


1/24～1/30の1週間は、「全国学校給食週間」です。それにちなんで今回のランチタイムは、学校給食の歴史について紹介します。給食の始まり、そして戦後から現在までどのように給食が変化してきたかぜひご覧ください。

## 給食の歴史について知ろう！


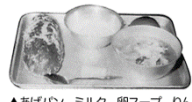




★昔はどんな給食が食べられていたのでしょうか。

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ら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。
- 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。  

脱脂粉乳とは？  
牛乳から脂肪分を取り除いて、粉にしたもので、お湯でといて砂糖などを加えてミルクを作っていました。


- 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。  

- 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。  

- 昭和38年 (1963)**  
**ソフトめんが登場！**  
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。  

- 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。  

- 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。

全国学校給食週間にちなんで“タイムスリップ給食”が登場します！！

- \*1/25 (火)・・・鯨（くじら）の竜田揚げ、すいとん汁
- \*1/26 (水)・・・さけの塩焼き、たくあんのごま炒め
- \*1/28 (金)・・・カレーシチュー

食べ物の命や作ってくれる人に感謝して食べよう！

