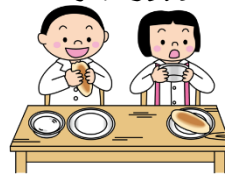


食育だより

家庭数

令和7年1月22日
長崎市立橘小学校
栄養教諭 安永 No.11



祝 レシピコンクール入賞



いよいよ学年最後の学期となりました。本年もよろしくお願い申し上げます。さて、うれしいお知らせです。「長崎市第17回学校給食料理レシピコンクール」にて、学校給食部門小中あわせた応募数322点の中から見事本校6年生が入賞しました。



〈学校給食部門 優秀賞〉

『ひき肉とオクラと小松菜の炒め物』6年 古森 穂果さん

※ポイントは「ごはんにかけて丼にして食べると、ごはんが進むところ」



受賞作品は、次年度の給食に取り入れられる可能性も。今年度は、昨年度の努力賞『じゃがいも入り青椒肉絲』が登場しました。次年度の給食も、今から楽しみですね。

ぜん こく がっ こう きゅうしょくしゅうかん



日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現:鶴岡市)の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まりましたが、戦争による食料不足で中断されてしまいました。

戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。

昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日～30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

学校給食についてあらためて考える機会にしたいと思います。



学校給食の移り変わりを見てみよう!

明治22年	戦後(昭和20～30年代)	現在
しりつちゅうあいしょうがっこう 私立忠愛小学校 で提供されたとき の給食。	支援物資の脱脂粉乳や 缶詰、小麦粉などを使っ た給食。	地域でとれる旬の食材を取り入れ、 郷土料理や行事食、世界の料理な ど、食育の教材となる給食。

※裏面もごらんください。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
～1/24～30は全国学校給食週間～

きゅうしょく

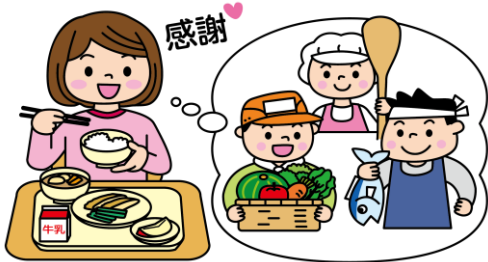
かたがた

給食にかかわる方々へインタビュー！



おし
教えてください！

- ① 気を付けていること・大変なこと
- ② うちの食べ物、ここが自慢！



じだい なが とも へんか がっこうきゅうしょく いま
時代の流れと共に変化する学校給食ですが、今も
むかし こ どもたちを大切に思う気持ちかは変わりません。
まいにち きゅうしょく たの た
毎日の給食をおいしく楽しく食べてほしいです。

ちょうりいん

調理員（株式会社Gooさん）

- ① 衛生的で安全な給食を作るためにも、日頃の生活の中で体調管理や手のケガに気を付けています。
- ② おいしい給食作りにこだわっています。なるべく残さず、しっかり食べてくれるとうれしいです！

ごはん（ほんだコーポレーションさん）

- ① 新米と古米の水分量を調整しています。
- ② 長崎県産米で、もちもち触感の
ごはんが自慢です！



パン（フジパンさん）



- ① 毎日の気温や湿度の変化で、パン生地の状態が変わるので、水の量やミキシングを調整して、毎日同じような安定した生地を作れるように管理しています。
- ② 形が良く、ふんわりした食感にこだわっています！

やさしい やましたしょうてん

野菜（山下商店さん）

- ① 橘小学校には、37年間野菜を納め続けています。早朝3時半ごろから市場で野菜を仕入れます。仕入れた野菜の品質を確認して、傷が付かないよう気を付けて梱包し届けています。



ぎゅうにゅう

にゅうぎょう

牛乳（ミラクル乳業さん）



- ① 工場では、大きな機械を使っています。牛乳を運ぶために、たくさんの車もあります。機械や車が壊れないように、毎日点検して大事にしています。
- ② 100%長崎県産！県内の酪農家さんが大切に育てた乳牛から絞った、新鮮な生乳を使っています！



1/16（木）物資審査会に参加しました。県内の学校給食で新たに登録する物資の審査を行う会です。長崎県内の校長先生、長崎県学校給食会、市町教委委員会、県食品衛生関係職員や共同調理場関係者、栄養教諭等が委員となり「調理・原料配合・価格・味」の4つの視点から試作・試食・審査を行います。
改めて様々な方が携わって学校給食が成り立っていることを感じました。

