



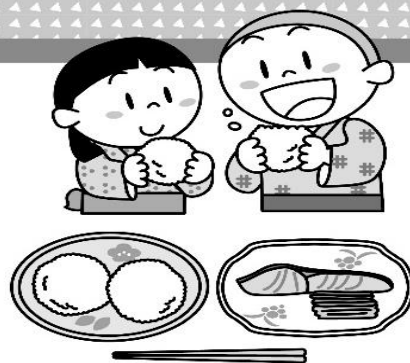
◇1月24日～2月6日は大田区学校給食週間です！

1月24日から30日までの全国学校給食週間から2月6日の海苔の日までの2週間を大田区学校給食週間と定めています。1月26日(月)から30日(金)の給食は、全国学校給食週間にちなんで、給食の歴史を振り返られるような献立を出す予定です。

学校給食の歴史と献立の 移り変わり



日本の学校給食の歴史は、明治21(1889)年に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日から30日の「全国学校給食週間」です。



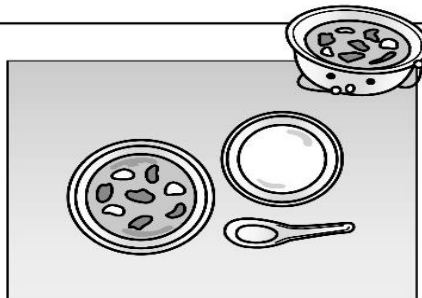
明治22年の給食「おにぎり、塩ザケ、漬物」

昭和22年 (1947年) ●給食が再開される



昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカの LARA(アジア救済公認団体)より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。

★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」

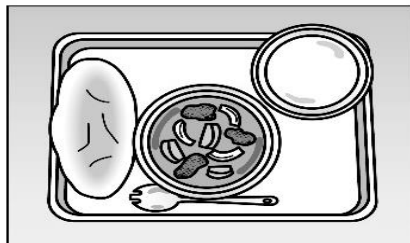


昭和25年 (1950年) ●パン・ミルク・おかずの 「完全給食」に



アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになります。

★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」

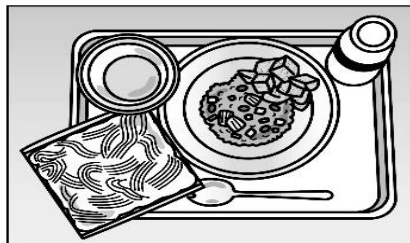


昭和38年 (1963年) ●ソフトめんが登場、 脱脂粉乳から牛乳へ



ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がっていきました。また、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。

★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶」

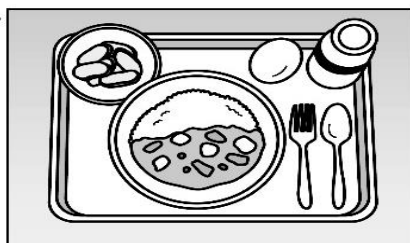


昭和51年 (1976年) ●米飯給食が正式に始まる



パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに大好評でした。

★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」



◆東邦大学と連携した給食献立開発～食いしん坊はねぴょん未来いきいき献立～

大田区では、昨年度より東邦大学と栄養教諭・栄養士が連携し、減塩と偏食改善をテーマに健康増進に向けた献立開発をしています。塩分量を減らしたり、食材の組み合わせや調理方法を工夫したりして、好き嫌いなくおいしく食べられるよう共同研究を進めました。2月5日(木)の給食では、今年度開発された偏食改善献立「とり肉野菜飯 牛乳 きのこと春巻き みそ汁」を提供します。今回は、きのこが苦手でもおいしく食べられるよう開発された「きのこ春巻き」のレシピを紹介します。

★きのこ春巻き

<材料(中学年1人分)>

油	0.4g
にんにく(みじん切り)	0.3g
しょうが(みじん切り)	0.3g
えのきたけ(みじん切り)	10.0g
エリンギ(みじん切り)	5.0g
しいたけ(みじん切り)	3.0g
豚肉(細切り)	20.0g
緑豆春雨	1.5g
もやし	3.0g
酒	1.5g
塩	0.1g
こしょう	少々
しょうゆ	1.5g
片栗粉 (同量の水で溶いておく)	1.0g
春巻きの皮	1 枚
小麦粉(水で溶いておく)	適量
揚げ油	適量

<作り方>

- ① 春雨は袋の表示通りに戻し、1/2～1/3 にカットする。
- ② 油を熱し、にんにく・しょうがを炒める。香りが出てきたら、きのこ類・豚肉を炒める。
- ③ 春雨、もやしを加えて炒め、調味料を加える。水溶き片栗粉を加えて、とろみをつける。
- ④ 春巻きの皮で③を包み、巻き終わりを水で溶いた小麦粉でとめる。
- ⑤ 揚げ油できつね色になるまでカラッと揚げる。

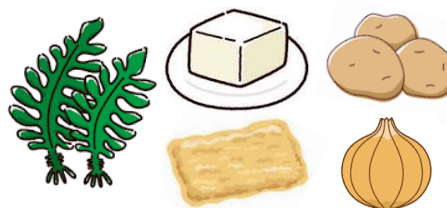


◆みそ汁～うめだっ子セレクト5～

大田区学校給食週間に向けて、昨年11月に「みそ汁の具材」人気投票を行いました。アンケートの結果は、以下の通りです。

<梅田小学校の好きなみそ汁の具材ベスト5>

- 1位 わかめ
- 2位 豆腐
- 3位 油揚げ
- 4位 じゃがいも
- 5位 玉ねぎ



人気ベスト5の食材を使ったみそ汁を2月5日(木)の給食で提供する予定です。アンケートにご協力いただきありがとうございました。

大田区学校給食週間の後半では、東邦大学との開発献立やみそ汁～うめだっ子セレクト5～の提供だけでなく、大田区発祥のあげパンや昔特産品だった海苔を使用した献立など、大田区にゆかりのある料理や食材を提供する予定です。楽しみにしてください。