



# 手作りの美味しさを給食に

～神奈川県横浜市立白幡小学校～

## 学校給食週間とは

昭和21年12月24日に全国的に給食が実施されたことを記念して、その翌月の1月24日を含む週を学校給食週間としました。学校給食の歴史や食べ物の大切さ、作り手の大変さを児童・生徒たちに学んでもらう期間です。全国の単独校や給食センターでは、この期間にイベントを企画したメニューを子どもたちに提供しています。



横浜市立白幡小学校は横浜市神奈川区に位置し、児童618名が通っています。こちらの小学校は単独校で調理室を設け、手作り感溢れる美味しい給食を提供されています。今回は学校給食週間でもある1月23日(水)にセルフおにぎりが提供されたので、その様子を一部始終ご紹介させて頂きます。セルフおにぎりとは、手作りの昆布の佃煮を具に子どもたち各自でおにぎりを握って食べようというメニューです。学校給食は当時、貧困のため、お弁当を持って来られない児童に対して、おにぎりを提供した事から始まったので、このことを児童に知らせるために導入されました。

## 調理風景

### 野菜切り込み

16kgもの大根は調理員さんたちの手でいちよう切りに。じゃがいもは調理員さんたちが厚みを確認しながら切り、水にさらします。



### 手作りすいとん

小麦粉に水を徐々に加えながら作った生地はスプーンを使って鍋に投入していきます。小松菜を最後に加えます。



### 煮豆(中心温度測定) 昆布の佃煮(配付)



- ① 調理員さんたちが各学年、各クラスに食缶の入ったコンテナを教室の前までセットします。

## 給食の時間

- ② 給食のサンプルは全クラスに50インチのテレビで写しますが、1年生が見るサンプルは廊下にあるので、どのように盛りつけるか学びます。  
③ セルフおにぎりのつくり方という資料は給食と一緒に配布されます。  
④ 給食係の子たちが各教室で分担して盛り付けます。  
⑤ 盛り付け完了



いただきます!



### 本日の献立 焼き海苔

#### 昆布の佃煮

昆布をじっくりと炊いた手作りの佃煮は最後にゴマが入ります。セルフおにぎりの具です。

#### ごはん



#### 煮豆

乾燥の金時豆を使用。戻しから丁寧に灰汁抜きされ、甘く優しい味に炊かれたほっとする煮豆です。

#### 牛乳

#### すいとん

大根、じゃがいも、小松菜、人参、油揚げと具沢山の汁物。生地からこねる手作りの「すいとん」は寒い冬に体を温めてくれる昔ながらのメニューです。

## ★Let'sセルフおにぎり★



セルフおにぎりの作り方は自由なので、各自好きな様にして食べます。

## ランチルーム

栄養士の橋本京子先生が1クラスと一緒に給食を食べ、食育を行います。テーマは「なぜ食べるのでしょうか?」紙芝居「わたしたちのからだは食べものからつくられています」を聞きながら、食べ物と体の仕組みについて学びます。



## にこにこかあと

1年生から6年生になるまで「にこにこかあと」を記入。学年を進む毎に目標を設定しています。

