

給食だより 1月号

1年の締めくくりである3学期が始まります。3年生にとっては人生最後の(?)給食となるかもしれません。今年度も、最後まで楽しくおいしく給食を食べてくださいね。

さて、1月24日~30日は「学校給食週間」です。日本の学校給食の歴史は、明治22年に、山形県にある小学校で、貧しい子供たちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されていました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日~30日の「全国学校給食週間」です。再開された給食が、どのような歴史をたどってきたのかを見てみましょう。

給食の歴史について知ろう!

★昔はどんな給食が食べられていたのでしょうか。
タイムスリップして、給食の歴史を見てみましょう。



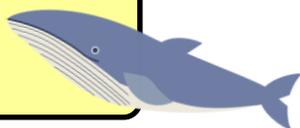
25日の給食に、
くじら肉が登場し
ます♪

☆クジラの

豆知識☆

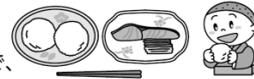
1 クジラには“バレニン”という、体を元気にしてくれる栄養素が含まれる。
2 クジラとイルカは仲間である。体長が4m以上のものがクジラで、それより小さいものがイルカ。

(参照:農林水産省マフ塾)



明治22年 (1889) ● 学校給食の始まり

山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)にある小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子のために食事を出したのが始まり。



昭和22年 (1947) ● 戦後、給食が再開される

戦争の影響で中断されていた給食が、アメリカの民間団体から食料を支援してもらうことで再開される。



▲コンビーフと野菜のスープ、ミルク

昭和25年 (1950) ● パン・ミルク・おかずの給食に

支援の小麦粉を使って作られたパンと、脱脂粉乳のミルク、おかずの給食が、都市部で始まる。



▲パン、ミルク、カレーシチュー

脱脂粉乳ってなあに?

牛乳から脂肪分を取り除いて、粉にしたもので、お湯でといて砂糖などを加えてミルクを作っていました。



昭和27年 (1952) ● あげパンの登場!

東京都の調理員さんが開発したというあげパンは、全国的な人気メニューに。



▲あげパン、ミルク、卵スープ、りんご

昭和30年代 ● 大きなパンとくじら肉やちくわを使った給食

今よりも大きなパンと、当時値段が安かったくじら肉やちくわなどがよく使われていた。



▲くじらの竜田あげ

昭和38年 (1963) ● ソフトめんが登場!

時間がたっても伸びないめんとして、ソフトスパゲッティ式めん(ソフトめん)が開発される。



▲ソフトめんミートソース

昭和40年代 ● 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

脱脂粉乳のミルクから牛乳に切り替わり、量も200ccに。



昭和51年 (1976) ● 正式にごはん給食が始まる

お米を使った給食が始まり、メニューも多くなっていく。



▲カレーライス、牛乳、塩もみキャベツ、ゆでたまご

昭和60年代 ● バイキング給食やカフェテリア給食が始まる

栄養バランスを考えて料理を選ぶことや、食事のマナーなどを学ぶための給食が行われ始める。

