

1月24日～30日は 全国学校給食週間

学校給食は、明治22年(1889年)、山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校で、生活が苦しい家庭の子どもたちへ無料で昼食を提供したことが始まりといわれています。戦争中は食料不足などにより一時中断されましたが、昭和22年(1947年)に児童の栄養改善のために再開されました。

昔の給食をふり返ってみよう



▲マカロニとさけ缶のミルクスープ

コッペパン
アメリカから支援された小麦粉を使って作られていた大きなコッペパン。



▲クジラの竜田あげとサラダ



▲ソフトめんミートソース



ソフトめん
うどんとスパゲッティの間のようなのびないめんが開発され広まった。



▲カレーライス

明治22年(1889)

学校給食のはじまり

山形県にある小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこれない子のために食事を出したのがはじまり。

昭和21年(1946)

戦後、給食が再開される

昭和25年(1950)

パンとミルクとおかずの給食に



▲当時使われたミルクポット

昭和30年代(1955～1964)

大きなコッペパンとクジラ肉のメニュー

カレーシチュー
脱脂粉乳やクジラ肉を使って作られた当時の人気メニュー。

昭和38年(1963)

ソフトめんが登場!

昭和40年代(1965～1974)

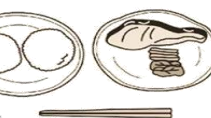
脱脂粉乳から牛乳へ切り替わり、パンやおかずの種類も増える



▲ビーナッツあげパン

昭和51年(1976)

正式にごはん給食がはじまる
ごはん給食が多くなり、いろいろなメニューが増えていく。



▲ドラム缶入りの脱脂粉乳

脱脂粉乳
ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて粉にした脱脂粉乳に、砂糖などを加えたもの。
苦手な子が多かった。



▲カレーシチュー

あげパン
コッペパンをあげて、砂糖やきな粉をまぶした、今でも人気のパン。



▲ごはん給食の様子

この週間では、子どもたちや先生方、地域の人にも、学校給食の意義や役割について理解を深め関心を高めるために、全国で様々な取組が行われています。上共同調理場では、19～30日に給食週間として献立の提供および紹介をします。この取組を通して「給食」をはじめとした「食」について考えていただくきっかけになると嬉しいです。

あけましておめでとうございます
本年もよろしくお願ひ致します

今年度も残すところ3ヶ月。引き続き、安心安全でおいしい給食づくりを行っています。

クイズ 鏡もちは、なぜ「鏡」なの?

- ①もちの表面が鏡のようにつるつるだから
- ②古代の銅鏡に形が似ているから



今年は午年
よくかんで食べよう!

馬は干し草を食べるのに、人間の何倍もたくさんかんでいます。わたしたちも見習って、食事の時は一口30回を目安に、よくかみましょう。



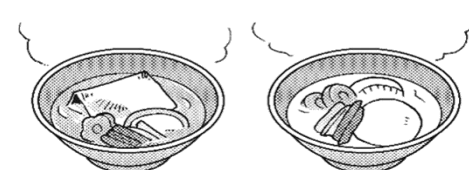
©少年写真新聞社2025

年の初めの行事食

1月は、正月や人日の節句、小正月などの年中行事がたくさんあります。昔から地域や家庭で受け継がれてきた年中行事には、その時にしか食べない特別な料理、行事食があります。

雑煮

一般的に東日本は角もち、西日本は丸もちを入れるといわれますが、地域や家庭によっても、材料やもちの形、だしや調味料が異なります。



関東風



関西風

人日の節句 1月7日

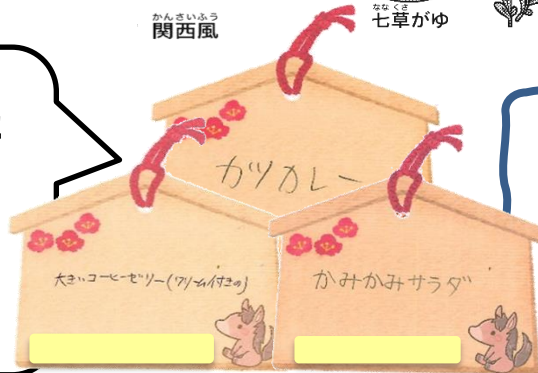
この日の朝に、「せり、なすな、ごきょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」の入った七草がゆを食べ、無病息災を祈ります。古来から、早春の野山で若菜を摘んで食べる風習があります。



七草がゆ

©少年写真新聞社2025

各学校の6年生にリクエスト給食をききました! 1月献立表で本文字になっているものが登場予定です。



今年の給食週間テーマは…
天草食材と郷土料理を
あじわう旅!

詳しくは、当日の給食や資料でお伝えします!