

# 食育 給食だより 第9号

令和7年1月8日  
文京区立本郷小学校  
校長 杉本 謙  
栄養教諭 竹村 礼奈  
栄養士 尾川 ゆめ花

新しい一年が始まりました。今年も、安心、安全、おいしい給食提供のため、調理員と栄養教諭が協力して給食づくりに取り組みます。御協力、よろしくお願いいたします。

## 昭和29年 学校給食に関する法律の制定

学校給食は、子どもたちの体力向上だけでなく、教育としても考えられるようになり、「学校給食法」が制定されました。

## 昭和40年 ミルク（脱脂粉乳）から牛乳へ

ミルク（脱脂粉乳）から牛乳へと学校給食用飲料の切り替えが始まりました。



## 昭和51年 米中心の献立に

日本の主食である「ごはん給食」が始まりました。



## 現在 世界に誇れる学校給食

地場産物を使った特色ある給食や郷土料理等、献立の種類も増え、豊かな学校給食が行われています。



## 【調理師より

### 本郷小学校のみなさんへ一言】

本郷小学校では、学校給食週間の期間中、調理師の思い出の料理をメニューに組み込みました。メニューにまつわる思い出や、児童へのメッセージを紹介する予定です。一部をこの食育・給食便りでも紹介します！

- ・食器やおぼんをきれいに大切に使うと、とてもうれしいです。
- ・去年もたくさん食べていただきありがとうございます。今年もたくさん食べてください。
- ・これからも安心安全な給食を提供できるよう心がけて参りますので美味しく食べていただきますと幸いです！
- ・いつも給食をたくさん食べてくれてありがとうございます。たくさんのお手紙も貰ってすごく元気ができました。これからも残さず食べてくれると嬉しいです。
- ・みなさんからいただいたたくさんのメッセージカード、お手紙を読んで元気をもらっています。みなさんがこれからもおいしく楽しく安全に給食の時間を過ごせるように頑張りますので、また給食の感想をたくさん教えてください😊

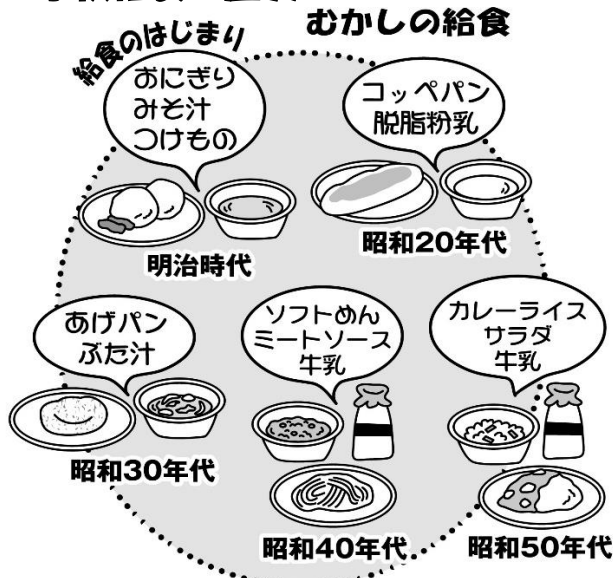
## ◎学校給食週間クイズ

- 1 日本で最初に学校給食が始まった県は？  
①東京都 ②山形県 ③神奈川県
- 2 戦後、給食が再開された日はいつ？  
①12月24日 ②1月1日 ③1月24日

## 全国学校給食週間について

1月24日～30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。

## ＜学校給食の歴史＞



### 明治22年 学校給食のはじまり

山形県の忠愛小学校で経済的に恵まれない子どもたちにおにぎりや塩鮭、漬物等を昼食として出したことが、学校給食のはじまりといわれています。

### 昭和16年～昭和20年 戦争で給食の危機

戦争で学校給食を続けることが難しくなり、中止となりました。

### 昭和21年 戦後初の学校給食開始

12月24日、試験的に東京都、神奈川県、千葉県で戦後初めての学校給食がつけられました。これを記念し、冬休みが明けた1ヶ月後の1月24日からの1週間が学校給食週間とされました。

### 昭和25年 完全給食のはじまり

アメリカ合衆国から小麦粉が送られ、パン、ミルク（脱脂粉乳）、おかずの給食が行われました。

## 地場産物を食べてみよう！【練馬大根収穫体験レポート】

12月14日（土）に、栄養教諭と栄養士が都内の練馬大根の畑での収穫体験に参加してきました。その様子をお伝えします。



練馬大根の畑です。葉っぱが大きく育っています！

練馬大根は長く、真ん中が太い形をしているため、なかなか引き抜けません！2～3人がかりのことも…



収穫した大根を選別し、まっすぐなものは機械で、変形したものは一つ一つ手洗いできれいに土を落とします。



寒空の中、水がとても冷たかったですが、協力して土を洗いました。大根の皮に土が入って、黒くなってしまうのを防ぐためです。



分配して、トラックに積み込みます。この大根を16日の給食に使用しました！



当日は、農家さんの思いや願いを給食室前に掲示し、ワゴンに載せて各教室にも配布しました。



東京の農業について知り、野菜を生産している農家さんを身近に感じる機会を、これからも積極的につくっていきたいと思います。

### 練馬大根を使った人気レシピ

#### 【練馬スパゲッティ】(本郷小バージョン)

##### ●材料（4人分）

スパゲッティ	・・・	240g
サラダ油		小さじ1
ツナの油		少々
にんにく（みじん切り）		1かけ
練馬大根（すりおろす）※1		300g
水		100g
米酢	・・・	大さじ1
上白糖	・・・	大さじ1と1/3
塩	・・・	1.6g
こいくちしょうゆ	・・・	大さじ1と1/3
ツナ（油漬け）	・・・	2缶
だいこん葉（細かく刻む）※2	・・・	20g
刻み海苔	・・・	適量

##### ●作り方

- ①ツナの油でにんにくを炒め、香りが出たらおろした大根を加え、水～ツナも加えて煮る。（味を見て、調整してください）
- ②スパゲッティをゆでて、サラダ油を回しかける。（くっつき防止）
- ③お皿にめんを盛り、①のソースをかけて、上から刻みのりをのせる。

※1 練馬大根でなく、普通のだいこんでも、おいしく作れますのでぜひお試しください。

※2 葉のついた大根はなかなか売っていないので、入れなくても大丈夫です。かぶの葉や茎、小松菜などを刻んで入れると、彩と食感がよくなります。

