

まんぷくほっぺ

令和4年1月11日
台東区立千束小学校
校長 瀧島 和則
栄養教諭 加藤 祐望

～千束小学校給食だより 1月号～

1月24～30日は…

「全国学校給食週間」です!

日本の学校給食の歴史は、明治22年(1889年)に山形県にある小学校で、貧しい子供たちへ昼食を無償で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が提供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す。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「全国学校給食週間」です。この期間に各学校では、給食に関する様々な取組がされています。今年度千束小学校では、この期間に地産地消をテーマに、東京都産の食材や江戸東京野菜を用いた給食を出します。また、先月募集した「給食の思い出」をテーマにした給食も出します。ここでは、みなさんから寄せられた給食の思い出を紹介します♪

小学校のころ、「ABCスープ」というメニューがありました。(茨城県水戸市です)確か、A～Zの形のマカロニが入ったスープだったのですが、当時あまり英語やアルファベットに触れる機会がなく、クラスの皆で「私はこれが入っていたよー!」と盛り上がった記憶があります。机を合わせて楽しく給食を食べていた懐かしい記憶です😊 (1年2組 OOさんのおうちの方より)

おえかきオムライスがたのしくておいしかったです。(1年2組 OOさん)

↑ おえかきオムライスは、たくさんの児童が喜んでくれました😊

OOさん思い出のカレーライスが1月17日の給食に出ます!



OOさんの思い出のABCスープが1月12日の給食に出ます!



私にとって給食の思い出は初めて米飯給食が出た日です。メニューはカレーライスでした。当時コッペパンとマーガリン、牛乳が普通だった時代にカレーライスは「時代が動いた!」と実感しました。あの日の感動は今でも鮮明に覚えています。(6年1組 OOさんのおうちの方より)

↓ 今も昔もラーメンと揚げパンは給食の人気者ですね♪

『忘れられないメニュー』

- ・ ラーメンです。つるつる・しこしこ・もちもちのラーメンが大好きでした。(2年1組 OOさん)
- ・ 粉糖(きなこだった?)のまぶされた揚げパンが出るとテンションが上がりました!(2年1組 OOさんのおうちの方より)

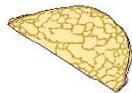


フルーツヨーグルトというメニューが好きでした。ヨーグルトに生クリームが入っていたと思うのですが、お気に入りのメニューで、給食を配膳しながら「たくさん入れてもらえますように…」と心の中でいつも祈っていました。(栄養教諭 加藤)



小学校1年生の4月の給食で、クレープ生地のお小さなデザートが出たことが心に残っています。生地がひんやりしていて、中には生クリームが入っていて「小学校の給食はすてきだな!」と感動したことを覚えています。

(図画工作・家庭科専科 山本 爽佳先生)



← 給食でクレープ!台東区では出せないメニューです…!1年生の給食は初めてがたたくさんと、みなさんも思い出に残っているのではないのでしょうか?

小学校でリクエストNo.1だった「レモンシャーベット」

本物のレモンの中にレモンシャーベットが入っていました。もう一度食べたい思い出の給食です!

(3年1組 担任 山村 奈美先生)



○ ソフト麺が好きでした。肉みそが入ったしょうゆスープの中にソフト麺を入れて食べるのがおいしかったです。

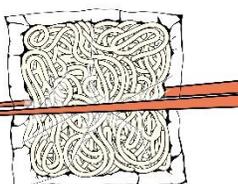
○ 主食はパンでした。主にコッペパンでしたが、時々出るぶどうパンやマーマレードは本当にうれしかったです。小学校卒業のころ、米飯給食になりました。

(特別支援教室専門員 金子 美才緒先生)

金子先生の思い出のソフト麺を再現した給食が1月18日にあります!

自分たちでストーブを使ってパンを焼くなんておもしろそう!今ではできない経験ですね。自分たちで焼いた焼き立てのパン、間違いなくおいしかったことでしょう! →

冬になると、クラスにあるストーブで食パンを焼いたのを覚えてます。焼き立てのパン、おいしかったです。(給食調理員 岩崎 由里さん)



ソフト麺をいかにスムーズに袋から出し、きれいに食べられるか皆工夫していました。私はソフト麺を袋の上からお箸で十字にスジを入れて麺を切り、4回に分けて袋から出してカレーなどに入れて食べていました。(給食調理員 早川 直子さん)

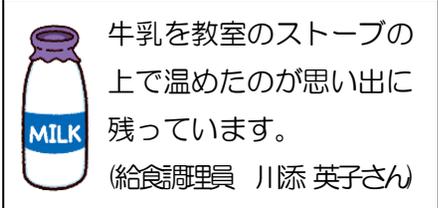
← ソフト麺、今の給食ではなかなか見かけなくなりました。加藤先生は子供のころ、お箸のケースを使って麺を4つに分けていました。1月18日に出るソフト麺、みなさんはどうやって食べますか?

裏に続きます☆ ぜひご家庭でも、給食の思い出について話題にしてみてください♪

今では考えられませんが、私の子供のころは、お休みするとお友達がその日のお手紙といっしょに給食のパンを届けてくれました。
(給食調理員 加藤 美奈さん)

調理員さんならではの「作る側」の思い出！120kgのじゃがいも…約1,200個分をフライドポテトにするのは気が遠くなりそうな作業ですね。鈴木さんは毎日1,100人分の給食を作っていたそうですよ。
また、おうちの人のみそ汁もすてきな思い出ですね。温かい給食は心も体も温まります♡ →

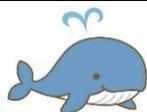
← 給食の残りのパンを持ち帰ったという思い出はほかの方からも多く寄せられていました。戦後の日本で育ってきた小学生にとって、給食のパンは生きていくために貴重な栄養源でした。給食があったことで救われた命がいくつもあったことから、欠席した子供にも友達がパンを届けるというシステムが日常化されていたそうです。ちなみに、このころの給食のパンは乾燥しやすくすぐに硬くなってしまいました。そのパンをおいしく活用するために生まれたのが揚げパンだったそうですよ！



牛乳を教室のストーブの上で温めたのが思い出に残っています。
(給食調理員 川添 英子さん)

↑ ストーブで温めた牛乳、冬に飲みたいですね…！

- 前の学校でフライドポテト用のじゃがいもを120kg使い、9時から揚げ始めて12時すぎまで時間がかかり、遅れそうになったので教室まで持って走った思い出があります。
- 小学校の時はお弁当持参でしたが、みそ汁だけみんなのお母さんが来て作ってくれました。みんな「今日は私のお母さんだ！」と喜んでいました。
(給食調理員 鈴木 みのりさん)



クジラ竜田揚げだと思って食べたらレバー竜田揚げ…
ショックで号泣した小2の冬。(給食調理員 牧田 美和代さん)

← 思わず笑ってしまいました(笑) 思い込みで食べて予想と違う味がするとびっくりする。あるあるだと思います！

東京都でも地産地消！

みなさんは、「食育推進基本計画」というものを聞いたことはありますか？食育推進基本計画は、食育基本法に基づき、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食育推進会議が作成し、施策についての基本的な方針や食育推進の目標等を定めるもので、5年ごとに作成しています。*1

令和3～7年度で第4次を迎え、その中に「学校給食における地場産物を活用した取組を増やす」という目標が定められています。それに合わせて千束小学校では、今年度の全国学校給食週間に東京都産の食材を取り入れた給食を提供します。農地のない台東区に住む子供たちにとって、東京都と地産地消は結びつかないかもしれません。これを機に、子供たちには東京都産の農作物や海産物について伝えていきたいと考えています。

また、今年は給食物資納入業者さんや知り合いの農家さんを訪ねて、給食と生産者をより結びつける活動を進めたいと計画をしています。台東区だからこそ、あまり身近でない農業について給食を通じて子供たちに紹介をしていきたいと思ひます。

*1 農林水産省 新たな「食育推進基本計画」の公表について (2021年12月28日)

1月24日(月)

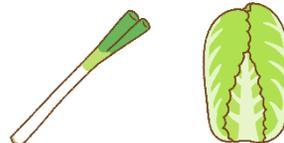
- いかと東京都産里芋の煮物
- 東京都産きゃべつのみそ汁



12月にも登場しましたが、この日の里芋は八王子市にある「とうきょう元気農場」でとれたものを使用します。

1月25日(火)

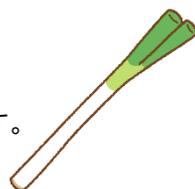
- 江戸千住ねぎ入りカレーうどん
- もやしと東京都産白菜のおひたし



この日は千束幼稚園にじ組さんの体験給食の日でもあるので、子供たちにねぎのおいしさを感じてもらえたらと思います。

1月26日(水)

- 江戸千住ねぎ入り焼き鳥丼



この日は、おなじみ葱善さんの江戸千住ねぎをたっぷり使います。「千住一本ねぎ」は、江戸東京野菜のひとつで、江戸時代、砂村(現在の江東区砂町)から千住に伝わってきた根深ねぎです。その中でも昔から受け継がれてきた固定種を使用しているのが「江戸千住ねぎ」です。毎年、千束小学校の2年生も葱善さんの協力を得て栽培活動をしていますね。

給食でも活用していますが、普段使用しているのは山形県や茨城県で栽培されたものです。ですが、実は東京都(足立区)でも栽培がされているそうです！

1月27日(木)

- とうきょう元気農場の万次郎かぼちゃスープ
- 12月の冬至でも使用した「万次郎かぼちゃ」は、ラグビーボールのような形をしているちょっと変わったかぼちゃです。ねっとり系でポタージュなどにぴったりの品種です。給食でも定期的に使用している「とうきょう元気農場」で育てられたものをこの日も使用します。

↓ とうきょう元気農場の万次郎かぼちゃ畑の様子。



1月28日(金)

- 八丈島産ムロアジご飯
- 東京都産糸寒天サラダ
- 東京都産野菜入りみそ汁



八丈島や大島など東京都の島でとれた食材を使用します。「ムロアジ」は「くさや」にも使用される魚です。この魚を使用した「ムロアジ」をしょうゆなどで味付けし、オリーブオイルといっしょにご飯と混ぜます。栄養教諭イチオシの一品です！糸寒天も、東京諸島産です。

みそ汁には、東京都産のにんじん、大根、白菜、小松菜を使います。小松菜は江戸川区産です。

