



全国学校給食週間(令和7年度)

令和8年1月24日(土)～30日(金)

清須市学校給食センター

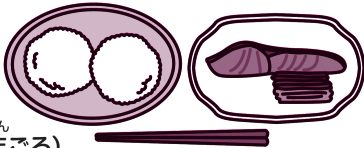


学校給食のあゆみ

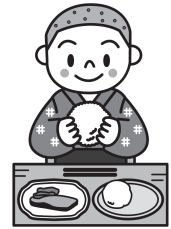
明治 22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正 12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなっていました。

おにぎり

や ぎかな
焼き魚
つけもの
漬物
(明治 22 年ごろ)



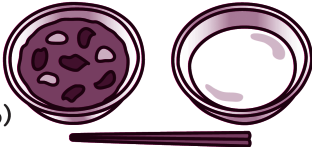
ごしき
五色ごはん
えいよう
栄養みそ汁
(大正 12 年ごろ)



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
(昭和 22 年ごろ)



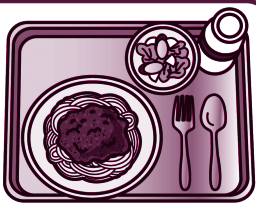
コッペパン・ミルク
クジラの竜田揚げ
せん切りキャベツ
(昭和 25～30 年ごろ)



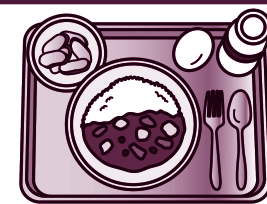
昭和 29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和 51 年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。

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)



学校給食週間に登場する愛知の郷土料理



ひきずり



五目きしめん



みそおでん