



スマイル

「子どもたちの健やかな成長を願って」



南相馬市教育委員会

0244-24-5283

給食 笑顔の歴史

八沢小学校は、今年度末をもって閉校となります。八沢小学校では、昭和26年に補食給食が開始され、昭和35年には完全給食となりました。昭和43年には、現在の給食センターによる給食が開始されています。

現在の八沢小学校は少人数のため、給食時にはほとんどの学級で児童と教員が円を作り給食を食べています。どの教室にも笑顔が溢れています。150年の間には戦争や震災、コロナ禍など苦難の歴史もありました。それでも、給食や食事の時間には笑顔があったと感じています。13年前、6校の子どもたちが一緒にグループを作って笑顔で食事をしている写真から、給食への感謝の思いと喜びが伝わってきます。

長い間、子どもたちと教職員の健康と笑顔を支えていただいた給食スタッフ及び関係者の皆様に改めて感謝申し上げます。ありがとうございました。



八沢小学校
ささきとおる
校長 佐々木 徹



第3回 南相馬市学校給食従事者研修会が開催されました



* 美味しく・安全な給食提供のために、3学期の給食が始まる前に研修を行いました。 *

1月5日(金) 調理員・配送員さんたちの研修会が開催されました。この研修会は、年3回、各学期が始まる前に行われています。前回の夏の研修に続き、市内の調理員・配送員と学校栄養士約70名が参加しました。

研修会で今回は『衛生管理』や『調理業務』、『その他・業務』で疑問に思った事や心掛けていることなどを、A~Tのグループに分かれて研究協議を行いました。参加者は、日頃行っている作業で感じた疑問を一人一人付箋に書き出し、模造紙に貼って解決・改善策について、みんなで話し合いました。

その話し合いの結果をもとにグループごとに発表し、更に他のグループで出た意見等を交換して共通の課題とし、改善にむけて話し合う充実した研修となりました。



19のグループに分かれ、調理作業の中での疑問点や悩みをグループワーク(研究協議)で解決策を探りました。

日頃の作業で思った事(モヤモヤの解消にむけ)を話し合いました。あいまいで不安な事が聞けて良かったという意見がありました。

みんなで話し合ったことを、グループごとに発表し、これからの給食づくりの参考になる研修でした。



学校給食の歴史は、明治22年、山形県鶴岡市の忠愛(ちゅうあい)小学校で、お弁当を持ってくることのできない児童を対象に、昼食(おにぎり・焼き魚・漬け物)を出したのが始まりです。その後、給食は全国に広まりましたが、第二次世界大戦が激しくなると給食は中止になり、食べるものが不足したため、たくさん子どもたちが苦しみました。戦後も食糧難は続き、子どもの栄養不足が心配されました。「ララ(アジア救済団体)」から脱脂粉乳が寄贈されると、昭和21(1946)年12月24日から東京、神奈川、千葉で学校給食が再び始まり、この日が給食記念日となりました。ただし12月24日が冬休みに入るため、1ヵ月後の1月24日からの1週間は「全国学校給食週間」としたのです。子供たちの食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取、肥満など懸念される問題も見られる今日、「学校給食」は子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健康的で心豊かな食生活を送るために、とても重要な役割を果たしています。



お家でもつくってみよう!

鶏肉のオイマヨ焼き

子どもたちに人気の「鶏肉のオイマヨ焼き」と郷土食の「柚子りんご」を紹介します。

<材料 2人分>

- 鶏もも皮つき切り身 50g 2ヶ
- オイスターソース 小さじ 1
- マヨネーズ 小さじ 1と1/2
- A おろしにんにく 小さじ 1/4
- 塩 少々
- こしょう 少々
- ダイストマト缶 30g
- 溶けるチーズ 20g
- 乾燥パセリ 少々



<作り方>

- 1 Aの調味料を合わせてタレを作る。
- 2 1に、30分くらい肉を漬け込む。
- 3 フライパンを熱し、弱火で両面ふたをして焼く。
- 4 トマト・チーズをのせ、火がとおったらパセリをふりかけてできあがり。

柚子りんご



<材料 1人分>

- りんご 30g 塩 0.3g
- 柚子 2g 砂糖 2g

<作り方>

- 1 りんごは8等分に切り、芯を取って3mm幅の薄切りにし、塩水につけて色止めをする。
- 2 柚子を横半分に切り、種を取って果汁を搾る。果肉をスプーンで外し、みじん切りにする。皮は千切りにする。
- 3 水切りしたりんごに、果汁・果肉・皮と砂糖混ぜ合わせ味をととのえる。

給食で使用している食材の生産地(1/9~1/15の使用食材)

材名	生産地	食材名	生産地	食材名	生産地
はくさい	南相馬・茨城	せり	宮城	かぶ	南相馬・千葉
サニーレタス	南相馬	ニラ	新地	しめじ	宮城
大根	南相馬	ぶた肉	宮城	ぶり	宮城・岩手 北海道