



# 1月給食だより

江戸川区立篠崎第二小学校  
令和8年1月号  
校長 高橋 宏幸  
栄養士



1/24~1/30は  
「全国学校給食週間」です

## 日本の学校給食のあゆみ

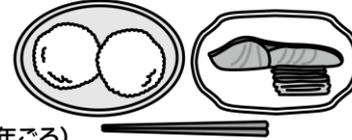
### 学校給食の始まり

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しまいました。

おにぎり

焼き魚  
漬物

(明治22年ごろ)



五色ごはん

栄養みそ汁

(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週間は「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

(昭和22年ごろ)



コッパン・ミルク

クジラの竜田揚げ

せん切りキャベツ

(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)



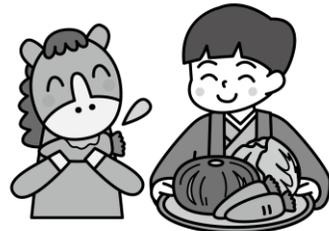
このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。

## あけましておめでとうございます

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気を付けて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います！



## 今年はずま年！



うまのように野菜を  
たっぷり食べよう！



箸をうまく使いこなして  
きれいに食べよう！



よく味わってうま味  
を感じよう！

## ～山梨県郷土料理～

1月14日は、山梨県郷土料理の「ほうとう」と「せいだのたまじ」を給食でつくります。

「ほうとうは」は小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」を、たっぷりの具材とともに味噌仕立ての汁で煮こんだもので、「うまいもんだよかぼちゃのほうとう」といわれるほど、誰もが知る山梨県の代表的な郷土料理です。

「せいだのたまじ」は、上野原市にある柵原地域に古くから伝承されている郷土料理で、小粒の皮つきじゃがいもを味噌味で煮ころがしにした料理です。「せいだ」は江戸時代後期、甲府の代官であった中井清太夫が、九州からじゃがいもを取り寄せ、村人に種芋を配って栽培させたことで大飢饉から救ったことから、功績をたたえてじゃがいもを「清太夫芋」、「清太芋」と呼ぶようになり、のちに「せいだ」へと変化しました。「たまじ」は小さなじゃがいものことを意味します。小粒でも無駄にせず食べられるようにした先人の知恵から生まれた郷土料理です。