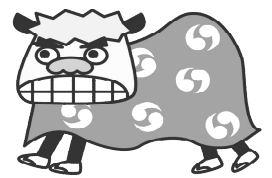




こめっこ

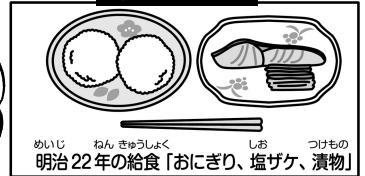
～学校給食だより～



令和7年（2025年）1月号

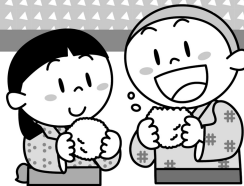
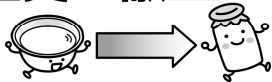
新しい年を迎えようとしています。令和7年も引き続き、子ども達の健やかな成長を支えるために、給食関係者一同、安全安心な給食の提供に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

最初の給食



明治22年の給食「おにぎり、塩ザケ、漬物」

学校給食の歴史と献立の 移り変わり



山形県の大督寺の中にあった「忠愛小学校」でお坊さん達が米や野菜、魚などで食事を作って提供していました。

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。

昔の給食を みてみよう！



昭和22年
(1947年)

給食が再開される

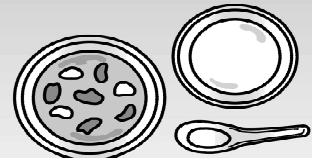


昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのLARA（アジア救済公認団体）より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。

冬休みと重ならない1月24日から一週間を「全国学校給食週間」とし、学校給食に感謝する週間として定められました。



給食用物資贈呈式



ミルク、トマトシチュー

昭和25年
(1950年)

パン・ミルク・おかずの 「完全給食」に

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。

昭和29年には「学校給食法」が制定され、学校給食の法的根拠が明確になり、教育活動として実施されることになりました。その後、時代に合わせて給食の内容もだんだんと変化していきました。



コッペパン、ミルク、カレーシチュー

昭和38年
(1963年)

ソフトめんが登場、 脱脂粉乳から牛乳へ

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いきました。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。

ミルクは「脱脂粉乳」をお湯で溶いたもので、独特な風味が苦手な子どもが多かったようです。



紙パック

テトラパック



ソフトめんミートソース、牛乳、フライポテト、桃缶

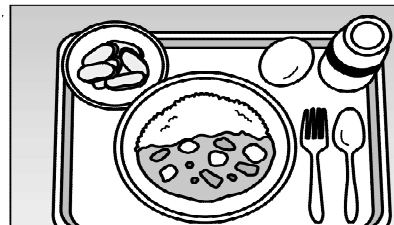
昭和51年
(1976年)

米飯給食が正式に始まる

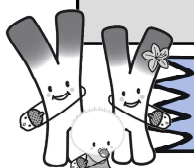
パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに大好評でした。

今の給食は

子ども達の食環境が多様化する中で、平成17年に「食育基本法」が制定され、学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割を担うようになっていきました。



カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵



たくさんのご応募
ありがとうございました

米子市の学校給食では毎年、市内小学校4年生～中学校3年生を対象に「ふるさとのおいしさを活かした料理」の募集を行っています。今年度は**1784点**のご応募がありました。選ばれた料理は1月、2月、3月の給食献立に登場します。

詳しくは
こめっこ号外で！



米子市教育委員会

ホットライン給食

●日々の給食写真や人気メニューのレシピを（一財）米子市学校給食会のHPでご覧になれます。

