

食育だより

第5号

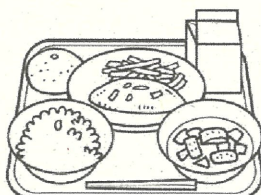
令和8年1月21日発行
鹿児島大学教育学部附属小学校

＜学校給食週間について知ろう！＞

1月24日から30日は、「全国学校給食週間」です。

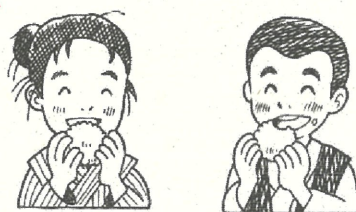
この1週間は、学校給食の意義や役割について考え、理解や関心を深める週間です。

附属小では、1月21日から27日までを「給食週間」とし、「鹿児島をまるごと味わう週間」と設定し、郷土料理や鹿児島県の食材（地場産物）をたっぷり使った献立を予定しています。



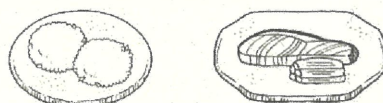
1 学校給食はどうして始まったのでしょうか？

明治22年（1889年）に山形県鶴岡町の忠愛小学校で、弁当を持ってくるこ
とのできない子どもたちのために食事を提供したのが学校給食の始まり
です。このときの献立は、「おにぎり・塩ざけ・菜の漬け物」だったそうです。
その後、戦争による食料不足で一時中断されましたが、戦後、子どもたち
の栄養不足が心配されたため、外国からの援助
物資により再開されました。そこで、給食用
物資贈呈式が昭和21年（1946年）12月24日に
行われ、この日は「学校給食感謝の日」とさ
れました。



しかし、冬休みと重なるため、1ヶ月後の1月
24日を「学校給食記念日」とし、この日から
1週間を「学校給食週間」としています。

現在は、食料不足だった戦後から大きく変わり、たくさんの食品から何
が自分に必要かを選び、考えて食べることが求められています。このような
背景から、学校給食を「生きた教材」として、みなさんのお手本になるよ
うに献立を考えて決めています。



2 おかしの給食には、どんな内容の献立だったのでしょうか？

【主食】

● コッペパン
エネルギーを補うため、大きなコッペパンが定番でしたが、食べきれないという声もありました。揚げて、砂糖やきな粉をまぶした「揚げパン」は、今でも人気があります。（昭和25年頃～）



● ソフトめん
うどんとスパゲッティの良いところを合わせためん、ミートソースやあんをかけて食べました。（昭和38年頃～）



● ごはん
ごはん（米飯）が本格的にできるようになったのは、昭和50年代以降です。

【飲み物】

● ミルク
牛乳ではなく、牛乳から脂肪分を除いて粉にした脱脂粉乳に、砂糖などを加えて温めたもの。栄養はありましたが、独特のにおいと味で、あまり人気がありませんでした。（昭和20年～30年代）

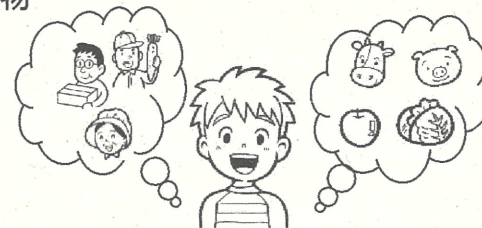
【おかず】

● クジラ料理
当時は価格が安かったため、よく登場しました。硬くて臭いが強いので、食べやすく竜田揚げやケチャップあえなど工夫して料理されました。（昭和25年～昭和50年代）

3 食事のとき、「いただきます」や「ごちそうさま」とあいさつするのはなぜでしょうか？

食事のときのあいさつ「いただきます」や「ごちそうさま」とは、命ある食べ物や農作物をいただくことや、収穫や調理をしてくださった方に感謝の気持ちを込めた言葉です。人間は、自然界の動物や植物

の命をいただくことで生きています。また、農業・漁業・畜産業・食品加工業・運送業など、わたしたちに食品が届くまでに多くの方々が関わっています。さらに、学校や家庭で食事を作ってくれている方々にも感謝の気持ちを忘れずに、食事のあいさつをきちんとしましょう。



いただきます！ ごちそうさま！

4 「鹿児島をまるごと味わう週間」とはどのようなことでしょうか？

鹿児島県では「鹿児島をまるごと味わう学校給食」として、新鮮で安心・安全な鹿児島県内産の食材を取り入れた学校給食を実施することにより、学校・家庭・地域の連携を深め、児童生徒が地域の特産物や郷土料理、産業へ関心をもってもらえるように取り組んでいます。この機会に、いつも食べている給食や鹿児島の食文化について、考えてみましょう。