

給食だより

きゅうしょくしゅうかんとくべつごう

～給食週間特別号～

令和7年1月

長岡第五小学校

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！」

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

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。



【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

明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、貧しい児童に提供された昼食が、給食のはじまりといわれています。

大正12年、食糧不足からくる子どもたちの栄養不良を改善するための給食となり、学校給食は全国へ広がっていきました。

第2次世界大戦により、給食はすいとんのみそ汁だけになりました。その後、戦争がはげしくなり、子どもたちは学校に通えず、給食もなくなりました。

戦後、海外から脱脂粉乳や小麦、缶詰などが日本に届けられ、少しずつ給食が再開しました。当時の主食は毎日パンでした。

この頃、日本ではくじらの肉が貴重なたんぱく源でした。また、昭和33年から脱脂粉乳が牛乳へと少しずつ変わり始めました。

昭和51年には、パンと麺だけであった給食にごはんが加わり、メニューの種類が増え、バラエティ豊かな給食になりました。

現在では、給食は生きた教材として、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ます。

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！



【献立】
ごはん
牛乳
焼き魚（鮭）
煮びたし（歴史）
みそ汁（とうふ）

136年前の給食が始まったころをイメージした献立です。味わって食べましょう。

20日（月）明治～大正の給食



【献立】
コッペパン
牛乳
昔のシチュー
キャベツのサラダ

昔のシチューは、かつおからとっただしや、脱脂粉乳をたっぷり使って作ります。

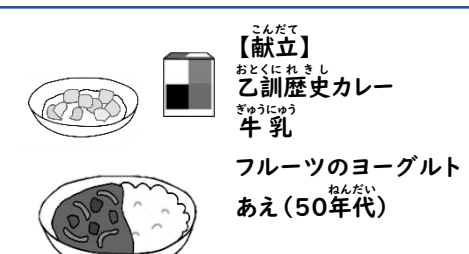
21日（火）戦後の給食



【献立】
ごはん
牛乳
くじらのオーロラ煮
ごまあえ（歴史）
みそ汁（大根）

当時乙訓で提供されていた「くじらのオーロラ煮」を再現します。

22日（水）昭和30～40年代の給食



【献立】
おとくにれきし
乙訓歴史カレー
牛乳
フルーツのヨーグルト
あえ（50年代）

昭和50年代に生まれてずっと愛されてきた、乙訓の手作りカレーを提供します。

23日（木）昭和50年代の給食



【献立】
セレクトカツ丼
牛乳
野菜いっぱいスープ
みかん

ソースを選ぶ「セレクトカツ丼」や、地元野菜を使ったスープを提供します。

24日（金）現代の給食