



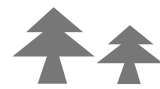
2023年1月31日

小杉小学校

給食室

No.10

きゅうしょくだより



プランターに植えられたパンジーが咲き、春を待ちわびているようです。
1月は、学校給食週間がありましたので、学校給食の歴史を簡単に振り返ってみます。
給食委員会児童のナレーションによる「給食の歴史」の動画も教室で見ると予定です。

1月24日から1週間は、学校給食週間

川崎市では、昭和21年12月24日から学校給食が始まりました。しかし、12月24日は、ほとんどの学校で給食がないので1ヵ月後の1月24日から1週間は学校給食週間としました。

給食の歴史

明治22年 山形県鶴岡町の忠愛小学校で、お弁当を持ってくることのできない子どもたちのために、おにぎりとおかずの昼食を与えたのが学校給食の始まり。



昭和7年 学校に来られない子や体の弱い子を救うために全国各地で給食が始まった。

昭和16～19年 戦争のため食べ物なくなり、ほとんどの学校で学校給食ができなくなりました。

昭和21年12月24日 日本子どもたちを助けようと世界の国々から食べ物が届けられ、学校給食が再び始まりました。こうして貧しい家庭や体の弱い子どもだけでなく、すべての子どものために給食が再出発した。

昭和30年 川崎市内のすべての学校に給食室が完備し、完全給食を実施した。

昭和43年 川崎市では委託加工牛乳から市販と同じ全乳になった。(ピン入り)

昭和54年 川崎市では牛乳がビンから紙包装(テトラパック)に変わった。

昭和56年 川崎市では3校で米飯給食が試行されるようになった。

昭和58年 川崎市では月1回の自校献立による給食が実施されるようになった。

昭和59年 川崎市全部の小学校で米飯給食が月1回実施され始めた。

平成8年 全国で病原性大腸菌O-157による集団食中毒が発生した。サラダ、和え物等献立の見直しが行われた。

平成15年 給食業務民間委託が7校で実施され、年々学校数が増えている。

平成31年 川崎市で114番目の小学校として小杉小学校が開校した。

《1年生の食具(はし、スプーンなど)について》

給食時子ども達は、はしやスプーン、フォークなどを献立内容に合わせて使うように給食室から食具を出しています。1年生は、今まで和食献立の時に「はし」の他に「スプーン」を出していましたが、2月以降は2年生以上と同様に「はし」だけを使って食べる日も設けることにしました。そばろごはんや、ふりかけなどの日には、「はし」と「スプーン」の両方を用意、また「はし」で食べることが難しい児童用にスプーンも何本か用意します。

1月に、5年の学級活動の時間に「強い骨をつくろう」（食育）の授業を行いました。子ども達は、骨の成長期にあるので、食事・運動・睡眠が骨の成長も促すことや、給食ではどのような食品にカルシウムが多く含まれるかについて学びました。

ワークシートには自分の食生活について振り返り、「いっぱい運動して成長したい。」「早寝、早起きをする。」「カルシウムが多い牛にゅう、小魚、大豆などを食べる。」「カルシウムを600~700mgとる。」「テレビを見すぎるのをやめる。」「ゲームばかりしない。」「ねる前にブルーライトを見ない。」などと書かれていました。

《5年生 授業の様子》



骨量の変化のグラフ

給食の献立紹介（1月の献立から）

1月23日の献立に「とりちゃんこ」がありました。相撲部屋で食べられている「ちゃんこなべ」を給食用にアレンジしました。にんにくやしょうがの香りが効いていて、体が温まるスープです。「とりちゃんこ」の「ちゃん」は親方、「こ」は弟子のことを指します。相撲では、地面に手をつくると勝負に負けることになるので、四つ足の動物の肉（豚肉や牛肉）を避け、とり肉や魚を料理に使うそうです。

◆とりちゃんこ

1月23日の給食
ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ
もやし炒め とりちゃんこ



【材料】（4人分）

水	500cc
とり肉（皮つき）	80g
酒	5g（小さじ1）
にんじん	50g（5cm）
大根	50g
白菜	130g
塩	少々
えのきたけ	30g
油揚げ	20g
中華スープの素（粉末）	3g
みりん	6g（小さじ1）
しょうゆ	6g（小さじ1）
にんにく	少々
しょうが	少々
長ねぎ	50g

【作り方】

- ①とり肉は、大きければ一口大に切り、酒で下味をつけておく。括弧の調味料と野菜は混ぜ合わせておく。
 - ②にんじんと大根は、いちよう切り、白菜は、葉と軸を分け幅2cm長さ3cmくらいの色紙切りにする。えのきたけは、3cm長さ、油揚げは、横1/2にした後、1cm幅に切る。にんにく、しょうがはみじん切り、長ねぎは1cmの斜め切りにする。
 - ③次に、えのきたけ、油揚げ、長ねぎ、白菜の葉を入れ、野菜が煮えたら、括弧の合わせ調味料を入れ、味を調整して仕上げる。
- ※子ども達は、長ねぎの辛みが苦手な傾向なので、給食では鍋に早めに入れていますが、最後に入れても美味しい。