



毎年1月24日から1月30日は「全国学校給食週間」です。給食はいつの時代も子どもたちの健康を願って作られています。給食の始まりや、時代の流れと共に変化してきた「**学校給食のあゆみ**」を紹介します。

## 学校給食の始まり

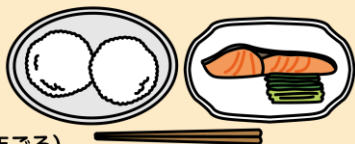


おにぎり

焼き魚

漬物

(明治22年ごろ)



明治22年、山形県の大<sup>だい</sup>督<sup>とく</sup>寺<sup>じ</sup>の中にある私立 忠<sup>ちゅう</sup>愛<sup>あい</sup>小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが給食の始まりとされています。お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物で食事を提供していました。

五色ごはん

栄養みそ汁

(大正12年ごろ)



大正12年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、国が学校給食をすすめたことで、各地へ広がりました。しかし、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなっていました。

## 支援物資による学校給食の再開



脱脂粉乳

トマトシチュー

(昭和22年ごろ)



戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配し、昭和21年に<sup>う</sup>LARA（アジア救援公認団体）による脱脂粉乳や小麦などの給食用物資の提供が行われ、昭和22年1月に学校給食が再開されました。

コッペパン・脱脂粉乳

クジラの竜田揚げ

せん切りキャベツ

(昭和25～30年ごろ)



昭和29年に「学校給食法」が成立したことで、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。品数も増え、高たんぱくでもあるクジラ肉を使った料理が人気でした。

## バラエティー豊かな献立内容に



ミートスパゲッティ

牛乳

フレンチサラダ

(昭和40～50年ごろ)



昭和30～40年頃には脱脂粉乳は牛乳へと少しずつ変わりました。また、昭和40年頃に学校給食のためにソフトスパゲッティ式麺（ソフト麺）が開発され、バラエティー豊かな献立内容に変わっていきました。

カレーライス

牛乳・塩もみ

ゆで卵

(昭和51年～)



主食はパンや麺が中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。

生きた教材  
(食育)



現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活が続けることができるように、学校給食を活用して食育を推進しています。

明治時代

大正時代

昭和時代

現代

# 愛知県の郷土料理を味わいましょう

郷土料理とは、地域の産物を用いて、その地域ならではの調理法で作られた伝統的な料理です。郷土料理には昔の人の思いや工夫、歴史や文化が詰まっています。全国学校給食週間中の給食には、愛知県の郷土料理や、地元で作られている食材を使った料理が登場します。

## ～愛知県の郷土料理～

1/26 (月)

かきまわし



愛知県では江戸時代から養鶏が盛んで、鶏肉料理が多く食べられています。かきまわしはその一つで、鶏肉の入った具をご飯にしっかりと混ぜ込むことから「かきまわし」と呼ばれるようになりました。

1/27 (火)

五目きしめん



きしめんは、平たく伸ばした麺が特徴です。火が通りやすく短い時間で作ることができるので、家庭でも親しみのある料理として食べられています。名前の由来は、きじの肉を使っていたことから「きしめん」と呼ばれたなど色々な説があります。

1/28 (水)

ひきずり



愛知県では鶏肉を使ったすき焼きを「ひきずり」と言います。江戸時代から盛んに行われてきた養鶏ですが、明治時代になると「名古屋コーチン」の飼育が始まりました。弾力と旨みが強いので鍋料理に向いています。

1/30 (金)

みそおでん



一般的なおでんはしょうゆで味付けがされていますが、愛知県では豆みそを使う「みそおでん」が食べられています。愛知県の高湿多湿な気候に合わせて製造法を工夫したみそは、昔から様々な料理に使われてきました。

## 地域の食材を味わいましょう



1/26 (月)には愛知県産の卵を使用した厚焼き玉子も登場します。



1/26 (月)

シラス

南知多町、碧南市でたくさん水揚げされます。マイワシやカタクチワシなどイワシ類の稚魚のことです。



1/27 (火)

ニギス

蒲郡市、西尾市で水揚げされます。キスに似ていますが、別の種類の魚です。脂に風味があり、白身でくせがない魚です。



1/28 (水)

ももかぶ切干し

稲沢市産のももかぶを千切りにして干して作りました。

**特別栽培米**

特別栽培米は、農薬や化学肥料を少なくして栽培しています。



1/29 (木)

ブロッコリー

愛知県で多く生産されています。カロテン、ビタミンCを多く含み、カリウム、カルシウム、鉄などの無機質も含まれていて生活習慣病予防に役立ちます。



1/30 (金)

だいこん にんじん

愛知県産のだいこんとにんじんです。だいこんは冬に甘味が増します。にんじんはカロテンが多く風邪の予防に役立ちます。

## 給食レシピ公開中！

給食のレシピを稲沢市のホームページで公開しています。右の二次元コードやURL からぜひご覧ください。



[http://www.city.inazawa.aichi.jp/kurashi\\_tetsuzuki/kyoiku/kyushoku/1009274.html](http://www.city.inazawa.aichi.jp/kurashi_tetsuzuki/kyoiku/kyushoku/1009274.html)