



毎月19日は食育の日

食育だより

文京区立第六中学校
令和2年1月18日
栄養士 澤谷 園美

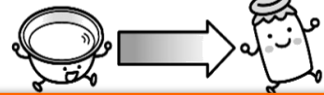
年が明け、新しい1年が始まるとともに、学校では1年のまとめとなる3学期が始まりました。冬休みにはクリスマスやお正月があり、食べすぎてしまったり、生活リズムが乱れてしまったりしている人もいるかもしれません。まだまだ寒い日が続く、布団からなかなか出られなくなる季節ですが、早起きと早寝を心がけ、運動不足を解消して食生活を見直しましょう。1月は全国学校給食週間があります。これを機に身近な給食の役割について知り、考えてみましょう。



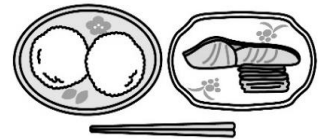
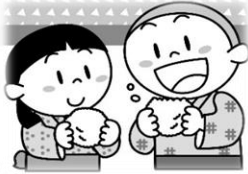
本年も安心・安全に気をつけて、
おいしい給食作りに努めていきたいと思えます。
引き続きよろしくお願い致します。



学校給食の歴史と献立の移り変わり



日本の学校給食の歴史は、明治22(1889)年に山形県にある小学校で、貧しい子ども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しまいました。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。



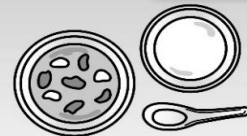
明治22年の給食「おにぎり、塩ザケ、漬物」

昭和22年 (1947年) ● 給食が再開される



昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのLARAより給食用物資の贈呈式が行われました。翌年1月からは全国約30万人の小学生に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。

★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」

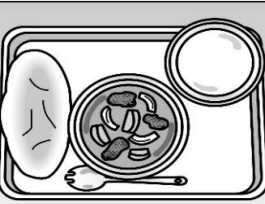


昭和25年 (1950年) ● パン・ミルク・おかずの「完全給食」に



アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。

★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」

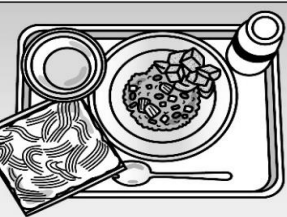


昭和38年 (1963年) ● ソフトめんが登場、脱脂粉乳から牛乳へ



ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がっていきました。また、昭和39～43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。

★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶」



昭和51年 (1976年) ● 米飯給食が正式に始まる



パン中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに大好評でした。

★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」

