



# 中日本給食だより



## 主な内容

「学校給食歴史館」で学ぶ 日本の学校給食の歴史

- ・歴史館開館の経緯
- ・歴史館の訪問者
- ・日本の学校給食の歴史 はじまりから現在まで
- ・学校給食用食器の変遷
- ・埼玉県の学校給食 地場産農産物使用の給食用食材
- ・現在の学校給食を発信



## 安全な学校給食品を提供する 名給の愛知県内のサービス網

◆名古屋直販部	TEL<052>671-6256(代)	名古屋市熱田区新尾頭橋2-2-61
◆豊田直販課	TEL<0565>51-3111(代)	豊田市堤町寺池上52-1
◆豊橋直販課	TEL<0532>54-3611(代)	豊橋市大村町字花次113
◆春日井直販課	TEL<0568>33-1330(代)	春日井市大和通1-65-3
◆一宮直販課	TEL<0568>33-1330(代)	春日井市大和通1-65-3

# 「学校給食歴史館」で学ぶ 日本の学校給食の歴史



埼玉県学校給食会制作  
「学校給食の歴史」



<https://youtu.be/zdDIZ2JT4As>

「学校給食歴史館」という施設があることを皆さんはご存知でしょうか？

日本で唯一、そして世界で唯一の「学校給食歴史館」は埼玉県北本市の公益財団法人埼玉県学校給食会の敷地内にあります。ここでは、日本の学校給食の歴史にまつわる様々なサンプルや資料があり、「学校給食」について深く学ぶことができます。



今号では、この「学校給食歴史館」で学べる日本の学校給食の歴史について紹介します。

お話は学校給食歴史館の館長 中島勝男さんと正能稔久さんにお話を伺いました。

## \*歴史館開館の経緯

この歴史館は二〇一〇年（平成22年）四月に財団法人埼玉県学校給食会の旧事務所を改装してプレオープンし、同年七月から一般に公開されました。

平成十九年度当時の財団法人埼玉県学校給食会の理事長 羽鳥利明氏の発案により計画され、平成二十年の新規事業として当時の理事長 稲葉文夫氏のもと開設準備が行われました。

開館当時の「学校給食

埼玉（給食会報）」には、

「（前略）この歴史館は、（中略）学校給食に関する歴史資料等の収集・展示と一般公開を行い、関係者をはじめとする多くの方々を理解を深めていただくと共に食育の推進に役立つことのできるものであります。また、展示内容は、学校給食の歴史年表、年代別献立レブリカと写真、食材関係パネル等を予定しており、他にDVDの視聴機材や、関係資料を閲覧できる資料室も設けられています（後略）」とあります（「平成22年4月1日発行第151号」より引用）。

当時の写真も添えられおり、外観は今と変わりないことがわかりますが、ライ

ブラリースペースは当時と異なり、現在は昔の小学校をイメージした机と椅子が設置され、懐かしい雰囲気の中で映像や音楽の視聴をすることが出来ます。



## \*歴史館の訪問者

この歴史館は、開館間もない頃から多くの人が訪れており、「学校給食埼玉（給食会報）第159号」には親子体験教室で親子でペアになってクイズをしながら学校給食の歴史について学ぶ様子も掲載されています。

現在では年間に約二千人の訪問があるとのこと、



※富士経済「業務用食品マーケティング便覧」  
「食品マーケティング便覧」  
（業務用冷凍ケーキ・2003年～2022年実績）



味の素冷凍食品株式会社  
☎ 052 - 735 - 8470



その内訳は大人75%、学生5%、児童・生徒15%、その他に新聞やマスコミの取材、海外からの訪問などがあるそうです。最近でもテレビや新聞でたびたび取り上げられています。

開館時間が平日の九時から十六時ということもあり、訪問する年齢層は高めということでしたが、自身が食べていた年代の給食サンプルを見て懐かしいと話している姿もよく見られるそうです。

令和五年度は七月に中国大使館員の視察や令和六年一月に台湾の太享食育協会から三十人の視察もあつたということでした。

また、県内だけでなく東京都墨田区や岐阜県などから夏休みに訪れ、学校給食を自由研究の対象として取り上げた児童もいたということです。

埼玉県内では、毎年、給食会施設と歴史館を併せて社会科見学で訪れる学校もあるということでした。

### \*日本の学校給食の歴史

歴史館の入口に入つてすぐに迎えてくれるのは、日本の学校給食発祥の地とされている山形県鶴岡市の大督寺に一九五九年（昭和三十三年）に建立された「学校給食発祥の地」記念碑を縮小したレプリカです。

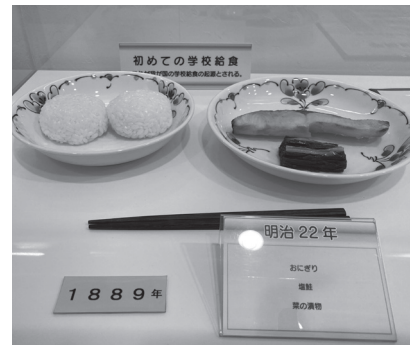
そして、学校給食の歴史年表や歴代の給食献立サンプルを展示したコーナーに続いていきます。

それでは、展示内容に基づいて、日本の学校給食の歴史を見ていきましょう。



### 一八八九年(明治二十二年)

日本の学校給食の始まりは先述の大督寺内にあつた私立忠愛小学校で貧困家庭の子どもに弁当を無償で支



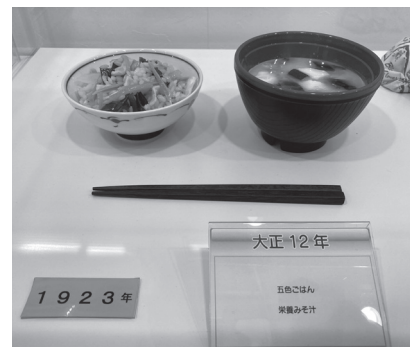
給したことです。その際のメニューは、「おにぎり・塩鮭・菜の漬物」でした。

### 一九一三年(大正二年)

佐伯矩(ただす)博士が設立した東京の私立栄養研究所で文部省の科学奨励金を得て付近の学校の児童に学校給食を実施。六年後の大正八年には佐伯矩博士の援助を受け、東京府管内の小学校でパンによる学校給食が実施されました。

### 一九一三年(大正十二年)

文部次官通牒「小学校児童の衛生に関する件」において、児童の栄養改善のための方法として学校給食が



推奨され、「五色ごはん・栄養みそ汁」といったメニューが提供されました。

### 一九三三年(昭和七年)

これまでは民間の篤志家によって行われてきた貧困救済を目的にした社会福祉的な給食から、国の施策として就学奨励や栄養改善を目的とした学校給食として広がりを見せ、初めて国庫補助による学校給食も実施されました。昭和十九年には東京・京都市・大阪市・横浜市・名古屋市・神戸市の六大都市の国民学校の児童約二百万人に対して米・味噌などを特別配給して学校給食が実施されました。



## 鰹の素 富士印

1kg(200gダシパック×5)×10/ケース



鰹の素 富士印は、風味豊かな鰹節、そうだ節などの節類を粒状にしたものに、呈味力の強いかつお・まぐろエキスをコーティングしたダシパックです。

ご相談サービス 本部 / 静岡県焼津市下江留1001-1  
TEL : 054-622-7371 FAX : 054-622-7691 <http://08m.jp>

株式会社 マルハチ村松

一九四一年(昭和十六年)に太平洋戦争が始まり、一九四五年(昭和二十年)の終戦までは「すいとんのみそ汁」のみということもありました。



一九四五年(昭和二十年) 食料不足からほとんどの学校において、学校給食は中止となりました。

一九四六(昭和二十一年) 十二月、文部省・厚生省・農林省の三省次官通牒「学校給食実施の普及奨励について」が発せられて学校給食は再出発することになります。

十二月二十四日、東京都・神奈川県・千葉県、アジア救済公認団体(ララ)

の救援物資等によって学校給食が再開。なお、これを記念して、昭和二十五年から一月二十四日～三十日までの一週間が全国学校給食週間とされました。

ララ物資にはミルク(脱脂粉乳)やトマト缶等があったため、トマトシチューというメニューになっていたようです。



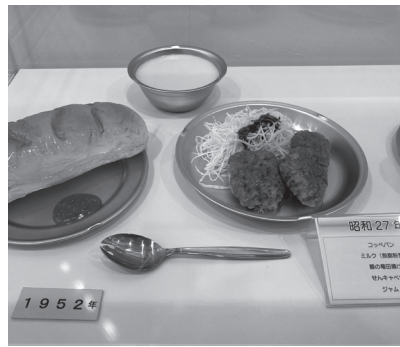
一九四九年(昭和二十四年) ユニセフ(国際連合児童基金)からミルク(脱脂粉乳)の寄贈を受けて、ユニセフ給食が開始。

一九五〇年(昭和二十五年)

先述の六大都市に加えて広島市・福岡市の八大都市の小学校児童に対してアメ

リカのガリオア資金寄贈の小麦粉によって、パン・ミルク・おかずの完全給食が週二回程度実施されるようになりました。

しかし、翌年六月にガリオア資金が打ち切られることとなり、学校給食は中止の危機にさらされ、国庫補助による学校給食の継続を要する運動が全国展開されました。



一九五二年(昭和二十七年)

文部次官通達「昭和二十七年学校給食実施方針」が示され、完全給食がほぼ全国すべての小学校を対象に実施され始めます。

この頃は欠席した児童に

24年春  
新商品

**石窯バゲット**

■7220936  
■1本×12袋/2合  
1本: 約240g

**石窯焼成冷凍バゲット**

<おいしいPOINT>  
クリスピーなクラスト(外側)  
しっとり、もっちりしたクラム(内相)  
しっかりと開いたクーブ(切り込み)

**石窯レSTRANバゲット**

■7220937  
■1本×12袋/2合  
1本: 約230g

Craft Baker's  
まるで今、窯から出したような香りと食感がダイレクトに楽しめるバゲットです。いつでも手軽に、焼きたての本格石窯バゲットを提供できます。料理や具材のおいしさを引き立て、多彩なメニューへの展開が可能です。

# 食事をうれしく、食卓をたのしく。

**テーブルマーク**

名古屋支社

〒460-0026 愛知県名古屋市中区伊勢山2-12-1 JT名古屋ビル3階

TEL 052-324-2010 FAX 052-324-2015

給食のパンを学校が終わった後に届けていたということです。この頃のパンは、今のようにならぬふわふわとした食感のパンではありませんでした。時間が経過して硬くなったパンをおいしく食べてもらおうと、東京都大田区の小学校の調理師篠原常吉さんが考案したのが今でも学校給食の人気メニュー「揚げパン」です。この揚げパンが全国的に給食メニューに登場するのは昭和三十年後半になつてからとのこと。



一九五四年(昭和二十九年)六月三日、第十九国会で「学校給食法」が成立・公

布され、学校給食法施行令、施行規則、実施基準等も定められて、学校給食の実施体制が法的に整いました。

翌年、学校給食としては初となる指定統計による調査が行われた結果、実施学校数は一万二千七五校、実施人員は七百七十四万二千五百七十五人でした。

一九五六年(昭和三十一年)

「米国農産物に関する日米協定等」の調印によって学校給食用として小麦十万吨、ミルク七千五〇〇トンの寄贈が外務省で行われました。

三月三十日、学校給食法の一部が改正公布され、中学校にも適用され、準要保護児童に対する給食費補助も規定されました。

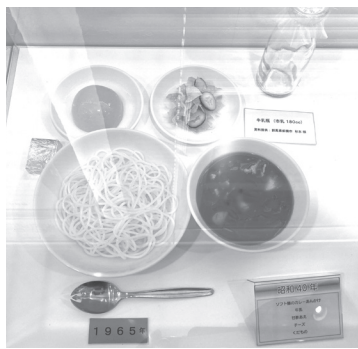
六月二十日、「夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律」が公布されました(同日施行)。

また翌年には「盲学校、ろう学校及び養護学校の幼

稚部及び高等部における学校給食に関する法律」が公布されました(同日施行)。

一九六四年(昭和三十九年)

文部省・農林水産省事務次官から「学校給食用牛乳供給事業の実施について」の通達が出され、国内産牛乳の学校給食への供給ができる体制が整いました。



この頃から、パン以外の主食を増やすためにパン用の小麦(強力粉)から麵(ソフトスパゲティ式麵)を作り始めます。また、パンのバリエーションを増やすためにレーズンやパイナップル、チーズなどをパンに入れてみる工夫をしていたそうです。

カゴメ 冷凍オニオンソーテーダイス50 (国産たまねぎ使用)

規格：1kgフィルムパック×5/2合



国産たまねぎをみじん切りにして、生たまねぎ重量で約50%まで炒めました。たまねぎと大豆油のみを使用した「甘みと旨み」が凝縮された便利な野菜素材です。



カゴメ 野菜生活100オリジナル 給食用

規格：100ml紙パック/15×2

20種類の野菜と4種類のフルーツをブレンドしたまろやかな甘味を特長とするジュースです。飲みきりサイズの100mlですから、学校給食、幼稚園・保育園等に最適です。





一九六八年(昭和四十二年)

「小学校学習指導要領」の改正に伴い、小学校の学校給食が「特別活動」の中の「学級指導」に位置づけられ、翌年には「中学校学習指導要領」の改正に伴い、中学校の学校給食も「特別活動」の中の「学級指導」に位置づけられました。なお、「学習活動」に位置づけられるのは平成元年です。

また、昭和四十九年には学校栄養職員が他の教員と同じ県費負担職員になりました。

一九七六年(昭和五十一年)

学校給食制度に米飯が正式に導入開始。

この頃はファミリーストランが普及した頃でもあ



り、洋食メニューにもなじみができた頃でした。

一九八四年(昭和五十九年)

文部省により「新学校給食指導の手引き」が出されました。前年には農林水産省により「日本型食生活」が提唱され、翌年には厚生省から「健康づくりの生活指針」が発表されました。



一九八九年(平成元年)

十二月には学校給食100周年記念大会が開催されました。

一九九四(平成六年)

前年度の記録的な冷夏による米の異例の不作(平成の米騒動)に伴い、学校給食用米穀について四月から十月の間、自主流通米(国産)が

供給される特別財政措置が講じられました。タイ産など日本以外の米を初めて食べる人も多かつた年でした。

一九九五年(平成七年)

阪神・淡路大震災に際して、文部省は兵庫県及び同県下市町に対して学校給食施設を活用した炊き出しへの協力要請を行い、六十六市町で約六十万食を提供しました。

一九九六年(平成八年)

大坂府堺市の小学校で病原性大腸菌O-157による集団食中毒が発生し、児童が死亡する事件となりました。学校給食における保存食の保存期間・保存方法が変更され、「学校環境衛生の基準」の学校給食関係部分の改正が行われました。翌年には「学校給食衛生管理の基準」が定められました。

二〇〇二年(平成十四年)

FIFAワールドカップ

日韓大会が開催され、出場国のキャンプ地となった地域を中心に、出場国の料理を取り入れた献立が作られ、給食を通じて選手団スタッフなどとの交流を行いました。今では耳馴染みのある国の食文化にこの頃初めて触れた人も多いようです。



二〇〇五年(平成十七年)

四月に「栄養教諭制度」がスタート。六月に「食育基本法」が公布されます。翌年から「全国学校給食甲子園」がスタートします。

二〇〇八(平成二十年)

「学校給食法」の改正、翌年四月施行。学校における食育推進が明確に位置づけられることになりました。

**N** ニチレイ

給食時間を応援したい  
素材のおいしさそのままに  
カラダにやさしい

**安心逸品**<sup>®</sup>  
シリーズ



「安心逸品」シリーズは国産の主原料を使用しています。一部の商品には不足しがちな栄養素が補える商品や塩分値に配慮した商品をラインアップしています。プラスチックの使用削減、バイオマスインク使用の促進といった環境にも配慮したシリーズです。

株式会社ニチレイフーズ  
<https://www.nichireifoods.co.jp>



### 二〇二二年(平成二十四年)

東京都調布市の小学校でチーズを食べた児童が食物アレルギーで死亡する事件が起きました。

### 二〇一五年(平成二十七年)

文部科学省より「学校給食における食物アレルギー対応指針」が発行されました。

### 二〇二〇年(令和二年)

新型コロナウイルス感染症の影響により、三月から最長五月まで全国一斉休校となり、学校給食も中止となりました。学校再開後の給食時間では前を向いて「黙食」を実施することになりました。

### 二〇二三年(令和四年)

新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針に「黙食」の記述がなくなつたため、文部科学省は給食の時の過ごし方について、適切な対策を行えば会話は可能だとする通知を出しました。これにより、給食の際の会話については自治体や学校の判断にゆだねられることになりました。

### 二〇二三年(令和五年)

五月、新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置付けが五類に移行したことに伴い、徐々に楽しく給食を食べる風景が戻り始めました。

### \*学校給食用食器の変遷

学校給食用の食器は長くアルマイトが使用されてきました(昭和三十年代頃まで)。破損が少なく、熱耐久性が良かったです。

その後昭和四十年代頃からは、衝撃に強く、熱さを感じにくいポリプロピレン



製の食器が登場します。

昭和五十年以降になると、陶器のような感覚があるメラミン製の食器や、ポリカーボネート製の食器も使われるようになりました。

また、近年は磁器食器にアルミナを配合して割れにくくした強化磁器製の食器も利用されています。

各地域の特産品を使用した食器を用いる地域もあります。陶器の産地では陶磁器を使用したり、漆器の産地では漆器を使用するところもあります。

また、SDGsの観点からリサイクル素材などを使用した食器も使用され始めています。

### \*埼玉県の給食用食材

この歴史館が公益財団法人埼玉県学校給食会の敷地内に建つことは冒頭で述べましたが、日本の学校給食全般についてだけでなく、埼玉県の給食についても深く学ぶことができます。

埼玉県の農産物マップや給食に使われている農産物



**卵を使っていない  
キューピーエッグケア**

**キューピー エッグケア (卵不使用) は  
卵を使用せずに仕上げた調味料です。**

キューピー株式会社 名古屋支店  
TEL 052-733-1111 FAX 052-733-8335



の紹介もパネル展示とレブリカの展示があり、地場産物の利用の様子がよく分かるようになっていきます。展示内容は、来場する方々に学校給食の歴史と現在の様子や、食育について体感してもらえるように定期的にリニューアルしていきたいとのことでした。

地場産農産物を使用した展示品から一部を紹介します。

### 埼玉県産桂木ゆずゼリー



埼玉県毛呂山町は日本最古の柚子の産地のひとつといわれています。昭和初期以降近隣に広がり「桂木柚子」というブランドで全国有数の産地になりました。埼玉県の特徴的な果実を使用したデザートとして、この「桂木ゆず」の果汁を

使用した冷凍ゼリーを開発したとのことでした。ほんのりと甘く、落ちついた柚子の香りがスツキリする味わいです。(平成30年度新規取扱食材)

### 埼玉県産ブルーベリーのクレープ



埼玉県では桑園跡地の有効利用として美里町や熊谷市(旧江南町)でブルーベリーの栽培が始まりました。

ブルーベリーは栽培管理が比較的簡単で、生食以外にブルーベリーソースやジャムに加工されています。このソースを使用したクレープを開発し、パッケージには埼玉県のマスコットキャラクター「コバトン」も掲載されています。

(平成22年度新規取扱食材)  
このブルーベリーの産地へは、食育の一環として関係者による産地見学会を実施しているとのことでした。

### \*現在の学校給食を発信

昨年、四年ぶりの開催となった「2023彩の国食と農林業ドリームフェスタ(十一月二十四〜二十五)」に公益財団法人埼玉県学校給食会は出展し、学校給食で提供している県産農産物を使用したパン(メロンパン・米粉パン)、彩の国肉まん、彩の国ニラまんじゅう、彩の国なつとう、先述のクレープの紹介と販売を行ったとのことでした。

毎年このイベントに埼玉県給食が出展することを楽しみにしているという人もい



て、このイベントを通して学校給食の現在を発信しているとのことでした。

学校給食の歴史と現在の給食と食育をリアルに体験できる、学校給食歴史館。

みなさんもぜひ、訪れてみてください。

### 施設情報

所在地:埼玉県北本市朝日2丁目288番地  
休館日:土・日・祝日

年末年始(12/29〜1/3)

夏期(8/13〜8/15)

開館時間:9時〜16時

入館料:無料

## 中日本給食だより

2024年4月号 No.13

令和6年4月15日発行

編集発行人 愛知県学校給食物資流通協同組合

理事長 蜂須賀勝久

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号

富春ビル4F

TEL (052) 682-6219 FAX (052) 682-8486

# ヤヨイサンフーズ

まごころ込めて、おいしさへ、まっすぐ。

株式会社 ヤヨイサンフーズ 〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目10-11 TEL (03) 5400-1500 <http://www.yayoi-sunfoods.co.jp>

