

# 給食つうしん

令和8年1月26日  
氷見市立十三中学校

## 1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です

「全国学校給食週間」は、戦後、アメリカの支援団体からの援助により、学校給食が再開されたことを記念して定められたもので、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めることを目的としています。日本の学校給食は、お弁当を持ってこられない子供たちのために食事を提供したことに始まり、戦後には食料不足による栄養を補う役割をし、現在では「生きた教材」として、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるための役割を担っています。

### 今年度の学校給食週間のテーマは・・・

#### 「未来に向かって～プレイバック昭和100年～」

令和8年は昭和元年から数えて満100年を迎える年です。

昭和は戦争や復興、高度経済成長、バブル崩壊と、様々な歴史的な出来事が起こった時代でした。そこで今年の給食週間は、給食を通して昭和を振り返ります。



1/26 (月) 未来の食材	五穀米ご飯 牛乳 ひみコロかき揚げ れんこんのごまみそあえ ばち汁	「未来の食材」とは、世界自然保護基金が発表した、地球にやさしく、安く手に入り、栄養価の高い食材のことです。今回の給食では、50種類の「未来の食材」の中から「キノア・ごま・シコクビエ・ほうれん草・れんこん・チンゲン菜・えのき・わかめ・大豆」の9種類を使っています。
1/27 (火) 昭和40年	ソフト麺 牛乳 チーズオムレツ フレンチサラダ ミートソース ロールパン	高度経済成長の最中で、食生活が大きく欧米化・多様化した時期でした。この頃の給食は、脱脂粉乳から瓶の牛乳に変わったり、パン以外の主食を増やすためにソフト麺が導入されました。
1/28 (水) 昭和60年	ご飯 牛乳 ビビンバの具 ナムル 中華スープ みかん	昭和60年代の給食は、米飯の回数がぐっと増え、空き教室がランチルームに変わっていきました。バイキング給食や世界の料理が登場し、日本だけでなく、海外の食を学ぶ場となりました。
1/29 (木) 昭和25年	コッペパン 牛乳 クロック ゆで野菜 コンソメスープ いちごジャム	昭和20年に戦争が終わり、食べ物がない時、アメリカからの脱脂粉乳や小麦粉等の物資提供を受け、子供たちの体を守るために「パン・ミルク・おかず」のそろった学校給食が始まりました。
1/30 (金) 昭和50年	麦ご飯 牛乳 ウインナー ヨーグルトサラダ ポークカレー	昭和50年代は、ファミリーレストランやハンバーガー等のファストフードが広まり、外食が身近なものになりました。この頃の給食から、米飯給食が導入されるようになりました。

