

1月24日は給食記念日！

給食記念日にちなんだ『なつかしの給食』です！！

担任の先生へ

現在の子どもたちは豊かな環境の中で育ち、何不自由なく生活しています。食べ物についても好きなものを好きなだけ食べることができます。この豊かな時代に育つ子どもたちが、食べ物や食事ができることへの感謝の気持ちを持つことはなかなか困難なことです。給食においてもその状況は変わらず、残菜を見ると、たくさんの生命をいただいているという意識は薄く、嫌いなものでも残さず食べようという意識は低いようです。

そこで普段の給食献立と昔の給食献立の内容を比較させることで、食事についての関心を深めさせたいと思います。また、給食ができるまでには多くの人の手を經ていること、給食を作ってくださる調理師さんへの思いなどにも触れ、感謝の気持ちを育てられたらと思います。

コッペパン について

昔の給食は、毎日コッペパンでした。ごはんは出ませんでした。“ぞうり（わらじ：昔の履き物）”のような、パサパサのとても大きいパンでした。手でパンの腹をひらいて、中に六甲マーガリン（アルミ箔に包んでありました！）をぬって食べました。

いつものパンとは違って、低学年60g→80g、高学年80g→100gと大きくしてあります。

肉の竜田揚げ について

肉や魚が高価な時代。代替りのタンパク質を補うために、ちくわやかまぼこ、はんぺんなどの練り製品がよく登場しました。

また、肉の代替りとして、くじら肉がよく登場し、竜田揚げやケチャップからめにしたものが出ました。くじら肉は黒くてかたかったので、今日は親鶏とレバーで再現してみました。

スプーン について

昔は、はしではなく「先割れスプーン」でした。スプーンとフォークを兼ねたもので、先割れスプーン1本で、何でも食べることができました。

カレーシチュー について

昔から子どもたちに人気のカレー味のおかず。具があまりないときは、常備されていたマカロニ（保存食）を加えて汁の量を増やしました。パンにつけて食べる子もいたそうです。



今から67年前。左の写真には「11月5日パン・ミルク・けんちん汁・小魚のつくだに」と献立表（黒板）に書いてあります。（成器西小学校：昭和29年のアルバムより）

11月7日水曜日		給食人員		献立表	
種別	材料	分量	カロリー	たんぱく質	その他
パン	小麦粉	120g	451.7	7.67	200kcal
ミルク	牛乳	22g	72.0	1.22	100kcal
けんちん汁	鶏肉	5g	19.5	0.37	100kcal
	コシヒメ	2g	6.6	0.04	100kcal
	小魚	30g	22.5	0.57	100kcal
	豆腐	15g	6.3	0.23	100kcal
	人参	5g	2.0	0.04	100kcal
	玉ねぎ	7g	25.6	0.08	100kcal
	ピーマン	5g	15.6	0.10	100kcal
	しじみ	5g	7.8	0.29	100kcal
	レバー	25g	96.5	1.67	100kcal
	合計		637.6	14.77	

給食教育
研究部

献立表