

五小っ子

平成29年度 学校便り第22号 (1月25日)

島原市立第五小学校
校長 永田 俊文



学校教育目標

『進んで学び、思いやりの心を持ち、
心身ともにたくましい子どもを育成する』

○ やさしさいっぱい ○ かしこさいっぱい ○ たくましさいっぱい
教育目標実現を目指し、子どもたち一人ひとりを大切に、全職員で力を
合わせ、日々の教育活動に取り組みます。

学校給食

文部科学省では、学校給食の意義、役割等について児童生徒や
教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食の一
層の充実発展を図ることを目的として、毎年1月24日から30日までの1週間を
『**全国学校給食週間**』と定めています。

昨日、1月24日(水)の給食集会では、本校の調理員さん方へ日頃の感謝の気
持ちは伝えることができました。

また、週間初日には鯨の竜田揚げが出ました。1年に1度だけのメニューです。

—給食委員会による給食クイズ—



給
食
集
会
の
様
子

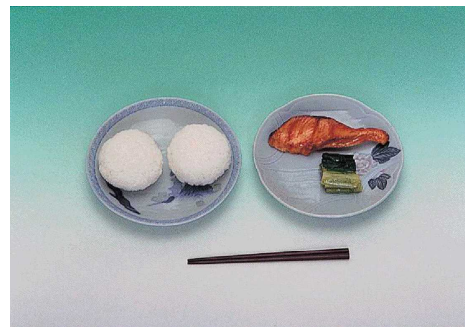
今号では、学校給食の献立の移り変わりを紹介してみましよう。

学校給食のはじまり

学校給食が始まったのは、**明治22年(1889年)**山形県の鶴岡町(現在の鶴
岡市)の私立忠愛小学校だといわれています。

貧しくて、お弁当を持ってこられない子どもた
ちのために、おにぎりと焼き魚、お漬け物を出し
たことが、日本の学校給食の始まりとされていま
す。子どもたちは、給食に大喜びだったそうです。
この学校があった大督寺には、学校給食発祥の地
という石碑も立っているそうです。

食べ物がなかったこの時代、おにぎりとおかず
だけでもごちそうでした。



昭和20年代

戦争で食べ物が少なくなり、給食が中止される学校が多くなりました。戦争が終
わり、外国から送られてきたミルクや缶詰を使って、東京や神奈川で再び給食が
始められたのは、昭和21年12月24日のことでした。これを記念して、1か月遅
れの1月24日を「**学校給食記念日**」としています。

昭和30年代

この頃の給食の献立は、大きいパンと脱脂粉乳の ミルクにおか
ずという組み合わせでした。



おかずと言ってもサラダやあえ物だけだったり、パン
に合うとは思えない煮物や煮豆、おでんが登場したり
しています。

当時値段が安かった鯨肉は、今食べている豚肉や鶏
肉のようによく使われていました。

昭和40年代

・・・私が小学生の頃でとても懐かしいです。

パンの種類も増えて、関東を中心にめん料理も多
くなります。この頃、脱脂粉乳からビン牛乳に切り
替えられました。(5年生だったかな?)

献立では、卵やとり肉が多く使われるようになり、
鯨肉が減っていきます。

右の写真にはみんなが大好きだった揚げパンがあ
ります。(きな粉をみんなで取り合っていました)



昭和50年代

学校給食にごはんが取り入れられたのがこの頃でした。(ついに**カレーライス**の
登場!!) ごはんが学校給食に登場するようになった理由は二つあります。

一つは日本の米が余ったためです。学校給食でごはんが出るようになれば大量の
米が消費されるので、まず「学校給食で子どもたちにごはんを食べさせよう」と声
があがりました。

もう一つの理由は、ごはんを主食にするといろいろなおかずを組み合わせた栄養
バランスのよい献立ができ、はしの使い方など日本食の正しい食べ方を身に付ける
ことができるからです。ごはん給食が始まって、郷土料理や行事食が給食の献立に
取り入れられるようになりました。

現在の給食

食育基本法が施行され、学校給食は食育の役割を担うこととなりました。現在の



給食メニューには、和風、洋風、中華風とさまざま
な料理が取り入れられています。昔の給食といえば、
足りない栄養を満たすことが大きな役割でしたが、
現在の給食では、いろいろな食べ物や料理の味を知
ったり、味わったりできるように献立が考えられて
います。また、地場産物を多く活用して地域を活性
化させ、みなさんに地域のよさを知ってもらうこと
も大切な役割の一つです。皆さんの成長に欠かせな
い栄養満点の給食です。友達や先生と楽しく食べて、
元気な体をつくっていきましょう。

※五小HPアドレスを移動します。詳しくはHPトップからご覧ください。