# 食育だより 1月

(毎月19日は食育の日)

北名古屋市給食センター

### たまた。 れき し 給食の歴史について知ろう



昔はどのような給 食が食べられていたのでしょうか。給 食の歴史を見てみましょう。

明治22年ごろ

#### がっこうきゅうしょく はじ 学校 給 食の始まり

やまがたけんつるおかちょう げんざい つるおかし 山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)にある小学校で、 ホッッ゚しくてお弁当を持ってこられないトーのために食事を出したのが始まり。





昭和22年ごろ

#### せんで きゅうしょく さいかい 戦後、 給 食が再開される

戦争の影響で中断されていた給食が、アメリカの だんたい しょくりょう きぞう 団体から食料を寄贈してもらうことで再開される。

大きなパンと、くじら肉やちくわを使った 給 食

ったりも大きなパンと、当時値段が安かった

くじら肉やちくわなどがよく使われていた。



#### パン・ミルク・おかずの 給 食に

<sup>まぞう</sup> 寄贈された小麦粉を使って作られたパンと、 だっしぶんにゅう 脱脂粉乳のミルク、おかずの給食が、 都市部で始まる。



#### あげパンの登場!

まうきょうと ちょうりいん かいはつ 東京都の調理員さんが開発したという まだパンは、全国的な大人気メニューに。



**▲あげパン、ミルク、ケープ、りんご** 

## どうして大きな

ました。

とうじ 当時はおかずが少なく、 パンで多くの栄養をとるた めに、今よりも大きなパン が提供されていました。

パンだったの?

脱脂粉乳ってなあに?

牛乳から脂肪分 を取り除いて、粉に

したもの。お湯でと

いて砂糖などを加え てミルクを作ってい



昭和38年ごろ

#### ソフトめんの登場!



じゅん 時間がたっても伸びないめんとして、 ソフトスパゲッティ式めん(ソフトめん)が 開発される。

昭和40年ごろ

昭和51年ごろ

### たっしふにゅう パッラにゅう もれる 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる



だっしぶんにゅう 脱脂粉乳のミルクから牛乳に切り替わり、量も200ccに。



現在

たまた。 つか きゅうしょく はじ お米を使った 給 食 が始まり、メニューも多くなっていく。



**◆カレーライス**. \*学乳、塩もみキャベツ、 ゆでたまご

セビ、トピー。 タガ 、タテンラ゚セッラ゚レホペ。 オがヒ 。 タ 長い歴史の中で、学校給、食の姿は変わっていきました。姿だけではなく、その役割も、 ※養補給から教材へと変化しています。

タムギス。 タヤニテネッタラレメベ 現在の学校 給゚食 は、単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を蓪し て、健康に良い食事のとり芳、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の 気持ちなど、さまざまなことを学ぶための「生きた教術」となるものです。

