

未来へ夢を育む学校



学校だより

(題字 学校長)

1月号 学校長 望月 重晴



「おいしい給食、いただきます。」

学校長 望月 重晴

謹んで新春のお慶びを申し上げます。2023年、卯年が始まりました。今年も子どもたちにとって、野山を駆け巡るウサギのように飛躍の1年となるよう励まし、応援していきたいと思っています。

さて、1月24日から1月30日まで全国学校給食週間です。戦後、食糧難による子どもたちの栄養状態の悪化を背景に学校給食の再開を求める国民の声が高まったことを受け、東京都内の小学校で外国からの給食用物資の贈呈式が行われた昭和21年12月24日を「学校給食感謝の日」と決めました。昭和25年度から、学校給食による教育効果を促進する観点から、冬季休業と重ならない1月24日から1月30日までの1週間を「学校給食週間」としました。

そこで、今月は、本校の給食についてご紹介したいと思います。白幡小学校では、(株)安田物産の方が給食調理をしています。12月6日(火)のメニューに「ほうとう」がありました。「ほうとう」は、太い小麦の麺とたくさんの種類の野菜が入ったみそ味の料理です。かぼちゃが入っているのも特徴です。学校では、大きな鍋を使って削り節からだしを取ります。毎日840人分の給食を作っていますが、だしも一から作っています。しっかりとだしの味が感じられるので、濃い味付けでなくても十分にうまみや香りが感じられます。煮崩れしやすいかぼちゃも鍋に入れるタイミングを考えて調理しています。また、12月13日(火)は、「はくさいとツナのカレー」でした。ここで使われるカレールーも、小麦粉とマーガリン、カレー粉を炒めて作っています。学年によって辛さも変えています。カレールーをつくるには、焦がさないように火加減に注意することが大切です。子どもたちに人気のカレーも、このように手作りで作られています。

横浜市の学校給食については、「よこはま学校給食財団」のホームページに詳しく紹介されています。その中の「食育ひろば」では、学校給食の献立が紹介されていて、「肉」「野菜」など材料別に調べることができます。分量や手順もあるので家庭でも作ることができます。我が家でも私がホームページにあった「チンジャオロースー」と「中華あえ」を作ってみました。我が家には小学校をすでに卒業した家族もいるのですが、小学校の給食を懐かしがって食べていました。皆様もぜひチャレンジしてみてください。



子どもたちは、給食を取りに行くとき、調理員さんに「おいしい給食、いただきます」と声を掛けます。いつもおいしい給食ですが、子どもたちによっては好きなもの、苦手だなと思っているメニューもあるかもしれません。給食に対する思いも人それぞれです。それでも、自分の体をつくる食べ物について、どのように作られているのかわかることは大切だと思っています。学校給食週間を機会に、学校給食を知っていただけたら幸いです。今月も、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

よこはま学校食育財団
給食レシピ

「白幡小学校学校運営協議会」「白幡小いちょうの会」の取組について

この度、令和4年度「コミュニティ・スクールと地域学校協働活動の一体的推進」について、文部科学大臣より表彰していただくことになりました。白幡小学校の子どもたちへの取組が認められたとてもうれしい出来事です。