



令和5年1月10日  
調布市立若葉小学校  
校長 生田目 将



あけましておめでとうございます。本年も、給食室ではおいしくて安全な給食づくりを心掛けてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

## ★1月の給食目標は…給食の歴史を知ろう

日本で最初の学校給食は、明治22年（1889年）、山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校だと言われています。貧困児童を救済するために始まった学校給食ですが、今は、望ましい食習慣を養うことや、勤労を重んずる態度を養うこと、伝統的な食生活についての理解を深めることなどを目標に行っています。

**1月24日から30日は、全国学校給食週間です！！**

戦争などの影響により一時中断されてしまった学校給食は、昭和21年12月24日に再開されました。これを記念し、冬休みと重ならない、1か月後の1月24日から30日の一週間を「全国学校給食週間」としています。



## 今月の地場野菜

## ねぎ

## ★1月の献立紹介

### ・24日(火) 【全国学校給食週間 愛媛県の給食】

おもぶりご飯の「もぶり」は、混ぜるという方言です。甘めに味付けした具を炊きたてのご飯と混ぜて作ります。具も季節に合わせたものを使ったり、1年通していろいろと楽しめます。ぼんかんは、濃厚な甘い香りに、甘さたっぷりでやわらかい果肉で食べやすいです。

### ・25日(水) 【全国学校給食週間 イタリアの給食】

スパゲッティラグーソースの「ラグー」とは、豚肉や野菜などを細かく切って煮込んだ料理という意味です。豚肉とベーコン、トマト、玉ねぎなどを煮込んだソースとスパゲッティを絡めてます。「桃のパンナコッタ」は、口当たりの甘いクリームデザートです。

### ・26日(木) 【全国学校給食週間 木島平村の味】

調布市の姉妹都市、長野県木島平村のヤーコン・きのこを使って給食を作ります。ヤーコンとは、根菜野菜で、なしのような食感と甘みがあります。きんぴらにします。

### ・27日(金) 【全国学校給食週間 ご飯給食が始まった頃の給食】

昔はパンが中心の給食でしたが、少しずつ米飯給食が増えていきました。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好評でした。チキンカレーライスを作ります。

ぜん こく がっ こうきゅうしょく しゅう かん  
**全国学校給食週間が  
はじまりまーす！**



### ・30日(月) 【全国学校給食週間 東京都の給食】

深川飯は、あさりにみそやしょうゆなどで味付けをし、ご飯と炊き上げます。深川は、江東区にあります。江戸時代は、この辺りが海で漁師の町として栄え、江戸前の魚貝類やのりをとる漁師さんが大勢いました。ごま和えの明日葉は、東京都の島しょの名産物です。

## 学校給食の始まり

日本の学校給食は、1889（明治 22）年、山形県鶴岡町（現・鶴岡市）にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

明治 22 年ごろ	大正 12 年ごろ	昭和 17 年ごろ
おにぎり しお 塩ザケ つけもの 漬物	五色ごはん こしき えいよう 栄養 みそ汁 しる	すいとんのみそ汁 しる

## 支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946（昭和 21）年に、アメリカの LARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた 12 月 24 日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950（昭和 25）年度からは冬季休業と重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



昭和 22 年ごろ	昭和 27 年ごろ
ミルク（脱脂粉乳） だっしふんにゅう トマトシチュー	コッペパン だっしふんにゅう ミルク（脱脂粉乳） くじらにく たつた あ 鯨肉の竜田揚げ せん切りキャベツ ジャム

しょうわ ねん  
昭和25年に、  
アメリカから寄贈  
された小麦粉でパンが  
つく  
作られ、「パン・ミルク・  
おかず」の完全  
給食が始まりました。

## 学校給食は教育活動に



1954（昭和 29）年に「学校給食法」が公布・施行され、学校給食は教育活動として実施されることになりました。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

昭和 40 年ごろ	昭和 51 年ごろ
ソフトめん ミートソース ぎゅうにゅう 牛乳 フライポテト おうとう 黄桃	カレーライス ぎゅうにゅう 牛乳 しお 塩もみ たまご ゆで卵

しょうわ ねんだいこうはん  
昭和30年代後半には脱脂  
粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、  
コッペパン以外のパンやソフトめん  
など、主食の種類が増えていきました。  
べいはん せいしき どうにゅう  
米飯が正式に導入されたのは  
しょうわ ねん  
昭和51年のことです。