

# ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかん 全国学校給食週間

がっ か にち ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかん きょうど あじ だいいちのせきちほう きょうどりょうり どうち あきたけん きょうどりょうり きゅうしよく と い よてい ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかん がっこうきゅうしよく いぎ  
1月24日～30日は、全国学校給食週間です。「郷土の味めぐり」と題して、一関地方の郷土料理やご当地グルメ、秋田県の郷土料理を給食に取り入れる予定です。全国学校給食週間は、学校給食の意義や  
やくわり かりかい ふかめ かんしん たか まいとしおこな ぎょうじ きゅうしよく た たいせつ かんが しゅうかん  
役割について理解を深め、関心を高めてもらうために毎年行われている行事です。給食や食べることの大切さについて考える1週間にしましょう。

## がっこうきゅうしよく れきし 学校給食の歴史

にほん がっこうきゅうしよく めいじじだい はじ たいへいようせんそうちゅう いちじちゅうだん  
日本の学校給食は明治時代に始まりました。太平洋戦争中、一時中断され  
ましたが、せんご せかい からのあたたかい厚意で再スタートを切ることができました。  
いち早く教育の一環として制度が整えられたこともあり、現在ではその先進性  
が世界中から注目を集めています。



明治22年  
(1889)

やまがたけんつるおかし しりつちゅうあいしょうがっこう だ さいしよ  
山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校で出された最初の  
給食。どの子にも教育を与えたいと市内の寺院が共同で設立  
した学校でした。献立は、「おにぎり、塩鮭、漬物」でした。貧しく  
てお弁当を持ってこれない多くの児童のために、お坊さんが  
はちもひと いえまわ かね こめ あつ じっし  
鉢を持って人の家を回り、お金やお米を集めて実施しました。



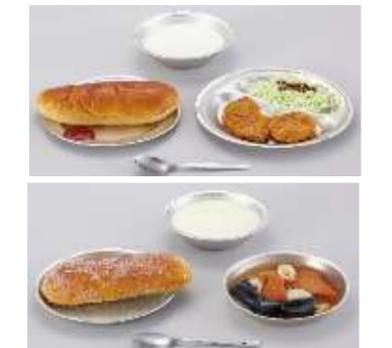
昭和20年代  
(1945～54)

しょうわ ねん がっ か どうきょう がっこうきゅうしよく さいかい よく  
昭和21年12月24日、東京などで学校給食が再開され、翌  
22年から全国に広がっていきます。戦後の食糧難に苦しむ日  
本の子どもたちを見て海外から届けられた支援物資をもとに、  
「脱脂粉乳、トマトシチュー」などが提供されました。そして、  
しょうわ ねん ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかん はじ  
昭和25(1950)年に全国学校給食週間が始まります。



昭和30年代  
(1955～64)

しょうわ ねん がっこうきゅうしよくほう せいりつ がくしゅう  
昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立し、また学習  
指導要領で給食が教育活動として位置づけられました。アメリ  
カから給食用小麦粉と脱脂粉乳の提供もあり、「パンに脱脂  
粉乳」の給食スタイルが定着していきます。左上の絵は、「コッ  
ペパン、脱脂粉乳、くじらの竜田揚げ、せんキャベツ、ジャム」の  
献立です。左下の絵は、昭和27年頃に人気のあった「揚げパ  
ン、脱脂粉乳、おでん」の献立です。米がとれなかったこの頃  
は、パンにおでんの組み合わせでした。



昭和40年代  
(1965～74)

せんご ふっこう ともな こんだてないよう ゆた こめ  
戦後の復興に伴って、献立内容もバラエティ豊かになってきました。米の  
自給率は日本史上初めて100%に到達します。  
しょうわ ねん どうきょう ころ さかい だっしふんにゅう きゅうにゅう か  
昭和39(1964)年の東京オリンピック頃を境に脱脂粉乳が牛乳へと変  
わってきました。主食の種類を増やすために、「ソフトめん」が登場します。絵  
は、「ソフトめん、牛乳、カレーシチュー、甘酢和え、チーズ、黄桃缶詰」の献立  
です。



昭和50・60年代  
(1975～88)

しよくせいかつ ようふうか すず がいしよくさんぎょう きゅうせいちょう のうさんぶつ ゆにゅう  
食生活の洋風化が進みました。外食産業が急成長し、農産物の輸入  
自由化も拡大します。国内では、作った米が余り始め、消費拡大のために  
米飯給食が始まりました。初めは、家からご飯だけを持参することもあったそう  
です。絵は、「ご飯、牛乳、カレーライス、塩もみ野菜、スープ、バナナ」の献立  
です。カレーライスは、今も昔も人気メニューのひとつです。



平成  
(1989～)

けいき はんしんあわじだいしんさい ひがしにほんだいしんさい おお さいがい  
バブル景気のはじめ、阪神淡路大震災、東日本大震災などの大きな災害が  
起こり、食品の安全性に関わる事件も多発しました。国民の食に対する意識  
が高まり、平成17(2005)年に食育基本法と栄養教諭制度ができます。  
げんざい がっこうきゅうしよく えいようめん かぎ わしよく しよくぶんか でんしょう こ  
現在の学校給食には、栄養面に限らず、和食や食文化の伝承など、子ども  
たちの心と体を豊かに育てていくための大きな役割が期待されています。

