (1) 豊かで特色ある学校給食（地産地食の取組）

##### ア 市内産食材を活用した献立作成

学校給食で提供する米飯は、全て市内産「大地の風」[ミネアサヒ]を使用しているほか、市内産小麦「きぬあかり」を使用したパン、めん、ナンを提供しています。納豆、水煮大豆、豆腐をはじめとした大豆製品も市内産大豆「フクユタカ」を使用しています。

#### イ 「豊田ブランドの日」(年5回) 「愛知を食べる学校給食の日」(年3回)

キャベツ、にんじん、たまねぎ等の野菜類はもちろ  
ん、もも、ブルーベリー等  
果物や茶を使用した加工  
品、あゆ（あゆの一夜干し  
揚げ）等の市内農産物を積極的に活用しています。



〈豊田ブランドの日〉

#### ウ SDGsの取組

豊田市ブランド豚「とよたひまわりポーク」の端材を活用した加工品「まるっととよたひまわりポークミンチカツ」を開発しました。そのほか、市内農園の余剰冷凍いちごをジャムに加工して提供するなど、食品ロス削減を目的に新メニューを開発しています。

#### エ 有機農産物等の活用

環境に配慮した有機農業を児童生徒に伝えるため、令和5年度から豊田市産の特別栽培米ミネアサヒ「赤とんぼ米」を提供しています。また、令和6年度からは、豊田市産で自然栽培のじゃがいもを使用したコロッケや、同じく自然栽培のさつまいもの提供も実施しており、有機農産物等の活用を広げています。

#### (2) 「食に関する指導」

##### 栄養教諭による学校給食を教材とした指導

対象及び指導の目標	
小学校1年	
「きゅうしょくはだれがつくっているのかな」	給食を作る人の苦労や思いを知り、残さず食べようという気持ちをもつことができる
小学校3年	
「3つのグループの食べ物をバランスよく食べよう」	3つのグループの食べ物をそろえて食べることの大切さが分かり、好き嫌がなく食べようとする意欲をもつことができる
小学校4年または5年	
「給食に豊田市産の食べ物を使うのはなぜだろう」	“地産地食”を知り、自分たちの住む地域に誇りや愛着をもつことができる
中学校	
各学校の課題に応じた内容（学校給食を教材として活用）	
給食試食会	
「給食について知ろう」「豊田市の学校給食について」 無料の親子試食会での講話	

ア 食に関する指導の一例

イ 学校給食指導資料・指導案（月2回）

学級担任が学校給食を教材として食に関する指導を行うための指導資料・指導案を配付しています。

ウ 献立一口メモ

毎日の給食時間の校内放送として献立に関する情報を、献立一口メモとして、市内小中学校へ配布しています。

エ 給食ニュース・給食だより

市内生産者の声、加工品が作られる過程、各小中学校の食育取組事例、栄養教諭の紹介等をまとめ、年3回、児童生徒とその保護者に向けて配信しています。

(3) 子どもたちと給食センターをつなぐ教育活動

ア 給食センター見学

常設の見学通路、調理器具の展示、食育コーナーでの



〈給食センター見学〉

調理模擬体験を通して、給食ができるまでを学びます。

イ 給食祭り

調理衣の着用や食缶重さ当てクイズ、ハンバーグ並べ等の体験活動、試食を行い、給食の魅力を発信しています。

ウ 調理員との食に関する指導

食に関する指導において調理員が同行。調理中の思いを聞いたり調理器具に触れる体験をしたりして、給食に関



〈調理員との食に関する指導〉

わる人へ感謝の心を育みます。

エ 職場体験学習（中学校2年生）の受け入れ

給食センターで働く人々の姿にふれることで、社会の一員としての自覚を高め、働くことの意義や自分の生き方について考えます。給食の調理を体験することにより、感謝の気持ちを持つことができます。

オ 給食レシピの公開

料理レシピサイトの豊田市公式ページにて、豊田市食育キャラクター「たべまる」が勤める献立を「たべまる給食」として毎月1回レシピを掲載。献立表に二次元コードを載せ、家庭や地域で給食の味を再現できるようにすることで、保護者や市民を巻き込んだ食育を推進しています。

たべまるのおすすめ



豊田市クックパッド  
公式キッチンはこちらから

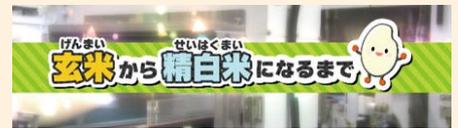


たべまる給食

検索

3 おわりに

豊田市の目指す学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のために栄養バランスの整った食事及び生活習慣病予防につながる食習慣を形成する食事であること。そして、豊田市や日本の食文化を知り、まちに誇りや愛着をもてる子どもを育てる食事であることです。令和6年4月より市内全ての小学校・中学校・幼稚園・こども園の給食費は無償となりました。今後も給食の質を確保し、家庭・地域との連携を密にし、安全・安心を確保した学校給食の充実を図ることができるよう努めていきたいと思



食の安全に関するキッズページ

## 食育の支援教材、 貸出教材・機器等の紹介

愛知県学校給食会では、学校等における食育、衛生管理の充実の一助となるよう、給食に関する動画の作成や食育教材、衛生検査機器等の貸し出を行っています。学校等における食育の充実にぜひご活用ください。

### 1 学校給食に関する動画

題名	視聴時間	内容
美味しいお米の物語	5分	学校給食で食べるお米が作られるまでの様子をまとめています。苗床作りから収穫までの一連の過程を季節の移り変わりと合わせて紹介しています。
玄米から精白米になるまで	7分	収穫された稲が精白米になるまでの搗精の様子をまとめています。クイズを取り入れながら、異物等を取り除く過程を紹介しています。
正しい手洗い	1.5分	給食前の手の洗い方を実演で紹介しています。新1年生の給食指導「手の洗い方」に活用できます。

### 2 貸出教材

種別	教材の一例
D V D	「朝食と生活リズムおもしろ大実験」「スポーツと熱中症 夏バテ予防大実験」
レプリカ	「給食の歴史フードモデル」「あいちの郷土料理」「あいちの伝統野菜」
食育カード	「何の花かな?クイズカード」「食育クイズカード」「野菜くだものカード」
書籍	「食育早わかり図鑑」「あいちのおかず」「つくろう食べよう行事食」
紙芝居	「きこえたねいただきます」「おやおやもったいない」「おいしいランドのたんけんたい」

### 3 学校給食イラスト集

#### ホームページに掲載中のイラスト一覧

- 愛知の郷土料理
- 愛知の伝統野菜
- 地元食材
- 地元食材～魚～
- さかなの食べ方
- 箸の使い方
- 素材の切り方
- 調味料
- 調理方法
- まごわやさしい
- 6つのこ食
- 栄養教諭
- 活動イラスト



### 4 簡易検査機器の貸出

#### 貸出機器一覧

- 小型ふらん機
- 紫外線照射器
- 自動温度測定機器
- 塩分計
- 糖度計
- ATP拭き取り機器



〈糖度計〉



〈ATP拭き取り機器〉



【Email】 agk@aigaku.org 【URL】 <http://aigaku.org/index.html> ▶▶▶



# おコメ実らせ隊2025

## 新緑の田植祭in JA西三河



令和7年5月25日(日)午前10時から、西尾市にある南部カントリー電算センターにおいて、JA西三河、JAあいち経済連と当財団の共催で、「おコメ実らせ隊2025 新緑の田植祭in JA西三河」を開催しました。

このイベントは、「親子で楽しく」を第一に、食文化の継承や食に関する知識の習得、さらには自然の叡智と農産物の生産に携わる人々への感謝の気持ちなどを育むとともに、学校給食でも使用しているあいち産米への関心を高めてもらうことを目的に、毎年開催しています。

当日は朝方まで、雨による中止の心配もありましたが、19組57名の方々に参加いただき、おコメについて学ぶ食育教室と、田植え体験を無事に予定どおり行うことができました。

食育教室では、給食で食べているお米の多くは「あいちのかおり」という名前であることや、田んぼには洪水や土砂崩れを防ぐ役割があること、稲の花は小さく白いことなどを、動画やクイズで楽しく学ぶことができました。

また、田植え体験では、親子で田んぼに入って、横一列に並び、「あいちのかおり」の苗を手植えました。田んぼに足をとられるなどのハプニングもあり、泥だらけになりながらも、楽しく田植えを体験することができました。

なお、秋には、同じ場所で、稲刈り体験のイベントを計画しています。是非、親子の皆さんに参加応募をいただきたいと思います。



〈開会式〉



〈田植え体験〉



## 「毎日の給食で子どもたちは成長しています」

幸田町立中央小学校  
校長 加納 裕子

4月、1年生の給食の時間は準備から大変です。やや大きめのエプロンを身につけた当番がはりきっています。おたまを使って汁と具をお碗によそったり、しゃもじでご飯をよそったり…。はじめに多くしてしまうと最後まであるかどうか心配になります。手伝ってしまいたいと思う気持ちを抑え、見守ると、残りの皿と量を調整しながら入れる姿があり、ちょっと驚かされます。

なんとか配膳を終え、「いただきます」をしますが、そこからもう一山ありました。この日の献立は『鶏肉とレバーの甘辛煮』です。そこに栄養教諭が登場。「この黒いのは何?」「レバーだよ。」「お肉の仲間?」「栄養があるから食べてみて。」などのやりとりが始まりました。「これ嫌い。」と言って食べない子がいるなか、「おいしい!」と言う子がいると、「食べてみようかな。」と挑戦が始まりました。その姿を「〇〇ちゃん、すごい!」と認める友達の声に、さらにもう一口と食べすすめます。「先生、食べれたよ。」と自慢する本人と「〇〇ちゃんが、食べたんだよ。」と自分のことのように誇らしげに言いに来る子どもたちに、なんだかうれしい気持ちになりました。「みんなで食べるとおいしいね。」そんな声が聞こえてくるようでした。

初日、牛乳パックの飲み口を開けるのに手こずっていた子どもたちが、いつのまにか自分の手で開け、飲み終えたパックを折りたたむことができるようになりました。配膳、片付け、楽しい会食…。毎日、給食で少しずつ成長する子どもたちです。

## 「ありがとうの架け箸」

一宮市立奥中学校 3年 泉 日世里

私の学校での楽しみは部活動をすることと友達と話すこと、そして一番の楽しみは大好きな給食を食べることです。給食は私にとって学校生活を明るくしてくれるものです。毎朝、友達と「今日の給食は何でしょう?」とクイズを出したり、給食の時間ではおかわりの時に「この子は魚が好きなんだ。」と知らなかった一面を知ることができたり、給食はいつだって人と人の架け橋になってくれます。そんな給食で最近変わったことがあります。それは給食センターが新しくなったことです。大きく変わったところはおかずが1品増え、毎日2品のおかずが食べられるようになりました。食器も変わりました。2品のおかずが一皿に入れられるように仕切りが付いた皿になりました。今までは月に5~6回しかなかったおかず2品の日が毎日になりとてもうれしいです。おかずが増えたことで私は「このおかずは何人の方が関わっているのだろう。」と、改めて感謝の気持ちでいっぱいです。毎日の給食を作ってくれるセンターの方々、農家や畜産業の方々、給食を運んでくれるの方々、今日も私はたくさんの方々のおかげで給食を楽しく、おいしく、食べることができます。みなさんもたくさんの感謝を胸に楽しく、おいしく、幸せに給食を食べましょう。ぜひ、みなさんも給食の沼にはまってみてください。

# 健康な体づくりを 実践できる児童の育成

ー 3年生学級活動における食に関する指導ー



高浜市立高浜小学校  
栄養教諭  
原 さやか

## はじめに

昨年度の3年生児童は、給食の時間に苦手な食べものが出たらほとんど手をつけずに時間が経つのをじっと待ったり、しゃべることに夢中で時間内に食べ切ることができなかつたりする姿が多く見られました。時間になったら食べ物が出てくるのが当たり前になっている児童がほとんどで、『自分の健康のために食べる』という意識をもった児童が少ないように学級担任は感じていました。そこで、生涯にわたって健康に過ごすことのできる体づくりを自分で考えて、実践できる児童を育てたいと考え、実践を行いました。

## 食べ物の三つのはたらきを知ろう

まず、電子黒板を用い、食べものの三つの働きとその食品について話をしました。また、事前に給食を料理ごとにどのくらいの量を食べたか記録できるワークシートを配付し、児童の実態を把握しました。

1. 今日のきょう食の食べ方をふり返ろう

ごはん	ぎょうにゅう	しるもの	おおいおかず	ちいさいおかず
😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊	😊😊😊😊😊😊
☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️
☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️
☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️
☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️
☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️
☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️	☺️☺️☺️☺️☺️☺️
☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️	☹️☹️☹️☹️☹️☹️

〈料理ごとの食べた量を記録したワークシート〉

## バランスのよい食事について考えよう

授業では、食べ物の三つの働きを確認した後、盛りつけ量を変えた給食の写真と円形に切った型紙を用い、体に必要な量をバランスよく食べるとは、どういうことなのかを考えました。

まず、給食1食にはさまざまな食品が含まれていて、偏りなく食べることで栄養のバランスが整うことを確認しました。野菜を減らした場合、どのような円になるかを示すと、児童は、「栄養のバランスがよくない」「野菜も食べないといけない」と答えました。次に、ごはんや肉のおかずも減らしたときの食事の栄養のバランスを小さい円で示しました。児童からは、「栄養のバランスはい



〈栄養のバランスについて考える〉

いな」「量が足りないと思う」という発言が出ました。そこで、食事の量に着目し、給食は、3年生の体に必要な量の基準になる食事であることを確認しました。また、体の大きさや運動量によって体に必要な量が変わることも伝えました。最後に、食べられる量を少しずつ多くするための方法を考え、「おなかをすかせるためにたくさん体を動かす」「集中して味わいながら食べる」などの意見を学級全体で共有しました。

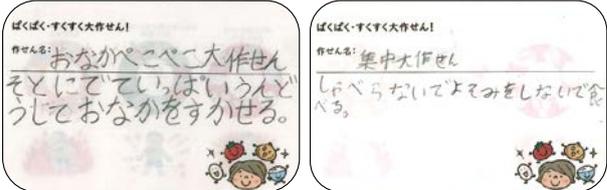
## 給食をバランスよく食べるためのめあてをたてよう

さまざまな食品を偏りなく食べることの大切さや食事の量について考えた児童は、ワークシートから自身の課題をみつけ、改善のための手段を考え、めあてカードを作成しました。



〈ワークシートの内容をもとにめあてカードを作成する〉

給食の時間には、めあてカードを机上に置き、常に意識できるようにしました。また、音読カードの裏に配膳されたものを減らさず全部食べきれたらシール、減らして全部食べきれたらスタンプで記録する『給食完食シート』を印刷し、児童のがんばりを家庭でも認めてもらえる機会を設けました。



〈めあてカード〉

## おわりに

年2回行っている高浜市食生活アンケートでは、「栄養バランスを考えて食事をしているか」の項目に対して、「考えている」「ときどき考えている」と回答をした3年生児童の割合が6割から7割に増加しました。授業の後の給食では、給食当番が給食を盛り付けられるよう意識したり、食事に対する意欲が高まったりする姿が見られました。また、冬の個別懇談会では、食が細かった児童の保護者から学級担任に「みんなと同じ量の給食を食べられるようになったようでうれしいです。家でも、今までは食べなかった物も食べようとする姿が見られるようになりました」と話がありました。今後も学級担任と連携をとりながら健康な体づくりを自分で考えて、実践できる児童を育成していきたいです。

# 献立紹介



愛知県立豊橋聾学校  
栄養教諭  
加藤 萌

**献立名** ごはん・牛乳・  
ちくわの新茶揚げ・  
ジャーマンポテト・さつき汁



**主となる献立の作り方** 材料(中学部生徒一人分)

### 〈ちくわの新茶揚げ〉

ちくわ	1本半	【衣】	
薄力粉	1g	薄力粉	8g
		抹茶	0.3g
		煎茶(新茶)	0.8g
		水	12g
		【揚げ油】	5g

### 調理手順

- ① ちくわはななめ半分に切る。
- ② 衣の材料を混ぜておく。
- ③ ちくわに薄力粉を薄くまぶす。
- ④ ちくわに衣をつけて、160～170℃で4～5分程度揚げる。

5月1日は、八十八夜。この日の献立は、ちくわの衣に抹茶と煎茶を混ぜて揚げた、「ちくわの新茶揚げ」と、5月においしい食材を使った、「さつき汁」です。ちくわの新茶揚げは、お茶に親しみ、お茶をおいしく味わうことのできるメニューです。鮮やかな緑色が新緑の初夏を感じさせます。新茶揚げに使うちくわは、豊橋で有名な「ヤマサちくわ」です。昨年度、小学部3年生とたんぽぽ学級が、ヤマサちくわの工場見学に行っています。今回、給食時間に、「どこのちくわだと思う?」と聞くと、4年生の児童が「ヤマサ!!」と元気よく答えていました。ヤマサちくわでつくる新茶揚げは、特別なおいしさです。さつき汁には、たけのこ、わかめ、さやえんどうが入っています。本校では、汁物に旬の食材を意識して使用し、季節を感じられるようにしています。

行事食の日には、給食動画を作成しています。子どもたちは、教室の大型テレビで動画を見ながら給食を食べます。「立春ってなに?」「お茶がおいしい季節はいつ?」など、先生と、児童・生徒との会話が広がる様子もみられます。

これからも、季節の行事食や旬の食材への関心を高められるよう、工夫して献立を作成したいです。



配膳の様子



動画を見ながら食べている様子

## VOICE

幼稚部では、さやえんどうの豆を見付け、「(春探しで見付けた)からすのえんどうににているね」と話題になりました。新茶揚げを一口かじり、「お茶!」と伝えてくれた小学部の児童や、「抹茶の味がした」「苦くなかった」と味わった感想を伝えてくれた高等部の生徒もいました。

(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		
ごはん	360	6.1	0.0	0.9	1	5	23	0.8	1.4	0	0.80	0.06	0	0.5	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
ちくわの新茶揚げ	133	6.6	5.5	6.0	374	14	11	0.8	0.1	16	0.03	0.05	2	0.7	0.9
ジャーマンポテト	122	3.8	1.3	8.0	114	16	22	0.7	0.5	24	0.14	0.04	23	5.6	0.4
さつき汁	64	4.7	0.0	2.0	415	77	30	1.1	0.5	114	0.05	0.06	8	2.5	1.0
合計	817	28.0	13.6	24.7	988	339	107	3.4	3.3	234	1.10	0.52	35	9.3	2.5