

給食だより～給食週間特別号～

令和7年 1月
第2向陽小学校

毎年1月24日～30日は、全国学校給食週間です。

時代の流れにそって食生活が変わり、給食も変化してきました。

今年の給食週間では、昔の給食を振り返り、当時の時代背景や食生活について学びます。



一乙訓の給食の歴史一

昭和24年：向陽小学校に給食室ができました。（乙訓で最初の給食室）

昭和44年：乙訓2市1町（長岡京市、向日市、大山崎町）で同じ献立の提供が始まりました。

また、この頃から脱脂粉乳が牛乳に変わりました。

昭和49年：パン粉のついた冷凍フライから、学校で衣をつけるようになりました。

そして、手作りにこだわり、ホワイトルウも作り始めました。

昭和54年：週1回の米飯給食が導入されました。

昭和57年：カレールーも手作りした、カレーの提供が始まりました。



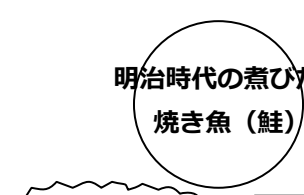
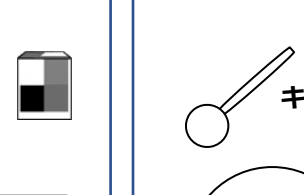
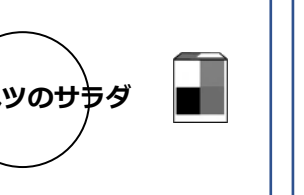
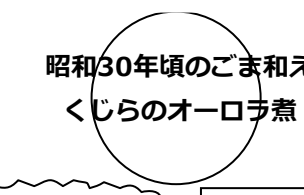
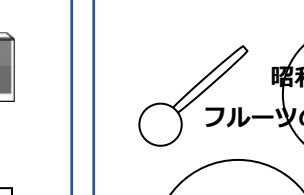
給食週間のテーマ「昔の給食時間にタイムスリップしよう！」

 【献立例】おにぎり、焼き魚、漬物	 【献立例】五色ごはん、栄養みそ汁	 【献立例】すいとんのみそ汁	 【献立例】脱脂粉乳、トマトシチュー	 【献立例】コッペパン、ジャム、脱脂粉乳 くじらの竜田揚げ、千切りキャベツ	 【献立例】カレーライス、牛乳、塩もみ 果物（バナナ）、スープ	 行事食、セレクト給食、手作りデザート、 世界の料理など
給食のはじまり	全国への広がり	戦争による食糧難	給食の再開	牛乳の登場	米飯給食の開始	生きた教材（食育）
明治22年、山形県にある 小学校で、貧しい児童に 昼食が提供された	大正12年、食糧不足 による子どもたちの栄養 不良を改善するため、全 国に給食が広められた。	第2次世界大戦による 食糧難で、給食はすいとん のみそ汁だけになった。	戦後、海外から脱脂粉 乳や小麦などが届けられ （ララ物資）、給食が再開 した。主食はパンのみ。	たんぱく源の主流は、くじ らの肉。脱脂粉乳が牛乳へ と少しずつ変わり始めた。	昭和51年、主食にごは んがかわり、メニューの 種類が増えていった。	給食は、正しい食生活を 身につける、食に興味を持 つなどの目標をもって提供 されている。
明治時代	大正時代	戦時中	戦後	昭和30～40年代	昭和50年代	現代

写真提供元：独立行政法人日本スポーツ振興センター

給食週間献立 1月20日（月）～1月24日（金）

20日（月）から1週間、給食の歴史にまつわる献立を提供します。お楽しみに！

 明治時代の煮ひたし 焼き魚（鮭）	 キャベツのサラダ	 昭和30年頃のごま和え くじらのオーロラ煮	 昭和50年頃の フルーツのヨーグルト和え	 令和の ソースカツどんの具
ごはん 豆腐のみそ汁	コッペパン 昔のシチュー	ごはん 大根のみそ汁	麦ごはん 乙訓歴史カレー	ごはん 野菜いっぱい スープ
20日（月）明治～大正の給食	21日（火）戦後の給食	22日（水）昭和30～40年代の給食	23日（木）昭和50年代の給食	24日（金）現代の給食