



いただきます！

平成29年 1月号
杉並区立杉並第四小学校
栄養士 服部 悅子

あけましておめでとうございます



あたら いちねん はじ ことし ちから あ あんしん あんせん
新 しい一年が始まりました。今年も力を合わせて、安心・安全でおいしい
きゅうしょくづく とく ねが
給食作りに取り組んでいきますので、どうぞよろしくお願ひいたします。



4年生・食育の出前授業を行いました

12月2日(金)、3・4校時に4年2組、5・6校時に4年1組で、食育の出前授業を行いました。明治の細川先生をゲストティーチャーにお招きして、「ミルク教室・骨って大切」と「わくわく体験・生クリームからバターをつくる」というテーマで教えていただきました。ミルク教室では、「骨の役割」「骨とカルシウム」「骨ができるのは小中学生のとき」「丈夫な骨を作るには何が必要?」という学習をしました。わくわく体験では、容器に入れた生クリームを振って、バターを作りました。作ったバターは、クラッカーにのせて試食しました。「おいしい!」と子どもたちは大喜びでした。



盛りだくさんの内容でした
が、みんな真剣に聞いていました。



容器に入れた生クリームを3分間振り続けます。3分って意外に長い!

3分ではまだバターにはなりません。さらに、振って、振って!



ふわふわでやわらかい
バターの完成です。



全国学校給食週間

1月24日～30日

戦後、ララ（アジア救済委員会）の支援物資により、昭和21年12月24日に給食が再開されました。ちょうど冬休みに入るので、一ヶ月後の1月24日を学校給食の記念日とし、24日からの一週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。杉四小でも、給食にまつわる、様々なメニューを取り入れています。



杉立区の給食の歴史

【昭和20年代～】

昭和22年に区内の小学校で給食が開始されました。ユニセフから寄贈された脱脂粉乳をお湯で溶かしたミルクが、コッペパンやみそ汁と共に提供されました。昭和29年には小学校全校で完全給食（パン・おかず・脱脂粉乳）が実施されるようになりました。



献立)鮭のみそ汁、脱脂粉乳

アルマイ特製椀
ミルクカップ
レンゲ



献立)コッペパン、脱脂粉乳

アルマイ特製皿
ミルクカップ

【昭和30年代～】

パンを主食に、おかずが提供されるようになりました。



献立)コッペパン、脱脂粉乳、
あじフライ、せんキャベツ

アルマイ特製
椀・皿
ミルクカップ
先割れスプーン



献立)揚げパン、豚汁、ゆで卵

ポリプロピレン
製椀・皿
先割れスプーン

【昭和40年代～】

脱脂粉乳の代わりに、牛乳が提供されるようになりました。

昭和43年には、中学校全校で完全給食が実施されるようになりました。



献立)ぶどうパン、牛乳、鯨の竜田揚げ
舟きゅう、粉ふきいも

ポリプロピレン
製皿・椀
先割れスプーン



献立)ソフトパンカレーソース、牛乳
小コッペ、りんご

ポリプロピレン
製皿・椀
先割れスプーン

「平成27年度 杉並区の学校給食」より抜粋