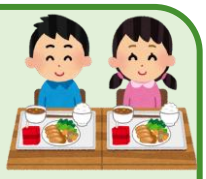
食育だより

学校給食の役割について



学校給食はただのお昼ご飯ではなく、学校教育の一環として取り組まれている重要な教材です。
栄養バランスのとれた食事を提供し子どもたちの心身の健康を守ること、食に関する正しい知識を身に着け、子どもたち自ら望ましい食習慣を送れるようにすることが目的です。

どんなことが身に着くの？7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

②食事について正しく理解し、健全な食生活を営む判断力・望ましい食習慣を養う。

③明るい社交性や協同の精神を養う。

④生命や自然に感謝し、環境保全に貢献しようとする心を養う。

⑤食生活はたくさんの人たちの勤労に支えられていると理解し、感謝する心を養う。

⑥地域の伝統的な食文化を理解する。

⑦食料の生産、流通及び消費について正しく理解する。

学校給食の歴史について

明治22年

山形県鶴岡町（現・鶴岡市）の小学校にて、貧困児童に無償で食事が提供されました。
これが日本の学校給食の始まりとされ、児童の栄養改善のための方法として国から奨励されていきますが、戦争による食料不足などを理由に中止となっていきました。

戦後

戦後の食料不足による児童の栄養状態の悪化が問題となり、海外からの援助を受け昭和21年12月24日に東京、神奈川、千葉で試験給食を開始しました。
（この出来事を記念し1月24～30日間は「全国学校給食週間」に制定されました。）

昭和中期～

昭和25年、8大都市の児童に対しアメリカからの小麦粉の寄付によって完全給食が実施されました。昭和29年には「学校給食法」が制定され、給食は全国的に普及しました。
当時はコッペパンや、捕鯨が推進されていたことから鯨肉の竜田揚げなどが定番でした。

昭和後期～

昭和後期になるとスパゲティやプリンなど洋食メニューが登場。
昭和51年には米飯給食が導入され、週1回の「ご飯の日」が始まり、現在も人気のカレーライスや、焼き魚など和食献立が定着していきました。

現在

世界の料理など国際的なメニューの他、各地域の郷土料理や行事食など、食育を意識したメニューが提供されています。児童の栄養改善を目的として始まった学校給食ですが、現在は正しい食生活のお手本となる「生きた教材」の役割を担っています。

各時代の献立例

おにぎり、塩鮭、漬物

トマトシチュー、脱脂粉乳

コッペパン、鯨の竜田揚げ、千切キャベツ、脱脂粉乳、

カレーライス、塩もみ、スープ、バナナ、牛乳

世界の料理献立