



平成 27 年 2 月 4 日 (水)
北九州市立大原小学校
学校栄養職員 竹崎 万里子

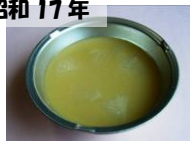
大原小学校 給食週間

1 月 26~30 日の 5 日間は、大原小学校給食週間でした。給食週間では、日ごろ食べている給食に感謝をしたり、学校給食の歴史を学んだりする取り組みを行っています。

1 日目は全校放送で、北九州市の学校給食の歴史の話をし、2 日目は、大原小学校の給食室で、福岡県の郷土料理「筑前煮」ができるまでのビデオを給食時間に放送しました。そして、残りの 3 日間は、残菜ゼロ運動に取り組みました。

北九州市学校給食の歴史

昭和 17 年



具のないみそ汁だけの給食が始まる。

昭和 20 年

戦争のため食べ物がなくなり、給食は中止。

昭和 22 年



脱脂粉乳とみそ汁の給食が再開。

昭和 26 年



くしら肉が給食でよく使われていた。

昭和 41 年



それまで各区で違っていた献立が、全市で統一される。

昭和 46 年



脱脂粉乳から牛乳にかわる。

昭和 57 年



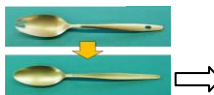
それまで主食がパンだけだったが米飯が加わる。

昭和 60 年



カレーなどのメニューが献立に加わる。

平成 4 年



先割れスプーンから、丸スプーンに変わる。

平成 8 年



加熱調理に限った献立になる。

平成 20 年



食器が変わる。

平成 21 年



中学校給食が開始。

自分が生まれた年は、どんな給食が食べられていたかな？



福岡県の郷土料理の紹介

今年度は毎月、九州の各県の郷土料理を献立に取り入れ、昔ながらの和食のよさや大切さを子どもたちに伝えています。1 月の献立には福岡県の郷土料理が登場しました。

「筑前煮」



博多弁の「がめくり込む(寄せ集める)」や、昔「どぶがめ」と呼ばれたスッポンの肉を使っていたことなどから、がめ煮とも言われている。現在ではスッポンではなく、鶏肉を使うのが一般的で、正月や祝いの席での料理としても作られる。

「だぶ」



福岡県筑後地方の郷土料理。主に根菜類を中心とした野菜を細かく刻んで入れる汁物料理。昔から結婚式や初節句、七五三などのお祝いの善にされている。「汁がだぶだぶある」ところから、「だぶ」と呼ばれるようになったと言われている。

「いわしのめかみそ炊き」



北九州市の小倉(豊前の国)を治めていた小笠原公が、福井からぬか床を持参して、ぬか漬け炊きを作り始めたのが起源とされている。いわしやさばなどの青魚とぬかみそを一緒に煮ることで、魚の臭みがとれ、ぬかの栄養もとれる。

3 学期 残菜ゼロ運動の結果発表

3 学期の残菜ゼロ運動では、初日から 2 日間、全クラスで残菜がゼロになりました。2 学期も 1 日、全クラスで残菜ゼロになり、とても驚きましたが、今回早くも、記録が更新しました！取り組みの継続が、年々、子どもたちの意識を高めていると実感しています。

3 日間残菜がゼロだったクラスには金賞、2 日間残菜がゼロだったクラスには銀賞、1 日残菜がゼロだったクラスには銅賞の表彰状を送りました。

【金賞】 1 の 1、1 の 2、2 の 1、2 の 2、3 の 1
3 の 2、4 の 1、5 の 1、6 の 1、6 の 2

【銀賞】 4 の 2、5 の 2

全クラス銀賞以上だね！
おめでとう！！

