

## 朝会 27 「おいしい名古屋の給食」

R 3, 2, 8

### 好きな給食ランキング

2016年 名古屋市博物館調べ

第1位	カレーシチュー カレーライス
第2位	ソフト麺
第3位	カレー麺
第4位	れんこんチップス
第5位	ハンバーグ

この表は、好きな給食ランキングです。今から5年前に、名古屋市博物館に来た人に調査をしたものです。

第5位は、ハンバーグです。第4位は、レンコンチップス、そして第3位はカレー麺です。先生も大好きです。第2位は、ソフト麺。カレー麺もソフト麺なので、

カレー麺以外のソフト麺ということでしょうか。そして、堂々の第1位は何でしょうか？結果は、カレーシチューです。ご飯に掛ければ、カレーライスなので、カレーライスもこの中に入っています。

ちなみに、先生が大好きなのは、おぼろみそ麺です。2位のソフト麺の仲間ですね。赤味噌のおぼろみそ麺は、名古屋の給食でしか食べられません。ですので、テレビの全国放送の番組でも紹介されたことがあるんですよ。

日本で学校給食が始まったのは、いつだと思いますか。1888年、明治22年に山形県の私立小学校で、始まったのが最初だそうです。今から、133年も前のことです。そのときのメニューは、おにぎりと漬け物だったそうです。ずいぶん地味ですが、その頃のお昼ご飯としては、当たり前メニューだったそうです。学校にお弁当をもってくることのできない、貧しい家庭の子どもに配られたとのこと。今のように豊かな世の中ではなかったので、ご飯を食べるのも大変だったのです。

そして、1952年、昭和27年、今から70年ぐらい前に、学校給食法という法律ができ、全ての子どもが給食を食べられる世の中になってきました。貧しい家庭の子どもを救うためという目的から、給食も教育の一つという考え方に変わりました。給食のメニューもとても豊かになってきました。

名古屋の給食は、お味噌汁の出汁を、にぼしや削り節から作ったり、シチューの素を、小麦粉やバターから作ったりする手作りの給食なんですよ。だからおいしいのですね。

また、月に1回ぐらい、「みんなで食べる！なごや産の日」があります。「あいちのかおり」という港区や中川区で作られるお米や、天白区で作られるにんじん、港区で作られるトマトなど9種類の地元の材料が使われます。

また、ロサンゼルス、トリノ、メキシコシティなどの「姉妹友好都市献立」もあります。どの都市の料理も、とてもおいしいですね。

いつもおいしい給食を作ってくれている、調理員の永森さん、富田さん、村上さんに感謝の気持ちをもって、これからも、おいしい給食を食べてください。