

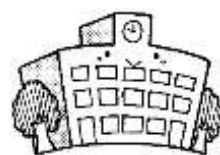
1月24日から
1月30日は
全国学校給食週間



新年あけましておめでとうございます。みなさんはどんなお正月を過ごしましたか？お正月は、おせち料理やお雑煮などのおいしい行事食がたくさんありますね。私たちも、今年もみなさんの心と体を満たすおいしい給食を提供して参りますので、楽しみにしてください。

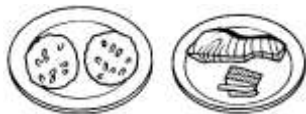
さて、1月24日から30日の1週間は「全国学校給食週間」です。普段、何気なく食べている学校給食について改めて知るよい機会にしましょう。今月号では、学校給食の歴史について紹介します。

学校給食の歴史



日本の学校給食は、山形県の私立忠愛小学校において貧困児童を救うために提供されたことが始まりとされています。学校給食の移り変わりを見てみましょう。

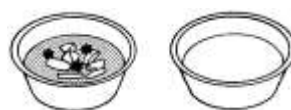
明治22年



おにぎり 塩ざけ 菜の漬物

最初の学校給食

昭和22年



みそ汁 ミルク（脱脂粉乳）

戦争のためにしばらく中断されていた学校給食が再開

昭和27年



コッペパン ミルク（脱脂粉乳）

鯨肉の竜田揚げ せんきゃべツ ジャム

全国すべての小学校を対象に
完全給食がはじまりました。

昭和40年



ソフトめんのカレーあんかけ 牛乳

甘酢あえ 果物（黄桃） チーズ

関東地方を中心にソフト麺が給食で使われ始め
ました。ミルクから牛乳にも変わっていますね。

昭和51年



カレーライス 牛乳 塩もみ

果物（バナナ） スープ

米飯給食の開始。コッペパン時代と比べて
メニューの種類が増えました。

今の給食



地場産物を活用した様々な献立

栄養バランスもよく考えられ、和食や洋食、
中華、郷土料理など味付けも様々楽しめます。