



新宿区立柏木小学校
令和3年1月号

わぎゅう きゅう しょく 和牛給食

「和牛肉の学校給食提供および食育事業」の一環として、黒毛和種の牛肉をいただきました。1月21日の給食では松阪牛、おおいた和牛を使用した「和牛牛丼」を提供しました。

当日は黒毛和牛の種類について、おたよりを配布しました。2月は2回和牛給食があります。楽しみにしてください。

☆学校給食の歴史☆

日本の学校給食は、1889年に山形県鶴岡市で始まりました。途中、戦争による中断を経て、1947年1月から都市部の小学校を中心に再開。1954年には学校給食法が制定され、学校教育の一環として位置づけられています。1月27日の給食では1960年頃から主食として、食べられていた「ソフトめん」を提供しました。

年	1889年	1947年	1952年	1965年	1977年
献立	おにぎり しおかけ 塩鮭 なつけもの 菜の漬物	トマトシチュー (輸入ケチャップと 脱脂粉乳) ミルク (脱脂粉乳)	ジャムつきコッペパン じら たつた あ 鯨の竜田揚げ せんぎ 千切りキャベツ ミルク (脱脂粉乳)	ソフト麺のミートソース フレンチサラダ プリン 牛乳	カレーライス 野菜の塩もみ スープ バナナ 牛乳
給食紹介	山形県の私立忠愛小学校で初めて実施された。	アメリカから無償提供された脱脂粉乳が給食に多く使用された。	主食、主菜、副菜、ミルクがそろった完全給食が全国の学校が始まる。	脱脂粉乳から牛乳に変わる。この頃から関東を中心にソフト麺の使用が広がる。	国からの補助もあり、米飯給食が始まる。お米が使えることで献立の種類が増える。



●黒毛和種
国内頭数：約65万頭
脂肪(サシ)が多く、ジューシーな味わい。松阪牛、近江牛、但馬牛など。



●稀毛和種
国内頭数：約2万頭
黒毛和種よりも脂肪(サシ)が少なげ、赤身のつまみを味わえる。熊本和牛など。



●無角和種
国内頭数：約200頭
黒毛和種にアンガス種を掛けあわせた品種。脂肪が少ない。山口県阿武無角和牛。



●日本短角種
国内頭数：約8500頭
黒毛和牛にショートホーン種を掛けあわせた品種。赤身のうま味が味わえる。いわて短角和牛。

はち じょう しま さん きゅう しょく 八丈島産キンメダイ給食

「東京都水産物販売促進緊急対策事業」の一環で八丈島産キンメダイをいただきました。1月15日の給食で煮つけにして、提供しました。

おいしい、甘味のあるあぶらがのっていて大好評でした。キンメダイのほかにも八丈島産のフルーツレモン、明日葉を使用した八丈島献立としました。4年生は社会科東京都学習と関連付けて、給食時間に八丈島の紹介をしました。



●食育アンケート結果●

「食育アンケート」にご協力いただき、ありがとうございました。質問項目の「学校での食育で重点的に指導してほしい内容」について、以下の結果となりました。回答数が多かった、「感謝の気持ち」、「マナー」、「栄養」について来年度重点的に指導していきます。

- ①栄養について
- ②マナーについて
- ③食文化について
- ④食材、食生産について
- ⑤感謝の気持ち
- ⑥調理について

