



# 名寄市立大学の窓から知る知への誘い

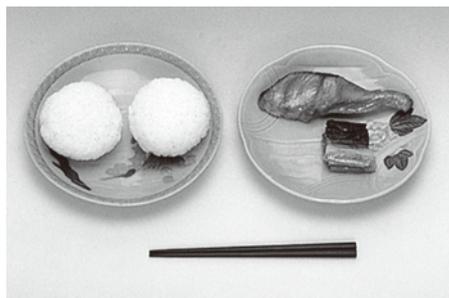
## 「学校給食の歴史と役割(1)」

保健福祉学部 栄養学科 准教授 黒河 あおい

vol.29

入学式から1カ月、1年生の皆さんも学校給食に慣れてきた頃でしょうか。今月は学校給食の歴史とその役割についてのお話です。

学校給食は、明治22年山形県鶴岡町で貧困児童を対象に無料で供給されたことが起源といわれています。



▲明治22年の学校給食 (おにぎり、塩サケ、菜の漬物)

その後各地へ広がり、経済的困窮への救済目的として給食は続きましたが、戦争中に一時中断されました。戦後、経済的困窮と食糧不足による栄養失調の児童生徒を救済するため、アメリカなどからの援助物資に

年代	おもな献立の内容	栄養目標
昭和20年代	主食は持参、少量の肉・野菜の煮込み 脱脂粉乳を溶いたミルク 主食はコッペパン 「パン、ミルク、おかず」で完全給食	不足栄養の補充
昭和30年代	パンの多様化～レーズン・黒糖など 動物性たんぱく減として「くじら」が登場 脱脂粉乳から牛乳へ変更	体位体格の向上
昭和40年代	主食にめん類が登場(ソフトめん)	
昭和50年代	米飯給食導入(献立の多様化)	小児肥満の対策
平成8年	すべての食材が加熱処理(0157食中毒以降)	日本型食生活推奨
平成10年代	バイキング・セレクトなど児童生徒が選択する給食	食の選択能力育成
平成17年	「食に関する指導」の教材となる献立	食に関する指導目標

より日本の給食は再開できました。その結果、小麦輸入量が増加し学校給食でのパン食が定着しました。1964年には、脱脂粉乳から牛乳に切り替わり、1976年から米飯給食も導入されました。

学校給食の献立の変化経緯と栄養目標(年代別の栄養課題)を年代別の表にしました。(上図参照)

この献立内容の変遷は、その時期の児童生徒の栄養目標の課題とともに変化しています。

昭和20年代までは、栄養不足を補う事が目標であり、特に不足しているたんぱく質やカルシウムを補うために乳製品を積極的に取り入れた給食となっています。



▲昭和20年代前半の学校給食 (脱脂粉乳、トマトシチュー)

昭和30～40年代は、家電の普及と家事の合理化や雑誌、テレビによる西洋料理



▶昭和20年代後半の学校給食 (コッペパン、ジャム、脱脂粉乳、鯨肉の竜田揚げ、千切りキャベツ)

の紹介などにより家庭での生活は西洋化し、米飯中心から主食をパンとし主菜が肉・乳製品を多く使う食事内容に変化しました。学校給食もパン食にあう献立にするため、汁物や主菜はクリームシチューやコロッセ、メンチカツなどが多くなり、主食であるパンにはジャムやマーガリンなどが付きましました。体位体格もいまだ十分ではなかったため、たんぱく質・脂質・カルシウムを積極的に取り入れた献立でした。

【来月号に続く】

### 大学図書館へようこそ!

大学図書館本館には絵本が約4,000冊あります。午前中は比較的すいているので、大学公園の散歩がてら、お子さんと一緒にいらしてみてください。読み聞かせにはもちろん、心が和むひとときを、ぜひどうぞ。  
※学生が勉強中ですので、お子さんが走り回ったりしないよう、お気遣いください。

#### ～～絵本の探し方～～

絵本は図書館本館の壁面書架と「あべ弘士コーナー」に置いています。

絵本の背表紙には作者の頭文字を印字した赤丸シール貼り、アルファベット順に並べています。



### 大学図書館にはこんな本があります

#### ～～図書館員のおすすめ絵本～～

『かぜのでんわ』 いもとようこ 金の星社  
『ひまわりのおか』 葉方丹ほか/文・松成真理子/絵 岩崎書店



◀東日本大震災後、本当にあったできごとをもとに描かれた、「想いを伝える」絵本

- 市立大学図書館 休館のお知らせ  
5月の土・日・祝日は休館
- 問い合わせ 名寄市立大学図書館 ☎01654②4199  
本館：内線3114 分館：内線2200