



給食会だより

第257号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0005 川崎区東田町8番地（パレール三井ビル15F） TEL 200-3298, 3300 FAX 222-144

7月28日（火）、熊本地方を中心に大きな地震がおきました。被害を受けられた皆様に心よりお見舞い申し上げます。川崎市も、指定都市市長会事務局からの要請を受け、熊本市に職員計15人を派遣することにしたとのことです。被災地では、衣食住はもとより相次ぐ余震や厳しい暑さの中での避難生活など、大変不安な日々が続いています。一日も早く穏やかな生活を取り戻せますよう切に願っております。

＜文章：川崎市 HP 令和8年熊本地震に対する川崎市の対応についてより抜粋＞

猛暑と野菜の生育

夏休み明けの給食は、8月25日から始まります。給食を心待ちにしている児童生徒のために、安全安心な給食が提供できるように努めたいと思います。しかしながら、心配なのは年を追うごとに暑くなる「夏」です。特に野菜類は、気温の上昇により生育に大きな影響を受けてまいります。

＜イラスト：いらすとや＞



2023年（令和5年）6～8月の主要15地点の観測値による日本の平均気温偏差は+1.76℃となり、1898年の統計開始以降で最も高かった2010年（+1.08℃）を大きく上回って、夏として最も高くなりました。このために水稻では白未熟粒、吸汁カメムシ被害の多発、果樹や野菜における果実障害や肥大不良等が発生したと報告されています。この猛暑により、農作物の品質や収穫量の低下が年々増加しています。お米の白未熟粒とは、暑さのストレスによってでんぷんが十分に合成・蓄積されずに隙間ができてしまうという現象です。このほか、キャベツやブロッコリーやホウレンソウなどの葉茎菜類や大豆類、そして夏野菜のトマトやキュウリやナスなども、高温障害を受けやすいといわれています。

給食には欠かせない食材ばかりですが、この先心配されるのは出荷量の減少と価格の高騰ということになります。給食会としては、25日からの給食が万全の態勢でスタートできるように、準備を整えたいと思います。

ご協力をお願いいたします。

＜文章：農林水産省 HP 農作物の高温の影響と対策より抜粋＞

先割れスプーン

さて先日、筆者は久しぶりにいちごのかき氷を食べました。大きないちごがあしらわれていましたが、大変に甘くて驚きました。その時に「昔のいちごは酸味が強かったから、練乳をかけて先割れスプーンでつぶして食べたな」と思い出しました。そういえば、給食にも先割れスプーンが使われていたことも思い出して懐かしくなりました。

皆さんは「先割れスプーン」というものをご存知でしょうか。学校給食で使われていた食具で写真のようなものになります。昭和30年代後半から40年代ごろにかけて、給食で広まり始めたとされ「スプーンとフォークを兼ねて一つで済ませる」、「洗浄や管理を簡単にする」といった利点があり、汁物もカレーやソフトめんなどでも、子どもが食べやすいようにと考案され、全国に普及したようです。昭和30年代生まれの筆者は「当たり前の食事の道具」として、何の疑問もなく使っていました。その後、国内産食料の効果的利用と促進、及び学校給食の普及のために学校給食における米の使用が認められるようになると、昭和51年には「学校給食法施行規則等の一部を改正する省令」が公布され、米飯が学校給食制度上に明確に位置づけられました。

給食で米飯が頻繁に提供されるようになると、先割れスプーンは利点よりも「犬食いのようだ」とか「大人になっても箸が使えない原因」とか「和食文化に合わない」などの欠点が取上げられるようになりました。さらに献立が多様になると、それに合わせて「スプーン」「フォーク」「箸」と使いわけるような時代となりました。



箸の文化

食事に箸を使うのは「箸の文化圏」とみられており、主に中国・日本・韓国・北朝鮮・ベトナムを中心に、タイやシンガポールなど東・東南アジアの一部地域で、日常の主な食具として箸が使われる地域になります。中でも日本は、箸のみで食事を完結させるのが特徴的といわれています。中国では、「箸は大皿を取り分ける」食具であり、韓国では「ご飯は匙、菜は箸」になります。ベトナムのように「箸とスプーンで汁物に対応」という食文化もあります。

箸は「細かい動き」を連続して行う道具なので、幼いころから日常的に使うことで、手指の巧緻性（こうちせい）を高めやすいとされています。幾つかの研究では、非利き手で箸を練習させたときに、脳の活動パターンが変化し、感覚情報を使った細かな運動制御が高まることが報告されています。また、食べ物を小さくつまみよく噛んで食べる習慣自体が、噛む回数を増やし脳の血流や神経活動を高めて認知機能の維持に役立つ可能性も指摘されています。

さらに箸は「つまむ」「はさむ」「切る」「寄せる」など、多様な操作を瞬時に切り替える必要があり、その学習過程で手と目、感覚と動きの連携をきめ細かく使うことになります。そのため、「細かい差異に気づく」「小さな動きを正確にコントロールする」といったタイプの能力を日常的に鍛える一助になっている可能性があります。箸は、日本人の気質、性格を支えているのかもしれない。



<イラスト：いらすとや>

自分の手に合った箸の選び方

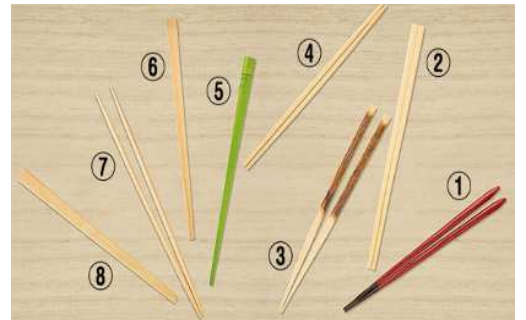
箸の使い方が上手な人は、食事の所作全体が自然で美しい感じがします。そんな人と食事をする、気持ちがよく美味しくいただけるのは、私だけでしょか。日本人ならば、箸のマナーというものの知っておきたいものです。まずは、自分に合った箸からです。

持ちやすい箸の長さは、図中に示した「あた」の長さの1.5倍です。大人の男性は22.5センチメートル、女性は21センチメートルが目安です。



※ お箸の種類

- ① 塗り箸：個人の普段づかいのための箸。木の箸に漆を施したもので地域によって多彩な種類がある。
- ② 元禄箸：一般的な割り箸。頭部の角が削られ、真ん中に切れ目が入れているのが特徴。
- ③ 黒文字箸：クスノキ科の落葉低木クロモジの枝で作った箸。一客一本使用するのが原則だが、食籠（じきろう）や盛込鉢には二本添えて取り分けに使う。
- ④ 利久箸：両側が細く、真ん中がふくらんでいる両口の割り箸。懐石で使われる。
- ⑤ 青竹箸：懐石の焼き物や八寸の取り分けに使う取り箸として使われる竹製の箸。
- ⑥ 天削箸：もてなしにも使われる中級～高級の割り箸。天（頭）が削げていることが名前の由来。
- ⑦ 柳箸：慶事で用いられる両口箸。角がなく（円満）、折れにくい柳の箸で縁起を担ぐ。
- ⑧ 丁六箸：中溝も四方の面取りもされていない一般的な割り箸。丁度六寸（約18センチメートル）の意味。



※ 箸使いには、不作法（嫌い箸）といわれる所作があります。

- ・移り箸：いったん取りかけてから他の料理に箸を移すこと。
- ・迷い箸：どの料理にしようか迷い、箸を料理の上で動かすこと。
- ・指し箸：食事中に、箸で人やものを指すこと。
- ・渡し箸：食事の途中で、箸を食器の上に置くこと。
- ・寄せ箸：遠くの食器を箸で手元に引き寄せること。

