



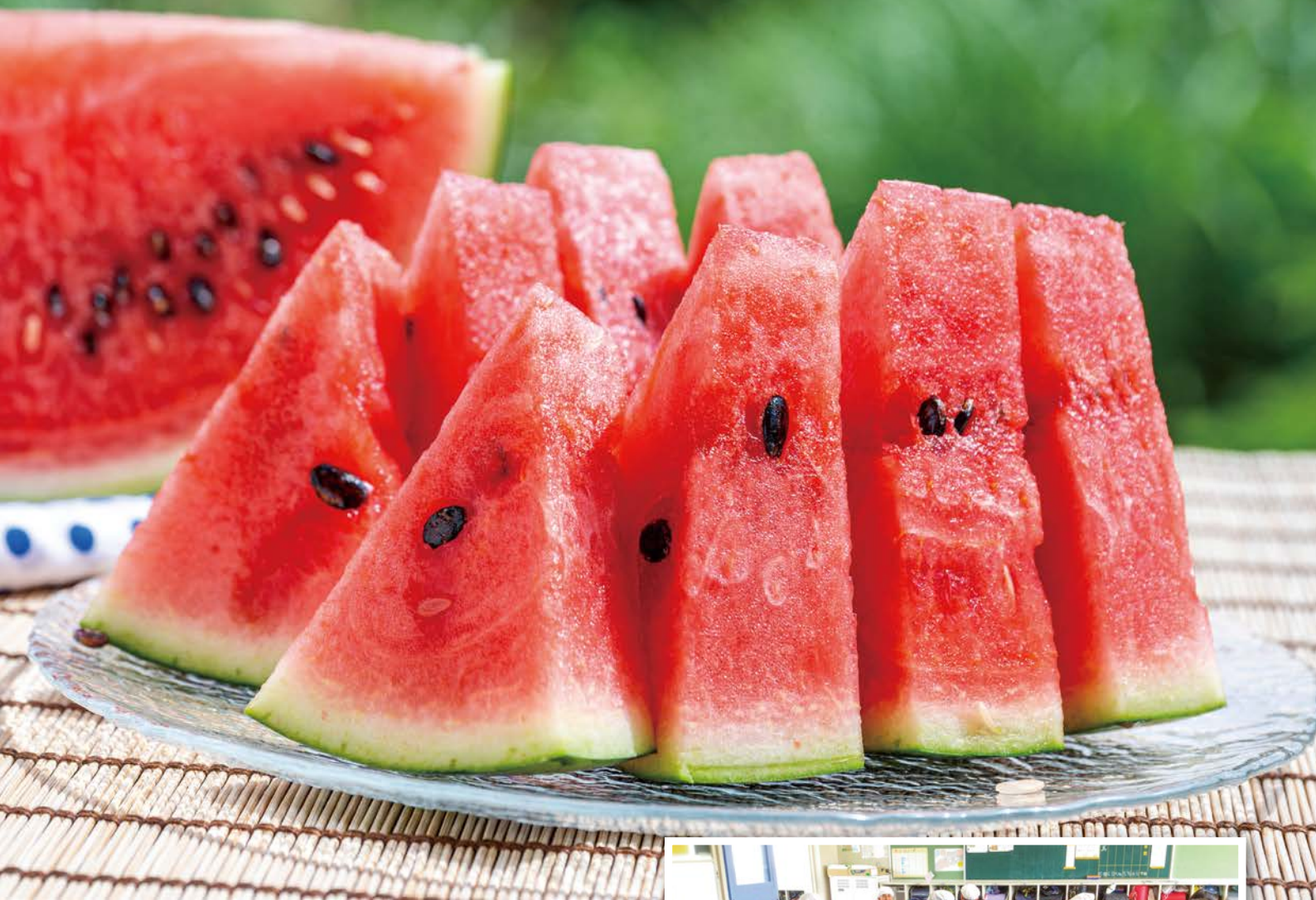
あいち給食だより

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  
255  
号

2024.7.1



もくじ

- 1-2 特集 南知多町学校給食センターの紹介
- 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



「班で食べるの楽しいな」

長久手市立長久手南小学校



## 特集

# みんなで笑顔あふれる楽しい食事をしよう 南知多町学校給食センター「ミナミール」の紹介

南知多町学校給食センター  
所長 磯部 貴宏

## 1 南知多町の特徴

南知多町は愛知県知多半島南部に位置し、半島の先端と沖合に浮かぶ篠島・日間賀島などの島々からなっています。昭和36年に5町村が合併して誕生し、都市地域への新鮮な魚介類を供給する魚の町・漁業の基地として発展しています。

また、農業も愛知用水の完成、土地改良・農地造成事業により、都市近郊農業地帯となっています。

観光においては、三河湾国定公園、南知多県立自然公園に指定されるなど自然環境に恵まれており、海水浴場や、名所、旧跡、文化財、祭りなど豊富な観光資源を有しています。また、新鮮な活魚料理を味わうことができ、漁業体験やイチゴ狩りなど体験型観光や、海釣り、天然温泉が楽しめるなど四季を通じた観光地となっています。

## 2 新学校給食センター設立経緯

南知多町の学校給食は昭和30年代に始まり、昭和49年4月にセンター方式がスタートしました。建設から47年が経過し、老朽化による改善の必要が生じる中、衛生基準の改正等に適合した施設を早期に建設する必要性がありました。このため、平成28年度から建設計画の具体的な検討を進めて令和2年8月に工事着手し、これからの南知多町を支える子どもたちのための新学校給食センターが令和3年7月に完成しました。

また、開設にあたり新学校給食センターの愛称を募集し、「ミナミール」と名付けられました。このミナミールには「南知多町のみんなで笑顔あふれる楽しい食事（ミール）をしよう」という意味が込められています。

## 3 施設の概要

施設名称：南知多町学校給食センター

愛称：ミナミール

供用開始：令和3年9月

建築構造：鉄骨造平屋建て

敷地面積：4,591.10㎡

建築面積：1,450.77㎡

延床面積：1,434.77㎡

厨房方式：ドライシステム

調理能力：最大1,500食/日

受配施設：小学校5校、中学校2校（うち、離島小・中学校3校）

## 4 施設の特徴

### (1) 安心・安全な給食の提供

汚染区域と非汚染区域の明確な色分けや、パススルー機器での衛生区分の明確化による交差汚染の防止、また、低放射式の調理機器設備の採用をしています。

### (2) 良好な作業環境

パススルー機器や受け渡し窓による安全な食材動線、ドライシステムの採用や最新の調理システムの導入により、作業環境を良好なものとしています。



〈調理風景〉



### (3) 環境にやさしい省エネ型の施設

太陽光発電の利用や、耐久性・保全性の高い材料や機器の採用により省エネルギー化を推進しています。また、厨芥処理システムによる残渣の発生抑制や、生ゴミのリサイクル、すぎ水を再利用する食器洗浄機の導入など、環境に配慮した施設となっています。



〈洗浄室〉

### (4) 食育・食物アレルギーの対応

アレルギー調理専用の区画に特別調理室を設置し、アレルゲンの誤混入を防止しています。また、調理工程を見学できる「見学窓」や会議研修室を設け、食育活動の場として活用しています。



〈特別調理室〉

### (5) 地域から親しまれる施設

騒音・光害・臭気等の対策をし、周辺環境に配慮した設計となっています。また災害時の備えとして、太陽光発電パネルや備蓄倉庫、受水槽を設置し、防災機能を付加しています。

## 5 食育推進事業

給食センターから提供する給食は、学校での食育推進の要となります。そこで給食について学校で活用できる指導資料を毎日提供しています。また、離島を含む全小中学校へは栄養教諭が出向き、食に関する指導を行っています。

当センターは受配校の社会見学の場としても活用されています。毎年多くの子どもたちが当センターを訪れ、調理風景を見学しながら、食事の大切さを学んでいます。



〈見学風景〉

## 6 終わりに

これまで大きなトラブルもなく、稼働から3年が経とうとしています。明確なゾーニングや特別調理室の設置、また調理場等の環境も大変良いものとなりました。

これまで以上に、安心・安全な学校給食を提供できるように努めていきたいと思っております。

## 理事長就任あいさつ



理事長 高橋 伸至

6月27日をもって理事長に就任いたしました。

財団が、設立以来今日まで、学校給食の円滑な実施に寄与してきた、歴史を思い、身の引き締まる思いです。今後とも、皆様の期待に応えられるよう誠心誠意努めてまいります。

引き続き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。

## 役員交代

退任（6月27日付） 理事長 矢野 浩二  
常務理事 中谷 真人

就任（6月27日付） 理事長 高橋 伸至  
常務理事 岡本 健二

## 退職

事務局長兼総務課長 加藤 潤  
主事（一般物資） 森部 充子

## 採用

事務局次長兼物資課長 杉江 章雄  
検査課長 高柳 浩二  
主事（一般物資） 長谷川 美海

## お知らせ

### 新規貸出教材のご紹介

愛知県学校給食会では、食育指導を支援する目的で、視聴覚教材等を学校給食関係者等に無償で貸出しています。今年度新たに視聴覚教材を追加しましたのでご紹介します!!

「こんな教材が使いたいなあ」といったご要望もあれば、財団までご連絡ください。

#### 追加した視聴覚教材



[URL] <http://aigaku.org/fukyu/kashidashi/index.html>  
[Email] [agk@aigaku.org](mailto:agk@aigaku.org)



## 愛知県学校給食会の共催事業について

# おコメ実らせ隊2024 新緑の田植祭in JA西三河



令和6年5月26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 新緑の田植祭 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、育むとともに、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、16組58名の参加があり、おコメについて学ぶ食育教室、親子での田植え体験、あいち米「あいちのかおり」を食べる昼食会を行いました。

動画やクイズ形式で行った食育教室では、洪水や土砂崩れを防ぐ田んぼの役割やお米がどのように生産されるかを楽しく学びました。田植え体験では、親子で田んぼに入り、横一列に並んで手作業で苗を植えました。

参加者は、田んぼに足をとられるなどのハプニングによって、泥だらけになりながらも、無事に田植えを終えることができました。

昼食会では、給食で実際に提供されている同品種のお米「あいちのかおり」と西尾市産の野菜をたっぷり使用したカレーが提供され、おかわりする参加者が出るなど、地域のお米や野菜のおいしさを満喫していました。

### 深掘り知識

水田には、水を貯めるダムの機能があります。

また、大雨が降った時には、多くの水を貯めることで、一気に住宅に水が流れ込むことを防ぎ、洪水被害を軽減する役割もあります。



〈O×クイズ〉



〈昼食会〉



〈田植え〉



## 「箸とスプーンで“二刀流”」

名古屋市立野田小学校  
校長 大矢 新吾

4月、今年も本校にかわいい一年生が入学してきました。入学式後十日余りで、1年生も給食が開始されました。エプロンを着ることも、食器にご飯やおかずを盛り付けることも、全てがぎこちない様子でしたが、給食当番に懸命に取り組んでいる子どもたちには、いつも温かい気持ちにさせてもらいます。

やっとの思いで配膳を終え、いよいよ給食を食べようというその時です。一人の子が「ぼく、お箸は苦手だからスプーンで食べていいですか」と先生に質問していました。本校では自宅から箸やスプーンを毎日持参しています。よく見ると何人もの子がお箸とスプーンの“二刀流”で食べていました。

一膳のお箸があれば、つまむ、はさむ、押さえる、すくう、裂く、のせる、はがす、ほぐす、くるむ、切る、運ぶ、混ぜるといった使い方ができます。「きちんとお箸が持てるように学校でも指導してほしい」という保護者のご意見もありますが、まずはおいしく食べられること、そして友達や先生と楽しく食べられることが大切だと思います。「給食は、ただの昼食ではない」という気概をもって、楽しい給食の時間を創出できればと考えてます。

今日も給食後には食器や食管の返却のため調理場へ給食当番の子どもたちが運んできます。「ごちそうさまでした。今日もおいしかったです。」と、元気な声が響き渡ります。

## 魔法の給食

安城市立桜井中学校 3年 近藤 優千花

小学校のころから毎日食べている給食。コロナ禍で楽しいことが規制されていた時も、変わらないおいしさで、いつも私を元気づけてくれた給食。

暑い日、寒い日、寝不足の日……。どんな日でも、給食を食べると疲れがふっと軽くなります。朝、ちょっと憂鬱な気分の日も、給食のことを考えると、やっぱり学校に行こうかな、と思わせてくれます。給食にはそんな魔法の力があります。私の友達にも、給食を楽しみにしている人がたくさんいます。給食のことを楽しそうに話す友達の笑顔を見ていると、私もつられて笑顔になります。給食の魔法の力はすごいです。

私はそんな給食にもっと関わってみたいと思い、給食委員長に立候補しました。委員長として活動するうちに、私たちの給食に関わり、支えてくださっている方々のありがたさを改めて感じました。食材を育ててくださっている農家の皆さん。私たちの健康を考えて献立を考え、愛情をこめて調理して下さる調理場の皆さん。給食を学校まで届けて下さる配送車の運転手さん。給食を学級ごとに分け、運んで下さる用務員さんたちや先生方。学級の給食当番や、配膳室で片づけをする給食委員のみんな。たくさんの人の愛が詰まった給食だから、魔法の力が生まれるのだと思います。関わってくださっている方々に感謝しながら、私にとって今年で最後の給食を、最後まで楽しみたいと思います。

あなたの好きな給食は何ですか。9年間という限りある給食ライフ、みなさんも楽しんでくださいね。

# 食事のマナーに関して自分なりの目標をもち、実践・習得しようとする児童の育成

—楽しく共食して—



名古屋市立天白小学校  
栄養教諭  
櫻井 有加

## はじめに

児童が同じ方向を向き、会話を控えて食べる給食の時間が約3年間続きました。昨年度から、机を向かい合わせにして食べる給食の時間が戻ってきましたが、入学後初めてこのような形で給食を食べることになった本校3年生の児童は、食事をしながらのコミュニケーションがあまり見られず、食事のマナーも学んでいない様子うかがえました。

そこで、食事のマナーを顧みながら楽しく食事ができる児童を育てたいと考え、実践を行いました。

## 食事のマナーを守る必要性を考えよう

知っている食事のマナーについて事前アンケートをとると、「口に食べ物を入れたまま会話をしない」「茶碗を手を持つ」「ひじをつかない」「きたない話をしない」など、たくさん答える児童がいる一方、全く知らないという児童も16%程度いました。事前アンケートで挙げたそれぞれのマナーを守る必要性についてグループで伝え合う活動を行いました。児童の意見には、「一緒に食べる相手が嫌な気持ちになる」「食器に食べ残しが残っていると、洗う人が大変だし食べ物を捨てることにもなる」などという気付きがありました。「きたない話をしない」について伝え合ったグループには、どんな会話をするとよいかも考えてもらうと、「これおいしいね、など給食の話をする」という意見が出ました。

## 正しい茶碗の持ち方を知ろう

明らかに間違った持ち方をしていたり、一見きちんと持っているように見えるけれど惜しかったりと、正しいとされる持ち方のできる児童はあまりいません。タブレット上で、茶碗の持ち方O×クイズに取り組み、食器を配って実際に持つ練習をしました。茶碗を持つ手は握手の手、と覚えました。タブレットの画面に写された写真を間近で見ながら、高台を支えて親指を縁に添える正しい持ち方で持つことができました。



〈正しく食器を持つようとする児童〉

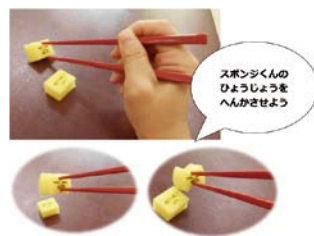
## はし名人になろう

一人一膳ずつはしを配り、「正しくはしを持つことができますか」と聞くと、正しい持ち方を見せてくれましたが、机から正しく持ち上げる児童は見られませんでした。NHK for SCHOOLの動画を見ながら、正しく持ち上げる練習をしました。



〈動画を見ながら正しいはしの取り方をする児童〉

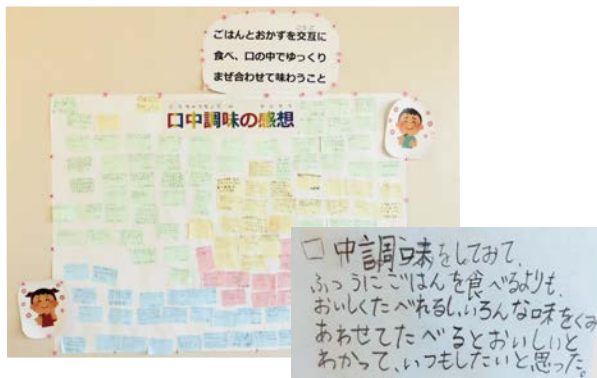
はしの持ち方・使い方については個人差が大きいため、チャート方式で自己チェックしてから、レベル別に場所を分けて練習を行いました。レベル別に活動場所を分けることで、持ち方の矯正が必要な児童に個別指導することができ、授業の中で持ち方の改善が見られました。



〈練習：スポンジくんをつまむ〉

## 口中調味をしよう

給食中の様子を見てみると、一品ずつ食べ切る「ばっかり食べ」をする児童は少なくありません。食べ方に正解や優劣はありませんが、日本人の食卓で昔から実践されてきた食事法である「口中調味」を知らせ、ごはん・汁物・おかずの献立の日に口中調味をして味の変化を楽しみました。「味が変わりおいしくなるものもあり、口中調味をしない方がおいしいものもあった」「色々な味を組み合わせて食べるとおいしいとわかった」など、口中調味に対して好意的な意見が多く聞かれました。



〈学年で共有した口中調味の感想〉

## おわりに

実践後の給食時間には、嫌いばしの名前を言い合ったり、楽しそうに食べていたりする児童の姿が見られましたが、「意識しないとできない」という声が聞かれました。食事のマナーの習得には時間がかかるようです。今後も食事のマナーを顧みながら習得し、楽しい雰囲気の中で食事をしてほしいと思います。

# 献立紹介



愛知県立瀬戸つばき特別支援学校  
栄養教諭  
加藤 麻衣

## 献立名 ごはん・牛乳・とり肉のてりかけ・ゆかりあえ・しろみそしる



### 主となる献立の作り方

材料(小学部4年生1人分)

#### 〈とり肉のてりかけ〉

とりもも肉	40g	【タレ】	
【下味】		砂糖	3g
しょうゆ	2g	しょうゆ	2g
酒	1g	みりん	1g
【衣】でんぷん	2g	水	15g
揚げ油	4g	でんぷん	1g
		水(でんぷんを溶く用)	2g

#### 調理手順

- 調味料でとり肉に下味をつける。
- ①にでんぷんで衣をつけ、油で揚げる。
- タレの調味料を火にかけ、沸騰したら水で溶いたでんぷんを入れてとろみをつける。
- ②の上に③をかける。



〈高等部の生徒が育てたたまねぎ〉

#### 〈しろみそしる〉

豆腐	10g	油揚げ	5g
じゃがいも	25g	乾燥わかめ	0.5g
たまねぎ	20g	ねぎ	3g
だいこん	20g	削り節	2g
えのき	5g	白みそ	9g

- 具材を切る。  
豆腐:1cm角さいのめ    じゃがいも:1cm幅銀杏切り    たまねぎ:1cmくし切り  
だいこん:1cm幅銀杏切り    えのき:石づきを取り2cm幅    油揚げ:1cm幅    ねぎ:3mm小口切り
- 削り節からだしをとり、野菜を入れる。
- 野菜が柔らかくなったら豆腐を入れる。
- ③に白みそ、乾燥わかめを入れる。

愛知県立瀬戸つばき特別支援学校は、瀬戸市南部に位置する知的障害のある児童生徒が通う特別支援学校です。小学部、中学部、高等部があり、通学地域も瀬戸市、長久手市、尾張旭市、春日井市、豊田市と広域です。給食では偏食をはじめとする様々な食事面の課題を改善できるように取り組んでいます。

今回紹介する「とり肉のてりかけ」は、瀬戸市の給食で人気のあるメニューです。本校の「とり肉のてりかけ」は、油で揚げたカリカリとした食感が好きな児童生徒が多いため、衣にはでんぷんを多く使っています。保護者に向けた給食試食会で提供をし、作り方を動画で公開することで、家庭でも実践してもらえるようにしています。

また、本校は通学区域が広いこともあり、地場産物と聞いても子どもがイメージをもちにくいのではと考えました。高等部の作業学習の一つでもある「農園芸班」と連携をし、生徒が栽培した野菜を定期的に給食に取り入れています。今回紹介する「しろみそしる」も高等部の生徒が栽培、収穫したたまねぎを使用した献立です。たまねぎの他にもじゃがいもやさつまいもがあります。特にさつまいもは、高等部の生徒が栽培し小学部の児童が収穫したものを給食に取り入れることが、毎年の恒例となっています。

### VOICE

「しろみそしる」を食べた子どもたちの中には、たまねぎの味を伝え合う子がいたりいつもよりよく食べている子がいたりとうれしい姿をたくさん見ることができました。また翌日の給食の時間には、たまねぎの味を食べ比べ「僕たちが作ったたまねぎの方がおいしいね!」と伝えてくれる生徒もいました。

(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	250	4.2	0	0.6	0	3	16	0.6	0.9	0	0.31	0.03	0	0.3	0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0	0.8	80	0.08	0.31	2	0	0.2
とり肉のてりかけ	173	6.9	0.4	12.6	245	5	8	0.4	0.7	15	0.02	0.07	0	0	0.6
ゆかりあえ	23	0	1.3	0.1	92	64	13	0.6	0.2	171	0.03	0.03	12	2.1	0.2
しろみそしる	80	2.7	2	2.4	63	29	23	0.6	0.3	0	0.05	0.04	6	1.4	1.3
合計	664	20.6	10.5	23.5	484	328	81	2.2	2.9	266	0.49	0.48	20	3.8	2.3