



学校給食の歴史

明治22年 学校給食のはじまり(約130年前)

山形県の忠愛小学校で経済的に恵まれない児童におにぎりとおかずを昼食として出したのが学校給食の始まりといわれています。

昭和16～20年 戦争で学校給食が中断

戦争による食糧難で学校給食を続けることが難しくなりました。

昭和21年 戦後の学校給食再開

アメリカからの物資援助を受けて、都市部などで戦後はじめて学校給食が作られるようになりました。12月24日に給食物資贈呈式が行われ、その後冬休みに重ならない1月24日から30日が「全国学校給食週間」になりました。

昭和22年 呉市で学校給食のはじまり

家にある野菜を持ち寄り、保護者が交代でみそ汁やスープだけを作る給食が始まりました。

昭和25年 完全給食のはじまり(呉市は昭和26年)

パン・ミルク・おかずの完全給食が行われ全国に広まりました。

昭和40年 ミルク(脱脂粉乳)から牛乳へ(呉市は昭和46年)

昭和51年 米飯の導入(呉市は昭和54年)

郷土料理や諸外国の料理を取り入れ、手作りを心掛けたバラエティ豊かな給食になっています。

現在の給食へ

1月の献立から

☆ 食べて知ろう! 郷土料理 ☆

ワニフライ・・・「ワニ」とは「サメ」のことです。このワニの料理は、広島県の三次や庄原などの山間部で食べられています。

大豆うどん・・・音戸町や江田島市などに伝わる郷土料理

です。昔は大豆が大切なたんぱく源でした。

美酒鍋・・・東広島市の郷土料理です。東広島市は、水

とおいしいお米と冬の寒さが酒造りに適して

います。美酒鍋は、蔵人(酒造りを行う人)の

まかない料理でした。

くずかけ・・・尾道市の郷土料理で、鶏肉や根菜を使った、とろみのある

ほっこりとやさしい味わいの汁物です。

新しい年を迎えました。今年も健康に過ごせるように規則正しい食生活を心掛けましょう。

24日からの1週間は『全国学校給食週間』です。家族で学校給食について話をしてみましょう。

学校給食の思い出

50歳代

揚げパン・チョコクリームやソフト麺のミートソースがスペシャルメニューで好きでした。鯨の竜田揚げもあった世代です。

40歳代

当時苦手だったトマトが給食に出たときに、がまんして食べたら甘くておいしかったのでそれ以来食べられるようになりました。いつも給食を食べている時笑っていた記憶があります。給食が楽しかったんだと思います。

揚げパンやひな祭りケーキなど時々出る特別なメニューがすごく楽しみでした。

6年生だけ最後の給食に紅白まんじゅうが出ました。おまんじゅうが好きなのでうれしかったけど、これで終わりなんだと思うと寂しくなった記憶があります。

昼が近づくにつれ、給食室からいい匂いがしてきて、授業中にお腹がなるのを必死にこらえていた。隣の子に聞こえないか、ドキドキした。

30歳代

たまにあった「はてな献立」がすごく楽しみでうれしかった。はてな献立のうずらが乗ったホイルハンバーグがとても好きだった。

月に一回教室がレストランになった。給食係がコックさん、ウェイtresになって食べるのが楽しかった。

ごはんが四角い金属製のお弁当箱に入っていた。主食が麺類というのはほぼなかった。今思えば東北の米どころだったおかげだったんだなあとおとなになってわかった。

メインが選べるセレクト給食があった。自分が選んで食べられる給食は印象に残っています。

※6年生の保護者や家族の方にアンケートをさせていただき、たくさんのお思い出が寄せられました。ご協力ありがとうございました。

きりたんぼ汁

材料	分量(4人分)
きりたんぼ	100g
鶏もも肉	50g
油揚げ	20g
大根	150g
にんじん	50g
ごぼう	50g
しめじ	30g
板こんにゃく	50g
白ねぎ	20g
煮干し	25g
濃口しょうゆ	20g
酒	5g
塩	25g
みず	700ml

作り方

- 煮干しでだしをとる。
- 鶏肉は角切り、にんじん、大根はいちょう切り、こんにゃく、油揚げは短冊切り、ごぼうはさがき、白ねぎは斜め切り、しめじは小房に分けておく。
- ①に②を加えて煮る。
- 野菜が柔らかく煮えたら調味料で味付けし、3cmくらいの斜め切りにしたきりたんぼと白ねぎを加えてできあがり。

きりたんぼは、秋田県の郷土料理です。鶏肉や季節の野菜と一緒に、ごはんをつぶして串に巻き付けて焼いた「きりたんぼ」を鍋に入れた秋から冬の料理です。