

# 1月 食育だより

松山市教育委員会  
松山市学校栄養士協議会



## 1月24日から30日は全国学校給食週間です



全国学校給食週間は、食べ物や給食に関わっている人々に感謝し、学校給食の意義や役割について理解や関心を深める一週間です。この機会に学校給食の歴史を振り返り、学校給食について家庭でも話題にしてみましょう。

### 学校給食の歴史

明治22年 ● 学校給食の始まり  
(1889)

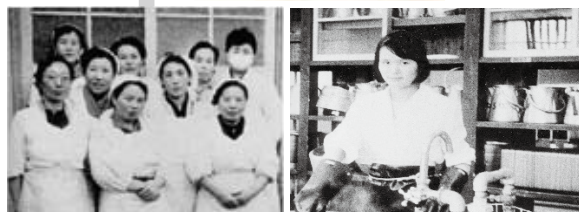
#### 松山市

昭和21年 ● 道後小学校で学校給食が開始  
(1946) はじめての給食は「みそ汁」

昭和22年 ● 外国からの支援物資を受ける  
(1947)



昭和25年 ● 松山市内の一部の学校で、パン・ミルク(脱脂粉乳)におかずを加えた完全給食が始まる  
(1950)



昭和30年から40年頃  
松山市内で活躍していた調理従事者

### 日本で最初の学校給食

今から137年前に、山形県の忠愛小学校で、家が貧しくてお弁当を持って来られない子どものために食事を出したのが学校給食の始まりといわれています。



おにぎり 塩鮭 菜の漬物

### 戦争による中断と再開

戦争中は、食べ物が不足して、給食が中断しました。

戦後、栄養失調の日本の子どもたちを救おうとアジア救援公認団体(ララ)やユニセフから贈られた小麦粉や脱脂粉乳等により、給食が再開しました。



トマトシチュー ミルク(脱脂粉乳)

昭和44年 ● ミルク(脱脂粉乳)から牛乳になる  
(1969)



昭和46年 ● 米飯給食が開始(月2回)  
(1971)

(昔) (今)



昭和53年 ● みかんジュースの飲用開始  
(1978)

昭和56年 ● 米飯給食が週2回になる  
(1981)

昭和60年 ● 松山市内全ての小中学校が完全給食になる  
(1985)

平成6年 ● 水不足により、9月から11月の途中まで水を使わない(調理のいらない)給食を実施  
(1994)



平成21年 ● 米飯給食が週3回になる  
(2009)

令和2年 ● 感染症予防の観点から、「新しい生活様式」を取り入れた給食対応となる  
(2020)



今の給食は、地場産物や郷土料理などを取り入れ、栄養バランスが整ったバラエティ豊かなものとなり、食育の「生きた教材」として、大きな役割を果たしています。



愛媛県産物を使った「鯛めし」



### 今月のこんだて紹介

【愛媛県の特産品を使った料理】

### 緋のかぶなます



【材料】(小学校中学年4人分の量)

【作り方】

緋のかぶ漬け 40g  
だいこん 140g  
砂糖 小さじ1  
塩 少々  
酢 小さじ1  
ゆず果汁 小さじ1

① 緋のかぶ漬けとだいこんは、せん切りにする。  
② 緋のかぶ漬けは、からいりして冷ます。  
③ だいこんは、さっとゆでて冷ます。  
④ ②と③を合わせて、Aの調味料であえる。

A