



給食だより



豊島区立要小学校
令和7年度 1月号
校長 渡部 貴美子
栄養士



1月24日(月)～30日(金)は、

全国学校給食週間 です！



「全国学校給食週間」とは…

学校給食は、明治22年に始まりましたが、戦争の影響などによって中断されました。終戦後、外国からの支援を受け、昭和22年1月から、学校給食が再開されました。これを記念して設けられたのが全国学校給食週間です。学校給食の始まりやその歴史、給食に関わる人たちの苦労、食べ物の大切さなどについて考えてもらうことを目的としています。

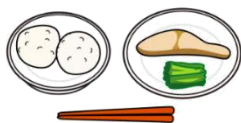
1/23

(金)

明治22年(1889年)

ご飯、鮭の塩焼き、野菜の漬け物、根菜汁

日本の学校給食は、山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で始まったといわれています。貧しく、生活に困っている子どもたちのために、お坊さんがお昼ごはんを食べさせていました。当時の給食は、「おにぎり・塩鮭・漬物」といった献立でした。



1/26

(月)

大正12年(1923年)

五色ご飯、肉じゃが、千寿ねぎのみそ汁

1923年に起きた関東大震災で栄養失調の子どもが増えました。国は子どもの栄養を改善するため、給食を出すように命令し、各地にだんだんと広まっていきました。当時の給食は、「五色ごはん・栄養みそ汁」といった献立でした。



1/27

(火)

昭和17年(1942年)

深川飯、筑前煮、すいとん汁

「すいとん汁」は、小麦粉と水を練ったもの(すいとん)をちぎって入れた汁物です。戦争が始まり、食糧難のため、給食が続けられないところが多くなってしまいました。この頃、すいとんはお米に代わるものとして食べられていました。



1/28

(水)

昭和27年(1952年)

ご飯、くじらのオーロラソース、小松菜のピリ辛サラダ、白菜のみそ汁

戦後の食糧難の中、豚肉や鶏肉が多く出回っていなかったため、くじら肉は栄養価の高い安価な食材として生活を支えていました。1970年代まで学校給食でも取り入れられていました。



1/29

(木)

昭和38年(1963年)

ソフト麺のカレーあんかけ、青のりポテトビーンズ、りんご

1960年代になると、その頃パンしか出ていなかった学校給食の主食を増やすために「ソフトめん(正式名称:ソフトスパゲッティー式めん)」が開発されます。当時の給食は、「ソフトめんのカレーあんかけ・甘酢あえ・チーズ・黄桃」といった献立でした。



1/30

(金)

令和7年(2025年)

ご飯、和風おろしハンバーグ、小松菜ともやしののり和え、じゃが芋とわかめのみそ汁

学校給食は、教育の1つとして位置づけられています。健康の保持・増進だけでなく、食文化の伝承など学びを深めるための「生きた教材」として活用されています。また、昔に比べてバリエーション豊かな献立になっています。



＜12月の給食で使用した食材の主な産地＞

☆米(秋田・山形)

☆白菜(茨城)

☆ごぼう(青森)

☆いんげん(鹿児島)

☆にんじん(千葉)

☆キャベツ(愛知)

☆さつまいも(茨城)

☆小松菜(東京)

☆ねぎ(栃木)

☆にんにく(青森)

☆しめじ(長野)

☆水菜(茨城)

☆玉ねぎ(北海道)

☆しょうが(高知)

☆もやし(栃木)

☆豚肉(群馬)

☆きゅうり(群馬)

☆大根(神奈川)

☆じゃがいも(北海道)

☆鶏肉(岩手県)