

# スクランブル

編集委員：青少年対策大井第二地区委員会  
山中小学校PTA・大井第一小学校PTA  
伊藤学園PTA・伊藤中学校OG

編集・発行：大井第二地区スクランブル編集委員会  
品川区大井2-27-20 大井第二地域センター内  
TEL(3772)2000 FAX(5709)7627  
URL:http://www.city.shinagawa.tokyo.jp/hp/menu000007700/hp000007613.htm



区内の小中学校のみんなが美味しく・楽しく毎日食べている「給食」はどのようになっているかご存知ですか？今回は給食について調べてみました。

**給食ができて上がるまでを学務課保健給食係主査の木内さんにお尋ねしました。**

**献立はどのようにして作るの？**

献立は、文部科学省の栄養摂取標準に基づいて作られます。品川区では2校に1人栄養士さんがおり、基本となる1年間の「標準献立」を作成します。実際に2ヶ月前に見直しを行い、各学校に配信します。

各学校の栄養士さんは、「標準献立」をそのまま使用することもあるが、学校行事や「食育」の取り組み等で、変更やアレンジを加え「学校献立」を作成します。

**食材はどこから調達するの？**

各学校が個別に業者さんと契約します。より安全で新鮮さを求め、産地農家と契約する場合もあります。産地は全国に及びますが、地産地消や輸送に依るCO2の排出を抑えるため、なるべく近隣にしています。例えば、大島からアスタバヤトビウオ。長野県八ヶ岳中央農業実践大学校から、根菜類・キャベツ・とうもろこし・かぼちゃ・にんじん等を仕入れています。また、欠品や品質、価格比較のため栄養士さんには2箇所との契約を勧めています。

## 1966年7月の給食

山中小学校 宮原副校長先生

昭和41年(1966年)の山中小学校50周年記念誌には、給食について当時の方のお話にて、鮭缶1/4や鯨の肉、オレンジジュースもあったという記載があります。特に、脱脂牛乳は時間が経つと膜(まく)がはるので嫌だったそうですが、飲めないこともありませんでした、というコメントも。

私もその当時、脱脂牛乳は苦手な温かいうちに一気に飲むのがコツでした。ココアが入ったのもありました。牛乳になったときはホッとしました。

**■献立について**

教育委員会から標準献立は各学校に配信されていますが、行事等にあわせてアレンジします。伊藤学園のように設備が新しい学校では、メニューが多少違う事もあります。例えば、オープンより新しいスチームコンベクションが使えるメニューになるとか、ですね。

いただきまーす！

次に大井第一小の栄養士で山中小も担当されている宮森さんにお話を伺いました。



## 給食のお話

- 大一小 人気メニュー■**
- 「ドライカレー」「ラーメン」「みそワタンスープ」和風より洋風の人気が高い。意外なところで「もやしの甘酢あえ」とか…。「揚げパン」も人気(根強い!)だが、油や糖粉を考慮して、小さい揚げパン+別なパン(2倍嬉しい)の工夫をしているそうです。魚は焼き魚より「揚げたタレをかけたもの」が人気。「チリコンカン」「揚げた大豆」等は好きだけど、うずら豆甘煮、おしろこ、ひじき煮の大豆等、豆類は人気がいまひとつ…。主食はパンが週に1回ぐらいであとは「ご飯」。日本型の食生活になっています。
- 山中小 人気メニュー■**
- 第1位 カレーライス
  - 第2位 ジャージャー麺
  - 第3位 オレンジゼリー
- 伊藤学園人気メニュー■**
- 第1位 カレーライス
  - 第2位 ビビンバ
  - 第3位 ジャージャー麺



↑当時の給食の様子(山中小50周年記念誌)

各クラスのワゴンに食缶をセットする。

配膳準備 ← 検食(校長先生) ←



【福島・石川(恵)・石川(裕)・神尾・嶋村】

業務委託前の大井第一給食室は…区の職員である調理主事さんが7、8人。委託後…委託の調理士5人+パート7人(調理は行わず、食器やパンを数えたり、料理を食缶に移したり)。食器は比較的壊れにくい陶磁器になっています。一枚一枚手で洗浄後、すぎだけ洗浄機で行っています。

### ■作業について



↑すっごい量のじゃがいも



↑大鍋に投入!!



↑汁物も中心温度計で測る



↑にんじんごはん、ぶたじる、あじのびりからソースかけの完成!! おいしそ〜

### ■調理の段取

当日の食材納入 (6時半〜7時)

- ①必ず目視してから受取る
- ②冷蔵するものは冷蔵庫へ
- ③洗う、野菜をカット
- ④下ごしらえ(湯沸し等)

10時すぎ 調理開始

11時半〜11時45分(仕上げ)

配缶(食缶に移す)

検食(校長先生)

各クラスのワゴンに食缶をセットする。

配膳準備 ←

### ■衛生上のルール

○157対策以降、徹底されています。生野菜は使わない85℃以上に加熱調理→中心温度計で測り記録をとる。また、野菜の洗浄に洗剤や塩素系などの薬品は使わず流水で行う。等です。

………  
いかがでしたか？ 学校給食は、児童一人ひとりの栄養摂取を基本に、安全安心を求め作られているのです。

# 発見！まちのグルメ

## お肉とおそうざい

三間通りを西大井方面へ行く途中の左手に、優良産地から選りすぐった牛や豚を買い付けて卸している会社の小売店があります。この会社は創業72年、まだ牛肉を食べることが一般的ではなかった時代から食肉卸業を営み、業界ではトップシェアを誇るとか。この地に店を構えて40年以上。「いらっしやいませ！」の一言で、地元の方々にも愛されている理由が分かります。



大きなショーケースには、新鮮でリーズナブルなお肉がたくさん並んでいて、迷ってしまうほど。オール手作りのおそうざいも人気で、サラリーマンやOL、主婦の皆さんが、ちょうどお昼どき、次々に揚げ物などを買って行く様子が印象的でした。



お店の方にお勧めを伺うと、なんとといっても、少し甘めのどこか懐かしい味のコロツケ(90円)と、外はカリッと中はジューシーなから揚げ(40円)だそうです。



品川区、大田区を中心に、この会社直営の焼肉店、居酒屋、隠れ家的レストランなどもあります。確かな味のお肉を、ぜひどうぞ！

【小塚】

10代の♥10代による♣10代のための  
投稿コーナー

# イラスト

◇第8回◇

今回は大井第一小学校の《漫画クラブ》からの投稿です。今にも動き出しそうなかわい絵をありがとつ！

あなたも、イラストを描いてみませんか。

お題は、例えば、『学校生活』『お気に入りの場所』など。A4版の紙に横書きで、一言コメント・名前・学年を記入して応募してね。

【中山】



← 将来庭のある家で犬を飼いたいなあ。《カナテキさん 5年》



日本の伝統文化の一つの着物を描いてみました。→《K・Tさん 6年》

ご応募、お問い合わせは大井第二地域センター 3772-2000 まで

# プシイバック!! スクラシブル



昭和63年に創刊号が発刊されてから、地域紙としての歴史は今年でなんと24年!! 当時取り上げた情報は今、変わっている? 変わっていない?!



屋上には旧原小学校の文字!



現在、原小学校の校舎は、西側校舎と体育館、グラウンドが「ウェルカムセンター原・交流施設」となって、音楽・ダンス・演劇などのサークルや、企業の研修会、少年野球、少年サッカーなど多くの人に利用されています。低料金で利用できる、しかも館内は飲食自由なので、時期によってはパーティーや茶話会の予約ですぐに満室になってしまうとか。

一方、東側校舎は、高齢者向け施設と保育園となっています。そこには、原小学校の校歌と校章が今でも飾ってあります。

小学校としての役割を終えてなお、「旧原小」は地域に根ざし、子どもから中高生までたくさんの方々にぎわう施設として健在です。その存在感がうれしいですね。

【神立】

7月22日の午後5時から始まった、「泊まろう会」。受付を終えた児童や保護者を待っていたのは、大きな鍋で煮込まれた手作りカレー。校庭のトラックにシートを敷いて早めの夕食に舌鼓。……腹こしらえも終わった7時前。児童代表の6年生が松明を持ってトラックを行進。続いて平井校長先生扮する「白装束の神様」が、松明の火で中央に据えられた薪に点火して、キャンプファイヤーの開始! 子どもたちは煌々と輝く炎を見ながら合唱やジャンケンゲームを楽しみました。……

教室の床にタオルを敷いての寝心地は、決して良くはなかったでしょうが、子どもたちにとって素敵な思い出になったことでしょう。



# 原小学校、最後の夏

今月は、平成18年9月発行の第73号で紹介した「原小学校へ泊まろう会」の記事を取り上げます。当日は、児童・保護者・先生のほかOBや地域の方々、総勢380名が集い、原小学校として最後となる夏を楽しみました。