



1/24~1/30は  
「全国学校給食週間」です

## 日本の学校給食のあゆみ

### 学校給食の始まり



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、お坊さんたちが家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、各地へ広がりしましたが、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 ・焼き魚  
・漬物 （明治22年頃）  
★1/29の献立はこの頃の給食を参考に、献立を立てています。



・五色ごはん  
・栄養みそ汁  
（大正12年頃）



### 支援物資による学校給食の再開



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（脱脂粉乳）  
・トマトシチュー  
（昭和22年頃）



・コッペパン ・ミルク（脱脂粉乳）  
・クジラの竜田揚げ  
・せんキャベツ ・ジャム  
（昭和25~30年頃）  
★1/26の給食にくじらが登場します。



### バラエティー豊かな献立内容に



昭和29（1954）年に「学校給食法」が成立したことで、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。主食はパンが中心でしたが、昭和51（1976）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いきました。



・ミートソーススパゲッティ  
・牛乳 ・フレンチサラダ  
・プリン  
（昭和40~50年頃）



・カレーライス ・塩もみ  
・スープ  
（昭和52年頃）

年代別献立レプリカ  
公益社団法人東京都学校給食会 HP より

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、「子どもたちが飢えることなく、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に、学校給食は「教材」としての役割も担っています。



・ごはん  
・鯖の薬味ソース焼き  
・わかめとコーンのおひたし  
・さつまい  
・秋のようかん  
（令和7年11月25日）