



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
260
号

2025.10.15

わあーい給食だ



映画「おいしい給食」脚本家との特別対談

もくじ

- 1-4 特別対談
- 5-6 特集 一宮市東浅井給食センターの紹介
- 7-8 令和7年度愛知県学校給食会の事業について 等
- 9 みんなの声
- 10 シリーズ食育
- 11 献立紹介



「わあーい収穫だ！」

安城市立安城中部小学校

特別対談



「給食」がつなく 子どもの未来

全国の視聴者に「懐かしい!」と話題を呼んだ映画・ドラマシリーズ『おいしい給食』。その最新作となる映画『おいしい給食 炎の修学旅行』が2025年10月に全国公開されるのを機に、原作者で愛知県出身の脚本家 永森裕二氏と、愛知県学校給食会理事長の高橋伸至氏が語り合います。学校給食の現状と、給食がつなく子どもの未来に寄せた、2人の思いとは。



公益財団法人
愛知県学校給食会
理事長
たかはし しんじ
高橋 伸至

脚本家/
映画『おいしい給食』
シリーズ企画・脚本
ながもり ゆうじ
永森 裕二



未開拓のジャンル・給食で表現!

「好きなものを好き」と言える大切さ

高橋:「給食」をテーマにしようと思ったきっかけを教えてください。

永森:最初は、いわゆる“食ドラマ”はもう出尽くしてしまっていると思って、やるつもりがなかったんです。でもふと、「給食ってまだ誰もやってないな」と思って。それも生徒ではなく“教師が給食を楽しみにしている”という設定が面白いと感じました。給食って、献立は先生も生徒もみんな一緒ですよね。だからこそ、自分なりに工夫して食べることや、献立そのものがドラマになると思ったんです。

高橋:教師と生徒が言葉を交わすことなくバトルをするシーンがとても新鮮でした。給食がテーマの映像作品は初めてだと思いますし、静かな心理戦のような演出で、それぞれの視点で描かれた「給食時間」への思いが自然と伝わってきます。自分自身の記憶にもリンクして、懐かしさや楽しさが蘇ってきましたよ。脚本づくりで意識されたメッセージはありますか?

永森:「好きなものをちゃんと“好き”と言えること」がテーマのひとつですね。当たり前のようでいて、実はとても難しいことです。けれど、自分の好きなものに正直でいる姿ってすごく力強いんですよね。それを主演の

市原隼人さんが全力で演じてくれました。彼がテーマに理解を示してくれて、真剣に作品と向き合う姿があったからこそ成立したと思っています。

高橋: 我々としても給食にスポットが当たるのは本当に嬉しいことです。私たちは愛知県内の小中学校にパンやご飯、めんなど、おいしくて安全なものを安定して届けることが使命です。だからこの『おいしい給食』というタイトルには素直に共感しましたし、サプライヤーさんにも注目していただけるような内容にもなっていると感じました。

地元食材の魅力を子どもたちへ 現場と学校をつなぐ意味

高橋: 映画やドラマシリーズの中にも、いろいろな食材が登場しますよね。平成 17 年に「食育基本法」が制定されてから、学校給食における地元食材の活用が本格化しました。愛知県学校給食会では現在、地場産物を使用して開発した 59 品目の冷凍食品やレトルト食品などを供給しており、できるだけ子どもたちに地元で育ったものを味わってもらえるよう努めています。特に農業・水産業を支えるという観点からも重要で、今後はさらに他県との交流なども視野に、地域の枠を越えた広がりを探求しています。

永森: 作品でも、シーズン 3 で函館が舞台になり、イカ飯が給食に出るというエピソードを描きました。主人公がそれを食べたくて函館まで赴くわけです。公務員なので実際は自分で希望を出せるわけじゃないんですが(笑)。給食に出てきた地元メニューって、大人になっても記憶に残るんですよ。だから「地場産物を使う」ことは、単に味や栄養だけでなく、郷土への愛着や思い出にもつながると思います。

高橋: 「郷土意識」ですね。それに加えて、生産者への感謝の気持ちが育つことも挙げられると思います。例えば「今日のご飯は愛知のお米なんだ」「れんこんって愛知県で作られているんだ」と知ること、給食の背景にある生産者の方々の努力に気づくきっかけになります。実際に高齢の農家さんが「子どもたちの給食に届くなら、もう一年がんばろうかな」と言ってくださることもあり、子どもたちの存在が地域の農家さんを支える力にもなっているんです。

永森: いっそのこと、献立表をデジタルにして、メニューをタップしたら生産者さんのことや調理工程がわかるような仕組みなどできたら面白いですね！

高橋: それは面白い視点ですね！今後は、デジタルの力を活用して、子どもたちが見て・知って・感じられるような工夫をしていきたいですね。給食の時間を食育と捉えることで、教育効果としても期待できると思います。



『おいしい給食 炎の修学旅行』

2025.10.24 公開

「おいしい給食」は、80 年代のある中学校を舞台に、給食マニアの教師・甘利田幸男と、給食マニアの生徒による、どちらが給食を「おいしく食べるか」という闘いを描く学園グルメコメディ。ドラマ 3 シーズン、映画 3 作品。

©2025 「おいしい給食」製作委員会

公益財団法人
愛知県学校給食会 理事長

高橋 伸至 (たかはし しんじ)



愛知県出身。1963 年生まれ。
愛知県職員として勤務ののち、
2024 年 6 月から現職。

思い出の給食メニュー

ソフトめん

脚本家／
映画『おいしい給食』シリーズ企画・脚本

永森 裕二 (ながもり ゆうじ)



愛知県出身。1968 年生まれ。
テレビドラマ・映画・舞台など
幅広いジャンルの脚本を手がける。

思い出の給食メニュー

ちくわの磯辺揚げ

給食の安定供給のために 支える人へスポットライトを

高橋：現在、急速な人口減少が進む中で、給食の需要も年々減少し、主食食品をつくる委託工場や配送体制を維持するのが難しくなっています。愛知県ではなんとか安定供給を保っていますが、全国を見れば主食であるパンを届けられない地域もあり、地域の格差が広がっています。

永森：すごく大きな問題ですよ。供給する側にとって、何か「続けるメリット」がないと、維持していくのは難しいと思います。最低限の経済的合理性はもちろん必要ですが、プラスアルファの価値として、たとえば「給食に関わっているってかっこいいよね」と思われるようなブランディングも必要だと思います。給食は年間で見ると180日以上ありますし、毎日何十万人もの子どもたちが食べる、いわば「巨大マーケット」であるとも考えることもできます。ここに関わる人たちが注目されたらきっと誇りにもなるし、次の担い手も出てくると思うんです。ドラマがそうであったように、給食に「楽しい」「誇らしい」といった気持ちをのせる工夫が、実は供給側のモチベーションにもつながるんじゃないかなと。たとえばですが、もし地元の有名店のメニューが給食に出たとしたら、子どもたちにとっては特別な経験になりますよね。普段お店でしか食べられないものが給食で食べられるんですから。それに、子どもたちに喜ばれるメニューを提供しているということは飲食店にとってもいいブランディングになるはずです。それこそ、地域の食文化や生産者と子どもたちをつなぐ“登竜門”のような存在になれるんじゃないかと思います。

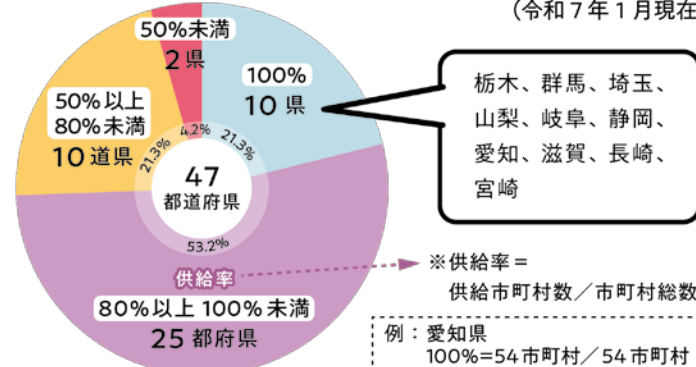
高橋：確かにそうですね！自由な方向性で給食を考えながら、「こういう方法もあるかも」と新鮮な感覚で取り組むことが大切ですね。

永森：そして、こうした体験が子どもたちにとって「給食っていいな」「つくっている人たちもすごいな」と感じる原体験になれば、将来の進路や職業観に影響を与える可能性だってあると思いますよ。

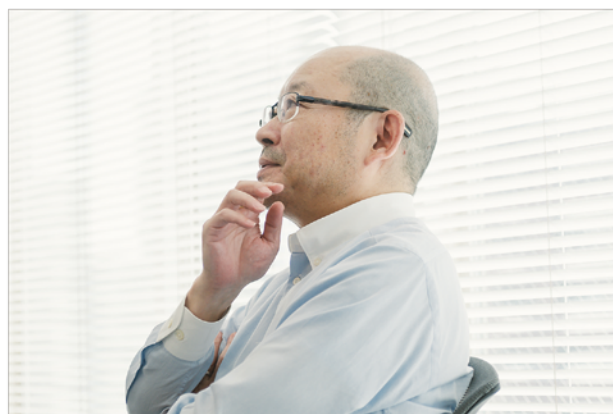
高橋：給食が提供されるまでには、生産者を始め、食品製造業者、配送業者、栄養教諭、調理員など、本当に多くの人々が関わっています。その一つひとつの努力があって、子どもたちに安心でおいしい給食が届いている。その背景や想いがもっと社会に見えるようになれば、関わる人たちの誇りにもつながり、魅力ある仕事として認識されていくと思います。やはり、今の供給体制を未来につなげるには、「作り手・届け手」の存在意義や存在価値がもっと社会に伝わる必要があります。私たち給食会では、パンやめんが給食で提供することができない地域が広がっているという現状を知らせながら課題の共有と連携を呼びかけています。支える人が注目され、報われるような環境づくりが求められていると感じます。

永森：作品をとおして初めてわかったことですが、実際の調理員の方にも「自分たちが作ったものをこんなふうに喜んでくれていたら嬉しい」「自分たちの仕事に誇りを感じた」といった反響がありました。給食の仕事って、ものすごく熱量が必要だと思うんです。日々子どもたちの栄養を考えてくれている栄養教諭の方々や、毎日おいしい給食を作ってくれている調理員の皆さんが「おいしく食べてもらいたい」と本気で思っていることが、すごく伝わってきました。

●全国の都道府県学校給食会における市町村へのパンの供給率
(令和7年1月現在)



「給食」がつなく 子どもの未来



魅力ある仕事に送るエール 給食がつなく子どもの未来

高橋: 物価や人件費の高騰など厳しい状況の中でも、限られた予算内で子どもたちに栄養価が高く、おいしい給食を提供するために、現場の皆さんは本当に日々工夫と努力を重ねてくださっています。今年度は価格高騰により、今まで以上にご苦労があったかと実感しています。そうした現状があるからこそ、子どもたちが給食を楽しみにしてくれることが現場の励みになるのだと思います。そのためにも安定した供給への責任を果たさなければと強く感じています。

永森: 子どもたちの声が現場の皆様にもっと伝わるような工夫が必要ですね。

高橋: 日本の食文化や地域の生産者と子どもたちをつなぐ学校給食は、まさに「未来への懸け橋」だと感じています。サプライチェーンの維持はどんどん厳しさを増していますが、現場の皆さんが安心して働ける体制を整えると同時に、より魅力ある仕事としての認知も広げていきたいです。若い世代にとっても「誇りとやりがいのある仕事」と思ってもらえるといいですね。また、学校給食における栄養教諭の方々の役割も、もっと認知されるべきだと思います。献立作成に関わるだけでなく、楽しく食べられるように学級活動を行ったり、生徒それぞれに寄り添って栄養指導をしたりと、いつも工夫していただいていますから。

永森: 給食はもはや、ただの食事ではなくて、日々の成長やコミュニケーション、人生観にさえ影響するものだ実感しています。給食の時間のことって、大人になってからふと思い出したり、献立を話題にしたりすることがありますよね。今日も初対面ですが、好きな給食メニューで盛り上がったくらいです！だからこそ、学校給食そのものをブランド化して見せていくような発信ができればいいですよね。サプライヤーや現場の皆さんが注目されて、「カッコいい」と思われるような未来を実現していったほしいと思います。

高橋: 私たちの仕事は、日々当たり前となっている「給食」を支えること。けれどその積み重ねが、確かに子どもたちの未来につながっているのだと感じました。だからこそ、学校給食に関わる皆様にもっと光が当たる社会になってほしいと願っています。永森さんとお話を通して、子どもたちが「給食の時間って楽しかったな」「誰かが一生懸命作ってくれていたんだな」と、いつかふと思い出してくれる未来を目指していきたいと感じました。本日は貴重な機会をいただき、本当にありがとうございました。映画『おいしい給食 炎の修学旅行』も公開が楽しみです！



特集

安心・安全なおいしい給食を提供 一宮市東浅井給食センターの紹介

一宮市東浅井給食センター
場長 岸上 三次郎

1 一宮市の特徴

一宮市は、濃尾平野の中央に位置し、木曽の清流と温和な気候、風土に恵まれ、古くから繊維産業を基盤に尾張北西部の経済の中心として繁栄してきました。真清田神社の門前町としても知られ、市名は真清田神社が平安時代に尾張の国の『一の宮』であったことに由来します。2005年には2市1町（一宮市、尾西市、木曽川町）が合併して現在の「一宮市」となり、2021年に市制施行100周年を迎えるとともに尾張地方初の中核市に移行しました。

近年では、世界三大毛織物産地の一つ『尾州』の中心地として、ブランド力強化を進めると同時に、企業誘致の推進により産業の複合化を図っています。

2 新学校給食センター設立経緯

一宮市の学校給食は、2005年4月1日の2市1町の合併により、一宮地区の共同調理場方式と尾西地区・木曽川地区の単独調理場方式の2つの方式が混在しています。

共同調理場・単独調理場とも老朽化は深刻であり、中でも共同調理場については、建設から50年近くが経過しており、早期に建設する必要があることから2019年に共同調理場整備基本計画を策定しました。

整備基本計画では、一宮地区の新たな共同調理場として三つの共同調理場を建設することとなり、2022年からその一つ目となる共同調理場の具体的な建設計画を始め、2023年4月に工事着手、2024年6月に新しい給食センターが完成しました。

3 施設の概要

施設名称：一宮市東浅井給食センター

供用開始：2024年9月

建築構造：鉄骨造2階建て

敷地面積：7,532.36㎡

建築面積：3,426.21㎡

延床面積：4,633.86㎡

厨房方式：ドライシステム

調理能力：8,500食/日



〈外観全景〉

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床の色分けにより衛生区分を明確化し、食材の運搬もバススルーやローラーコンベアー方式を採用することで、交差汚染の防止を図り、併せて床を濡らさないドライシステムを採用することで、衛生的で安全な環境化での給食調理を行っています。

(2) 良好な作業環境

煮炊き調理室では、成層空調方式を採用し、調理員の作業域に温度調整した空気を送り、上部の高温域から排気することで空調効率の向上と作業環境を良好なものとしています。



(3) 環境にやさしい施設

施設に使用電力を監視するデマンド監視装置システムを導入し、瞬間値が設定を超える場合には設備機器などを自動制御することで、電力消費を抑えます。

また、市内廃棄物処理企業と連携し、食材の切裁くずや食べ残しなどを堆肥化するなど、環境に配慮した施設となっています。



〈コンテナ室〉

(4) 食物アレルギー対応

食物アレルギーのある人でも安心して食べられるよう、アレルギー対応調理室でアレルギー対応食を作ります。部屋の中にアレルギー物質を持ち込まないよう、専属調理員が調理を行い、個別の専用容器を使用し給食提供することで、アレルゲンの混入を予防します。



〈調理風景〉

(5) 食について学べる施設

2階の見学コースからは、社会見学の場として実際の調理風景を見る事ができ、コース一画にある体験コーナーにはプロジェクションマッピング技術を利用した体験アトラクションが出来る回転釜を設置しています。

釜内部に食材が写し出され、スパテラでかき混ぜるとモニターと連動し、人気の学校給食メニューの調理体験がゲーム感覚でできます。



〈体験コーナー〉

5 終わりに

当施設には、市内で初のアレルギー対応調理室を設け、まずは卵と乳のみとなりますが、食物アレルギーのある子どもたちが安心して給食を食べられるようにするための環境を整えることができました。

小中学校の9年間は、子どもたちにとって体の基礎ができる大切な期間となります。子どもたちに安全で栄養バランスのよい『おいしい給食』が提供できるよう、これまで以上に努めていきます。

JICAの視察訪問

独立行政法人国際協力機構（JICA）の2025年度国別研修「食育を通じた子どもの健やかな成長促進」における視察の一環として、インドネシアのJICA研修員の方々、計9名が5月30日（金）に当財団を訪問されました。

はじめに高橋理事長から、学校給食の安定供給を中心に県学校給食会の役割について説明しました。説明の中で、実際に米飯の製造に使われている「窯」と、配送で使用する「プラスチック製のケース」の実物を手に取ってご覧いただきました。

また、学校給食の食品と食器についてレプリカを使って説明するとともに、理化学検査室と冷凍倉庫にも入ってもらって説明しました。研修員の方々は、特に食器への関心が高い様子でした。

研修の合間には、当財団の人気商品である「蒲郡みかんゼリー」を試食していただきました。

政府機関の職員である研修員の皆さんは、自国の学校給食の推進のために、とても熱心に研修に取組み、視察中、質問が途切れることのないほど、意欲的でした。

なお、当財団では、昨年も7月にマレーシアから、JICA研修員の方々をお迎えしています。

学校給食の普及啓発と食育の推進を財団の事業の一つの柱としていますが、これを県内や国内に留まらず、公益法人として、海外に向けても発信することで、国際貢献の面でも寄与していければと考えています。



高橋理事長から学校給食会について説明



研修員の皆さんとの記念写真

学校給食関係団体連携研究会

昭和54年に設置されたこの研究会は令和3年度から休止していましたが、今年7月に再開しました。研究会は、当財団のほか、一般社団法人愛知県学校給食パン米飯協会、愛知県学校給食めん協会、愛知県学校給食牛乳協会、愛知県学校給食物資流通協同組合の計5団体で構成しています。

7月14日（月）の会議では、各団体が抱える重要課題を持ち寄って、意見交換を行いました。重要課題の項目は、①他団体との連携、②受発注のシステム化（DX化）、③食数減少・納品、④設備等、⑤配送、⑥給食費無償化への対策、⑦災害対応、⑧衛生管理でした。

②については、いずれの団体も受発注の大半をFAXで行っており、将来に向けて改善していきたいという意見がありました。また、⑤については、2024年問題で生じた人手不足なども影響し、各学校の要請に応えることが難しくなっている現状が明らかになりました。

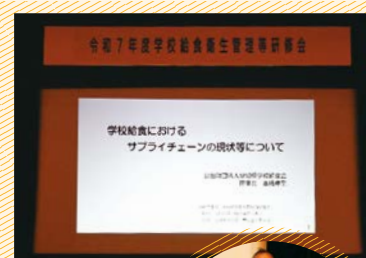
この研究会は、今後、年2回開催することとし、次回は12月としました。DX化と配送の課題については、引き続き協議し、5団体で協力して課題に対応していくこととなりました。



令和7年度学校給食衛生管理等研修会

学校給食衛生管理等研修会は、愛知県教育委員会と当財団の共催で、毎年、栄養教諭等を対象に開催しています。今年は、7月24日（木）に安城市民会館で開催し、約300名の方が出席されました。

研修会では、衛生管理責任者としての資質・能力の向上を図ることを目的に、全体講義と分科会での協議を行いました。全体講義では、文部科学省の学校給食衛生管理等研修会の受講者からの伝達講習、愛知県教育委員会からの衛生管理等の指導に加え、当財団の高橋理事長が「学校給食におけるサプライチェーンの現状等について」をテーマに、主食の供給体制の現状と課題などについて講演を行いました。分科会では、「学校給食調理場の課題と解決方法」「食中毒事例の分析」「学校給食における安全管理・危機管理」「作業工程表・作業動線図の作成」について助言者を交えて協議を行いました。栄養教諭の皆さんには、早速、2学期からの衛生管理に生かしていただける研修となったことと思います。



食品検査技術講習会

令和7年8月8日、愛知県学校給食総合センター（豊明市）にて、県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象に、「食品検査技術講習会」を開催しました。この講習会は、食品衛生の知識及び調理現場で活用できる検査技術を得得ることを目的に毎年開催しており、今年度は15名の方々にご参加いただきました。

当財団の検査員を講師とし、食器の残留物確認検査（残留デンプン試験、残留脂肪試験）、ATP拭き取り検査、食品中の異物検査（外観観察、カタラーゼ試験、燃焼試験等）について、実習を中心に実施しました。



講義風景

受講者の方に、受講後アンケートをお願いしましたところ、

- ・実際に実験をしながら学ぶことができたので、理解しやすく現場でも生かすことができそうだと感じました。
- ・ATP検査は実際にやってみて、この器具のこんな部分に気を付けるようにしよう、拭き取るだけでも数値がこんなにも変わる、ということがわかり、これから意識していきたいと思いました。
- ・調理場で実際に使用している食器、食器具のでんぷん、油、ATPを調べることができ、洗浄状態を振り返ることができました。調理員さんにこの結果を伝え、2学期以降の調理作業に役立てていきたいと思います。
- ・食器の試薬検査をすると、たいてい残留でんぷんが検出されてしまうので、効果的な洗浄方法等の対策があれば知りたい。などのご感想をいただきました。

学校給食用「ナン」カビ発生事案につきましてのお詫び

令和7年9月1日、江南市立小中学校様に供給させていただきました学校給食用「ナン」につきまして、一部にカビが発生していたため、同市内全小中学校において喫食が中止されました。このことにより、児童・生徒の皆様をはじめ、保護者及び学校関係者の皆様に多大なるご迷惑とご心配をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。

学校給食用食品の「信用」を一瞬にして失ったことの重大性を厳粛に受け止め、事案が生じた根本原因を特定し、再び皆様の「信頼」を得ることができる衛生管理と供給体制の構築に向け、積極的に情報を開示しながら進めてまいります。

そして、本誌特別対談のテーマにもあります「給食」がつなぐ子どもの未来」に向け、不退転の決意で取り組んでまいります。



公益財団法人愛知県学校給食会
理事長 高橋 伸至

本事案に関する
情報につきましては、
上部のQRコードから
ご確認ください。

VOICE

「チームの想いをひとつにして」

名古屋市立橘小学校

調理員 小林 恵子

「明日の自分は今日食べたもので作る」これは何十年も前、母乳指導をしていた助産師さんの言葉です。確かにそうだなあと、当時の私にはとても胸に落ちて、それ以来ずっと私の中にありました。そして給食の仕事に就いた時にあらためて思い起こし、調理員は子どもたちの身体と元気を作る責任のある仕事なのだと、やりがいと少しの怖さを感じたことを思い出します。

調理員の仕事は日々が学びです。毎日違う献立と食材に対して、積み上げてきたスキルを駆使して作りますが、100%満足することはできません。もっとああすればよかった、こうすればよかったと振り返ります。その繰り返しをチームで共有していくことが大切だと思っています。

毎年1学期に1年生の保護者を対象に給食試食会があり、栄養教諭の講話、1年生の給食の様子の見学、そして調理員は挨拶をします。「給食を作る場所は、公には『調理場』と書きますが、私たちにとっては『場』ではなく、お家の台所の『所』の『調理所』です。家族や大切な人に作る食事と同じ気持ちで作っています。」と、お伝えしています。

名古屋市では3月に卒業祝いの特別献立があり、その日に調理員から卒業生へ、人気献立のレシピ集を贈ります。その1ページ目に、「明日のあなたの身体は今日食べたものでできています。その3食のうちの1食にかかわれたことをうれしく思います。」とメッセージを添えています。子どもたちに食の大切さは勿論のこと、チーム橘の給食への想いを伝えたくて。

VOICE

「自校調理はおいしい」

犬山市立犬山北小学校 6年 上田 桔一郎

僕の学校の給食は自校調理です。自校調理のよさで一番初めに思い浮かぶことは、いいにおいがすることです。特にカレーの日はすごく美味しそうなおいがします。さらに、自校調理なので熱々のカレーが食べられます。自校調理だと、毎日温かい給食を食べられるという幸せがあります。そして、給食を食べ終わった後は、調理員さんに「ごちそうさまでした。美味しかったです。」と挨拶もできます。給食では、地元のよさも感じることができます。犬山のお茶を使ったデザートも出ます。プールの後は体が冷えているので、温かい給食はより一層美味しく感じます。給食は体だけでなく心もあたたかくなります。

僕の学校では、カレー、あげパン、からあげが人気です。カレーは1年生から6年生まで人気のメニューです。僕はカレーが一番好きです。給食のメニューを話題に、みんなで楽しく給食を食べることができます。さらに給食は、団結力を高めることもできます。なぜかという、給食はみんなで協力すると、早く準備ができるからです。早く準備できたときはうれしいです。

僕は、給食委員長をしています。給食委員会は、給食のワゴンの片付けをしたり、給食の献立を黒板に書いたりしています。忙しいときもあるけれど、楽しいです。委員会活動の時間には、配膳台そうじをします。みんなが少しでも気持ちよく美味しく給食を食べてほしいという気持ちでやっています。6月は、夏が旬の食べ物を紹介する掲示物を作って、旬の食べ物をたくさん知ることができました。これからも楽しく活動していきたいです。

給食センターの紹介動画を 活用した食に関する指導



あま市立七宝小学校
栄養教諭
松岡 生千花

はじめに

本校は児童数約350人の学校です。給食はあま市学校給食センターで作っており、本校以外にも小学校11校と中学校5校、保育園9園の給食を作り配送しています。

本市の一部小学校では、2年生の町探検や3年生の工場見学として給食センターの見学が行われており、給食を作る工程や使っている機械、働いている人の様子、工夫などを知り、給食への関心を高めています。一方で学校と給食センターの距離が遠く、直接見学に来ることができない学校もあり、その場合は給食センターの紹介動画を活用しています。

本校の2年1組の児童は給食が好きな児童が多く、ほとんどが給食を残さず食べています。一方で、一部の児童は給食の片付け方が汚いということを学級担任から聞きました。そこで、2年生を対象に学級活動の時間を活用して、給食センターの紹介動画を使い、食器などを洗浄する工程を見せ、片付けの大変さに気付かせることで、自分の給食の片付け方を見直すことを目的とした授業を行いました。

2年生学級活動

「これっていいの？給食について考えよう」

始めに、4月から学級担任が撮っていた給食の片付けの写真を見せ、給食の片付け方を振り返りました。児童は写真を見ると「よく見る」や「汚い」という反応を示し、自分たちの片付け方を思い出していました。「これはいいのか」という学級担任の問いかけに対し、ほとんどの児童が「だめ」と答えており、自分たちが解決すべき課題に気付いた様子が見られました。



〈指導前①〉



〈指導前②〉

作る動画を見てみよう

給食センターの紹介動画は2つあります。一つ目は給食を作る工程がわかる動画です。衛生的にきれいな状態を保ちながら給食を作っていることに気付かせるため、手を洗う回数や野菜を洗う回数などをクイズとして出題

してから動画を見せました。出題した部分を中心に「どうしてなのか」を考えさせることで、児童は「髪の毛が入らないようにするため」「手がきれいになるから」といった異物を給食に入れないための工夫に気付くことができました。

片付ける動画を見てみよう

もう一つの動画は、食器や食缶を洗う洗浄室の様子を映した動画です。調理員が洗浄機に入れる前にしている事をクイズとして出題し、箸やおたまなどの器具の向きをそろえている事、食器の枚数を数えている事などに気付かせるようにしました。導入時に見せた写真を再度思い出させ、調理員の気持ちを考えさせると、「片付けるのが大変」「いやな気持ちになる」という意見が出てきました。

また、動画には残った給食を粉碎処理機に流す部分が映ります。その部分を見た児童からは「汚い」「うえ～」「見たくない」といった声が上がりました。その声に対し、学級担任と栄養教諭から「みんなが汚いと思った食べ物、いつもみんなが食べている給食と同じ物だよ」と声をかけると、「かわいそう」「もったいない」という声に変わりました。

授業後の変化

振り返りでは、「食器をきれいに返したい」「ご飯粒を残さず食べる」など片付け方を見直し、今後の目標を立てる児童が多くなりました。授業を行った日の給食では、ご飯粒はもちろん、和え物のお皿まできれいに食べていました。また、「牛乳パックを整える当番をする」と自ら申し出て、クラスのみんなが飲み終えた牛乳パックを確認している児童もいました。



〈指導後①〉

片付け方以外にも「嫌いな野菜を残さず食べたい」「おかわりをしたい」などの意見も多く出ていました。残さいを処理する部分を見せることに少し抵抗がありましたが、実際に捨てられる場面を「見る」ことで、より「もったいない」という気持ちが強くなり、「最後まで食べたい」「きれいに食べたい」という意識も高めることができたのだと思います。



〈指導後②〉

おわりに

本校は給食センターから遠い場所に位置する学校です。直接見学をすることが難しく、今回は動画を用いての指導を行いました。今後も食に関する指導をする上で実現が難しいことがあると思いますが、児童にとっての最善を常に考え、児童の学びにつながる指導を行っていききたいと思います。

献立紹介



名古屋市立長須賀小学校
栄養教諭
馬淵 和美

献立名 ソフトめん・牛乳・
台湾まぜそば・
パリパリサラダ・グレープゼリー



主となる献立の作り方 材料(中学部生徒一人分)

〈台湾まぜそば〉

豚肉(ミンチ)	30g	みそ	2g
鶏肉(ミンチ)	10g	酒	1g
たまねぎ	30g	オイスターソース	4g
ねぎ	15g	トウバンジャン	0.5g
にら	7g	でん粉	2g
たけのこ(スライス)	10g	ごま油	0.5g
にんにく	1g	魚粉	0.3g
サラダ油	0.2g	(水)	50~60g
こしょう	0.03g	きざみのり	0.6g
中華スープの素	0.8g		
砂糖	0.7g		
しょうゆ	4g		

調理手順

- ①たまねぎ・にんにくはみじん切り、ねぎは小口切り、にらは1cmくらいに切る。
- ②たけのこはあらみじん切りにしゆでる。
- ③みそ・しょうゆ・酒をまぜあわせる。
- ④油を熱し、にんにくをいため、豚肉・鶏肉・たまねぎ・たけのこの順にこしょうをしながらいため、水を加え煮る。
- ⑤沸騰したらあくを取り、中華スープの素・砂糖・③・オイスターソース・トウバンジャン・ねぎを入れ煮る。
- ⑥煮立ったら水溶きしたでん粉・にら・魚粉を加えひと煮立ちさせる。
- ⑦最後にごま油を加えひと煮立ちさせる。
- ⑧児童が⑦に中華めんを入れきざみのりをかける。

名古屋市の給食は、全市統一献立方式で実施しています。平成18年度から食育推進の一環として、学校給食表彰校において「学校独自献立」が行われてきました。平成26年度からは新献立として統一献立へ取り入れることを目指し、栄養教諭配置校の希望校でも実施しています。

今回紹介する「台湾まぜそば」は、前任校で実施した独自献立です。児童・保護者・教職員から「こんな給食あったらいいな」と題した献立を募集し、大量調理可能な献立を抽出し、教職員全員の投票により決定したものです。

決定後、「台湾まぜそば」の味に近付くよう試作を繰り返し行いましたが、味の決め手となる魚粉が登録物資としてありませんでした。そこで、和風だしで使用しているむろけずりを粉末にしたところ、香りのよい魚粉が出来上がりました。教職員に試食・アンケートを行った後、味・食材の調整をし、完成させることができました。

現在はなごやめしの一つである「台湾まぜそば」を、名古屋市の新献立になるように献立名を「台湾まぜめん」に、主食を「中華めん」に変更し、さらなる改善を重ねています。(掲載した材料は改善後のものになります。)



〈台湾まぜめん〉

VOICE

なごやめしと知らない子どもから、「目をつぶって食べたら、台湾にいる気分になった。」と、かわいらしい声が聞かれました。また、担任からも、「特別な献立で、子どもたちがワクワクしていた。」と楽しみにしていた様子が見られました。

(栄養価、1人分の材料)

献立名	栄養価 エネルギー	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
中華めん（小、養：中学年）	264	7.5	0	1.1	50	12	15	0.5	0.5	0	0.07	0.03	0	2.0	0.1
牛乳（八訂）	126	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0	0.8	78	0.08	0.31	2	0	0.2
台湾まぜそば	121	8.6	6.8	5.2	608	32	28	0.9	1	58	0.3	0.13	9	1.8	1.5
パリパリサラダ	41	0.8	0	2	140	16	8	0.2	0.1	38	0.02	0.02	17	1.1	0.4
グレープゼリー	51	0.1	0	0.1	9	3	2	1.9	0	1	0	0	49	3.6	0
合 計	603	24	14	16	891	290	74	4	2	175	0	0	77	8	2