

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれられない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22(1947)年1月に給食が再開しました。



給食用物資贈呈式
アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22(1947)年1月に給食が再開しました。

★昭和21(1946)年12月24日に物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、冬休みと重なるため、昭和25(1950)年度からは1月24日~30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

★昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

★24日(水)~30日(火)は 学校給食週間献立です!

【日本を味わおう】24日

北海道のご当地料理を知っていますか?日本の様々な味を知りましょう。

【岐阜県を味わおう】

25日、26日、29日

輪之内町自慢の御前米、岐阜県の恵みである大豆、あゆ、郡上みそ、飛騨牛、柿、大根葉などを盛り込んだ給食を味わいます。

【世界を味わおう】30日

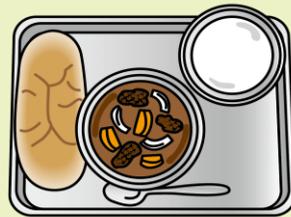
輪之内町と交流のあるカナダの料理を給食用にアレンジしました。

食育time

食を語る憩いの場として、情報を発信していきます。



昭和25年ごろの給食



アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッペパン・ミルク・カレーシチュー



★子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成17(2005)年に「食育基本法」が成立。平成20(2008)年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました(2009年4月1日施行)。

時代の流れと共に変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきましょう。



昭和22年ごろの給食



脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

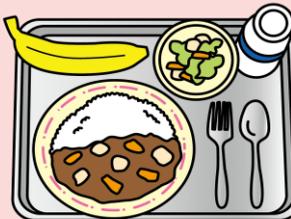
昭和40年代ごろの給食



パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和50年代ごろの給食



給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立の内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ



給食レシピ

~作ってみませんか~

今月のレシピは、「エスカロップ風カツ」です。
(令和6年1月24日(水)献立より)

エスカロップは、学校給食に出るほど北海道ではなじみのある料理です。フランス語で肉や魚の薄切りという意味がありますが名のつく元になったのは、エスカロッピーニというイタリア語からきているようです。

バターライスにとんかつを乗せ、デミグラスソースをかけた料理です。給食では、ヒレカツを使っています。

○材料(4人分)

【コーンバターライス】
炊きたてごはん 4人分
有塩バター 8g
玉ねぎ 1/2個
ホールコーン 80g
☆コンソメ 小さじ1/2
☆塩、こしょう 少々
☆薄口しょうゆ 小さじ2



【カツのトマトデミソースかけ】

豚ロース肉 60g×4枚
塩、こしょう 少々
小麦粉 大さじ6 水 大さじ4 酒 大さじ2
パン粉 適宜 揚げ油 適宜
※トマトデミソース
★水煮ダイズ30g ★ケチャップ大さじ2
★ウスターソース小さじ2 ★上白糖小さじ1
★赤ワイン小さじ2
★デミグラスソース大さじ2

○作り方

【コーンバターライス】

- ① 玉ねぎは、みじん切りにする。
- ② フライパンを熱し、バターを溶かし、玉ねぎがしんなりするまで炒め、ホールコーンを加える。
- ③ ②に火が通ったら、☆の調味料を加え、炒める。
- ④ 炊きたてのご飯に混ぜ合わせる。(具の量に合わせてごはんを加減してください)

【カツのトマトデミソースかけ】

- ① カツ用の豚肉に塩こしょうをふっておく。
- ② 小麦粉、水、酒を混ぜ合わせバター液を作り、①の豚肉をからませて、パン粉をまんべんなくまぶす。
- ③ 揚げ油を熱し、②を揚げる。
- ④ トマトデミソースの★の材料を鍋に入れ、すこしとろみがつくまで煮詰める。
- ⑤ コーンバターライスの上に食べやすく切ったカツを乗せ、トマトデミソースをかけて食べます。

