給食からみる日本の発展

島根大学教育学部附属義務教育学校 9h
影山亜明

過去から現代につなぐ給食をつくる人々の願い

今でこそ、あたりまえにある学校給食。メニューのバリエーションも豊富で、お楽しみ給食や、外国の献立もあったりする。でも、全国の児童が給食を食べられるようになったのは戦後からということを知ってますか？

学校給食は、明治22年、「空腹を満たす給食」としてはじまりすでに100年以上の歴史があります。時代の移り変わりによって給食の役割がどのように変わってきたのか。それを振り返ってみたいと思います。（関連記事「給食献立の歴史」）

また昨今は、社会環境の変化により、食習慣の乱れや、偏った食事による生活習慣病の増化など、子どもの健康状態が心配されるようにもなりました。このような中で「学校給食は食育を推進するための「生きた教材」としての役割を担うようにもなりました。島大附属後期課程には給食はありませんが、小学校では食べていました。給食の時間は、国一にあるように、学びごとがたくさんあり、未来の自分のためにもしっかり食べたいと思いがえしました。

（図1）日本の学校給食

給食献立の歴史～現在から過去へ タイムスリップ

令和5年「現在の給食」

〔給食を生きた教材とする食育〕

- ○正しい食習慣を身につける
- ○衛生管理の徹底
- ○食物アレルギー対応

・米粉パン ・キャベツソテー ・鶏肉とカシューナッツの炒め物 ・コーンスープ ・牛乳 ・くだもの

昭和51年「バラエティに富んだ献立」

〔ごはん給食の復活と献立の広がり〕

- ○スパゲッティの登場，果物やプリン
- 脱脂粉乳から牛乳へ
- ○ごはん給食のはじまり，カレーも登場

・カレーライス ・牛乳 ・スープ ・バナナ

昭和27年「戦後，給食の再開」

〔脱脂粉乳と大きなコッペパン〕

- ○全国のすべての小学校 完全給食
- ○外国から小麦や脱脂粉乳の支援を受けて給食が再開

・コッペパン ・脱脂粉乳 ・鯨肉の竜田揚げ ・キャベツ ・ジャム

大正12年「栄養を考えた給食」

〔全国の学校に給食が広まる〕

- ○当時の子どもたちの栄養不足を補うために国がすすめた給食

・五色ごはん ・栄養みそ汁

明治22年「学校給食の始まり」

〔空腹を満たす給食〕

- ○学校給食の始まり
- 貧しくて生活に困っており，お弁当を持ってくることができない子のために
- お坊さんがお寺で十分に食べられない子どもたちを助ける！

・おにぎり 塩 ・鮭 ・菜の漬物

山形県私立忠愛小学校からはじまったよ。

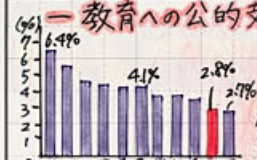
食器の発展

Q この食器はいつごろ使われていたの？

A. 1940～90年代前半ごろ。先れれスプーンは使いやすく洗いやすい食器として開発されました。

戦前は、子どもは給食を食べるときは皿を家からもってくるか学校が用意した食器だったが戦後はアルミニウムをさびにくくしたアルマイトが使われるようになりました。

―教育への公的支出が低い日本―



日本は比較可能なデータのある37カ国のうちアイルランドについで二番目に低い。現在はすべての児童が給食を食べることができるが給食費が負担となっている。給食費を徴収できないなりのは大変だけど未来をになう子に少のお金を使うことも検討するべき。

ごはん・パンの発展

～戦後のパン主食から，麺や米飯を含むバラエティ化へ

Q. 今の給食はパンとごはん，どっちが多くある？

A. ごはん！第二次世界大戦後の給食はパンだったが1976年に主食にごはんをとり入れてからごはんが多くあるようになった。

ごはんがでるようになった理由

ごはんには，炭水化物のほかに，無機質などの栄養素も含まれている。またごはんを中心とした和食は，日本の伝統的な食文化を学ぶ機会にもなるから。

進むパン離れ

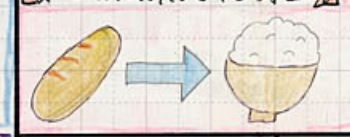
戦後：アメリカから小麦提供 コッペパンが主食

1976年：米飯給食導入

2009年：文科省 米飯給食を週3～4回に

2023年：98.3%で週3回以上

☆ ごはんはパンより3割安い



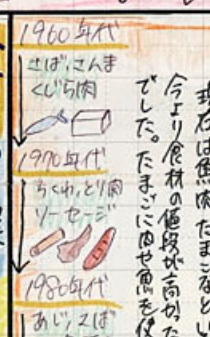
メインの発展

～時代の移り変わりによる変化～

Q 給食でよく使われる食材は時代ごとにちがうって本当？

A. 本当！年代ごとに手に入りやすい食材がことなったり主食がパンからごはんになったりすることでよく使われる食材も変化する。

現在は魚肉たまごなどいろんな食材が使われているが戦後は今より食材の値段が高かったため，肉や魚はあまり使われませんでした。たまごに肉や魚を使うようになったのは，ここ。



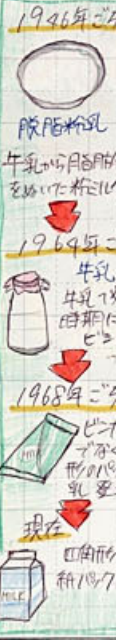
牛乳の発展

～脱脂粉乳から牛乳への移り変わり～

Q 牛乳はいつから毎日の給食で出されるようになったの？

A 第二次世界大戦がおわって一年後の1946年から。

「脱脂粉乳」は牛乳から脂肪分をぬいた粉ミルク。当時は水にとかしてあたためてから飲んでいたが独特のにおいもあり不人気。



インタビュー

島根県栄養士会
南場麻理子さん

Q 学校栄養士の仕事内容を教えて下さい。

A 献立作成が主な仕事。栄養価や食品の種類などの基準を満たしているかを考えています。

Q 基準の内容はどんなもの？

A. 身体が大きくなる時期なので，エネルギー量の摂取が多く，かりてきていること，たんぱく質，鉄，カルシウムなどの栄養基準がかぶっていること。食材料においては，卵，乳製品，緑黄色野菜，その他の野菜，魚肉などまんべんなくとれるように心がけています。

Q 学校給食を通して子どもたちに伝えていきたいことは

A 学校給食は「食育の生きた教材」と言われている。子どもたちが成長して大人になったときに，給食で得た知識が活かされてほしいです。

◎島大附属後期課程に学校給食がない理由。

↓校長先生に聞いたところ，理由はわからないとのこと。調べてみると，静岡大学の附属中も給食がない。その理由は国立学法人静岡大学が附属中の設置者。給食を提供するには，給食設備や調理スタッフの人件費などの予算を用意する必要がある。でも法人の予算や寄付金ではそこまでまかなう余裕がないとのこと。附属も!?

母へインタビュー

Q 毎日のお弁当づくりは大変!?

A. 大変。成長期を支える食。お弁当は，家族の事情や好ききらいで偏りが出るし，食中毒も心配。

Q どんなことを心がけてる？

A. 第一に食中毒予防。水分があるものは入れないようにしてもバランス，色どりよく!!

学校給食記念日

12月24日が戦後の給食開始の記念日でしたが，冬休みになるため，1月後の1月24日が「給食記念日」となりました。そして1月24日から1週間を，「給食週間」としている。

食にまつわる記念日

○10月2日豆腐の日

豆(10)腐(2)のごろあわせから日本豆腐協会が定めた。

○11月24日和食の日

いい(11)に(2)ほんし(4)よくのごろあわせから，和食文化国民会議が定めた。

○4月12日パンの日

日本で初めてパンができたのが1842年4月12日だったことから，パン食普及協議会が定めた。

○1月22日カレーの日

1982年に全国学校栄養士協議会が給食に子どもに人気のあったカレーを出そうとよびかけたことがはじまり。

○10月25日蕎麦の日

1995年10月25日にイタリアでパスタの魅力を伝える「パスタ会議」が開かれたことを記念として定められた。

編集後記

今まで学校に通っていたら毎日食べていた給食に長い歴史や発展があることがわかりました。さらに昔の給食はすごく質素なもので材料も今とは全然ちがうものが多くおどろきました。もう給食を食べることはないけど，今まで食べてきた給食の中で学んだことをこれから生かしていけるといいなと思いました。

協力してくださった方，ありがとうございました。