



NIC

はっけん
発見! NAGOYA
Hakken!

「^{はっけん}発見! NAGOYA」は NIC の ボランティアが ^{つく}作っています。

^{なごや}名古屋や^{にほん}日本の^{ぶんか}文化を1つずつ^{しょうかい}紹介しています。^{なごや}名古屋の^{あた}新しい^{みりよく}魅力が^み見つかるよう^{ねが}願っています。

Hakken! NAGOYA is put together by volunteers at the NIC. “*Hakken*” means “discover”.

Each issue focuses on a topic on Nagoya and Japanese culture. We hope you'll discover something new that enriches your time in Nagoya.

だい かい がっこう きゅうしょく

第5回：学校給食 Issue 5: School Lunch

世界には ^{かこく}各国それぞれの^{がっこうきゅうしょく}学校給食があります。^{みな}皆さんも1度は^た食べたことがあると思ひます。^{くに}国によっていろいろな^{とくしよく}特色があるようですね。

今回は日本の^{しょう}小・^{ちゅうがっこう}中学校の^{がっこうきゅうしょく}学校給食を調べてみました。まず^{れきし}歴史や^{もくてき}目的を^{かくにん}確認してから ^{ぐたいてき}具体的に^{なごやし}名古屋市の^{がっこうきゅうしょく}学校給食を^{しょうかい}紹介します。

^{あた}新しい^{はっけん}発見が^みきっと見つかりますよ!

Every country has school lunches. We're sure you've had school lunch before too. Each country has their own style of doing school lunch.

In this issue, we're taking a look at elementary and junior high school lunches in Japan. We'll start with the history and objective of school lunches, then take a closer look at school lunches in Nagoya.

We hope you will discover something new.

歴史 History (年表 Chronology)

1889	やまがたけん しりつしょうがっこう けいざいてきに 山形県の私立小学校で経済的に めぐ 恵まれない児童たちに無料で ちゅうしょく くぼ 昼食を配りました。	Private elementary schools in Yamagata prefecture give school lunches for free to poor students (students with financial difficulties)
	じょじょ ぜんこく にひろがり 一部の給食 が始まりました	Other schools across the country gradually implement the same system and <i>kyūshoku</i> begins in some areas.
1932	はじめて 国の補助により 貧しい 児童を救済する為 に実施されま した。	<i>Kyūshoku</i> is first implemented with support from the national government to help poor children
	だいにじ せかいたいせん により 食料事情が 悪くなりました。	Food shortages due to World War II
1947	アメリカや外国からの援助により 徐々に再開されました。	<i>Kyūshoku</i> is resumed with the aid of America and other countries
1952	ぜんこくすべ 全国全ての公立小学校で完全 給食が始まりました。	All public elementary schools in Japan begin serving <i>kyūshoku</i> to all students
1954~	「学校給食法」が成立しました。 その後「学校給食法」は改正が あり現在に至っています。	The School Lunch Law is enacted. It is later revised to its current state.

もくてき 目的 PURPOSE

戦後 食料事情が悪い中 経済的に恵まれない児童・生徒を 助けるために実施されまし
たが 現在は学校教育活動の一つとして 行なわれています。

身体的・精神的成長が大きいこの時期に 栄養バランスの取れた学校給食を食べること
で 食の教育を学ばせます。

Kyūshoku was implemented to help poor students in the period after the war when it was difficult to get food. It is currently carried out as a part of school education.

During this period of a child's physical and mental growth, children learn about food and nutrition through eating nutritionally balanced *kyūshoku*.

もくひょう 目標 AIM

1. 良い健康状態を保ち ますます健康になる Maintain and improve health
2. 食事についての正しい理解・望ましい食事の習慣を身につける Understand food correctly and learn desirable eating habits
3. 社交性と協調性を学び 学校生活を楽しくする Learn how to be a part of a group and enjoy school life
4. 自然の恵みに感謝し 命の大切さを知り 環境を保護する気持ちを育てる Respect the blessings of nature, learn the value of life, and cultivate a positive attitude towards preserving the environment
5. 食に関わる人々に感謝し 仕事の大切さを学ぶ Appreciate the people involved with making food and learn the importance of work
6. 国や各地域の伝統的な食文化の理解をさせる Understand the traditional food culture of various areas and countries
7. 食料の生産・流通・消費について知る Learn about the production, distribution, and consumption of food

なごやしりつ がっこうきゅうしょく 名古屋市立の学校給食 GAKKŌ KYŪSHOKU IN NAGOYA

しょうがっこう 小学校 ELEMENTARY SCHOOLS

① ちょうり 調理 Food Preparation

がっこう きゅうしょくちょうりしつ を設置して 校内で給食を調理する方式と
メニューによって外部から調理済みの食事を 学校に運ぶ方式があ
ります。

Kyūshoku is prepared on school campuses in the *kyūshoku chōrishitsu*. Depending on the menu items, they might be prepared off campus and brought to the schools.



きゅうしょくちょうりしつ
給食調理室

Kyūshoku chōrishitsu

② 準備 Getting ready

給食当番は一週間ずつ交代制でエプロン・マスク・帽子を身につけます。

当番が配膳室に食事（一クラス全員分のおかずの入った大きな鍋など）取りに行きます。それを教室で取り分けます。給食用に机を並び替えます。

Students take turns each week being in charge of *kyūshoku*. They wear aprons, masks, and hats. Students on *kyūshoku* duty go to the *haizenshitsu* and bring *kyūshoku* (like big pots with food for their entire class) to their classrooms, and serve it to the other students and the homeroom teacher. Students rearrange their desks into groups for lunch.



ひと ぜんいんぶん はい おお なべ
一クラス全員分のおかずの入った大きな鍋
Pots with food for one whole class.



きゅうしょくとうばん わ
給食当番がみんなに分けています
Children on *kyūshoku* duty serve everyone



それぞれの家から持ってきたランチクロスの上に並べます
Each student sets their dishes down on a 'lunch cloth' they bring from home

今日の人気のメニューは「れんこんチップス」でした！
The most popular dish today was "lotus root chips"



③ 「いただきます」 *Itadakimasu*

か ごえ せんせい じどう いっせい た はじ
「いただきます」という掛け声で 先生と児童が一斉に食べ始めます。先生と

じどうがみんなで楽しく会話をしながら 食事をします。『お代わり』は自由です。

Everyone says “*Itadakimasu*” and the homeroom teacher and students start eating at the same time. They enjoy their meals while talking with each other. They can have seconds if they wish.



みんなで手を合わせて「いただきます!」

Everyone puts their hands together and says "Itadakimasu"



みんなで楽しく食べています Everyone is enjoying lunch together

④ 「ごちそうさま」 *Gochisōsama*

あいさつ た お しょっき かたづ しょっき きゅうしょくとうばん
「ごちそうさま」の挨拶で食べ終わり 食器を片付けます。まとめた食器は給食当番が

きゅうしょくちょうりしつ も
給食調理室へ持っていきます。

The meal ends when everyone says *gochisōsama* and clean up the dishes. The children on *kyūshoku* duty bring the dishes back to the *kyūshoku chōrishitsu*.



ごみの分別もします Trash is separated

しょっき
食器をきちんとそろえます
Dishes and utensils are put together



⑤ ^{なごやし きゅうしょく とくちょう}名古屋市の給食の特徴 Special Kyūshoku Days

a) ^{ゆうこうとし ひ}友好都市の日 Friendship City Days

名古屋市が ^{ゆうこうかんけい むす}友好関係を結んでいる都市の ^{とくちょう}特徴ある ^{しょくじ}食事をアレンジして ^だ出される ^ひ日があります。

There are *kyūshoku* menu days inspired by Nagoya's Friendship Cities.

^{れい}例 Example :

- アメリカ：ロサンゼルス（4月）Los Angeles, America (April)
- イタリア：トリノ（5月）Turin, Italy (May)
- オーストラリア：シドニー（9月）Sydney, Australia (September)
- 中国：南京（12月）Nanjing, China (December)
- メキシコ：メキシコ市（2月）Mexico City, Mexico (February)



^{こんかい}今回はオーストラリア：シドニーです。
 メニュー：^{にく やさい}肉と野菜のバーベキュー風味・^{ふうみ}プレーンロールパン・
^{ぎゅうにゅう}牛乳・ポテトスープ・グレープゼリー
 Today's lunch: Inspired by Sydney, Australia: Barbecue style meat and vegetables, plain roll bread, milk, potato soup, grapefruit jelly

b) ^{こんだて}ふるさと献立 *Furusato Kondate*

名古屋市（^{あいちけん}愛知県）の特産物を使った^{つか}献立や特有の^{こんだて}郷土料理をアレンジして出します。ふるさと名古屋市（^{あいち}愛知）の^た食べ物を使用した「ふるさと^{こんだて}献立（^{とうがんじる}冬瓜汁 みそおでん あんかけスパ^{ふう}風めんなど）」

Characteristic local dishes and food produced in Nagoya and Aichi prefecture are arranged into the *kyūshoku* menu. There are also “*Furusato* Menu Days” that use food from the Nagoya area (such as winter melon soup, *miso oden*, *ankake* spaghetti style noodles).



^{こんかい}今回のメニュー：^{ふう}あんかけスパ風めん・^{ぎゅうにゅう}牛乳・あまからごぼう
 This day's menu: *Ankake* spaghetti style noodles, milk, sweet simmered burdock root

c) その他 Other

i. おかえり野菜 *Okaeri Yasai*

名古屋市内のスーパー・レストラン・給食などから出された生ごみを堆肥にし、それを使って育てられた「おかえり野菜（たまねぎやブロッコリー）」を使用したメニューがあります。

There are also dishes made with *Okaeri Yasai*, vegetables (such as onions and broccoli) grown with fertilizer made from *kyūshoku* organic waste from supermarkets, restaurants, and *kyūshoku* in Nagoya

ii. 行事にちなんだ献立 Special Event Menu Days

- 子供の日（5月）Children's Day (May)
- 市制施行の日（10月）Nagoya City Day (October)
- 卒業祝い（3月）Graduation (March)

iii. なごや産 *Nagoya-san*

名古屋市でとれた野菜（はくさい、キャベツ、みつば、かぼちゃなど）や米（あいちのかおり、ゆめまつり）を使用した「みんなで食べる！なごや産」の日もあります。

“Let's all eat Nagoya-grown! Days” that use vegetables (such as Chinese cabbage, cabbage, mitsuba, pumpkin) and rice (such as Aichi no Kaori and Yume Matsuri) grown in Nagoya.

⑥ アレルギー対策 Allergy Provisions

児童が病院でアレルギーの検査を受けて、保護者が学校に申し出た場合に、可能な範囲で対応しています。ただし、症状が重い場合は、家庭から弁当を持ってきます。食物アレルギーの原因の食品を取り除いたり、原因食品を含むおかずそのものをださないことなど、いろいろ対策がとられています。

If guardians take their child to the hospital to get checked and submit the proper paperwork, schools will do their best to accommodate. However, if symptoms are serious students will be asked to bring lunch from home. There are various methods such as taking out the food allergen and not serving the dish that includes the food allergen.

ちゅうがっこう 中学校 JUNIOR HIGH SCHOOLS

名古屋市の中学校は 小学校のような 学校給食 ではありません。「楽しく・おいしく・バランスよく」を合言葉に スクールランチと呼ばれるものがあります。

給食との違いは 注文したくない生徒は 家から弁当を持ってきても 買った物を持っていても良いということです。ただし牛乳は 一人につき必ず1本付きます。(スクールランチとは別代金です。)

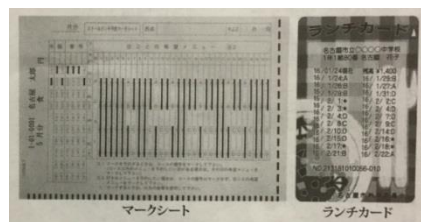
Junior high schools in Nagoya do not have “*kyūshoku*”. They have “school lunch” under the slogan of “Fun. Delicious. Balanced”.

Unlike *kyūshoku*, students who do not want to order school lunch provided by the schools can bring lunch from home or buy something on their way to school. However, each student receives a carton of milk which is paid for separately.

① 予約 Reservations

スクールランチの予約は プリペイドカードや
マークシートを使用して予約します。

School lunches are reserved using either a
prepaid lunch card or a mark sheet.



a) ランチカードの場合 Reserving with a lunch card

プリペイドカードは 入学式のときに説明があり 一人に一枚 ある程度の現金
を入れて 作ります (卒業のときに 余った金額が返されます)

Each student receives a prepaid card during their entrance ceremony and each student charges the card. (The remaining balance is refunded when the student graduates.)

1)	入金 ランチカードをチャージ	Charge the lunch card
2)	食券予約機で3日前まで食券	Use a reservation machine to get a lunch ticket at least 3 days in advance
3)	当日 食券持参して ランチを受け取る	Students bring the lunch ticket on the day and exchange the ticket for lunch

b) マークシートの場合 Reserving with a mark sheet

1)	マークシート1か月分記入 げつぶんきにゆう	Fill out a mark sheet for one month
2)	もうこすうりょうきんにゆうきん 申し込み数の料金入金	Pay for those lunches
3)	すうじつごげつぶんしよっけんうと 数日後 1か月分の食券を受け取る	Student receives a month's worth of lunch tickets a few days later
4)	とうじつしよっけんじさん 当日 食券持参してランチを受け取る	Bring a ticket on the day and exchange the ticket for lunch

入金^{にゆうきん}は学校^{がっこう}によって振り込み^{ふりこみ}であったり袋^{ふくろ}に現金^{げんきん}を入れて持って^いいたりいろいろです。

Payments are made by bank deposit or in cash in an envelope brought to the school.

ある学校^{がっこう}の例^{れい}です：マークシートカードと現金^{げんきん}を入^いれます。またはランチカードとチャージ^{かいすう}したい回数^{げんきん}の現金^いを入れて先生^{せんせい}に渡^{わた}します。チャージ^ご後^ごランチカードが戻^{もど}り予約機^{よやくき}で予約^{よやく}できます。



This is an example from one school. The mark sheet card and cash or the lunch card and cash for however many times they want to charge



are put into an envelope and given to the homeroom teacher. After the card is charged, it is returned to the student and the student can reserve lunch with the reservation machine.

② 配膳・盛り付け Preparing and Serving

調理^{ちようり}されたものは冷却^{れいきやく}・仕分け^{しわ}され各学校^{かくがっこう}に配^{くば}られます。温^{あたた}かいものは保温^{ほおん}状態で提供^{ていきよう}できるように色々^{いろいろ}工夫^{くふう}されています。ランチルーム用のランチは配膳室^{はいぜんしつ}で調理業者^{ちようりぎょうや}の配膳員^{はいぜんいん}が食器^{しょつき}に盛り付け^もし生徒各自^{せいとかくじ}がトレイと食券^{しよっけん}を持って取り^とに行^いきます。ランチボックスの場合は決められた場所^{ばあい}で食券^きと引き換え^{ひきかえ}に受け取り^{うけと}ります。

Lunches are prepared, refrigerated, sorted and delivered to each school. Hot food is prepared in various ways to be served hot. In the serving room, the food service staff plate the food. Each student takes their lunch ticket and picks up a tray for their lunch or a lunch box.

③ ランチルーム・会食 Lunch room and dining

ランチルームは各学校にあります。壁や照明を工夫して明るい雰囲気です。楽しく食事できるようにしています。ランチルームは生徒全員が入れる大きさがないのでクラスによって使用できる日が決まっています。家庭から弁当を持ってきた場合もランチを予約した生徒と一緒にランチルームで食べます。

ランチルームを使用できない日は教室でランチボックスに入ったものを食べます。

ランチルームが使用できる日はAまたはBのメニューから選びます。そのほかの日はCまたはDのメニューから選びます。

Each school has a lunch room which is designed and arranged to create a bright space where students can relax and enjoy lunch. Lunch rooms are not big enough to hold all students, so each day a class is designated to use the room. Students who bring lunch from home eat in the school lunch room together with those who reserve school lunch.

When students don't use the lunch room, they can have the lunch box lunches.

When they use the lunch room, they order from A or B which include a hot dish like soup. When they are not in the lunch room, they can choose from Lunch Boxes C or D.

④ 特別メニューの日 Special Menu Days

季節や行事にあった特別メニューの日があり、友好都市の日のメニューもあります。

There are special menu days to go along with the season or events and Friendship City Days as well.

例 Example :

- 虫歯予防(よく噛んで食べよう)の日(6月) Cavity Prevention (Let's make sure to chew well) Day (June)
- 夏ばて予防を考える日(7月) Think about Preventing Summer Fatigue Day (July)
- 文化の日(食文化を考える日)(11月) Culture Day (Think about Food Culture Day) (November)
- 卒業祝いの日(3月) Graduation Celebration Day (March)

⑤ アレルギー対策 Allergy Provisions

アレルギー物質を含む食品の内容は名古屋市の公式ウェブサイト内の中学校スクールランチホームページに載っていますのでそれぞれ確認が必要になります。

The details on allergens are published on the junior high school lunch home page within Nagoya City's official website so they need to be checked.

キャラ弁 Kyara-ben

給食を利用しない小学校・中学校や給食がない特別な行事の日(運動会・遠足など)には家から弁当を持ってくることになっています。その弁当の中で最近流行っているのはキャラ弁です(キャラクター弁当)。皆さんが一度は聞いた事があるかもしれませんね。

At elementary and junior high schools without *kyūshoku*, or when there are days without *kyūshoku* due to special events such as sports festivals and field trips, students bring bento lunch boxes from home. A recent trend in those bento boxes is *kyara-ben* (character bento). You may have heard of them before.



とり 鶏のから揚げ・ソーセージ・トマト・たまごやき・ハム・チーズ・おにぎり・
Chicken *karaage*, sausage, tomato, tamagoyaki, ham, cheese, onigiri

にくま 肉巻き・ソーセージ・トマト・ゆで玉子・枝豆・人参・ハム・チーズ・おにぎり
Meat roll, sausage, tomato, boiled egg, edamame, carrot, ham, cheese, onigiri



食材を切ったり 貼り付けたりして アニメに出てくるキャラクター・花・動物などを作り 見た目も楽しい 季節感あふれる 弁当を作る人達もいます。

Popular anime characters, flowers, animals, and such are created by cutting and arranging various ingredients. They look good as well as give off a sense of the seasons.

あとがき IN CLOSING

にほんのしょうがっこう・ちゅうがっこうのがっこうきゅうしょくのれきしやていきょうしかた・とくちょうしら
日本の小学校・中学校の学校給食の歴史や提供の仕方・特徴を調べてみました。そ
してなごやししょうちゅうがっこうじっさいていきょうきゅうしょくしょうかい
して名古屋市の小・中学校で実際に提供されている給食を紹介しました。

みなさんのくににもあるきゅうしょくちがつかわれているしょくざい・ていきょうしかた
皆さんの国にもある給食との違いはどうか？ 使われている食材も提供の仕方
も食べ方にも大きな違いがあったのではないのでしょうか？

にほんのがっこうきゅうしょくえいようはもちろんのこと がっこうみなきゅうしょくたことなか
日本の学校給食は栄養はもちろんのこと学校で皆そろって「給食を食べる事」の中
にしゃかいで生きていくためのきょういく(れきし・かんしゃ・れいぎ・ちきゅうかんきょう)やぶんか
に社会で生きていくための教育(歴史・感謝・礼儀・地球環境)や文化を取り入れ
おおぜいひとたちのどりょくによってつくられています。

We looked into the history and characteristics of school lunches in Japanese elementary and junior high school. We also took a look at school lunches in Nagoya.

Were there any differences from school lunch in your country? Perhaps there were big differences in the ingredients or the way it's served, or the way it is eaten.

Japanese school lunches are made through the hard work of many people to include not only nutrition, but culture as well as the skills needed to be a member of society through *shokuiku* (food and nutrition education through history, appreciation, manners, and environmental awareness) by eating *kyūshoku* together as a school.