



給食の歴史を知ろう



「全国学校給食週間」について 期間:1月24日(土)~30日(金)

全国学校給食週間とは、毎日学校で食べている給食の歴史を振り返り、給食への関心を深める行事です。ご家庭でも、昔の給食の思い出や季節の行事食のことなど、食の話題についてご家族で話す機会を作ってみてください。

給食の歴史をたどってみよう!



明治22年

日本の学校給食のはじまり



山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちに無償で提供された、おにぎり、塩さけ、菜の漬物などの昼食が学校給食のはじまりだといわれています。その後、給食は全国へと広まっていきました。

昭和21年頃

戦後の給食再開



太平洋戦争で中止されていた給食は、戦後、アメリカの民間団体の助けで、昭和21年12月24日に東京・千葉・神奈川で再開しました。この日を記念し、12月24日が「学校給食感謝の日」となりましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日から30日が「全国学校給食週間」となりました。

昭和25年頃

完全給食の開始



アメリカから輸入された小麦を使ったパンやミルク(脱脂粉乳)、おかずのそろった「完全給食」が、実施されるようになりました。

※脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除いて乾燥させた粉末です。それをといたミルクは、とても飲みにくかったようです。

昭和40年頃

脱脂粉乳から牛乳へ



日本の経済成長とともに、給食も変化します。脱脂粉乳から牛乳へと切り替わり、ソフト麺なども登場するようになりました。おかずの量や質もよくなり、栄養価も向上しました。

昭和52年頃

米飯給食の導入



パンや麺が中心の給食から、ごはんを主食とする給食が広がりました。始めのうちは設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、子どもたちには大好評でした。カレーライスや豚汁など、ごはんにあうメニューも登場しました。

令和8年

現在の給食

主食・主菜・副菜がそろったバランスのよい献立を栄養教諭・学校栄養職員が作成し、

「生きた教材」として、毎日提供しています。

また、給食の時間や各教科等と関連した食育指導を行っています。



リクエスト結果発表!

南部調理場では、2025年9月に、中学3年生を対象にした、リクエスト給食のアンケートを実施しました。人気上位3位までに入ったメニューについて、2026年1月~3月の給食で提供予定です。お楽しみに♪

小食缶の部

- No.1 春雨サラダ
- No.2 肉じゃが
- No.3 ツナサラダ

中食缶の部

- No.1 若鶏のから揚げ
- No.2 揚げパン
- No.3 チキンのチーズ焼き

大食缶の部

- No.1 ABCスープ
- No.2 カレー
- No.3 ワンタンスープ

ラーメンスープの味

- No.1 しょうゆ
- No.2 みそ
- No.3 とんこつ

中3のみなさん、ご協力、ありがとうございました!