



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
263
号

2026.7.10

わあーい給食だ

早生かりもり

特
徴

醸造で栄えた知多半島の酒蔵から出る大量の酒粕を使っての粕漬けの原料として作られていました。歯切れの良い食感から、初夏を代表する食材で、漬物にした時もカリッと食感が良く、ご飯がもりもり食べられることから、「かりもり」名になったという説もあります。

【出典:あいちの伝統野菜について】

<https://www.pref.aichi.jp/engei/dentoyasai/index.html>

もくじ

- 1-2 特集 令和7年度 文部科学大臣学校給食表彰校 安城市立桜井中学校
- 3 学校給食会の取組PR
- 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



「給食って しあわせ～」

大口町立大口北小学校

令和7年度 文部科学大臣学校給食表彰校

安城市立桜井中学校

食を通して健康管理ができる生徒の育成

栄養教諭 畦元 淑絵

1 はじめに

安城市で実施している「安城市食生活実態調査」の結果から、本校の生徒は給食が概ね好きであることが分かりました。しかし、残食率が高く必要な量を食べていないという実態も明らかになりました。そこで、生徒の食に関する実態をさらに詳しく把握するために食育アンケートを実施したところ、「残さずに食べることを意識している生徒は53.8%、「栄養バランスを考えた食事」を意識している生徒は27.7%という結果でした。この結果から、好きなものを好きな分だけ食べている様子が見え、成長期における健全な発達が心配されました。

本校の学校教育目標は「自ら考えて行動し、思いやりとたくましさのある生徒の育成」です。この目標に食育の視点からも迫るため、主体性を体現した姿を「健康管理ができる」ことと考えました。そして、食べることへの関心を高めるなかで健康維持に向け栄養バランスを考えて摂取することを意識できるようにし、結果として残食率も減ることを期待し、食に関する指導を進めることにしました。

2 実践の様子

(1) 各教科の学習・総合的な学習の時間における食に関する指導

食に関する指導の全体計画にのっとり、食育の視点のうち、特に「食事の重要性」や「感謝の心」、「心身の健康」を重視した食育の授業実践を進め、食育における資質・能力の伸長を図りました。

各教科の学習においては、食材や生産者への感謝の気持ちを育み、栄養バランスを意識した食生活への意識を高められるよう教科横断的、総合的に実践を展開しています。例えば、1年生の国語科『大人になれなかった弟たちに……』では、戦時中に食事に困窮する家族の姿が描かれています。登場人物の心情をイメージしやすいように「栄養」に着目して現代と戦時中を比較しながら叙述にそって作品理解を深めました。

2年の技術・家庭科（技術分野）では、ラディッシュの栽培による生物育成の技術を学ぶなかで、生産者の思いを想像できるようにしました。

総合的な学習の時間では、体験的な活動や探究的な学習において食育に関する題材を扱っています。

1年生では、安城市の水田貯留事業や地元食材を題材として、地産地消の推進と安城市の農業の発展に向けて追究活動を行いました。「水田貯留」とは、大雨が降った時に、川の水があふれて洪水が起こり、町が浸水してしまうのを田んぼに水を貯めて守る仕組みです。安城市では、

大雨の洪水対策として水田貯留事業を推進しています。活動を通して、生徒は地域への理解を深めるとともに感謝の気持ちを高め、公民館やJA、地元ケーブルテレビの協力を得て、安城市の農作物の魅力や地産地消への願いを地域や近隣市に発信したり、「桜井レストラン」を計画し、体育館で保護者に向けた料理販売を行ったりしました。



〈1年生総合 水田貯留米を食べる生徒〉

2年生は、目標に向かって最後まであきらめない心を身に付けたり、友人と協力し支えあいながら困難に立ち向かう力を付けたりするために、学年行事として長距離歩行を行っています。長距離歩行を元気に乗り切るためには、食も大切にしようと考え、自分たちが行う活動に必要な栄養素は何なのか、家庭科ですでに習っている内容を踏まえながら、話し合いの末、「完歩弁当」を、完成させました。



〈2年生総合 生徒が考案した「完歩弁当」〉

3年生は、SDGsの目標12に注目し、食品ロスの削減のため、自分たちの身近なところからできるものとして「給食の残食が0になる献立」を追究しました。栄養面、使える材料、コスト、調理者のことを考えた調理



〈3年生総合 生徒が考えた給食料理〉

方法などについて、栄養教諭より指導を受け、完成した献立は、安城市の給食メニューとして「食品ロス月間」に提供されました。

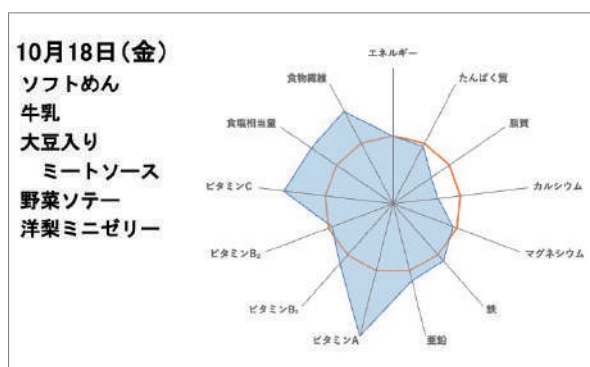
また、食と健康に対する生徒の思いは、プロスポーツ選手の寮母を務めた経験があり、現在地域で弁当店を営む方に届きました。そこで、食べるタイミングや食べ物のバランスについての講話をしていただき、生徒は食を通した健康管理への理解を深めることができました。

特別支援学級は「IJK茶屋」を開くことを目標に実践しました。サツマイモの栽培や調理「IJK茶屋」での接客を通して、食材や周りの人への感謝の気持ちを高め、食事の楽しさを実感させることができました。

(2) 給食の時間における取組

心身の健康に向けた意欲向上や、食材や生産者・調理者への感謝の気持ちを高めるために、給食の栄養素をレーダーチャートで表し、毎日校内に掲示するとともに給食時のテレビ放送で紹介しています。レーダーチャートは、1食分の給食を食べると、どのくらいの栄養素をとることができるのかを目で見て確認できるようになっています。オレンジの線が1食に必要であるとされている栄養素の量です。レーダーチャートを見て、「マグネシウムってどんな働きがあるの?」と栄養素に興味をもつ生徒も増えました。また日々の放送では、生産者へのインタビュー動画なども流しました。

さらに、給食委員会は、献立表をもとに、作り手の思いや食材、行事食の紹介を放送したり、給食で達成したい姿を意識できる「給食ビンゴ」を行ったりと、楽しい給食の時間を主体的につくり出しました。



〈栄養素のレーダーチャート〉

(3) 組織的な給食指導

本校では、学級の給食指導の課題等を学級担任等が栄養教諭に相談し解決する体制を構築しています。各学年で生徒自身が課題をもとに給食の目標を決め、達成に向け声をかけ合うなど、連携した指導も大切に実践しました。

学校司書との連携も行いました。安城市の給食では、学校司書と協力して実施している「図書コラボメニュー」があります。生徒たちの認知度を高めるために、図書室の

常設した食育コーナーに「図書コラボメニュー」の提供に合わせて献立まつわる書籍を用意しました。また、生徒たちの食への関心を高めるため、体育祭や部活動の大会などがある時期に、「スポーツと食」をテーマに設定し、食育に関連する本を集め、本の内容に栄養教諭からのメッセージを添えて並べ、「チーム学校」で生徒の学びを支えました。



〈図書室の掲示の様子〉

(4) 家庭・地域との連携

栄養教諭の思いや食材、献立の紹介などを、「メッセージ」として記載した献立表や食育だよりを毎月配付し、生徒の様子とともに食育に関する情報を伝えています。また、PTA主催の食育教育を行い、学校給食の目標や栄養量、献立の工夫などについての講話や、給食の喫食を通して生徒の学校給食や食育への理解を促しました。加えて、給食や食育指導の様子を学校ホームページで積極的に配信し、家庭・地域との連携に力を入れました。



〈PTA食育教室の様子〉

3 おわりに

令和6年度2月の食育アンケート結果では、生徒の意識には大きな変化が見られませんでした。一方、残食率は大きく変化しました。ごはんやパンなどの主食においては、6.6%から3.8%まで減少し、おかずの残食率も5.0%から3.6%に減少しました。実践を通して生徒が食べることの大切さを感じ、行動につながったのだと考えられます。自分の体のことを考えて、食事することはとても大切なことです。今後も、生徒たちが「食を通して自分自身の健康管理ができるように」食に関する指導に計画的に取り組んでいきたいと考えています。



高橋理事長と西尾市長(右)

学校給食会の取組をPRしました

～「こなやのマルシェ」 IN西尾～



令和8年4月11日(土)に開催された西尾製粉株式会社主催の「こなやのマルシェ」に出店し、学校給食会の取組をPRしました。

当日のブースでは、財団の取組を紹介するパネル展示と財団で取り扱っている主食食品、財団で開発した副食食品等の食品模型を展示しました。予想を上回る方々にブースを訪れていただき、大好評となりました。

また、当財団が平成15年に開発した愛知県産大豆「フクユタカ」を使用した味付け乾燥豆腐や、食物繊維が白米の約8倍含まれている金芽ロウカット玄米をご家庭でも味わっていただけるように配布しました。

良い天気にも恵まれ、さらには食品を通じた地域の人々との交流も十分に図ることができ、大変有意義な機会となりました。

学校給食では、**金芽ロウカット玄米30%**、**愛知県産精米70%**の割合で炊き上げた金芽ロウカット玄米ご飯を提供しています。

当財団の学校給食用食品を展示し、来店者に食品の特徴をPRしました。



展示した食品模型

金芽ロウカット玄米ごはん、ソフトスパゲティ式めん、中華めん(ラーメン)、愛知のツイストパン、愛知のしらす入りつみれ団子、愛知の大豆入りナゲット(小麦抜き)、蒲郡みかんゼリー(果汁80%)、味付け乾燥豆腐(ごま抜き)



出展者の皆様



イベント風景

おコメ実らせ隊2026

新緑の田植祭in JA西三河



田植え体験の様子



食育教室
クイズの様子

令和8年5月24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2026 新緑の田植祭inJA西三河」を開催しました。

当日は天気にも恵まれ、20組56名の方に参加いただき、お米について学ぶ食育教室、田植え体験を無事行うことができました。

食育教室では学校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、田んぼはお米を育てると共に水や土砂崩れを防ぐ役割があることなどお米にまつわるクイズを行い、楽しい学びの時間になりました。

参加者のアンケートでは、「5歳、3歳のこどもでも楽しめる内容でした」、「5kgのお米が50万粒というのは衝撃的でした。楽しく学ばせてもらいました」などお声をいただきました。

田植え体験は「あいちのかおり」の苗を手植えました。「泥にはまるところが楽しかった」、「足の感覚が面白かった。田植え、お米作りの大変さを知ることができ良かった」などの感想がありました。

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。親子でのご参加をお待ちしています。

理事長就任(二期目)あいさつ



理事長 高橋 伸至

6月30日の臨時理事会において、二期目の理事長職を務めさせていただくことになりました。

学校給食における財団の果たす役割の重要性を深く認識し、人口急減等社会経済構造が大きく変化していく中にあっても、安全・安心な学校給食用主食食品・副食食品の安定供給に向け、持続可能で強靱なサプライチェーンを築いてまいります。

引き続き皆様のご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

役員交代

退任(6月30日付) 常務理事 浅野 薫史
常務理事 伊藤 久仁

就任(6月30日付) 常務理事 赤塚 浩彦
常務理事 横並 孝



世界が広がる学校給食

名古屋市立諏訪小学校
校長 宮地 千加

私は、給食の時間が大好きです。学校生活の中で、子どもたちが笑顔で楽しく会食をする時間は、心が豊かになるひとときだと感じています。入学前までは、好き嫌いがあり、なかなか食べることができなかったメニューでも、教室で仲間と一緒に楽しく食べているうちに、たくさん食べることができるようになった、という話を、しばしば聞きます。また、栄養バランスを考え抜かれたメニューは、子どもたちの体を強くたくましく育てる源となっています。学級の仲間と一緒に、楽しい雰囲気の中で食事をする機会は、子どもたちの心とからだを育てる大切な時間となっていることをしみじみと感じます。

名古屋市の小学校では、姉妹友好都市などの特別献立の企画があり、世界のいろいろな国の料理を教室で味わうことができます。パートナー都市であるタシケント市の特別献立、ウズベキスタン料理のラグマン（ラグ麺）をいただいたとき、私は、名古屋にいながらにして遥か西域にある、サマルカンドの風を感じました。また、初めてスラッピー・ジョーというトマト系ミートソースのサンドイッチをいただいたときは、「作家のアーネスト・ヘミングウェイが通ったというバーの名前と一緒にだけれど、何か関係があるのかな」と思いましたが、特に関係はなく、アメリカの郷土料理の一つだと知ることができ、いろいろと発見がありました。

日本国内や世界各地の料理を、子どもたちも美味しく食べられるように工夫を凝らして提供していただいており、給食の時間は、楽しく会話が弾み、心が育つ、かけがえのない時間となっていると感じます。



初めての「ソフトめん」

設楽町立清嶺小学校
校長 村松 敦雄

令和7年4月18日、北設楽郡では初めての「ソフトスパゲティ式めん」（ソフトめん）の提供がありました。ソフトめんは、令和7年度から、月1回、提供されることになりました。これまでは、製麺業者の事情から北設3町村だけが提供されていなかったのですが、学校給食会が地域間の不平等の解消を呼びかけ、東三河で学校給食用のめん類を製造している志賀製麺所（豊橋市）の協力を得て提供していただけることとなりました。翌19日には、中日新聞、東愛知新聞、東日新聞に掲載され大きなニュースとなりました。

北設楽郡育ちの職員のなかには、生まれて初めてソフトめんを食すという職員もいました。小中学生のころに食べた経験のある職員が、きれいに食べる方法を伝えてくれました。「まずは、袋を開ける前に、4等分すると食べやすいよ。」「箸で切る方法もあるし、お皿のふちで切る方法もあるよ。」と教えてくれ、おいしくきれいに食べました。この日はミートソースといっしょに食べました。初めて食べた5年生は、「ラーメンの麺とも違うし、これはなんだろう。」「めんがでるなんて、めずらしい。めんがもちもちしている。」と話していました。「めんが給食に入ったことで、給食の種類が増えてうれしい。」「いろいろな味、食べ方があって楽しい。」「ソフトめんの日、ちょっとうれしくなる。」と好評の声があがりました。給食の思い出の味に「ソフトめん」が加わったことは、とてもうれしいことでした。

学校独自献立の実施を通して



名古屋市立村雲小学校
栄養教諭
丹羽 りさ記

はじめに

本校では、約400食の給食を自校方式で調理しています。校内から調理場が見える構造になっており、休み時間になると、窓から調理風景を眺める児童の姿がよく見られます。中には、「いつもおいしい給食をありがとうございます。」「頑張ってください。」「声を掛けてくれる児童もあり、調理員さんと直接会話ができる恵まれた環境で食育ができることに、日々感謝をしながら過ごしています。

主体的に食に関わる場の設定

本校では、令和6年度から『「たい!」が生まれる教室に』を主題研究に掲げ、教科・領域を問わず、自らの学習の状況を把握できるようにするとともに、「考えたい」「話し合いたい」と、主体的に学習に取り組むことができるようになることを目指し、授業づくりに取り組んでいます。そこで、食に対しても、児童が「やってみたい」と思えるような実践はないかと考え、学校独自献立に取り組むことを決めました。

給食ってどうやって作られるの？

「もし自分で給食の献立を考えられるとしたら、どんな献立にしたい?」と6年生の児童に問い掛けると、「肉づくしにしたい!」「ピリ辛スープを毎日出したい!」とうれしそうに話す児童の姿が見られました。子どもらしい様々なアイデアが出る一方、栄養バランスや食材のバランスまで考えられている児童はほとんどおらず、自分の嗜好だけで考える児童がほとんどでした。そこで、まずは普段食べている給食がどのようにして考えられ、作られているのかを知る学習を行いました。

どんな給食にする？

～ゲストティーチャーとの関わりを通して～

村雲小学校（愛知県・名古屋市・昭和区）らしさのある具材や味付けとなるよう、また、趣向を凝らした献立内容となるよう、発想を広げるためのツールとしてマインドマップを活用しました。調べ学習を通して、昭和区にはかつて栽培されていた「ごきそ大根」をモチーフにしたマスコットキャラクター「ショウちゃん」がいることや「八丁味噌」や



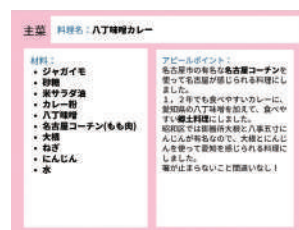
〈ゲストティーチャーからアドバイスをもらう様子〉

「台湾ラーメン」といった名古屋らしい食材や料理を挙げ、自分たちの献立に生かそうとする姿が見られました。

また、中京大学スポーツ科学部の学生をゲストティーチャーとして招き、グループでの献立作成の活動を手伝っていただきました。児童は、専門的な意見を聴き、現実的であり具体的な献立の案を考えることができました。

村雲小オリジナル給食グランプリに向けて

各グループが考えた「村雲小オリジナル給食」のグランプリ献立を決めるため、6年生にプレゼンテーション資料を作成させました。「小学校生活最後に自分たちが考えた給食を全校のみんなに食べてもらいた



〈児童が作成したプレゼンテーション資料（一部）〉

い」という強い思いをもって取り組む姿が見られました。6年生によるクラス内投票で4献立まで決めた後、全校投票を行いました。プレゼンテーション資料や動画を見た他学年の児童からは「どれもおいしそうだったから迷った。」「④の献立はいろいろがよくて1番食べたいと思ったから投票したよ。」といった声が聞かれ、自分の意思をもって楽しみながら食を選択することができた様子にとってもうれしく感じました。全校投票の結果、村雲小オリジナル給食グランプリは、「ごはん・牛乳・野菜たっぷりベジタブルみそカレー・カリカリさつま・ムークリーム（本校のマスコットキャラクター「ムーク」シール付きシュークリーム）」に決定しました。



〈給食調理の動画を見る様子〉



〈プレゼンテーションをする様子〉

おわりに

今回の実践を通して、児童の食への関心が今まで以上に高まってきたのではないかと感じています。保護者からは、「子どもが独自献立の日をととても楽しみにしていました。」「投票の様子をインスタグラムや給食だよりでも知ることができて、家でも給食の話題が増えました。」といった温かいお言葉をいただきました。

今後も、児童が多様な他者と協力・協働しながら、食について主体的に考えられる機会を作っていきたいと考えています。

献立紹介



愛知県立ひいらぎ特別支援学校
栄養教諭
岩田 絢子

献立名 防災献立：大豆ひじきごはん・牛乳・ツナとじゃがいもの旨煮・冬瓜汁



主となる献立の作り方 材料(高等部1人分)

〈大豆ひじきごはん〉

にんじん	15g	しょうゆ	2.3g
米ひじき	2.5g	みりん	2.9g
水煮大豆	25g	だし汁	

調理手順

- ①水気を切った米にしょうゆ、みりんを入れ、だし汁を目盛まで入れる。
- ②塩を入れ、さっと全体を混ぜ合わせる。
- ③大豆、戻したひじき、にんじんの千切りをのせて、炊く。
- ④炊きあがったら、さっくり混ぜ合わせる。

愛知県立ひいらぎ特別支援学校は、肢体不自由の児童生徒が多く通う学校で、知多地区5市5町から、小学部、中学部、高等部、訪問学級合わせて32学級、児童生徒95名が学んでいます。本校では、毎年9月に「ひいらぎ防災週間」を実施しています。ひいらぎ防災週間中には、児童生徒が防災に対する意識を高め、災害時に身を守る姿勢や態度を身に付けることを目的とした様々な活動が行われます。学校給食においても、防災を意識した取組として、防災献立を実施しています。日常的に使用でき、非常時にも活用できる「ローリングストック」に適した日常食品を用い、災害時においても必要な栄養素を無理なく摂取できる献立内容としています。防災献立では、普段から食べ慣れていて保存に便利な缶詰や乾物、日持ちする野菜などを使用しています。また、家庭での備蓄食品の補充や見直しの参考となるよう、授業や給食時間の放送、委員会活動と連携し、防災意識の向上につながる啓発活動にも取り組んでいます。



VOICE

防災献立では、普段から家庭や給食で食べ慣れている食品を取り入れました。「防災献立だけいつもの給食みたい」「大豆ご飯がおいしい」との声が聞かれ、食材を見てローリングストックを意識する姿も見られました。

(栄養価、1人分の材料)

献立名	栄養価 エネルギー 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		
大豆ひじきごはん	307	9.4	1.4	2.5	376.0	78	51	2	1.3	117	0.32	0.09	1	3.8	0.9
牛乳	126	6.8	6.8	7.8	84.5	227	21	0	0.8	78	0.08	0.31	2	0	0.2
ツナとじゃがいもの旨煮	135	6.1	3.6	3.5	301.1	75	41	1.6	0.4	119	0.09	0.1	20	8.1	0.8
冬瓜汁	101	7.2	1.3	4	255.7	87	42	1.4	0.6	2	0.1	0.13	44	4.5	0.7
合 計	669	29.5	13.1	17.8	1,017.3	467	155	5	3.1	316	0.59	0.63	67	16.4	2.6