

# 衣・食・住・遊 あの時代この時代

第2回

## 食

さまざまなものが時代とともに移り変わる世の中で、  
私たちの生活に必要な、衣・食・住も  
そのカタチを少しずつ変化させています。  
その衣・食・住に遊を加え、  
さまざまなモノの移り変わりを追いながら、  
私たちのいまの生活様式を見つめ直してみませんか。

### 学校給食の 移り変わり

#### 学校給食の始まり

学校での楽しみのひとつ、給食。4時間目が終わるころには待ち遠しかった人も多かったのではないのでしょうか。嫌いな食べ物が多く、苦い思い出がある人も中にはいるでしょう。いずれにせよ、子どもときの学校の思い出の1コマには違いありません。そもそも給食は、いったいいつごろから始まったのでしょうか。

学校給食は、120年以上前の1889年に山形県鶴岡町（現鶴岡市）の大督寺というお寺の境内にあった忠愛小学校で、僧侶たちが貧困対策として食事を無償提供したのが始まりとされています。その後、政府により欠食児童対策として全国各地に広まっていきました。この施策は戦争で一時中断しましたが、アメリカの援助を受けつつ、1946年に当時の文部省、厚生省、農林省からの通達により、都市部を中心に本格的に再開され、全国に拡大していきました。

1954年には「学校給食法」が成立し、児童の心身の健全な発達と国民の食生活の改善に寄与することを目的に、全国の小中学校などにおける教育活動の一環として、学校

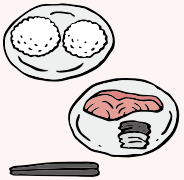
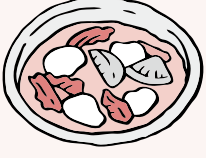
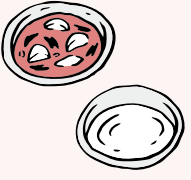
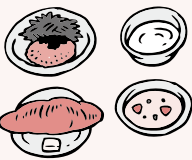

給食を実施するよう努めることが定められました。

#### 米飯給食の登場、 食育の重視へ

その後1976年にはパンが主食だった給食に、本来私たちの主食であるお米の給食も加わりました。現在では給食にお米が登場するのはごく当たり前で、たとえば高知県のある小学校では、炊きたてのご飯を週5日食べています。この小学校で食べられているお米は地元農家の棚田米です。生産量が高い東北米と収穫時期が重なってしまうため販売が限られてしまう地元の棚田米を子どもたちが食べることで、地域の活性化につなげていこうという取り組みが行われているのです。

最近では、給食を「食育」に役立てようという活動が各地で展開されています。2005年の「食育基本法」、翌年の「食育推進基本計画」の制定を受け、2008年の改正学校給食法では、「食育の推進」が法の目的に加えられました。食材に地元の野菜や肉を使ったり、児童・生徒と生産者とが交流するイベントなども積極的に行われています。また郷土料理を取り入れた給食は、郷土の食文化について関心を持つきっかけづくりともなっています。

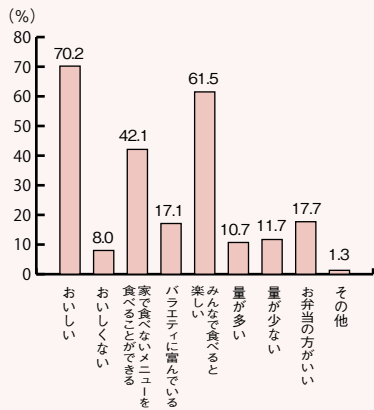
## 主な給食の移り変わり

1889年	1942年	1947年	1960年	1979年	1989年
<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本最初の給食</li> <li>・おにぎり、塩さげ、野菜のつけもの</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・すいとん</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・脱脂粉乳のミルクとトマトシチュー</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コッペパン、脱脂粉乳のミルク、ポタージュスープ、コロッケ、千切りキャベツ、マーガリン</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん、牛乳、がめ煮（郷土料理）、ヨーグルト、サラダ、チーズ</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バイキング形式のものも登場</li> </ul>

### 給食のメニューで好きな料理

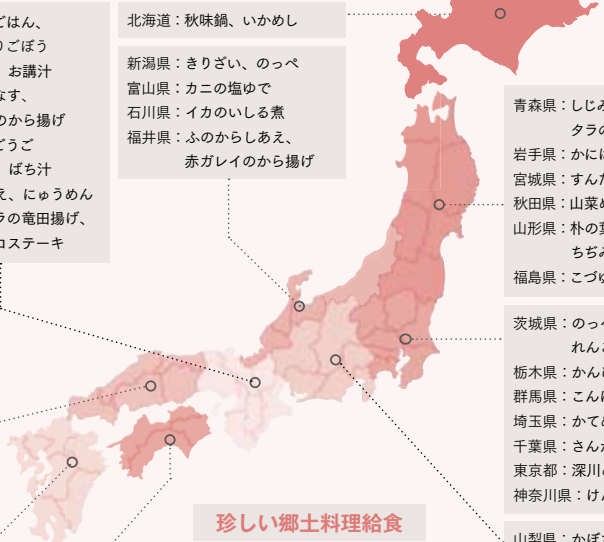
順位	料理名	件数	性別	
			男子	女子
1	カレー	66	38	28
2	あげパン	42	19	23
3	キムチチャーハン	17	10	7
4	ラーメン	16	13	3
5	うどん	8	2	6
6	ミートソーススパゲティ	7	2	5
7	シチュー	6	1	5
	ハンバーグ	6	4	2
	ピビンバ	6	3	3
	その他	112	50	62
	特になし	10	4	6

### 給食について感じていること



学校給食の中で子どもたちに人気のメニューは何でしょうか。2011年に農林中央金庫が首都圏の小中学生400人に行った調査によると、好きな献立はカレーライスが1位、2位があげパンでした。また給食が「好きな子は7割強と多く、「おいしいから」「みんなで一緒に食べることが出来るから」と感じているようです。メニューの種類も増えました。給食を考えたり作ったりする栄養士が全国から集まって競い合う「全国学校給食甲子園」も開催され、食べる側だけでなく作る側も一所懸命です。給食への関心を受けて、学校給食と同じメニューを区役所のレストランで提供したり、懐かしの給食を出すお店もあり、給食の人気は大人にも広がっています。

## 献立のいろいろ



**珍しい郷土料理給食**

- 三重県：しぐれごはん、みそぬりごぼう
- 滋賀県：えび豆、お講汁
- 京都府：にしんなす、黒大豆のから揚げ
- 大阪府：じゃごうご
- 兵庫県：かす汁、ばち汁
- 奈良県：奈良あえ、にゅうめん
- 和歌山県：クジラの竜田揚げ、マグロステーキ
- 北海道：秋味鍋、いかめし
- 新潟県：きりざい、のっぺ
- 富山県：カニの塩ゆで
- 石川県：イカのいしる煮
- 福井県：ふのからしあえ、赤ガレイのから揚げ
- 青森県：しじみ貝ラーメン、タラのじゃっば汁
- 岩手県：かにぼつと
- 宮城県：すんだだんご、はつと汁
- 秋田県：山菜めし、きりたんぼ汁
- 山形県：朴の葉ごはん、ちぢみだいこんのうま煮
- 福島県：こづゆ
- 茨城県：のっぺ汁、れんこんいりきんぴら
- 栃木県：かんぴょうのいり煮
- 群馬県：こんにゃくのサラダ
- 埼玉県：かてめし
- 千葉県：さんが焼き
- 東京都：深川めし、ちゃんこ汁
- 神奈川県：けんちん汁
- 山梨県：かぼちゃのほうとう
- 長野県：とうじそば
- 岐阜県：さといも入りおはぎ、ニジマスの揚げ煮
- 静岡県：おさく、静岡おでん
- 愛知県：みそきしめん
- 徳島県：ゆで干し芋の小倉煮
- 香川県：しっぽくうどん、栗赤飯
- 愛媛県：いぎす豆腐、しゃあしゃあ
- 高知県：おいとこ煮、たまむし
- 鳥取県：どんどろけごはん
- 島根県：しじみ汁、赤貝ごはん
- 岡山県：ちらし寿司
- 広島県：大豆うどん、もぶりごはん
- 山口県：ふく雑炊
- 福岡県：おきゅうと、水炊き
- 佐賀県：がめ煮、だぶ
- 長崎県：ドロ様そうめん汁
- 熊本県：豆菓子、びりんめし
- 大分県：黄飯
- 宮崎県：冷汁
- 鹿児島県：キバナゴの黒酢なんばん、いーあげ
- 沖縄県：沖縄そば、アーサ汁

参考資料：「給食ではじめる食育」、「命をいただく給食」、「郷土から生まれる給食」あかね書房、「学校給食」岩波書店、「給食のちから」風涛社、「独立行政法人日本スポーツ振興センター」(HP) など