



羽生市学校給食センター

令和8年1月号

2026年 令和8年

1月24日～30日は
全国学校給食週間です

学校給食について知ろう!



学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割について考えるための一週間です。



今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか?



今月の給食では、昔の給食を再現したメニューが登場します。

学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和25)年度からは冬季休業と重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



学校給食は教育活動に



1954(昭和29)年に「学校給食法」が公布・施行され、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。それから、時代の移り変わりとともに、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化し、学校給食の内容も変わっていきました。

新年あけましておめでとうございます。今年度も残すところあと3か月となりました。引き続き、楽しみにしてもらえるような給食づくりに努めていきたいと思ひます。本年もよろしくお願いいたします。



学校給食の献立の移りかわり

明治22年ごろ	大正12年ごろ	昭和17年ごろ
 おにぎり 塩ザケ 漬物	 五色ごはん 栄養みそ汁	 すいとんのみそ汁

昭和22年ごろ	昭和27年ごろ
 ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー	 コッペパン ミルク(脱脂粉乳) 鯨肉の竜田揚げ せん切りキャベツ ジャム

昭和25年に、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。

昭和40年ごろ	昭和51年ごろ
 ミートソース フレンチサラダ プリン	 カレーライス 牛乳 塩もみ ゆで卵

昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳へと切り替わり、コッペパン以外のパンやソフトめんなど、主食の種類が増えていきました。米飯が正式に導入されたのは昭和51年のことです。



羽生市産食材

こめ 日本酒、みりん、八つ頭
だいこん 白菜、きゅうり、小松菜

埼玉県産食材

こむぎこ 小麦粉
ほうれん草

旬の食材

〈野菜〉はくさい、大根、ねぎ、ほうれん草
小松菜、れんこん、ごぼう、セロリ
〈魚介〉赤魚、いか
〈果物〉りんご
〈その他〉八つ頭



特別献立

13日(火) お正月 献立
14日(水) 昭和の給食
20日(火) 大正の給食
21日(水) 川俣小リクエスト献立
30日(金) 京都府 郷土料理 献立

