



京田辺市学校給食センター  
令和7年度 1月号

新年明けましておめでとうございます。



さて、1月26日から30日までの1週間は「学校給食週間」です。今年度は「ミラノ・コルティナオリンピック開催！！～スポーツを通じて世界を知ろう！～」をテーマに、世界の料理を体験します。



## 「ミラノ・コルティナオリンピック開催！！



### ～スポーツを通じて世界を知ろう！～

オリンピックは4年に一度開かれる世界的なスポーツのお祭りです。2026年は第25回オリンピック冬季大会がイタリアの北部の都市、ミラノ・コルティナ・ダンペッツォで開催されます。

2010年から2026年までに行われた国々の料理を紹介します。各国の料理を味わい、世界の国々に興味を持ちましょう。

26日(月)



メープルマスタードチキンはカナダの特産品のメープルシロップで、鶏肉を漬け込み、オーブンで焼きます。

【カナダ 2010年】

27日(火)



ボルシチはビーツ(アブラナ科のカブ)を使った煮込みスープです。ビーツは真っ赤な色と風味の決め手になります。ごちそうとして親しまれています。

28日(水)



ブルコギは朝鮮半島の代表的な肉料理で下味をつけた牛肉と野菜を鉄鍋で炒めたり、焼いたりして食べる料理です。

【大韓民国 2018年】

27日(木)



麻婆豆腐は四川省発祥の豆腐を使った中華料理です。辛いのが特徴ですが、日本人の味覚に合わせて食べやすくアレンジされたものが、親しまれています。

【中華人民共和国 2022年】

28日(金)



ボロネーゼは挽き肉を赤ワインで煮込み、肉のうま味を活かした煮込みソース(タグリ)をスパゲティと炒めます。

【イタリア共和国 2026年】





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



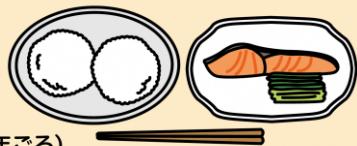
明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。

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



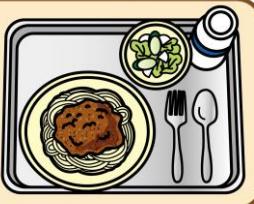
昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンを中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。

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)

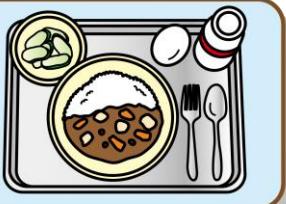


カレーライス

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、「子どもたちが飢えることなく、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。