

# 食育だより 1月

令和5年度



(毎月19日は食育の日)

北名古屋市給食センター

## 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

### 学校給食の始まり

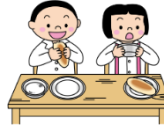
山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある小学校で、貧しくてお弁当も持てられない子のために食事を出したのが始まり。



昭和22年ごろ

### 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、アメリカの団体から食料を寄贈してもらうことで再開される。



昭和27年ごろ

### パン・ミルク・おかずの給食に

寄贈された小麦粉を使って作られたパンと、脱脂粉乳のミルク、おかずの給食が、都市部で始まる。



▲パン、カレーシチュー、ミルク

### あげパンの登場!

東京都の調理員さんが開発したというあげパンは、全国的な大人気メニューに。



▲あげパン、ミルク、豚スープ、りんご

### 大きなパンと、くじら肉やちくわを使った給食

今よりも大きなパンと、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。



▲くじらの竜田揚げ

昭和38年ごろ

### ソフトめんの登場!

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。



▲ソフトめんミートソース

昭和40年ごろ

### 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

脱脂粉乳のミルクから牛乳に切り替わり、量も200ccに。



昭和51年ごろ

### 正式に、ご飯給食が始まる

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、牛乳、塩もみキャベツ、ゆでたまご

現在

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、栄養補給から教材へと変化しています。

現在の学校給食は、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通して、健康に良い食事のとり方、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「生きた教材」となるものです。

