

きゅうしょくだより

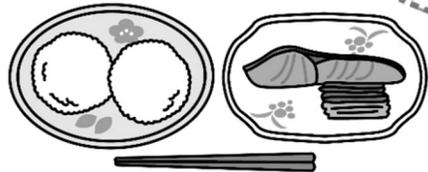
港区立白金小学校
校長 吉野達雄
栄養教諭 島崎聡子
令和3年1月8日

今年も健康で穏やかなよい一年になりますように

いよいよ学年最後の学期となりました。新型コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症を防ぐには、きちんと手を洗うこと、食事をしっかり食べること、ストレスや疲れをためないことが重要です。引き続き、一人一人が感染予防を徹底しましょう。

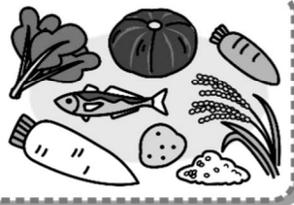
学校給食の歴史を知ろう

●明治22年
(1889年)



おにぎり 塩ザケ 漬物

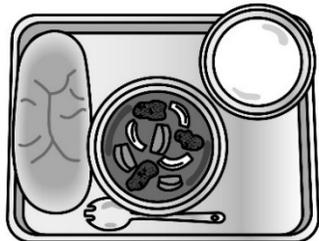
山形県鶴岡市の忠愛小学校で、貧しい家庭に昼食を出したことが、学校給食の発祥とされています。忠愛小学校は、大督寺の中にあり、米や野菜、魚などで食事を作り、無償で提供していました。



その後、給食の取組は全国に広がりましたが、戦争の影響で食料が不足し、実施できなくなりました。

戦後、子供たちの栄養状態を改善しようと、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）から贈られた物資を使い、給食は再開されました。

●昭和25年
(1950年)



パン ミルク カレーシチュー

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」の完全給食が都市部で初めて実施され、昭和27年からは全国で始まりました。



昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。その後、給食の内容は、時代に合わせて変化していきました。

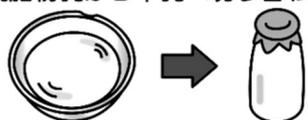
●昭和38年
(1963年)



主食として、ソフト麺が登場する

●昭和39~43年
(1964~1968年)

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる



●昭和51年
(1976年)

米飯給食が正式に始まる



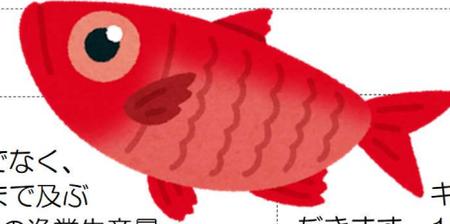
子供たちを取り巻く環境は大きく変わり、近年では食習慣の乱れや偏った食事による肥満、痩身、生活習慣病の増加など、健康状態が心配されるようになってきました。

今、学校給食は、食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担っています。子供たちの健やかな成長のために、衛生面に注意を払いながら、安心安全の学校給食に努めてまいります。

東京の水産物と国産和牛を使った給食を実施します。

どうして東京産水産物？

水産庁の「水産物販売促進緊急対策事業」の一環として、東京産水産物の学校給食への無償提供実施によるもので、水産物の生産・供給体制の維持を目的としています。供給量が限定されていましたが、本校は選定を受けることができました。



東京産の水産物とは？

東京には、東京湾だけでなく、伊豆諸島や小笠原諸島にまで及び広い海があります。東京都の漁業生産量は、日本の海面の漁業生産量の約0.1%とごくわずかですが、キンメダイ、メダイ、カツオ、トビウオ、ハマダイなどを主体として、様々な魚が水揚げされています。

今月の給食には？

白金小学校では、東京産キンメダイを提供していただきます。1月15日、開校記念日のお祝い給食として、キンメダイを唐揚げにして、だしの香りを効かせた銀鮓をからめます。

東京産の魚の美味しさを味わいましょう。

どうして和牛肉？

農林水産省の「和牛肉等販売促進緊急対策事業」を受けて、東京都が実施する「和牛肉の学校給食提供及び食育推進事業」によるもので、一定の金額が補助されます。将来の消費者である児童・生徒が給食で和牛肉を味わい、その美味しさも含めて、和牛肉について理解を深めることを、目的としています。

和牛とは？

明治時代以前から日本で飼われているウシを改良したもので、和牛肉の大半は、黒毛和種です。赤毛和種、日本短角種や無角和種の和牛は産地が限られ貴重です。



和牛は東京にも？→います！

非常に希少価値が高い幻の高級ブランド黒毛和牛「秋川牛」。松阪牛や米沢牛と同じ岩手県産の元牛を20ヶ月間、手塩にかけ育てられた黒毛和牛です。他にも、東京生まれ東京育ちの「東京ビーフ」。東京ビーフは、あきる野市や町田市などで生まれたウシを指します。年間60頭しか生産されないため、「幻の黒毛和牛」とも呼ばれています。伊豆諸島にある青ヶ島村で生まれたウシもいます。

今月の給食には？

白金小学校では、黒毛和牛のモモ肉を使って、1月22日、ロシア料理「ビーフストロガノフ」を予定しています。等級はA4。A5と比べると、脂身が少ない分赤身の「うまみ」を味わえます。

国産和牛の美味しさを味わいましょう。