

東京都の 学校給食

<http://www.togakkyu.or.jp>

編集・発行 財団法人東京都学校給食会

No.406

〒113-0021

東京都文京区本駒込5-66-2

平成23年3月18日 TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099

- 1…学校紹介 台東区立蔵前小学校
- 3…平成23年度 学校給食関係行事
- 4…江戸文化と食……シリーズ5
- 5～6…給食会だより



台東区立蔵前小学校

家庭・地域とともにたくむ健やかな児童



5年生が千葉県流山市の契約農園で米作り体験

1 はじめに

本校は平成15年に精華小学校、小島小学校、済美小学校の3校統合により開校し、今年で8年目となる学校である。学区域にある19の町会は祭りを中心に結束が強く、地域ぐるみで子供や学校を見守っていかうという心意気がある。

平成18年度より「健やかな児童の育成」を研究主題として、体育科および食育を中心にした研究実践を継続的に行ってきた。中でも、平成19年度は食育に絞って研究を深め、「蔵前小食育公開講座」という形で全学級食育授業公開を行い、食育の取り組みを家庭・地域・区内小中学校に発信した。

2 組織的・継続的に進める食育

平成18年度より、「蔵前食育プログラム」に改善を加えながら、全学級で継続的に食育を実施している。また、給食では次のような実践を継続して行っている。

(1) 「かむかむデー」の給食

毎月1回、特にかむ回数が多い給食を出し、資料をもとに担任が指導している。和食の献立が多いことから、児童が伝統的な食品や料理にふれる良いきっかけとなった。

(2) 食育の日の給食

我が家の自慢料理、台東区発祥の料理、地場産

給食会物資は安全第一を心がけています

物を使った給食を実施し、給食だよりや献立だよりで家庭に紹介している。

(3) 中休みの牛乳

学期に1,2週間程度、中休みに牛乳を飲む期間を設け、低学年の給食完食に効果を上げた。

(4) 献立表の工夫

料理ごとの食材がわかる献立表、盛り付け図とひとくちメモを入れた掲示献立を作成し、授業に活用している。



「食育の日の給食」
2年生が栽培したさつまいで
台東区発祥の料理「芋ようかん」を作りました

3 農作業体験を生かした食育

(1) 5年生が流山市で米作り体験学習

収穫した米は、祖父母を招待して全校で行う「ふれあい給食」や「かむかむデーの給食」で、自然の恵みに感謝しながら味わう。

5年生の総合的な学習の時間には、精米体験や玄米・五分搗き・白米3種類の「ごはんバイキング」、「米からさぐる日本の食文化」の授業、お米マイスターを招いた授業等を実施している。



米の大切さ、すばらしさを発見しました

(2) 2年生が蔵前公園の畑でさつまい作り

収穫したさつまいでスイートポテトを作り、「さつまいパーティー」を行っている。

また、食育の日の給食に、台東区発祥の料理「芋ようかん」を作り、全校で味わっている。

(3) 特別支援学級が蔵前公園の畑で野菜作り

生活単元の学習に栽培活動を取り入れ、毎年様々な野菜を栽培している。収穫した野菜を観察し、調理実習に使用している。

4 家庭と連携した健康づくり

(1) 「はつらつハッピー貯金表」

早く寝るデー、朝ごはん食べるデーなどの目標に取り組み、良い生活習慣へと導いている。

(2) 食育授業の公開

食育の授業は保護者が参観できるよう案内し、授業後に家庭で話し合いができるワークシートを工夫している。



親子で給食の人気メニューを作ります

(3) 親子クッキング

PTAと共に親子クッキングを実施し、給食の人気メニューや我が家の自慢料理を調理する。

5 おわりに

給食の充実と食育の継続により、学校全体の「食」に対する意識や関心が高まり、和食好き、ご飯好き、野菜好きの児童が増えた。給食の残量も、3学期現在では1~3%程度と大変少ない。

今後も家庭との連携を大切に、おいしく楽しく賢く食べる児童の育成に努めたい。



「さつまいパーティー」
栽培したさつまいでスイートポテトを作ります

学校長 白井 正之
栄養教諭 河部 節代



平成23年度 学校給食関係行事予定

行事名	主催	期 日	開催場所
学校給食担当者連絡会 及び衛生研修会	東京都教育委員会	5月30日(月)	東京都研修センター 視聴覚ホール
食の安全に関する講習会	日本スポーツ振興センター	6月16日(木) ～17日(金)	国立オリンピック記念青少年 総合センター 国際交流棟
第6回食育推進全国大会	内閣府	6月18日(土) ～19日(日)	静岡県三島市
衛生管理研修会 アレルギー疾患対応研修会	東京都教育委員会 東京都学校給食会	7月5日(火) ～6日(水)	東京都学校給食会館
親子パンづくり教室	東京都学校給食会	7月21日(木)	東京都学校給食会館
親子料理教室	東京都学校給食会	7月27日(水)	東京都学校給食会館
学校栄養職員等研修会	東京都教育委員会	7月26日(火) ～27日(水)	東京公文書館
健康づくりフォーラム	東京都教育委員会	7月28日(木)	東京都庁第一本庁舎5階 大会議場
食の安全に関する調理員 講習会	日本スポーツ振興センター	8月4日(木) ～5日(金)	昭和女子大人見記念講堂
パン実技講習会	東京都教育委員会 東京都学校給食会	8月9日(火) ～10日(水)	東京都学校給食会館
第52回全国栄養教諭・ 学校栄養職員研究大会	文部科学省	8月18日(木) ～19日(金)	高知県高知市
衛生管理研修会 アレルギー疾患対応研修会	東京都教育委員会 東京都学校給食会	9月7日(水) ～8日(木)	東京都学校給食会館
食の安全に関する 実技講習会	日本スポーツ振興センター	7月～9月	阿佐ヶ谷 検査・研修施設
八丈島産の魚を使った 親子料理教室	東京都学校給食会	10月1日(土)	東京都学校給食会館
第62回全国学校給食研究 協議大会	文部科学省	11月8日(火) ～9日(水)	広島県広島市
調理講習会	東京都教育委員会 東京都学校給食会	11月17日(木)	東京都学校給食会館
食に関する指導研修会	東京都教育委員会	2月24日(金)	東京都研修センター 視聴覚ホール

絵双六にみる江戸の名物菓子屋

東京都江戸東京博物館 学芸員 松井 かおる

①は、江戸文化が成熟した天保期に発行された絵双六で、当時、江戸で人気の高かった名物菓子屋の数々が紹介されています。江戸は、当時も全国から人びとが集まり、物資・情報が集中する中心地であり、人びとが憧れる観光地でもありました。このため、江戸の名所や名物を紹介する双六はおみやげとしても人気があったようです。

この双六を「振り出し」から見ていきましょう。下の段の右端は「八里半」、焼き芋屋を示す看板です。栗（九里）に近いおいしい焼き芋をアピールしたものです。焼き芋が名物菓子として紹介されているのも興味深いところです。

その上は、延宝3年(1675)に創業し、浅草寺仲見世の伝法院前の現在地に元禄期から店を出している、台東区で最古の菓子屋「金龍山」です。浅草寺住職のお墨付きを得たという名物の浅草餅が描かれています。この段には、浅草雷門の門前で、事業を興す、運を起こすという縁起物の菓子として売られたのが始まりという「雷おこし」、墨田区向島の名物「長命寺の桜餅」など、現存する店も見受けられます。長

命寺の桜餅は、山本新六が隅田川土手の桜葉を塩漬けしてこし餡入りの餅を包むタイプの桜餅を考案し、享保2年(1717)創業したと伝えられています。その評判は時代が下るにつれて高まり、幕末に刊行された、江戸名所と江戸美人の生活を描いたシリーズ錦絵「江戸名所百人美女」には、長命寺と桜餅を売る女性が紹介されています(②)。

上から二段目の左端「助惣」は水溶きした小麦粉をうすくやきあげて餡を包んだ助惣焼で名高く、その段の右端「おてつ」は美人のお鉄さんが売っていた牡丹餅が評判の店でした。この二軒は半蔵門近くの大通りを挟んだ位置にありました。

「上り」の近くには、江戸土産のショップカタログとして知られた「江戸買物独案内」にも紹介されている上菓子屋が名を連ねています。上段左の二店、「金沢丹後」、「鈴木越後」は幕府御用、二段目中央の「鳥飼」は徳川御三卿の田安家・一橋家御用の店です。献上菓子などを扱うこうした上菓子屋では当時貴重だった白砂糖が供給されました。一方、餅や団子など庶民的な並菓子には黒砂糖が使われました。



①「江戸名物菓子屋双六」
歌川国芳画 天保14~弘化4
江戸東京博物館所蔵



②「江戸名所百人美女 長命寺」
三代歌川豊国・二代歌川国久画 安政4
江戸東京博物館所蔵

給食会だより

平成23年度 東京都学校給食会の事業計画

平成23年度の事業計画案及び予算案は、3月10日評議員会に諮り、18日の理事会で議決されました。

本会は、平成23年4月1日から新たに公益財団法人東京都学校給食会としてスタートを切ることを念頭に置き、学校給食物資の安全安心を確保したうえで良質な物資を安定的に供給することを基盤としながら、学校給食における食育の推進を支援する事業等を引き続き実施して参ります。

事業計画

1 学校給食の安定供給及び安全安心に関する事業

安定供給に関する事業については、これまでどおり安全で安心できる良質な物資を安定的に供給することを基本に東京都の地場産物の普及並びに国内産物資の拡充に努めます。

安全安心に関する事業については、安心してご利用いただくために残留農薬等の各種検査をはじめ、委託加工品の衛生管理を徹底するための講習会の開催及び巡回衛生指導を実施します。また、生産地及び製造工場等の実地調査を引続き実施し安全と安心をお届けいたします。

細菌検査用の簡易ふらん器をはじめ、調理室等においてその場ですぐに衛生指導可能なATP拭き取り検査器の無償貸し出しも行いますので是非ご活用ください。

2 学校給食における食育に関する事業

学校給食研究団体等が実施する研究、講演会、調理講習会等の活動に経費等の一部をこれまでどおり助成します。

各地区学校給食展及び食育に関する講習会など学校給食における健康づくり事業等に対しこれまでどおり支援します。

食育を推進するために親子で参加可能な「親子学校給食パン作り教室」、「八丈島の魚料理講習会」、「親子料理教室」を実施します。

学校給食関係者を対象に給食会館の施設、ビデオテープ、DVD、書籍の無償貸出を従前どおり行いますが、より快適にご利用いただくために小研修室他の改修を実施します。是非ご利用ください。

3 学校給食の情報及び資料の提供に関する事業

ホームページを一新し迅速な情報発信をするとともに、これまでどおり広報誌「東京都の学校給食」をはじめ都内学校給食実施校に対して物資情報、取扱物資案内書等を発行します。

4 その他の事業

へき地における食に関する支援事業を独立行政法人日本スポーツ振興センターから受託し実施します。

新規にアレルギー疾患対応研修会、衛生管理研修会を東京都教育委員会から受託し実施します。

収支予算	科目	予算額	前年度予算	(単位:千円) 増減
1	一般正味財産増減の部			
	経常増減の部			
	経常収益計	10,601,069		10,601,069
	経常費用計	10,599,613		10,599,613
	当期経常増減額	1,456		1,456
	当期一般正味財産増減額	1,456		1,456
	一般正味財産期首残高	1,510,022		1,510,022
	一般正味財産期末残高	1,511,478		0
2	指定正味財産増減の部			
	当期指定正味財産増減額	0		0
	指定正味財産期首残高	1,000		1,000
	指定正味財産期末残高	1,000		1,000
3	正味財産期末残高	1,512,478		1,512,478

平成20年基準の公益法人会計基準適用初年度における前事業年度の数値については、「公益法人会計基準の運用指針」に基づき省略した。

学校給食用めん類の細菌検査結果

平成23年1月～2月に学校給食用めん類の細菌検査を実施し、その結果をとりまとめましたのでお知らせいたします。

検査結果は、すべての工場が「生めん類の衛生規範」及び本会の衛生基準に適合していました。

今後も安全・良質な物資をお届けするため、品質管理を強化して参りますので、よろしくお願いいたします。

むし中華麺		細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 ⁵ 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
台東区	小幡製麺工業(株)	3.6×10 ³	(-)	(-)
墨田区	(有)飯島商店	1.4×10 ³	(-)	(-)
江東区	(有)宮入製麺所	4.0×10 ²	(-)	(-)
品川区	富士製麺工業(株)	4.4×10 ²	(-)	(-)
大田区	(有)大丸食品	1.5×10 ³	(-)	(-)
世田谷区	(有)佐藤製麺所	300以下	(-)	(-)
板橋区	(株)シーエスシーバスタ(宮原製麺)	300以下	(-)	(-)
練馬区	(株)桜井商店	300以下	(-)	(-)
八王子市	うさぎや食品(有)	3.2×10 ³	(-)	(-)
	(有)福原食品工業	3.4×10 ²	(-)	(-)
福生市	(株)やまぶんの麺	300以下	(-)	(-)
神・相模原市	(株)成田屋製麺	300以下	(-)	(-)
埼・戸田市	(株)福原食品	300以下	(-)	(-)

ゆでうどん(非包装)		細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 ⁵ 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
杉並区	(株)池田製麺	300以下	(-)	(-)
北区	玉川食品(株)	300以下	(-)	(-)
葛飾区	荒川食品(株)	300以下	(-)	(-)
	(株)柳沢製麺所	1.0×10 ³	(-)	(-)
江戸川区	中甚製麺(有)	300以下	(-)	(-)
立川市	(株)ヤマヲ	300以下	(-)	(-)
	(有)鈴木製麺	300以下	(-)	(-)
青梅市	岩本製麺工場	300以下	(-)	(-)
あきる野市	(株)寿美屋	300以下	(-)	(-)

ゆでうどん(個包装)		細菌検査		
		一般生菌数 300以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
中野区	(有)川崎製麺所 工場	300以下	(-)	(-)
世田谷区	(株)大原製麺所	300以下	(-)	(-)
足立区	(有)双葉屋	300以下	(-)	(-)
江戸川区	(有)小松川東屋製麺	300以下	(-)	(-)
	(有)丸善製麺	300以下	(-)	(-)
東村山市	(株)あさひや	300以下	(-)	(-)

ソフトめん		細菌検査		
		一般生菌数 300以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
葛飾区	(有)丸福商店	300以下	(-)	(-)

生うどん		細菌検査		
		一般生菌数 3.0×10 ⁶ 以下	大腸菌 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
中野区	(有)喜屋	1.7×10 ³	(-)	(-)
八王子市	さぬき製麺	3.9×10 ²	(-)	(-)

生パスタ		細菌検査		
		一般生菌数 3.0×10 ⁶ 以下	大腸菌 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
羽村市	(有)田村製麺	1.5×10 ³	(-)	(-)

冷凍めん		細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 ⁵ 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
製品名	工場名			
冷凍うどん	(株)武蔵野フーズ	300以下	(-)	(-)
冷凍ラーメン	(株)武蔵野フーズ	300以下	(-)	(-)