

きゅうしょくだより

板橋区立板橋第一中学校 給食室



令和8年1月号

あけましておめでとうございます

給食室一同



2026年が始まりました。そして今の学年も残り3ヶ月となりました。健康管理に一層注意が必要な時期です。基本の手洗い・うがいを徹底しバランスのとれた食事・適度な運動・十分な睡眠を心がけて体調を整え感染症を予防しましょう。

1月の給食目標
給食のねらいや歴史を
理解して食事をしよう

1月24日から30日は学校給食週間です。

年代	西暦	できごと	
明治 22年	1889	山形県鶴岡町(現鶴岡市)の大督寺(だいとくじ)という寺の中に建てられた忠愛小学校で弁当が無償で提供された。	ここが「学校給食発祥の地」とされています。
大正 3年～7年	1914～1918	第一次世界大戦	その後、学校給食が全国に広がります。
昭和 14年～20年	1939～1945	第二次世界大戦	食糧難が続き、給食も中断されました。
21年	1946	アメリカのLARA(ララ) (アジア救援公認団体)から給食物資が贈られた。	戦後の食料不足で、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。
22年	1947	LARA物資を使い給食再開。	昭和27年には、ユニセフからも援助を受け、脱脂粉乳が提供されました。
25年	1950	アメリカから小麦粉が贈られ、パン・ミルク・おかずの完全給食開始。	献立の内容も豊かになり今の給食の形式が確立してきました。
51年	1976	米飯給食開始。	

日本の学校給食の発祥は、明治22年山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校とされています。その後、都市部を中心に広まり、戦後の厳しい食糧事情を乗り越え、全国に普及していきました。現在では小学校でほぼ100%、中学校で90%を超える学校で給食が実施されています。

学校給食における地場産物・国産食材の使用割合

令和6年度の全国平均で、地場産物は56.4%、国産食材は89.4%となっています。

ちなみに東京都の使用割合は、地場産物は8.1%、国産食材は88.2%となっています。

参考：
文部科学省ホームページ「全国学校給食週間について」
一般社団法人全国学校給食推進連合会ホームページ「学校給食の歴史」

