



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
253
号

2024.1.1



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 お知らせ
- 6 シリーズ食育
- 7 献立紹介



「配るのじょうずだね！」

名古屋市立野田小学校

新年のあいさつ

年頭のごあいさつ

公益財団法人 愛知県学校給食会
理事長 矢野 浩二



あけましておめでとうございます。

本年も、当財団の事業につきまして、格別のご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

さて、昨年6月、内閣府に置かれた「新しい時代の公益法人制度の在り方に関する有識者会議」が、最終報告を公表しました。

この報告では、営利を目的としない民間非営利部門が、「公」として果たす役割がますます重要となるとされ、その役割として「多様で変化の激しい社会のニーズに柔軟かつきめ細やかに対応」し、「新たな事業展開にチャレンジして新たな社会的価値を創造」し、成果として「社会的インパクトを創出」していくことが期待されています。

当財団は、平成24年に公益法人に移行しましたが、昭和30年の設立当初から、学校給食用物資の「安定供給」、「食材の安心・安全」にかかる事業はもとより、「給食の普及啓発」や「食育推進」のための事業にも取り組んできました。これからも、「公」として多様な価値観に基づく、時代に即した事業について検討していきます。

今後とも学校給食の発展に向け、学校給食に関わる皆様と緊密に連携しながら、財団としての責任をしっかりと果たしてまいりたいと考えておりますので、引き続きご支援を賜りますよう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、新たに「もののけの里」が開園した「ジブリパーク」を始め、国内最大のスタートアップ支援拠点「STATION Ai」や「愛知国際アリーナ」の整備を着実に推進するとともに、2026年の愛知・名古屋アジア・アジアパラ競技大会に向けた準備をしっかりと進め、愛知を更なる「飛躍」へと導く1年とすることができました。

また、「少子化対策パッケージ」や「休み方改革プロジェクト」など、時代の流れを見極めながら、愛知が「ファースト・ペンギン」となり、様々な取組に果敢にチャレンジした1年でもありました。

世界は、グローバル化やデジタル化の加速度的な進展、SDGs実現に向けた潮流など、大きく変化をしています。

今年も、ビッグプロジェクトを着実に進めるとともに、新時代を担う人材の育成・発掘に力を注ぎ、「日本一元気なあいち」の実現を目指してまいります。

今年3月には、ジブリパークがフルオープンを迎えます。また、10月には、「STATION Ai」が開業します。世界中から、最先端の技術・サービス、人材を愛知に呼び込み、イノベーションを次々と創出することで、更に人材が育ち集まってくる、そうした人材の好循環を生みだし、更なる愛知の成長につなげてまいります。

また、社会インフラ整備や農林水産業の振興、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にも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。

給食の時間の充実のチャンス

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。

今年度は、3年間余にも及ぶコロナ禍による学校におけるさまざまな制限が、新型コロナの感染症法上の位置付けが「5類」に引き下げられたことにより、全面的に見直され、給食についても、「黙食の必要なし」とされました。給食に、かつての子供たちの笑顔が戻ってくるか、心配の声もありましたが、どの学校にも給食の時間での話し声や笑い声が戻ってきました。

「このおかず、おいしいね。市の特産物だって。」

「この前授業に来てくれた〇〇さんの畑で採れた野菜だよ。苦勞して作ってくれているから、味わって食べないとね。」

「この料理、社会見学で行った時に外国の料理だってわかったね。おいしいから、インターネットで調べてみたらね……。」

耳を傾けてみると、子供の会話から世界がどんどん広がっていくのがわかります。

令和4年3月発行『愛知県学校食育推進の手引— 第1次改訂版 —』には、「食に関する指導の目標」の「食育の視点」として、「【社会性】食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。」とあります。孤食や個食の問題が指摘される昨今、給食の時間をいかに充実させていくか、新しい生活様式を構築していく中で、コロナ禍というマイナスを、プラスに転じさせるチャンスを与えられているように思えます。

給食・食育に関わる皆様におかれましては、コロナ禍一過のこのチャンスに、給食の時間が、今の時代に合った、子供にとってより素晴らしい時間となるようお願いいたしまして、年頭のあいさつといたします。

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5月に新型コロナウイルス感染症の法律上の位置付けが5類に分類され、給食の時間にグループ会食が再開し、笑顔で楽しそうに食べる子どもたちの姿がみられるようになりました。私たち栄養教諭・学校栄養職員は、給食の時間に各教室を回り、児童生徒ひとりひとりに言葉をかけたり、給食を「生きた教材」とした食に関する指導を実施したりすることができるようになりました。

さて、令和5年1月に文部科学省から報告された「養護教諭および栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議」の議論の取りまとめでは、食に関する健康課題のある児童生徒に対し、個別的な相談指導といった栄養教諭でなければ実施できない職務について積極的に関わることが求められています。また、令和6年4月より適用される「健康日本21（第三次）」では、児童生徒の肥満傾向児の減少を目指すことが示されており、これまで以上に栄養教諭の専門性を発揮し、子どもたちに寄り添った食に関する指導を行うことが求められています。

私たちは児童生徒の生涯にわたる心身の健やかな成長に大きく貢献し、児童生徒や保護者から頼られる存在となるよう、学校や地域、家庭と連携をして、さらなる食育の推進に努めて参ります。

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、親子で望ましい食生活について一緒に話し合ったり、家族の絆を深めたりすることを目指して実施しています。

本年度は7,464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22日(日曜日)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

清須市立新川小学校 5年 ^{ふるはし}古橋 ^{ゆい}柚依

今日も元気に「いざ、出陣じゃ!」朝ごはん

もち麦ごはん、れんこんつくね(赤みそがけ)、季節の色どりサラダ、きゅうりの昆布あえ、ごろごろ野菜の豆乳スープ、いちじくヨーグルト

【自分で考えたことや工夫したこと】

ごはんが長生きの秘密であった家康が毎日食べていたと言われる麦ごはん、戦場へも持って行ったみそなど、家康のごはんからヒントをもらい、元気の源である朝ごはんに取り入れることにしました。

【家族で話し合ったこと】

- ・なぜ朝ごはんは必要なのか
- ・たくさんの栄養をおいしくバランス良く採るにはどうすればいいのか
- ・食事中の会話の中で、話題になり、盛り上がるメニュー作り
- ・食べた人が笑顔になるごはん



優秀賞

豊明市立二村台小学校 6年 ^{はらだ}原田 ^{ゆうな}結菜

「ひみこのはがーぜ」かんでおいしい愛知のエコ朝定食

鬼まんじゅう風じゃがチーズベーコン、大きくてGood(具) 沢山と鶏団子スープ、オニオン目玉焼き、皮までおいしいひじきサラダ、エコ蒸し春雨サラダ、まるでデザート!! カボチャサラダ

【自分で考えたことや工夫したこと】

「地産地消」「エコクッキング」「よくかんで食べる」の3つを意識して朝ごはんを考えました。「地産地消」はご近所さんが作った野菜をおすそ分けしてくれるのと近くにある直売所でたくさんの愛知県産のものがあることを知り、たくさん使おうと考えました。「エコクッキング」はじゃがいもの皮を揚げ焼きにして、ひじきサラダにトッピングしたりスープに使う大根、にんじんの皮を入れてムダなく使いました。また蒸し器を使いスープと鬼まんじゅう、春雨サラダを作りました。1日の始まりの朝食が

脳の活性につながるメニューだと良いなと思い「よくかんで食べる」を取り入れました。そこで、春雨サラダに入れるキュウリを小口切りにするのはなくたたきキュウリにしたり、スープの具を大きめに切ったりしました。

【家族で話し合ったこと】

愛知県の郷土料理の中に鬼まんじゅうがあるのでそれをアレンジしようと考えました。朝ごはんなので甘くない方が良いと思いサツマイモではなくジャガイモを使うことにしました。

ジャガイモに合うものを一緒に入れようと思いチーズとベーコンを入れてみたらおいしくできました。「よくかんで食べる」ために塩コショウせずに塩分ひかえめにしました。

優秀賞



豊田市立浄水小学校 6年 木村 優那

おいしく楽しく世界一元気に！！ とよたのバランス朝ごはん

豊田五平餅風焼きおにぎり、お茶しゃぶサラダ、シャカふるれんこん、みつ葉たっぷりかき玉汁、抹茶ラテ、季節の果物（ぶどう）

【自分で考えたことや工夫したこと】

豊田の郷土料理「五平餅」を作ってみたくらい、食べやすく作りやすくアレンジしました。

いつも飲んでいたお茶が「いいともあいち」運動のものだったので、料理に使えないか考えました。

豚しゃぶをゆでるお湯に使うことで臭みも消えて、食べやすいです。

【家族で話し合ったこと】

妹もお手伝いができるように、おにぎりにしたり、ビニール袋を使ってシャカシャカふったり、シェイカーで泡立てたりして、料理作りが楽しくなるようにしました。

優良賞

『思い出のかきまわし』で 家族愛知る朝ごはん!



稲沢市立下津小学校 6年 梶田 悠生

焼きしめんで朝から大満足の ホットドッグモーニング!!



犬山市立犬山南小学校 6年 伊藤 れみ

ぼくらの畑の持続可能な雑草ごはん



北名古屋市立白木小学校 5年 富安 青空

栄養たっぷりコマバナ朝ごはん



あま市立碓目寺小学校 5年 武田 羅生

7つの発酵パワー!で 朝から元気100%定食!!



大府市立北山小学校 5年 石田 莉梨世

体目覚める! 摂りこーろ



西尾市立西尾小学校 5年 杉山 明里

新城まるごと朝ごはん



新城市立新城小学校 5年 小松 美緒

01

おおぶニック米給食試食会へ出席しました

令和3年5月に「みどりの食料システム戦略」が策定されたことにより、全国的に有機農業を推進していく取り組みがみられるようになりました。

そうした背景のなか、11月17日（金）に大府市立大東小学校で開催された「おおぶニック米」の給食試食会に当財団の矢野理事長が出席しました。

おおぶニック米とは、大府市が掲げる「環境に優しい農業の推進」活動の一環として、市内の農家さんが今年初めて栽培した、農薬や化学肥料を使用しない環境に配慮されたお米です。

収穫されたおおぶニック米は、各機関の協力を得て当財団が指定するとう精工場にて精米加工された後、当財団が指定する炊飯工場にて炊飯し、大府市内の小中学校に提供することができました。

試食会では、生産者さんから「栽培中、雑草を一本ずつ手で抜いた」といった苦勞話が語られ、児童たちが笑顔で美味しく啖食している姿がとても印象的でした。



収穫されたおおぶニック米



試食会の様子（右手男性が矢野理事長）

02

親子パン作り体験教室

「パン」についての知識を深めるとともに、パン作りの楽しさ、面白さ、パンの本当の美味しさを知ってもらうため、令和6年2月10日（土）に一般社団法人愛知県学校給食パン米飯協会との共催で親子パン作り体験教室を開催します。

日程および申込み等詳細については、当財団ホームページ (<http://aigaku.org>) をご覧のうえぜひご参加ください。

URL: <http://aigaku.org/news/20240210hp.pdf>



令和5年度学校給食文部科学大臣表彰校

海部郡蟹江町立学戸小学校

文部科学省は、学校給食の普及充実を図るため、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。

ICTを活用し、人と人をつなげる食に関する指導



豊川市立国府小学校
 栄養教諭
 古林 郁子



はじめに

本校は児童数が800名を超える大規模校です。そのため、栄養教諭が行う従来の学級への指導だけでは、食生活に関する基本的な知識の習得や、地場産物の食材を大切にする気持ち、作ってくれた人々への感謝の気持ちなどが醸成しにくい状況にありました。

児童たちが一人一台の端末を持ったことを機に、ICTを活用して学校給食に携わる人や地域の人とつなげ、効果的な食に関する指導の実践に取り組みました。

生産者をつなげる「3年生社会科『大葉農家さん見学』」

3年生が9月に社会科見学として、校区内の大葉農家のハウスへ行きました。その後、見学に行った大葉農家の青じそが、11月8日（いい大葉の日）に向けた献立「ちくわの青じそ揚げ」で使用されることを児童に知らせるため、大葉ハウスへ伺い動画を作成しました。動画の中では、大葉農家が大葉ボーイに扮して大葉の魅力を伝えてくれました。そして、編集した動画をQRコード化して全学級に配信、児童たちは学級のテレビや個々のタブレットで視聴しました。



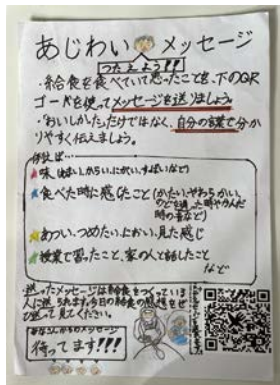
〈大葉ボーイ撮影の様子〉

見学に行った3年生は、「〇〇さんの大葉ハウスだ」と学習したことを思い出し、「ちくわの青じそ揚げ」を大切に食べていました。

給食センター調理員さんをつなげる「あじわいメッセージ」

給食委員会では、献立の感想を給食センター調理員さんに伝える「あじわいメッセージ」の活動をしています。

栄養教諭がGoogleフォームで「食べた日にち」や「今日の給食で思ったこと」などの項目を作成してQRコード化し、給食委員会がQRコードを載せたポスターを作成、各学級へ主旨説明とポスター掲示の呼びかけをしました。児童はポスターのQRコードを読み取り、その日に食べた献立について感想を入力します。それを毎月、栄養教諭が集計してエクセルデータに変換して、給食センター調理員



〈あじわいメッセージポスター〉

さんに伝えていきます。

また、エクセルデータは学級ごとに並び替えをして担任と情報共有をしたり、献立反省に活用したりもしています。

感想には「おいしかった」だけでなく、五感で感じたことを入力するようにお願いしているため、先生方から「言語学習にもなるね」との声もいただきました。

さらに、2年生学級活動「きゅうしょくセンターのおしごとをはっけんしよう」では、実際に調理員さんを招聘し、「給食センター動画」を使用して、児童たちに何の仕事をしているか、調理員さんと話し合う活動をしています。

「あじわいメッセージ」を送っている調理員さんが実際に登場し、動画で調理作業や片付け作業を見た児童は、学校給食に携わっている人をより身近に感じることができました。



〈授業の様子〉

地域管理栄養士をつなげる

「5年生学級活動『長寿のひみつ』」

本校では、将来の健康を考えながら規則正しい食生活ができる児童の育成に重点をおいた食に関する指導をしています。

その中で、5年生の学級活動では「長寿のひみつ」を実施、将来の健康を意識付けるため、豊川市保健センター管理栄養士さんから、不規則な食生活と生活習慣病との関連について動画で説明していただきました。

実際に成人を対象に食事指導している管理栄養士さんからの話を動画で視聴することで、将来の健康を考える一助となりました。



〈動画の様子〉

おわりに

今後は日々の献立の意図や地場産物の良さを伝える動画をコンスタントに作成するとともに、Zoomなどの活用により学校給食に携わる人たちの思いを児童一人一人に届けることができるような活動に取り組んでいきたいと思っています。

献立紹介



東郷町立東郷中学校
栄養教諭
山田 武

献立名 ごはん・牛乳・厚焼き卵のおろしかけ・
じゃこなっば・じゃがいものみそ汁



主となる献立の作り方 材料(小学校1人前)

〈じゃこなっば〉

もやし 25g 濃口しょうゆ 1.8g
有機小松菜 15g 古式みりん 1.8g
乾燥ちりめん 3g

調理手順

- ①小松菜は2cm幅に切る。
- ②しょうゆと古式みりんはひと煮立ちさせ、冷ましておく。野菜をゆでて冷ましておく。
- ③野菜と乾燥ちりめん、調味料を混ぜ合わせる。

東郷町は名古屋市とみよし市の間に位置し、住宅の町として発展してきました。市街地の周辺には良好な水辺や農地など、緑豊かな自然環境が残されています。主な農産物として、お米や小松菜、きゅうりなどがあります。給食のお米は100%東郷町産を使用しています。お米は主食以外にも、お米のタルトやオムレットなどのデザートとしても登場しています。

東郷町の給食の特色としては、「にこにこ給食」や「コラボ給食」を実施しています。にこにこ給食とは、アレルギーのある子どもみんなと同じものを食べられるように考えた給食です。コラボ給食は、有名店や東郷町のシェフのレシピを取り入れた献立です。

また、東郷町は有機農業実施計画に基づき、令和5年3月に「オーガニックビレッジ」宣言をしました。オーガニックビレッジとは、有機農業の生産から消費まで一貫し、農業者のみならず事業者や住民を巻き込んだ地域ぐるみの取り組みを行う自治体のことです。このため、給食に有機JASの認定を受けた野菜を積極的に取り入れています。主な野菜として、小松菜、にんじん、ピーマン、たまねぎなどがあります。

今回紹介する「じゃこなっば」は、東郷町でとれた有機小松菜を使用した献立です。

毎年、楽しく夢のある給食づくりを目指して児童生徒から献立を募集して給食に取り入れています。応募作品は、児童生徒が自分で考えた献立や家族・地域に伝わる料理など、さまざまです。人気メニューや応募献立を献立投稿サイトや広報紙に掲載して広く知らせています。



VOICE

東郷町産の有機小松菜を使用することは、献立表や昼の学校放送で伝えました。小松菜は苦手な子ども多い食材ですが、関心をもって食べている様子が見られ、子どもたちからは「シャキシャキしておいしい」との声が聞かれました。

(栄養価、1人分の材料)

献立名	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		
ごはん	286	4.9	0.0	0.7	1	4	18	0.6	1.1	0	0.35	0.03	0	0.4	0.0
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
厚焼き卵のおろしかけ	99	5.1	5.0	4.7	360	23	7	0.8	0.5	61	0.03	0.18	1	0.1	0.9
じゃこなっば	22	3.3	2.4	0.1	170	58	10	0.6	0.2	39	0.02	0.04	9	0.7	0.7
じゃがいものみそ汁	87	5.7	3.5	3.8	303	20	24	0.7	0.7	73	0.21	0.07	10	3.5	0.7
合計	620	25.8	17.7	17.1	918	332	80	2.7	3.3	251	0.69	0.63	22	4.7	2.5