



令和8年1月
吉舎学校給食共同調理場

新年 あけましておめでとうございます
今年もどうぞよろしくお願ひいたします！

学校給食週間

学校給食の歴史は明治22年、山形県鶴岡市の忠愛小学校で、お弁当を持ってくることができない児童を対象に、昼食（おにぎりと漬け物）を出したのが始まりです。その後第二次世界大戦により日本中が食料不足になったため、給食は中止になり、多くの子どもたちが栄養失調になりました。

戦後、「ララ（アジア救済団体）」から脱脂粉乳が送られ、昭和21年12月24日に学校給食が再開したため、この日が給食記念日となりました。現在は12月24日が冬休みに入るため、1ヶ月後の1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」としています。 食べ物の大切さについてもう一度自分自身の食生活を振り返ってみましょう。

学校給食のはじめ

明治22年
★おにぎり
★焼き魚
★漬け物

昭和22年
★ミルク
(脱脂粉乳)
★トマトシチュー

昭和41年
★ソフト麺
★牛乳
★甘酢和え

昭和51年
★カレーライス
★牛乳
★スープ
★果物など

平成元年
★バイキング給食

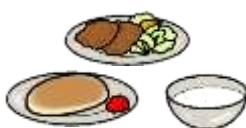
学校給食の移り変わり

昭和22(1947)年1月



- ・脱脂粉乳
- ・トマトシチュー

昭和27(1952)年



- ・脱脂粉乳
- ・サラダ
- ・くじらの竜田揚げ
- ・コッペパン

昭和52(1977)年



- ・牛乳・果物
- ・カレーライス
- ・サラダなど

完全給食と
呼ばれる
現在の給食の
形になる





令和7年度「ひろしま給食」のテーマ

世界の料理に挑戦！！～地元食材の魅力再発見～



「広島菜とタコのカレーピラフ」

【作り方】

- ①☆を炊飯する。
- ②炒り卵を作る。
- ③茹でタコ、玉ねぎ、広島菜漬けを炒める。
- ④③に②を加え、調味料で味をつける。
- ⑤炊きあがった①に④を加え、混ぜ合わせたら完成！



広島県では、三原市と尾道市がタコの産地として知られています。三原市では「三原やっさタコ」というブランドがあり、タコ飯、タコ焼き、タコ天などのグルメが豊富です。広島の食材がたくさん入っている一品です！！！

【材料】

【4人分】

米	2合
カレー粉	小さじ1/2
茹でタコ（小口）	80g
玉ねぎ（みじん切り）	1/2玉
広島菜漬け（みじん切り）	60g
卵	2個
カレー粉	小さじ1/2
レモン果汁	小さじ1
塩こしょう	少々
炒め油	適量

調理場の様子



給食は様々な人が関わって作ることができます。野菜や肉を育てている生産者、安全に調理をしてくれる調理員、学校へ給食を運んでくれる配送員など、見えないところで沢山の人が動いています。毎日当たり前に給食を食べることができるのは、実はとてもすごいことです。給食を通して広い視野をもてる素敵な大人に成長してほしいと思います。



毎日皆さんの成長を願って心をこめて作っていますが、食缶の中に残された給食をみると悲しい気持ちになります。調理場では日々振り返りをしながら改善につなげていますが、一人一人が少しでも残菜が残らないように意識してくれると嬉しいです。自分の体は食べたもので作られます。今一度食べ方について振り返ってみましょう。