



1/24~1/30 は
「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

がっ こう きゅう しょく はじ

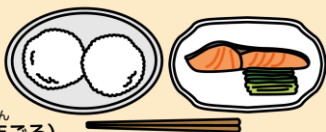
学校給食の始まり



明治22(1889)年、山形県の私立 忠愛小学校で、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。

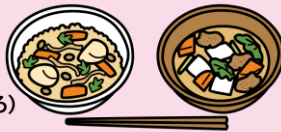
おにぎり

や ぎかな
焼き魚
つけもの
漬物
(明治22年ごろ)



ごしき

五色ごはん
えいよう
栄養みそ汁
たいしやう
(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
しょうわ
(昭和22年ごろ)



コッパン・ミルク

クジラの電田揚げ
せん切りキャベツ
しょうわ
(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

牛乳

フレンチサラダ

(昭和40~50年ごろ)



カレーライス

牛乳・塩もみ

ゆで卵

(昭和51年ごろ)



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、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」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考
健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。

昔の給食を再現した献立が出ます

29日

~明治22年の給食~

- ・鮭の塩焼き
- ・すいとん汁



28日

~昭和40年頃の給食~

- ・ソフトめん
- ・ミートソース

