

1月 給食だより

あつけしちょうがっこうきゅうしょく
厚岸町学校給食センター

新年あけましておめでとうございます！

冬休みは元気にすごすことができましたか？今年も給食でおいしい料理をたくさん提供して、皆さんの元気な生活をサポートしていきたいです。

今月は、1月24日～30日の「全国学校給食週間」にちなんで、学校給食の歴史について紹介します。

今年うさぎ年



《学校給食の歴史…明治～昭和時代》

日本の学校給食は1889年（明治22年）に始まりました。山形県鶴岡町（現：鶴岡市）にある大誓寺というお寺の中に建てられた「私立仲愛小学校」で始まったとされています。

お寺のお坊さんが家々をまわってお経を唱えて、いただいたお米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちのための食事を用意しました。



その後、戦争による物資不足により、給食が実施できなくなってしまいましたが、1946年（昭和21年）に、アメリカのLALA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。



昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

《学校給食の歴史…昭和時代》

1954年（昭和29年）に「学校給食法」が交付・施行されました。学校給食は教育活動として実施されるようになります。

また、献立の内容も幅広くなってきました。牛乳や麺、ご飯の提供が始まります。牛乳は、1958年（昭和33年頃）から提供されました。1964年（昭和39年）頃からは、ソフト麺の提供が始まったと言われています。また、昭和51年頃からはご飯を主食とした「米飯給食」が導入されました。しかし、当時はご飯の提供回数が少なく、パンが主食の日が多かったそうです。



昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。

《学校給食の歴史…平成～令和時代》

厚岸町の例を紹介します。

厚岸町の学校給食では、ご飯が週3～4回、麺が週1回、パンが2週間に1回の提供となっています。主食はご飯がメインですが、炊き込みご飯やわかめご飯などの味付きご飯も実施しています。昆布や魚、牛乳、レタス、生しいたけなどの地場産物を活用した献立や、2種類の献立のうちどちらか好きなほうを選んでもらう「セレクト給食」も実施しています。食べることで楽しんだり、学んだりできる献立を目指して提供していきたいです。



厚岸町産の食材を使った
牡蠣飯、三平汁

厚岸町産牛乳を使った
牛乳もち入りフルーツあえ



セレクト給食献立（から揚げ）
厚岸町産レタスを使った
トマトサラダ

ナン、キーマカレー

