



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

日本の学校給食のあゆみ



学校給食の始まり

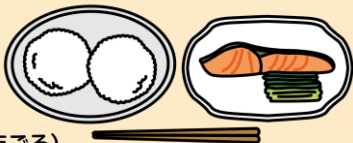
明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなっていました。

おにぎり

焼き魚

漬物

(明治22年ごろ)



五色ごはん

栄養みそ汁

(大正12年ごろ)



支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

ミルク

トマトシチュー

(昭和22年ごろ)



コッペパン・ミルク

クジラの竜田揚げ

せん切りキャベツ

(昭和25~30年ごろ)



バラエティー豊かな献立内容に

昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していききました。

ミートスパゲッティ

牛乳

フレンチサラダ

(昭和40~50年ごろ)



カレーライス

牛乳・塩もみ

ゆで卵

(昭和51年ごろ)



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。

資料・イラスト：学校給食令和7年12月号(全国学校給食協会発行)より引用

今月の給食メニュー紹介

かつおごはん

常磐もののかつおで作ります♪



<材料 4人分>

かつお油漬フレーク	150g	酒	小さじ2
干しひじき	3g	さとう	小さじ2
ごぼう	40g	しょうゆ	大さじ1
にんじん	50g	みりん	小さじ2
むき枝豆	40g	水	小さじ2
しょうがみじん切り	小さじ1		

<作り方>

- 1 ごぼうは、薄い半月切りにし、水に浸してあく抜きをする。ひじきは、水で戻す。むき枝豆は、下ゆでする。
- 2 鍋にごぼう、しょうが、水切りしたひじきを入れ、その上にかつおを油ごと乗せ、調味料もすべて入れ、加熱する。煮立ったら、弱火で煮る。
- 3 ごぼうが柔らかくなったら、むき枝豆を入れる。
- 4 ごはんに入れて出来上がり!

*調味料はお好みで調整してください。