

1月 食育だより

令和4年1月11日
世田谷区立砧中学校
校長 建部 豊
栄養士 井上 麻伊

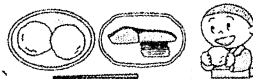
給食の歴史について知ろう！

★昔はどんな給食が食べられていたのでしょうか。
タイムスリップして、給食の歴史を見てみましょう。



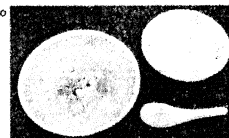
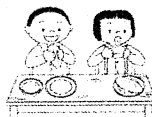
明治22年
(1889) 学校給食の始まり

山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある小学校で、
貧しくてお弁当を持ってこれない子のために食事を出したのが始まり。



昭和22年
(1947) 戦後、給食が再開される

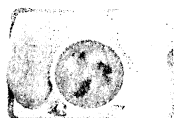
戦争の影響で中断されていた給食が、アメリカの民間
団体から食料を支援してもらうことで再開される。



▲コンビーフと野菜のスープ、ミルク

昭和25年
(1950) パン・ミルク・おかずの給食に

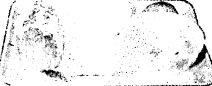
支援の小麦粉を使って作られた
パンと、脱脂粉乳のミルク、お
かずの給食が、都市部で始まる。



▲パン、ミルク、カレーシチュー

昭和27年
(1952) 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、卵スープ、りんご

脱脂粉乳ってなあに？

牛乳から脂肪分
を取り除いて、
粉にしたもので、
お湯といて砂
糖などを加えて
ミルクを作っ
ていました。



昭和30年代 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。



どうして大きなパン
だったの？

当時はおかずが少なく、パン
で多くの栄養をとるために、
今よりも大きなパンが提供
されていました。



昭和38年
(1963) ソフトめん登場！



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

▲くじらの竜田あげ

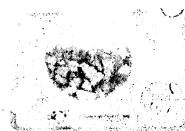
昭和40年代 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

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
(1976) 正式にごはん給食が始まる

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

昭和60年代 バイキング給食やカフェテリア給食が始まる

栄養バランスを考えて料理を選ぶことや、食事のマナーなどを
学ぶための給食が行われ始める。

