

六郷特別出張所管内	
人口	男 34,755人 (△212)
	女 33,152人 (△394)
	計 67,907人 (△606)
世帯数	35,724世帯 (△87)
令和3年10月1日現在 ( )は前年同月比	

# 六郷わがまち

発行：地域力推進六郷地区委員会  
 編集：「六郷わがまち」編集委員会  
 事務局：大田区六郷特別出張所  
 〒144-0055 大田区仲六郷二丁目44番11号  
 電話 03(3732)4885  
 FAX 03(3735)6249

六郷わがまち

検索

## 西六郷小学校

開校年：昭和8年  
児童数：396人

- Q1：きな粉揚げパン、ABCスープ  
 ※ABCスープ：アルファベットの小さなマカロニと鶏肉、野菜が入ったスープ。鶏ガラでスープをとり、塩で味付けをしている。
- Q2：西六郷ラーメン **写真**  
 ※鶏ガラと鳥皮、しょうが、長ネギを煮込んだスープと別にとっておいた削り節のダシを合わせ、豚肉や野菜、調味料で味を調えたスープを使用。  
塩分控えめで野菜が多く入っている。
- Q3：事故を起こさない、アレルギーは複数人で確認を徹底



西六郷ラーメン、牛乳、ジャンボ揚げ餃子

## 六郷小学校

開校年：明治8年  
児童数：294人

- Q1：パリパリサラダ（短冊にして揚げたワンタンの皮）、揚げパン **写真**
- Q2：周年ケーキ  
揚げパンの種類が豊富（砂糖、きな粉、ごま、ココア、キャラメル）  
手作りのデザート（ケーキやパイなど）  
健康増進献立（減塩・鉄分メニュー）  
焼きカレーパン
- Q3：栄養価と食品のバランスを考えたレシピ作り



きな粉揚げパン、牛乳、ワンタンスープ、春キャベツのサラダ

## 仲六郷小学校

開校年：昭和32年  
児童数：248人

- Q1：何といってもカレーライス
- Q2：手間を惜しまず、調理員さんが作ってくださるので毎日が自慢の給食。  
七夕給食では、星型のナタデココをゼリーに。汁には星ナルト、切り口が星のオクラ、ニンジンまで星型に型抜きして、「満天の星給食」になりました。 **写真**  
イカの照り焼きは「天の川にかかる橋みたい!」という感想もありました。
- Q3：季節や行事を考えて、安心安全な給食作りを心掛けています。



七夕給食（ちらし寿司、イカの照り焼き、天の川汁、七夕ゼリー、牛乳）

## 高畑小学校

開校年：昭和28年  
児童数：732人

- Q1：カレーライス、スパゲッティミートソース、揚げ餃子、春巻
- Q2：開校記念日にお赤飯とから揚げ、レモンケーキ  
節分には自分で巻いたミニ恵方巻を作り、恵方に向けてだまって食べます。 **写真**
- Q3：アレルギー児童の給食が、なるべく「配食なし」にならないような献立作成を心がけています。アイスの日にはセレクトにして、シャーベットを選べるようにしています。



節分給食（ミニ恵方巻、つみれ汁、のり塩ピーズ、牛乳）

学校給食は、明治22年山形県の小学校で「おにぎり漬物」を配ったのがルーツとされています。  
 時代を経て、単にお腹を満たすだけだったものから、今は子ども達が楽しみな時間へと大きく変わりました。  
 現在の給食は「大田区学校給食摂取基準」に沿って、各校の栄養士が献立を作成。衛生管理、食物アレルギーはもちろんの事、感染症対策にも十分配慮して作られています。  
 子ども達の楽しみメニューはどんなものかなど、六郷地域の8校の小学校にアンケートをお願いして調べてみました。

### 「みんな大好き、楽しい給食」

2021年は、誰もが初めてとなったコロナ禍のワクチン接種、無観客で開催された東京オリンピック・パラリンピックなどと、一人ひとりの記憶に色々なことを残してくる年になることでしょうか。  
 記憶・・・楽しい事、苦しい事など、人それぞれだと思います。  
 子ども時代、教室に漂ってくる鼻をくすぐるにおい。配膳のガチャガチャとする音。クラス全員で食べた楽しい給食の時間。その記憶は遙か昔になった人や最近の人もいるでしょうが、懐かしい大事な思い出ではないでしょうか。  
 今回は学校生活と切り離せない給食を調べ、大田区から始まった揚げパン、六郷地区の小学校に給食パンを納入していた第一屋製パン（現六郷工科高校敷地に2000年までありました）の事もお知らせしたいと思います。  
 調理室からのおいしいにおいがしてきませんか？

### おいしい給食 ありがとう！



### アンケート設問

- Q1：学校で人気のメニューは？  
 Q2：学校自慢の給食は？  
 Q3：給食を作る上でのご苦労、気を付けていることは？

※児童数は令和3年5月1日現在の在籍者数

感染力の強いデルタ株が拡大しています。新型コロナウイルスワクチン接種後も引き続きマスク着用など、感染対策の継続をお願いします。

**給食のコップパン**  
第一屋製パンは昭和25年7月から六郷小学校と西六郷小学校に給食のパンの納入を開始しました。それ以前から「東京都指定製パン工場」の資格を得ていたため、地元両校への納入依頼が来たものだと思います。色々な試行錯誤を重ねてコップパンができたそうです。  
※第一屋製パンは、一般には商標の「第一パン」で知られています。



**揚げパン大好き**  
昭和27年頃大田区嶺町小学校の調理師篠原常吉さんは、当時風邪で休んだ子ども達に届ける給食のパンをおいしく食べてもらおうと考え、油で揚げ、砂糖をまぶして出来たのが「揚げパン」です。今では全国に広がり、子ども達が大好きなメニューになりました。子ども達を思いやる暖かい誕生物語は、NHKの人気番組「チョコちゃんに叱られる！」でも紹介されました。



給食ごぼればなし



各学校の給食をご紹介しましたが、どのように思われましたか？給食は、郷土料理、記念日のためのもの、そして世界の料理などメニューも豊富です。食べる事、食欲を満たすことのみならず、食事のマナー、季節の食材使用など、食育にも大きく貢献しているようです。これからの未来を担う子ども達にとって給食がいつまでも記憶に残るものになって欲しいと思います。給食に関わって下さる全ての方々に感謝です。

※学校への取材はコロナウイルスの状況を考慮し、メールでアンケートを取らせていただきました。お忙しい中、ご協力いただき、ありがとうございました。



編集後記

全国のほとんどの皆さんが経験したと思う給食。こんなに進化していることに驚きました。給食といえば「脱脂粉乳」や「くじらの竜田揚げ」を思い出される方も多いのではないのでしょうか。今も昔も変わらずに人気の揚げパンはすごい！デザートもついたおいしそうな給食を、是非食べてみたいと編集委員の間でも話題になりました。関西ではコップパンではなく、食パンが提供されていたようです。地方によっても違っていたのでしょうか？

山中(南二)、植松(南二団地)、大森(東三)、小谷野(仲二)、村石(仲二)、米谷(仲三)、有田(仲四)

※新型コロナウイルスの影響により、取材・編集活動が困難だったため、7月と11月の合併号とさせていただきます。

東六郷小学校

開校年：昭和36年  
児童数：376人

- Q1: カレーライス、揚げパン、じゃがまるくん、ポテトたこ揚げ
- Q2: 手作りデザート(オープンアップルパイ写真、パウンドケーキ、白玉、チーズタルトなど)
- Q3: アレルギー除去食は必ず複数人でチェックし、ミスのないよう努めている。旬の食材を使用したり、行事食を取り入れることで季節を感じてもらえるように工夫している。また、日本の郷土料理や世界の料理で様々な食文化に触れてもらえるようにしている。



豚キムチ丼、たまごスープ、牛乳、オープンアップルパイ

志茂田小学校

開校年：昭和35年  
児童数：305人

- Q1: カレー(ルウも手作り)、パリパリサラダ
- Q2: オリパラ応援給食(世界の料理) おはなし給食(絵本や本に出てくる料理) バースデー給食写真(全員にケーキ等のデザートを出して、みんなで祝いの)
- Q3: 本校独自のお楽しみ給食を取り入れ、給食(食べること)に興味・関心を高める工夫をしている。感染症対策で給食当番が密にならないよう、短時間で配膳できるように献立を立てている。



※お楽しみ給食：季節ごとの行事食、バースデー給食、オリパラ給食、おはなし給食、運動会がんばろう給食など

バースデー給食(ちゃんこうどん、牛乳、パンパンジーサラダ、抹茶パウンドケーキ)

出雲小学校

開校年：昭和31年  
児童数：552人

- Q1: カレーライス、(チキン、ポーク、夏野菜) ラーメン(醤油、みそ、塩)
- Q2: 給食委員会の児童が内容を考えて、アンケートを取った「セレクト給食」や家庭科の授業で考えた献立を取り入れている。毎月テーマとなる食材やメニューから関連した本を紹介する「図書室とのコラボメニュー」を実施。7月は「こまったさんのカレーライス(ムノ君の夏野菜カレー)写真
- Q3: 栄養士と調理員がお互いに声を掛け合って、確認しながら進めるようにしている。出汁(だし)の旨味を生かしたメニューや調理方法を取り入れるよう工夫している。



こまったさんのカレーライス、コーンサラダ、豆乳アイス、牛乳

南六郷小学校

開校年：昭和61年  
児童数：382人

- Q1: カレーライス、スパゲッティなどの麺類、パリパリサラダ
- Q2: 各地の郷土料理、世界の料理(オリパラ給食)を月1回提供。開校記念日メニューには赤飯の他に保健給食委員会の児童が考案した「南六ゼリー」が付く。写真
- Q3: 4月始めは新一年生に配慮した献立(食べやすい、配りやすい)にしている。



開校記念日(赤飯、魚の西京焼き、すまし汁、おひたし、南六ゼリー、牛乳)