

食育だより

1月号

今月は… “**全国学校給食週間**” についてお話しします！

全国学校給食週間とは、学校給食の意義や役割についてたくさんの人に知ってもらい、これからの学校給食について考えてもらうことを目的としています。

期間は「**1月24日～30日**」の1週間。児童の皆さん・教職員の方々はもちろん、保護者の方や地域の皆さまに学校給食を通じて食に対する関心を高めていただくための一週間です。

そこで今回は、学校給食の歴史について詳しくご紹介したいと思います。



学校給食の歴史

<明治22年～>

山形県鶴岡町（現・鶴岡市）の小学校で、貧しい家庭の子どもに無償で食事を提供したことが始まりとされています。その後、児童の栄養改善のため、**学校給食は全国に広まってきましたが**、その後、昭和16年戦争により食糧が不足。給食を続けることができなくなりました。

明治22年（1889年）
おにぎり、焼き魚、漬物



<戦後>

食糧難により児童の栄養状態が悪化。その頃の小学校6年生の子どもは、今の小学4年生の子どもの身体と同じくらいだったそうです。そこで栄養失調の子どもたちを救うため、**学校給食が再開**しました。昭和29年には「学校給食法」が成立し、実施体制が法的にも整いました。戦後は捕鯨が推進されていたこともあり、**クジラ肉を使ったメニューが人気で、飲み物には脱脂粉乳**が提供されていました。

昭和22年（1947年）
ミルク、トマトシチュー



昭和25年（1950年）
コッペパン、コロケ、せんキャベツ、マーガリン



<昭和>

献立の洋風化が進み、現在でも人気の高いカレーライスやスパゲッティが登場します。それまで献立の主流はコッペパンでしたが、**パンのバリエーションも豊富になり、米飯も導入**。鶏肉や豚肉などもよく提供されるようになり、**飲み物が脱脂粉乳から牛乳に切り替わり**ました。現在の給食には欠かせない、ソフト麺や揚げパンなどのメニューが加わったのもこの頃です。

昭和44年（1969年）
ソフト麺、ミートソース、牛乳、フレンチサラダ



昭和52年（1977年）
カレーライス、牛乳、塩もみ、バナナ、スープ



<平成・令和>

国際色が豊かになるとともに、食育を意識した昔ながらの郷土料理や行事食なども積極的に提供されるように。**地産地消が推進**され、地元の野菜を取り入れる学校も増えました。

世界の献立：中国



行事食：クリスマス



給食週間におすすめ！

大正12年頃のタイムスリップメニュー！

「栄養みそ汁」



材料(1人分)

すいとん	40g	長ねぎ	8g
豚肉	10g	合わせ味噌	8g
だいこん	20g	赤みそ	5g
玉ねぎ	15g	だし汁	150ml
にんじん	10g		
キャベツ	10g		

つくり方 献立例：五色ごはん、だし巻卵、和え物、栄養みそ汁

1. 鍋で豚肉と根菜類を炒める。
2. だし汁を加え、強火にかける。
3. 沸騰したところにすいとんを加える。
4. 具材に火が通ったらキャベツ、長ネギを加える。
5. 味噌を溶いて完成。



この商品を使用しました！



商品名：すいとん
規格：1kg/袋
原材料：小麦粉、でんぷん

昔ながらのすいとんを、平型にし、食べやすく、少し現代風に再現した商品です。脱脂粉乳を使用せず、国産原料のみで製造しています。

1個あたりの重量：約8g



ロールパン

揚げパン