

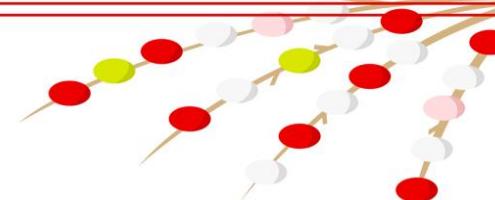


給食だより

令和8年 1月
都立永福学園
校長 三浦 昭広
栄養士 渡會 勲
梅澤 紗綾香

新しい1年がスタートします。2026年もみなさんが、安心しておいしく楽しく食べられる給食を、給食室のスタッフとともに作っていきたいと思います。風邪やインフルエンザも流行しますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしましょう。

1月の学校給食



8日：1/7は人日の節句。五節句のひとつで、無病息災を祈ります。年の初めに若菜を摘み、新しい力強い生命力のある七草をお粥に入れて食べます。

給食では、新春の春を巻いた春巻きです。ハスの入ったマリネのハスは、穴があいている、先の見通しが良いと、縁起物です。

9日：1/12は成人の日です。「おとなになったことを自覚し、自ら生き抜こうとする青年を祝い上げます日」です。お赤飯でお祝いします。

13日：小正月には、小豆粥を食べます。正月が年神様や先祖を迎える行事にたいして、小正月は豊作祈願や農業に関する行事などの家庭的なものが中心です。この日に小豆粥を食べ、赤い色の食べ物で邪気を払う風習がありました。給食では小豆を煮て作る水ようかんです。地域によって日にはさまで、関東では1/15に食べることが多いようです。

24～30日：全国学校給食週間です。給食について、家や学校でも話題にし、理解を深めましょう。



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、お坊さんたちが日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。

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)

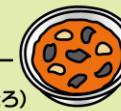


支援物資による学校給食の再開

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(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌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。

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)



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。

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)



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが食えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるよう、学校給食は「教材」としての役割も担っています。