



学校給食だより

平成28年度
1月号

<江田島学校給食共同調理場>



あけましておめでとうございます。



寒い時季ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休みましょう。
今年も安全でおいしい給食を作っていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

学校給食の歴史をふり返ってみませんか。

1月24日から1月30日は「全国学校給食週間」です。全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割について理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的としています。この機会に学校給食の歴史をふり返ってみませんか。

せんぜん
戦前

せんご
戦後

- 明治22年（1889年） 山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の忠愛小学校で、お弁当を持ってくることができない子どもたちに、無料で昼食を提供したのが学校給食の始まりと言われています。
当時の献立は おにぎり（2個） 焼き塩マス たくあん漬け
- 大正・昭和にかけて少しずつ全国各地で学校給食が開始しました。
- 昭和19年（1944年） 戦争が激しくなり、学校給食が中止になりました。
- 昭和21年（1946年） アメリカやララ（アジア救済公認団体）などにより、物資援助が送られ、学校給食が東京都、神奈川・千葉県で再開しました。（学校給食の再開を記念して「学校給食記念日」が定められました。）
- 昭和25～30年頃（1950年～1955年）
アメリカから小麦の援助があり、コッパン、おかず、ミルク（脱脂粉乳）の「完全給食」が実施されるようになりました。
当時の献立は コッパン ミルク（脱脂粉乳） クジラ肉入りカレーシチュー
- 昭和40年代頃（1965年～1974年）
うどんとスパゲティの中間のような「ソフトめん」が給食に登場し、これまでのパンとおかずという組み合わせのみの給食にめん料理が加わり献立の幅が広がりました。
（ソフトめんは学校給食オリジナルの1品です）
当時の献立は ソフトめんのみートソースがけ フレンチサラダ 牛乳
（この頃、脱脂粉乳から牛乳へ切り替わっているようです）
- 昭和50年代頃（1975年～1984年）
主食に「ごはん」が導入され、月1回～週1回程度の割合で、ごはん給食が始まり、「カレーライス」が給食に登場しました。（それまでは「カレーシチュー」という料理名で給食に出ていました。）また、これまではパン、おかず、みそ汁という組み合わせの献立もありましたが、ごはん給食の開始により、ごはん、おかず、みそ汁と和食の献立になりました。
当時の献立は カレーライス 福神漬け ゆでたまご 牛乳

へいせい
平成

げんざい
～現在

- 子どもたちの栄養補給のために始まった学校給食でしたが、現在では、栄養摂取はもちろん「食」を通して人間関係の育成をはじめ、和食の推進、郷土の味や伝統料理など地域に根ざした給食、マナーの体得などなど、教育としても位置づけられるようになりました。

全国学校給食週間の期間中、給食では、郷土の味や地域の食材を用いた料理、世界の料理などを実施して、給食への理解と関心を高められるよう努めています。

