

# 給食だより 令和7年度4号

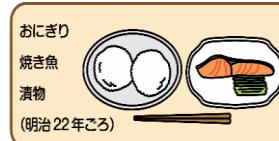
焼津市学校給食センター

1月24日から30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。学校給食は、栄養バランスの良い献立でみなさんの心と体の成長を支えるほか、毎日の給食時間は望ましい食習慣を身につけるための大切な時間でもあります。改めて学校給食について考えてみましょう。



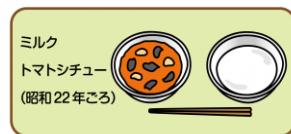
## 学校給食の始まり

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、各地へ広かりましたが、戦争による食糧不足で中止せざるを得なくなってしまいました。



## 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。



いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」という願いが込められています。

## 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ました。



食育の取組みを紹介します

## 大村中学校 3年生 総合的な学習の時間 「非常時の食事について考えよう、作って食べよう」



大村中学校では、災害時の食事や適切な備蓄についての知識を深め、災害時に電気やガスが使えない時でも温かい食事ができるように、実際に鍋だけを使ったご飯の炊き方を学ぶ取り組みを行いました。市内では9月の台風で停電になったところもあり、災害は決して他人事ではないと感じ、今回の取り組みを通して災害時には地域の一員として役に立つことができるよう意欲をもつことができました。



カセットコンロとポンベが  
あれば、食べられる食品の幅  
が広がります。

数品を同時に作れて水を節約できる湯せん調理がおすすめです。

- 耐熱ポリ袋に食材、水、調味料などを入れ、空気を抜いて袋の上の方で結ぶ。
- 鍋の底に耐熱皿や布巾などを敷いてお湯を沸かし、①を入れて加熱する。



ご飯だけでも食べやすい  
ように、しょうゆを入れ  
てさくらご飯を作りました。



家庭の備えを確認する機会になりました。