



おおきくなあれ

令和8年1月発行
第4号
東近江市教育委員会

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、学校給食の意義や役割について理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展をはかることを目的としています。全国各地で給食に関するさまざまな行事が行われています。この機会に、御家庭でも学校給食の話題を広げてください。

学校給食のあゆみ

明治22年(1889年)【学校給食の始まり】

山形県鶴岡町私立忠愛小学校で、子どもたちに昼食を提供したことが始まりとされています。その後、各地で学校給食が実施されました。



昭和21年(1946年)【給食の再開】

戦後、ララ(アジア救援公共団体)から脱脂粉乳や小麦粉などの物資の贈呈式が行われ、東京、神奈川、千葉で学校給食が再開されました。



昭和29年(1954年)【学校給食の基礎】

「学校給食法」が制定され、学校給食は、教育活動として実施されることになりました。



昭和51年(1976年)【米飯給食の開始】

学校給食制度に米飯が導入され、米飯給食が増えてきました。



平成18年(2006年)

【東近江市の誕生】

平成17年、18年の市町合併で現在の東近江市が誕生し、平成18年から市内統一献立が実施されるようになりました。



現在【地産地消の取組、減塩の取組】

平成には、地域で生産された物を地域で消費する「地産地産の取組」が推進されてきました。令和には、生活習慣病を予防し、子どもたちの将来の健康のために「減塩の取組」も進められています。

感謝していただきましょう!

私たちは、元気に生きていくために、たくさんの生き物の命をいただいています。また、学校給食が皆さんへ届くまでには、たくさんの人が関わっています。感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。



裏面も御覧ください。

「東近江市学校給食週間」は、1月26日から30日です。

「給食の歴史を味わおう」

私たちが食べている学校給食の始まりは、お弁当を持ってくることができない子どもたちへの昼食の提供でした。

今年度は、「給食の歴史を味わおう」をテーマにさまざまな時代の給食を提供します。

給食の歴史を感じながら、味わって食べてください。



1月27日(火):明治(給食の始まり)

ご飯、牛乳、焼きさけ、
切干大根の煮物、さつまいものみそ汁

明治22年に学校給食が始まったといわれています。その当時の献立は「おにぎり、焼き魚、漬け物」や「ご飯、みそ汁、漬け物」というものでした。

今では、一汁二菜の組合せが基本となっています。



1月29日(木):昭和初期(パン給食)

コッペパン、牛乳、コロケ、
キャベツサラダ、コンソメスープ、
いちごジャム



学校給食は、戦争のために昭和19年に一時中止されました。昭和20年に戦争が終わると、アメリカから脱脂粉乳やトマト缶などの食べ物が送られてきて、学校給食が再開されました。その当時は、支給された小麦粉を使って作られた大きなコッペパンが給食の主食でした。

1月26日(月):昭和後期57年(カレーの日)

チキンカレーライス、牛乳、
(ご飯、チキンカレー)
ミートボール、
ブロッコリーサラダ、ヨーグルト



昭和51年には、米飯給食が始まり、カレーライスが登場しました。昭和57年、全国の小中学校の児童約800万人に、カレーライスの給食が提供されました。

今では、給食の人気メニューとなったカレーライスです。

1月28日(水):令和(減塩の日)

ご飯、牛乳、鶏肉の塩こうじ焼き、
昆布和え、かきたま汁



学校給食には、栄養摂取基準があり、食塩相当量の目標値は小学生2g未満、中学生2.5g未満です。塩分のとりすぎは高血圧になりやすく、生活習慣病になる要因の一つといわれています。

日頃から、うす味に慣れるように心がけましょう。

1月30日(金):平成(地産地消)

ご飯、牛乳、大あゆのからあげ、
梅和え、近江牛のすき焼き煮



「第4次食育推進基本法」では、地産地消が推進されています。東近江市でも、学校給食に東近江市産の米や野菜を使用したり、郷土料理を取り入れたりしています。

この日の給食は、滋賀県で養殖された大あゆや近江牛のすき焼き煮など郷土を生かした食材を使用します。滋賀県の恵みに感謝していただきます。