

1月給食だより

令和8年1月
瀬戸内市学校給食調理場

新年あけましておめでとうございます。

今年度も、残すところあと3か月となりました。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。本年もよろしくお願ひ致します。



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。

支援物資による学校給食の再開

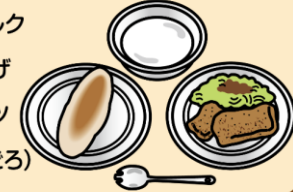
ミルク

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)



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)から給食用物資の寄贈を受けて、翌年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。

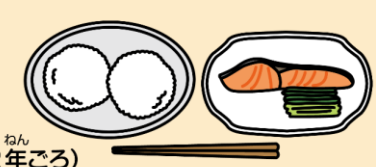


バラエティー豊かな献立内容に

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)



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)



知っていますか?「100年フード」



「100年フード」は文化庁による取り組みで、地域の風土や歴史・風習の中で個性を活かしながら創意工夫され、世代を超えて受け継がれてきた食文化を地域の誇りとして100年を超えて継承していくことを目指し、認定するものです。江戸時代から続く郷土料理の「伝統の100年フード」、明治・大正に生み出された食文化の「近代の100年フード」、「目指せ、100年!」の「未来の100年フード」の部門があり、これまでに300件の食文化が認定されてきました。

そこで、今年の学校給食週間は、この「100年フード」を献立に取り入れ、全国各地の郷土料理や食文化を紹介しています。



文化庁のホームページでは、すべての「100年フード」を見ることができます。

ホームページ

学校給食週間中の特別献立(100年フード)

北海道

とまこまい
苦小牧カレーラーメン



とやま
富山

氷見のぶり食文化 (ぶり大根)



おかやま
岡山

津山の牛肉料理 (そずり鍋)



ひろしま
広島

海軍ゆかりの食文化 (ビーフシチュー)



ふくおか
福岡

鶏ぽっかけ



瀬戸内市は、ふるさと納税を活用し、給食への地場産物の購入・活用、環境に配慮した農業の普及、こども食堂の運営支援などに取り組んでいます。

食のしあわせプロジェクト公式SNS

Instagram

Facebook

給食の生鮮野菜の地場産率

(重量ベース) 令和7年11月

瀬戸内市産 16.4%

岡山県産(瀬戸内市産を含む) 29.3%

「食のしあわせプロジェクト」で寄附をいただいた企業を紹介します(令和6年11月~令和7年11月)

木徳神糧株式会社

株式会社 みゆきやフジモト

生活協同組合おかやまコープ

三宝ウェルネス(淡野産業グループ)

ZEROUM

MEIKO 株式会社 明工

ボーリク

Tinc.

手をとりあって未来へ 備前日生信用金庫