



1月24日～30日「全国学校給食週間」

日本の学校給食の歴史を知ろう!



学校給食は、明治22年に山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちに昼食を提供したことが発祥とされています。その後、給食の取り組みは全国各地へと広がりましたが、戦争の影響で食料が不足し、実施できなくなってしまいました。



明治22年 (1889年)



おにぎり 塩ザケ 漬物

忠愛小学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが米や野菜、魚などで食事を作って、無償で提供していました。



戦後、子どもたちの栄養状態を改善しようと、アメリカのLARA（アジア救援公認団体）という民間団体から贈られた物資を使い、給食が再開されました。昭和21年12月24日に贈呈式が行われたことを記念して、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みに重なるため、昭和25年度からは1月24日～30日の1週間で「全国学校給食週間」とすることが定められました。

昭和25年 (1950年)



パン ミルク カレーシチュー

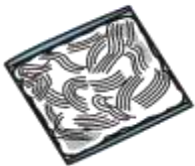
アメリカから寄贈された小麦粉を使い、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が都市部で初めて実施され、昭和27年からは全国で始まりました。



昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。その後、時代に合わせて給食の内容もだんだんと変化していきました。



昭和38年 (1963年)



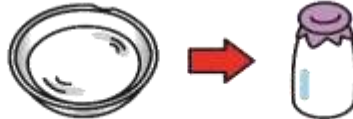
主食として、ソフト麺が登場する



社会環境の変化とともに、子どもたちを取り巻く環境も大きく変化し、近年では食習慣の乱れや偏った食事による肥満、生活習慣病の増加など、健康状態が心配されるようになりました。そんな中、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割も担うようになりました。

昭和39～43年 (1964～1968年)

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる



昭和51年 (1976年)

米飯給食が正式に始まる



〈給食に和牛肉を使用した献立が登場します〉

農林水産省の国産農林水産等販売促進緊急対策事業のうち和牛肉等販売促進対策事業を活用することにより登場します。世界的に注目されている和牛肉ではありますが、高価なため給食では採用しにくい食材であります。今回は、国より補助金を頂いて、1月すき焼き・2月焼肉丼で黒毛和牛肉を使用します。また、和牛について、飼育方法や種類などを紹介していきます。楽しみにしてください。