



2026年1月号
美深町学校給食センター



1/24~1/30は
ぜんこく がっ こう きゅうしょくしゅうかん
「全国学校給食週間」です

にほん がっ こう きゅうしょく

日本の学校給食のあゆみ

学校給食の始まり



明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなっていました。

おにぎり

や ざかな

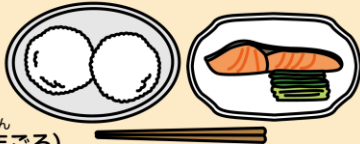
焼き魚

つけもの

漬物

めいじ ねん

(明治22年ごろ)



ごしき

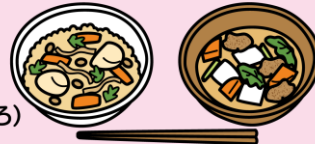
五色ごはん

えいよう

栄養みそ汁

たいしょう ねん

(大正12年ごろ)



支援物資による学校給食の再開



戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

ミルク

トマトシチュー

(昭和22年ごろ)



コッペパン・ミルク

クジラの竜田揚げ

せん切りキャベツ

(昭和25~30年ごろ)



バラエティー豊かな献立内容に



昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していききました。

ミートスパゲッティ

ぎゅうにゅう

牛乳

フレンチサラダ

しょうわ ねん

(昭和40~50年ごろ)



カレーライス

ぎゅうにゅう しお

牛乳・塩もみ

たまご

ゆで卵

しょうわ ねん

(昭和51年ごろ)



30日は食糧難の時代に米に代わるものとして食べられていた「すいとん」を献立に取り入れました