

給食通信

令和3年7月15日第120号
調布市学校給食協議会
会長 濱松章洋
(調布市立深大寺小学校校長)

調布市給食60周年記念 届け給食の思い!

調布市学校給食協議会
会長 濱松章洋
(調布市立深大寺小学校校長)

調布市では小学校給食開始60年となりました。(中学校給食は開始から16年経過)今回は、それを記念して二つのお話をお伝えいたします。

感動秘話 揚げパンは欠席した子供たちのために作ったのが始まり!

揚げパンは大田区の小学校の調理員さんが昭和27年に考案したといわれています。当時は学校を休んだ子供に給食を届けていました(今は衛生上の理由でできません)。しかし、給食のコッペパンは、午後には固くなってしまいます。そこで、何とかおいしく食べられないかと、油で揚げて砂糖をまぶす調理を考えたそうです。実は、揚げパンは欠席した子供たちに対する調理員さんの思いから生まれたものなのです。その調理員さんの工夫は、その後給食の献立として定着し、約70年たった今に至るまで日本中の子供たちを笑顔にし、みんなの給食の思い出の一つとなっているのです。

調布の60年前の献立表に見える

今も昔も変わらぬ栄養士の思い!進化している食育!

市内すべての学校には沿革誌があり、その年度ごとの出来事が記録されています。調布市のある小学校の沿革誌昭和37年度3月の欄には給食室が完成したと書かれています。そこに、当時の教頭が「これで子供たちに温かいものを食べさせてあげられる」と書き添えています。また、下の囲みは当時の献立表に書き添えられていた栄養士のコメントです。子供の体調への気遣い。喜ばれる給食に苦心しつつ、「だし」やかくれたところにおいしさを出す調理過程へのこだわり。手間をかけて舌ざわりも考えていることなど。

給食における栄養士の子供たちへの思いは今に受け継がれています。本市では、今も化学調味料を使わず昆布や鰹などの天然素材でだしをとっています。また、献立の行事食や郷土料理の解説、その日使用の旬の食材・産地などの情報を各教室にプリントやスクリーン投影で届けている栄養士もいます。栄養士は献立を工夫し、食物アレルギーの対応を確実に行う等の他、子供たちのために、その学校の食育の中核を担っているのです。

給食室ができたばかりのころの献立に添えられた当時の栄養士のコメント 献立作成にあたって

これからは風邪が流行する季節です。衣服の清潔はもちろんのこと、うがいのれいこう、マスクをかけるようにしてください。又寒い冬のために子供達によるこぼれる給食にと苦心し、料理もただ栄養のみでなく、「だし」に注意をはらい、かくれたところにおいしさを出すように調理過程もできるだけ手を加えて、変化をつけ舌ざわりもよく、おいしい給食にと努力しております。

~ 給食のおすすめレシピ~ <あげパン>

★昔から愛され続ける人気メニューです

<材料> 4人分の分量

固めのコッペパン(60g程度) 4つ
揚げ油 適量
きなこ 12g
グラニュー糖 12g
塩 少々

- 180℃の油でコッペパンを揚げ色が少しく程度で揚げる。
- きなこ、グラニュー糖、塩を混ぜたものを、1にまぶす。

ポイント

- 多めの油でサッと揚げると、おいしく仕上がります。
- 現在では、ココア味、抹茶味、ごま味、シナモン味などバリエーションが増えています。



調布で給食が始まって60年

今年、調布市で完全給食が始まって60年の節目の年にあたります。貧困児童の昼食として始まった給食ですが、現在は、食事について正しい理解を深めることや、勤労を重んずる態度を養うこと、食文化についての理解を深めることなど、様々なことを目標としています。

また、平成17年に食育基本法が施行されました。そのなかでは、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められています。

調布市では、給食や給食にまつわる様々な活動を通し、児童・生徒が様々なことを学べるよう、各校取り組んでいますので、その一例を紹介します。

春

- ・給食の事前指導（小学校1年生）
- ・グリーンピースなど野菜のさやむき
- ・食育月間



野菜のさやむきの様子

夏

- ・給食レシピコンテスト開催（令和元年度）
- ・オリンピック・パラリンピック教育（世界の料理や日本各地の郷土料理の提供）
- ・夏休み親子料理教室の実施



冷汁（レシピコンテスト大賞受賞）



サモア料理「パンケケ」の調理の様子

秋

- ・ゲゲゲ忌（11月24日～30日）
- ・調布市農業まつりへの参加



令和2年度のゲゲゲ忌の様子

冬

- ・全国学校給食週間（1月24日～30日）（給食の歴史の紹介や、懐かしメニュー、世界の料理や日本各地の郷土料理の提供）
- ・リクエスト給食・バイキング給食



懐かしメニュー（くじら料理）



バイキング給食の様子

その他

- ・各教科との連携した指導
- ・委員会活動と連携した食育
- ・ブックメニュー
- ・リザーブ給食
- ・給食時の栄養指導



ブックメニュー <お弁当のピリヤニ>
「明日のランチはきみと」より

現在は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、実施を見送っている活動もありますが、一年を通し、各校様々な取り組みを行っております。

ご家庭でも、「今日の給食どうだった？」とお子さんに聞いてみてください。