



給食会だより

第171号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

～第1回評議会を開催～

6月23日（火）10:00より南部学校給食センターにおいて、定時評議会を開催しました。評議会において、以下の議案が承認されました。

- 議案 第1号議案 令和元年度 事業報告について
第2号議案 令和元年度 会計決算について
第3号議案 評議員の選任について
第4号議案 理事の選任について
第5号議案 監事の選任について
- 報告 第1号報告 令和元年度 会計監査報告
第2号報告 令和2年度 事業計画及び収支予算書
- その他 学校給食費公会計化に伴う概要について



毎年7月に実施されている小学校・特別支援学校の「学校給食献立研究会」でしたが、今年度は中止となりました。



7月17日（金）に予定されていた、令和2年度大都市学校給食連絡協議会（会場：川崎市）は、中止となりました。文書による、情報交換を行います。

10月に予定されていた、第71回全国学校給食研究協議大会（会場：熊本県）は、中止となりました。

物資規格検査の予定変更について

毎年、7月・9月・10月・11月・1月・2月の6回（計20校）に依頼しております「物資規格検査」ですが、6月に7月分の物資選定委員会を開催できませんでしたので、9月・10月・11月・12月・1月・2月に実施時期を変更して行う予定しております。別の文書にて物資規格検査の依頼をさせていただきます。

また、物資規格検査の該当校には、後日、学校ごとに依頼文書をさせていただきます。

納豆の話

学校給食では、年に数回「納豆」が提供されています。

納豆の日は、7月10日。これは1981年、関西での納豆消費拡大のため、関西納豆工業協同組合がなつ（7）とう（10）の語呂合わせで制定したもので、1992年、全国納豆工業協同組合連合会が「納豆の日」として制定しました。

ところで、「納豆」「納豆汁」といった言葉は、歳時記によれば冬の季語です。また、「納豆時に医者要らず」という諺があったように、納豆の時期とは冬になります。



写真は、給食物資ではありません。

俳句の中では納豆が「季語」や題材として、昔から取り上げられています。

- 納豆切る 音しばし待て 鉢叩き 松尾芭蕉 1644年(寛永21年) - 1694年(元禄7年)
- 朝霜や 室の揚屋の 納豆汁 与謝蕪村 1716年(享保元年) - 1784年(天明3年)
- 納豆の 糸引張て 遊びけり 小林一茶 1763年(宝暦13年) - 1828年(文政10年)
- 納豆賣 新聞賣と 話しけり 正岡子規 1867年(慶応3年) - 1902年(明治35年)
- 松風の 納豆仕込む 精舎かな 尾崎紅葉 1868年(慶応4年) - 1903年(明治36年)
- 禅寺や 丹田からき 納豆汁 夏目漱石 1867年(慶応3年) - 1916年(大正5年)
- 足利の 時より絶えぬ 納豆かな 高田蝶衣 1886年(明治19年) - 1930年(昭和5年)
- この家に 木仏立たすや 納豆汁 河東碧梧桐 1873年(明治6年) - 1937年(昭和12年)

＝納豆の歴史＝

時期	内 容
11世紀半ば頃	藤原明衡によって書かれた『新猿楽記』の中に「納豆」という語句が出てくる。
室町時代中期	御伽草子『精進魚類物語』は、なまぐさ料理と精進料理が擬人化して合戦する物語だが、「納豆太郎糸重」という納豆を擬人化した人物描写は藁苅納豆と通ずる。
室町時代末期	武将の蛋白源やスタミナ源ともなっていた。
江戸時代	京都や江戸において「納豆売り」が毎朝納豆を売り歩いていた。
1894年	矢部規矩治による納豆の研究以降数多くの研究が行われた。
1918年	半澤洵により純粋培養された納豆菌による安定的かつ衛生的な製造方法が報告されると同時に、工場生産品の流通が始まった。
戦中・終戦後	戦時中は軍用食として、終戦後は日本人を救う栄養食として食べられ、普及していった。
1960年代	冷蔵輸送技術の発展と普及により流通量が拡大していった。
平成	全国的に見られるようになった。

＝粒の大きさ＝

原料となる大豆の粒の大きさは農林水産省の農産物規格規程によって以下の通り定められている。

区分	ふるいの目の大きさ(直径)
大粒	7.9 mm (品種によっては8.5 mm、9.1 mmもある)
中粒	7.3 mm
小粒	5.5 mm
極小粒	4.9 mm

＝納豆の種類＝

○ひきわり納豆

碾き割り、即ち砕いた大豆を 発酵させることによって作られる納豆。秋田県など北東北で古くから作られていた糸引き納豆の一種。ひきわり納豆に対して、割っていない大豆を使った納豆は「粒納豆」と呼ばれる。ひきわり納豆は粒納豆に比べて発酵が早く、消化にも良いとされる上、

カルシウムを効率的に吸収する役割のビタミンKが豊富である。粒納豆を刻んだような形状をしていることから、発酵後に納豆を刻んだものと誤解されることがあるが、実際は発酵以前の浸水前に大豆を砕いている。

○塩辛納豆

材料として麦を併用する塩辛納豆もしくは寺納豆・浜納豆とは、現在一般的な糸引納豆との区別をつけるための便宜上の名称である。現在「納豆」といえば納豆菌を発酵させたいわゆる糸引納豆を指すのが、糸引納豆が登場したのは中世以降のことである。それ以前の定義で「納豆」とは、麴菌を使って発酵させた後に乾燥・熟成させたものであった。製法も風味も味噌や醬(ひしお)に近い。塩辛納豆は古い漢語では豉(し)と呼ばれ、中国では紀元前2世紀頃の遺跡からも出土があり、今なお豆豉(トウチ)と呼ばれ、中華料理の重要な調味料である。

室町時代頃になると、日本独自の食品として登場した糸引納豆が広く知られるところとなり、日常食として消費されるようになるとともに、「納豆」という言葉もまず糸引納豆を意味するように変化していった。

Wikipedia等を参照して