



ご家庭でお子さん
と一緒に読みく
ださい！

令和8年1月 上郷小学校

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。学校給食の意義や役割などについて多くの人に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。ぜひこの機会に、ご家庭で給食について話題にしてみてください。

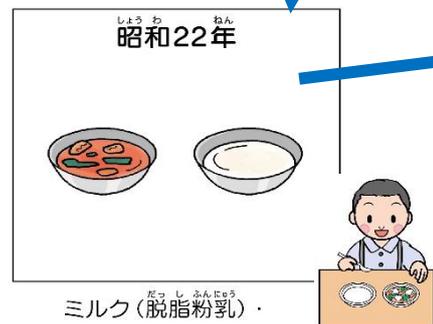


給食の歴史について知ろう

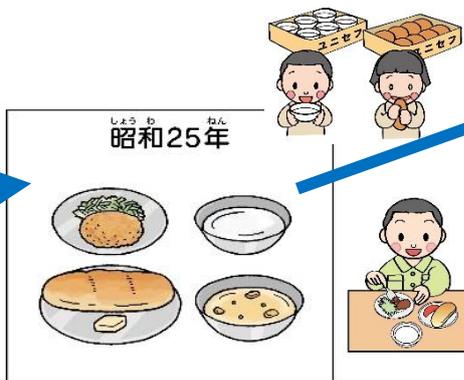


明治22年
おにぎり・塩さけ・
菜の漬物

学校給食は、明治22年に山形県の忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。その後、戦争などで一時中断しましたが、第二次世界大戦後に再開されました。



昭和22年
ミルク(脱脂粉乳)・
トマトシチュー
ミルクは「脱脂粉乳」を
お湯で溶いたものでした。
独特な風味で苦手な子が多
かったそうです。



昭和25年
コッパン・ミルク(脱脂粉乳)・
ポタージュスープ・コロケ・
せんきゃべつ・マーガリン

パン・ミルク・おかずの「完全給食」が始まりました。当時は安価だった鯨肉がよく登場しました。



昭和40年
ソフトめんのカレーあん
かけ・牛乳・甘酢あえ・
菓物(黄桃)・チーズ

ソフト麺が登場しました。また、ミルクは牛乳へ徐々に切り替えられていきました。



昭和52年
カレーライス・牛乳・塩もみ・
菓物(バナナ)・スープ

米飯給食が正式に導入されました。当時は炊飯設備がなく、おかずをつくる釜でご飯を炊いていました。

子どもたちの貧困を救うことが目的だった学校給食は、今では子どもたちの心と体を育むという、大きな役割が期待されています。また、栄養バランスや地域の食文化を学ぶための教材としても活用されています。