



令和5年度

1月号

毎月19日は食育の日

朝霞市学校給食センター

朝霞第四小学校・朝霞第五小学校・朝霞第八小学校

あけましておめでとうございます

新学期も安心安全でおいしい給食を作っていきます。本年もよろしくお願いいたします。



給食の歴史について知ろう！

1月24日から30日は全国学校給食週間です。
給食の歴史を振り返ってみましょう。



明治22年
(1889)

学校給食の始まり

山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある小学校で、貧しくてお弁当を持ってこられない子のために食事を出したのが始まり。



昭和22年
(1947)

戦後、給食が再開される

戦争の影響で中断されていた給食が、アメリカの民間団体から食料を支援してもらうことで再開される。



▲コンビーフと野菜のスープ、ミルク

昭和25年
(1950)

パン・ミルク・おかずの給食に

支援の小麦粉を使って作られたパンと、脱脂粉乳のミルク、おかずの給食が、都市部で始まる。



▲パン、ミルク、カレーシチュー

昭和27年
(1952)

あげパンの登場！

東京都の調理員さんが開発したというあげパンは、全国的な人気メニューに。



▲あげパン、ミルク、卵スープ、りんご

脱脂粉乳ってなあに？

牛乳から脂肪分を取り除いて、粉にしたもので、お湯でといて砂糖などを加えてミルクを作っていました。



昭和30年代

大きなパンとくじら肉やちくわを使った給食

今よりも大きなパンと、当時値段が安かったくじら肉やちくわなどがよく使われていた。



▲くじらの電田あげ

昭和38年
(1963)

ソフトめんが登場！



▲ソフトめんミートソース

時間がたっても伸びないめんとして、ソフトスパゲッティめん（ソフトめん）が開発される。

どうして大きなパンだったの？

当時はおかずが少なく、パンで多くの栄養をとるために、今よりも大きなパンが提供されていました。



昭和40年代

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる

脱脂粉乳のミルクから牛乳に切り替わり、量も200mlに。



昭和51年
(1976)

正式にごはん給食が始まる

お米を使った給食が始まり、メニューも多くなっていく。



▲カレーライス、牛乳、塩もみキャベツ、ゆでたまご

昭和60年代

バイキング給食やカフェテリア給食が始まる



栄養バランスを考えて料理を選ぶことや、食事のマナーなどを学ぶための給食が行われ始める。



©むさしのフロントあさか

朝霞市では昭和40年に小学校給食が、昭和43年に中学校給食が始まりました。

給食をととして児童生徒の学びが広がることを願い、旬の食材や朝霞市でとれる地場産野菜を使用したり、行事食や日本各地の郷土料理、多文化の料理を取り入れた献立作成をしています。