

えいよう通信



本庄由利学校給食協議会
栄養職員部会 発行
令和6年12月



「全国学校給食週間」

～学校給食の役割を考え、感謝して食べよう～



1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現・鶴岡市）の小学校で始まりました。戦時中は中止されましたが、戦後、食糧難によって子どもたちの栄養状態が悪くなったため、昭和21年にアメリカから給食用物資の寄贈を受け、12月24日に東京都などで給食が再開されました。この日は「学校給食感謝の日」と定められています。現在の学校ではこの週が冬休みにあたるため、1ヶ月後の1月24日から30日を「全国学校給食週間」としています。

学校生活では毎日当たり前のように食べている給食ですが、学校給食はこれまで多くの人の尽力により、今日まで実施されてきました。この機会に、学校給食の歴史を知り、食べ物や給食に関わる人たちに感謝の気持ちをもつとともに、給食の役割について考えてみましょう。



学校給食の歴史をたどってみよう！



給食のカレーのおはなし

どの時代も好きなメニューの上位。給食ではどのような変化をしてきたのか紹介します。

昭和30年代

◆カレーシチュー



◎ 豚肉、じゃがいも、人参、たまねぎ、生姜、にんにく、グリーンピース

カレー粉、塩、油、しょうゆ、小麦粉、砂糖、うま味調味料、ラード、コンソメスープの素

主食がパンやソフト麺のため、スープ様のカレーが好まれていたとか。昭和52年に米飯給食が始まり、その頃から給食でも、カレーライスとして食べられるようになりました。



白っぽい見た目
が特徴です。

昭和50年代

◆カレーシチュー



◎ は同じ
スープ、マンゴーチャツネ、バター、カレー粉、塩、油、しょうゆ、小麦粉

チャツネは味をまろやかにしてくれます。

〈写真提供〉
独立行政法人
日本スポーツ
振興センター



現在

◆ポークカレー



◎ は同じ
トマトピューレ、トマトケチャップ、カレールウ、中濃ソース、赤ワイン

複数のカレールウをブレンドしています。減塩になるように工夫もしています。肉、きのこ、季節の野菜など種類豊富です。



明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和30～40年頃	昭和50年頃
献立名 ・おにぎり ・塩鮭 ・菜の漬け物	献立名 ・トマトシチュー ・脱脂粉乳	献立名 ・コッペパン ・マーガリン ・コロケ ・ポタージュ ・せんキャベツ ・脱脂粉乳	献立名 ・ミートスパゲティ(ソフト麺) ・フレンチサラダ ・プリン ・牛乳	献立名 ・カレーライス ・塩もみ ・バナナ ・スープ ・牛乳
山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧しい家庭の子どもたちを対象に、無料で食事を提供したことが学校給食の始まりとされています。秋田県で給食が始まったのは明治40年頃です。	戦争が終わり、食糧難の中、アメリカからの援助により、全国の子どもたち約300万人に対し、学校給食が開始されました。当時の給食は、「補食給食」で、主食は各自が持参していました。	アメリカ寄贈の小麦粉により、初めて主食を含む「完全給食」が実施され、貴重なたんぱく源として鯨肉がよく出ていました。昭和29年には「学校給食法」が成立し、実施体制が法的に整いました。	脱脂粉乳は牛乳に代わり始め、昭和39年には、1年を通して牛乳が提供されるようになりました。学校給食法の一部改正で、中学校も給食提供の対象になりました。	学校給食制度に米飯が正式に導入され、主食のパンに代わり、ご飯も提供されるようになりました。給食の目的も、空腹を満たすものから、栄養バランスや安全性を考えたものに変化しました。