

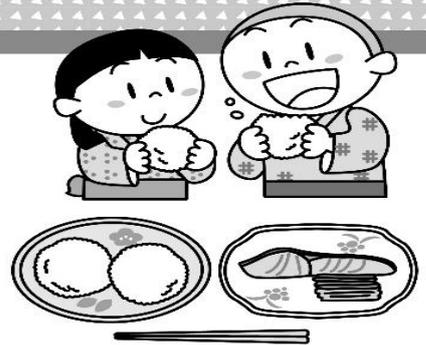


食育・給食だより 1月号

◇1月24日～2月6日は大田区学校給食週間です！

今年度より、大田区の学校給食について理解と関心を高め、学校給食の充実と発展を図ることを目的として、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られました。

学校給食の歴史と献立の 移り変わり



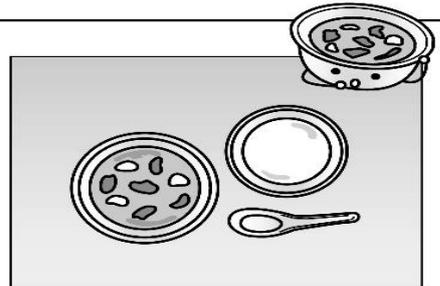
明治22年の給食「おにぎり、塩ザケ、漬物」

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。

昭和22年 (1947年) ●給食が再開される



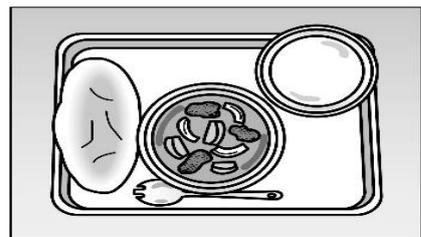
昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカの LARA(アジア救済公認団体)より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。
★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」



昭和25年 (1950年) ●パン・ミルク・おかずの「完全給食」に



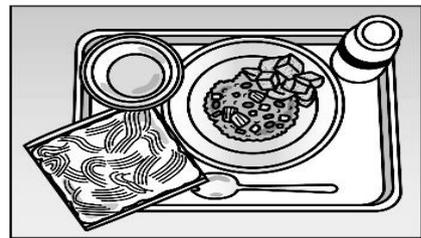
アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。
★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」



昭和38年 (1963年) ●ソフトめんが登場、脱脂粉乳から牛乳へ



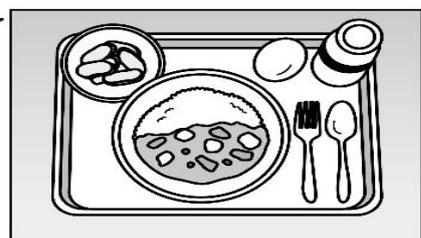
ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がっていきました。また、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。
★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶」



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」



1月24日から30日の給食は、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。

2月は、大田区の学校給食にちなんだ献立を予定しています。

★2月4日 「たこぺったん」

たこぺったんは、区内の小中学校に勤務していた栄養士が考案した給食メニューです。「給食でたこ焼きが食べたい」という生徒の要望を受け、たこ焼きの風味を残しながら、たこ焼き器を使わずに作れるメニューとして開発されました。生地を油で揚げる際、火の通りを良くするために手でぺったんこにしたことから「たこぺったん」と名付けられたそうです。

<材料(1人分)>

ゆでだこ(1.5cm角)	10.0g
↑下味 酒 0.5gを漬けておく	
大豆(水煮)(みじん切り)	12.0g
ねぎ(小口切り)	6.0g
キャベツ(せん切り)	20.0g
小麦粉	18.0g
水	9.0g
揚げ油	適量
中濃ソース	6.0g
かつお節	適量
青のり	適量

<作り方>

- ① ゆでだこ～キャベツをボウルに入れ、半量の小麦粉を全体にまぶす。
- ② 残りの小麦粉と水をよく混ぜ、①に入れてよく混ぜる。
- ③ クッキングシートまたはお玉に③を平らにのせ、160～170℃に熱した揚げ油にそっと入れて揚げる。
- ④ 揚げ上がった④の表面にソースをぬり、かつお節と青のりをかけて完成。



～献立～
けんちんうどん 牛乳
たこぺったん ぼんかん

★2月5日 「あげパン」

大田区学校給食週間に向けて、昨年11月に「あげパンコンテスト」が行われました。アンケートの結果、食べたい味第1位は「きなこ」でした！

あげパンは、区内の小学校の給食担当の職員が考案しました。当時、欠席した児童に給食のパンを届ける際、おいしく食べてもらいたいという思いから、油で揚げて砂糖をまぶすことを考えついたそうです。

<材料(1人分)>

コッパン	1個
揚げ油	適量
きなこ	5.0g
グラニュー糖	3.5g
砂糖	3.0g
塩	少々

<作り方>

- ① きなこ～塩は合わせておく。
- ② コッパンを油でさっと揚げる。
- ③ ②に①をまぶして出来上がり。



～献立～
きなこあげぱん 牛乳
ミモザサラダ ABC ミネストローネ

★2月6日 「海苔の日」

大森地区では江戸時代中期から海苔養殖が始まり、1962年に埋め立てで幕を閉じるまでは一大産地でした。今も多くの問屋が残り、全国に販売する海苔の流通拠点になっています。給食では、ごはんに焼きのりを添えて提供する予定です。のりの素材を味わいながら食べてもらえたらと思います。

平成17年に食育基本法が制定され、現在では、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになりました。行事食や地産地消献立、世界の料理、郷土料理など幅広い献立を提供しています。今後も、こどもたちの毎日の楽しみになるような給食を提供できるよう努めていきます。