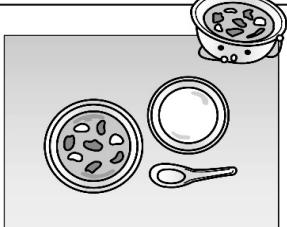
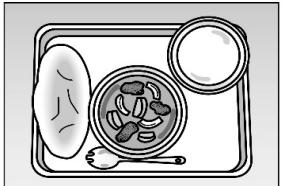
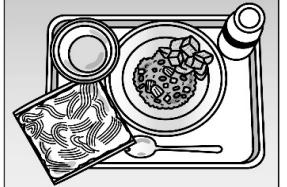
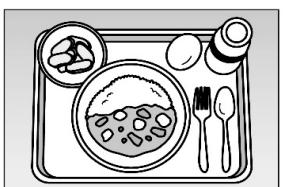


## 学校給食の歴史と献立の 移り変わり

日本の学校給食の歴史は、明治22（1889）年に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24日～30日の「全国学校給食週間」です。再開された給食が、どのような歴史をたどってきたのかを見てみましょう。

<b>昭和22年 (1947年)</b>  <p>●給食が再開される</p> <p>昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのLARA（アジア救済公認団体）より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。</p> <p>★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」</p>	 <p>明治22年の給食「おにぎり、塩ざけ、漬物」</p>
<b>昭和25年 (1950年)</b>  <p>●パン・ミルク・おかずの「完全給食」に</p> <p>アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。</p> <p>★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」</p>	
<b>昭和38年 (1963年)</b>  <p>●ソフトめんが登場、脱脂粉乳から牛乳へ</p> <p>ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がってきました。また、昭和39～43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。</p> <p>★当時の給食「ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶」</p>	
<b>昭和51年 (1976年)</b>  <p>●米飯給食が正式に始まる</p> <p>パンを中心とした給食から、少しずつ米飯給食が増えています。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに大好評でした。</p> <p>★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」</p>	

1月24日～30日  
全国学校給食週間



### 1/24～1/30の献立

- 24日（金）かてめし  
米に米以外の穀物や野菜、海藻などを混ぜて炊くご飯です。  
給食ではごぼう・にんじん・油揚げ・高野豆腐・刻み昆布を混ぜ込む予定です。
- 27日（月）ブルコギ丼  
「ブル」は火、「コギ」は肉という意味です。醤油ベースで甘辛の下味をつけた肉を野菜や春雨と一緒に炒める・煮るといった韓国料理です。
- 28日（火）ジャージャー麺  
現在では学校の給食室で蒸した麺を給食で提供していますが、左の表にあるように昭和時代は「ソフト麺」と呼ばれる麺が主流の給食でした。
- 29日（水）たくあんご飯  
練馬大根で作られたぬか漬けたくあんをごま油で炒めてご飯に混ぜ込みます。
- 30日（木）スパイシーピラフ  
ターメリックで色付けしたご飯にカレー味で味付けした具で作るピラフです。