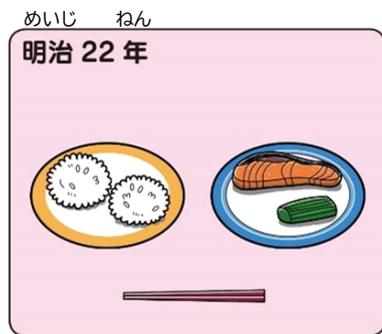




がっこうきゅうしよく し
学校給食について知ろう

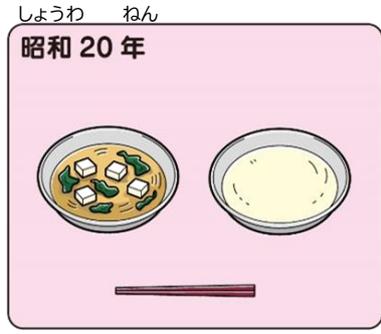
がっこうきゅうしよく きげん めいじ ねん
学校給食の起源は、明治22年にさかのぼります。やまがたけん だいとくじ てら なか
山形県の大督寺というお寺の中にあつた
しょうがっこう べんとう も
小学校で、お弁当を持ってこれられない子どもたちに、ちゅうしよく むりょう ていきょう
昼食を無料で提供したことが始まりとされています。その後、ご ぜんこく ひろ
その後、全国へと広がりましたが、せんそう しょくりょうぶそく えいきょう
戦争による食料不足などの影響で
ちゅうだん せんそう お しょくりょうぶそく つづ
中断されてしまいました。戦争が終わっても食料不足は続きましたが、アメリカからの
きゅうえんぶつし つか きゅうしよく さいかい
救援物資を使い、給食が再開しました。

しょうわ ねん がっこうきゅうしよくさいかい かんしゃ りかい ふか
昭和26年には学校給食再開への感謝や理解を深めるために、**1月24日～30日**を
ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかん さだ
「**全国学校給食週間**」と定められました。がっこうきゅうしよく うつ か み
学校給食の移り変わりを見てみましょう。



おにぎり、しお
塩ざけ、
な つけもの
菜の漬物

やまがたけん てら なか しょうがっこう
山形県のお寺の中の小学校
ていきょう
で提供された給食



ミルク(だっしふんにゅう
脱脂粉乳)、
みそ汁

せんご せんそう きゅうえん
戦後、アメリカの救援
ぶつし さいかい きゅうしよく
物資で再開された給食



コッペパン、
ミルク(だっしふんにゅう
脱脂粉乳)
げいにく たつたあ
鯨肉の竜田揚げ、
せんきゃべつ、ジャム

パン、ミルク、おかずの
かんぜんきゅうしよく
完全給食



ソフトめんのカレーあんかけ、
ぎゅうにゅう あまず
牛乳、甘酢あえ、
くだもの おうとう
果物(黄桃)、チーズ

めんとうじょう だっしふんにゅう
めんの登場。脱脂粉乳が
ぎゅうにゅう か
牛乳に切り替わった。



カレーライス、ぎゅうにゅう
牛乳、
しお くだもの
塩もみ、スープ、果物(バナナ)

べいはんきゅうしよく はじ
米飯給食が始まり、メニューが
ほうふ
豊富になった。

げんざい
現在

ごはん・パン・めんを主食とし、バラエティに富んだ献立
こなだて
となっています。また、
ぎょうじしよく きょうどりようり など、しよく
行事食や郷土料理など、食
ぶんか まな い きょうざい
文化を学ぶ「生きた教材」の
やくわり
役割もしています。
かぞく せんせい
家族や先生に、
きゅうしよく おもて
給食の思い出に
ついて聞いて
みましよう。