

にほん がつこうきゅうしょく

日本の学校給食のあゆみ



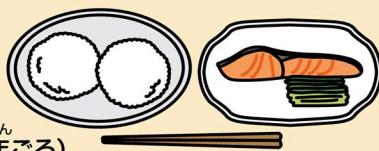
1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

がつこうきゅうしょく はじ

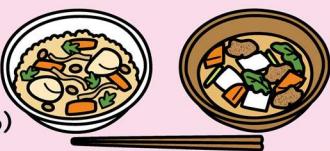
学校給食の始まり

めいじ 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、お坊さんたちが日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しまいました。

おにぎり
やさかな
焼き魚
つけもの
漬物
めいじ (明治 22 年ごろ)



ごしき 五色ごはん
えいよう しる
栄養みそ汁
たいしよう ねん
(大正 12 年ごろ)



しえん ぶつし

がつこうきゅうしょく さいかい

支援物資による学校給食の再開

せんご 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
しょうわ ねん
(昭和 22 年ごろ)



コッペパン・ミルク
たつたあ
クジラの竜田揚げ
せん切りキャベツ
しょうわ ねん
(昭和 25~30 年ごろ)

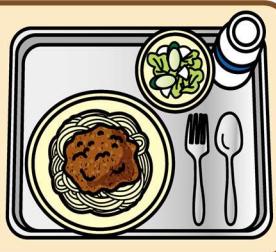


バラエティー豊かな献立内容に

しょうわ 昭和 29 (1954) 年に「学校給食法」が成立したこと、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。主食はパンを中心でしたが、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きました。

ミートスパゲッティ
ぎゅうにく
牛乳

フレンチサラダ
しょうわ ねん
(昭和 40~50 年ごろ)



カレーライス
ぎゅうにく しお
牛乳・塩もみ
たまご
ゆで卵
しょうわ ねん
(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、「子どもたちが見えることなく、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、学校給食は「教材」としての役割も担っています。



おおたく 大田区では、1/24~2/6までを

おおたくがっこうきゅうしょくしゅうかん
大田区学校給食週間としています。