

にほん がっこうきゅうしょく れきし 日本の学校給食の歴史

にほん がっこうきゅうしょく めいじ ねん（1889年）に現在の山形県の鶴岡市で、
弁当をもってこれられない子どもたちに昼食を提供したのが始まりといわれています。その後、各地に広がっていききましたが、戦争の影響などによって中断されました。

にほん はじ きゅうしょく 日本で初めての給食

とうじ きゅうしょく おにぎり、焼き魚、漬け物でした。



せんご にほん た 食べるものが少なく、多くの子どもたちが栄養失調になっていたので、学校給食再開の声が高まりました。そこで、アメリカから脱脂粉乳や小麦粉、缶詰が送られ、昭和21年（1946年）12月24日に東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われました。その後、給食が再開されました。

12月24日は学校の冬休みと重なるため、1か月遅らせた1月24日から1月30日までの1週間を「学校給食週間」としました。

おだわら し がっこうきゅうしょくしゅうかんと く 小田原市の学校給食週間の取り組み

給食の理解と関心を高めるために、給食集会やビデオ放送、掲示、リクエスト給食など様々な取り組みを行っています。

小田原市の学校給食の歴史



＜現在の小田原の給食＞

単独調理校方式

がっこうない ちょうりじょう
学校内にある調理場で、
その学校の給食を 作る。



しょうがっこう しょうがっこう
小学校・・・20校

さんのまるしょうがっこう、あらたましょうがっこう、あしがらしょうがっこう
三の丸小学校、新玉小学校、足柄小学校

あしこしょうがっこう、おおくぼしょうがっこう、はやかわしょうがっこう
芦子小学校、大窪小学校、早川小学校

さんのうしょうがっこう、まちだしょうがっこう、くのしょうがっこう
山王小学校、町田小学校、久野小学校

とみずしょうがっこう、しもふなかしょうがっこう、さくらいしょうがっこう
富水小学校、下府中小学校、桜井小学校

ちよ しょうがっこう、さかわしょうがっこう、かたうらしょうがっこう
千代小学校、酒匂小学校、片浦小学校

そがしょうがっこう、ひがしとみずしょうがっこう、やはぎしょうがっこう
曽我小学校、東富水小学校、矢作小学校

ほうとくしょうがっこう、ふじみしょうがっこう
報徳小学校、富士見小学校

共同調理場方式

いくつもの学校の給食を
がっこう べつ しせつ 学校とは別の施設で作り、各学校へ届ける。



しょうがっこう しょうがっこう
小学校・・・5校

ちゅうがっこう ちゅうがっこう
中学校・・・11校

ようちえん えん
幼稚園・・・1園

- ・ 学校給食センター
- ・ たちばな がっこうきゅうしょくきょうどうちようりじょう
橘 学校給食共同調理場
- ・ とよかわ がっこうきゅうしょくきょうどうちようりじょう
豊川 学校給食共同調理場
- ・ こうづがっこうきゅうしょくきょうどうちようりじょう
国府津学校給食共同調理場

学校給食 地産地消マップ



よいところ

ちさんちしょうとく
地産地消の取り組みは、
じぞくかのうかいはずもくひょうふか
SDGs(持続可能な開発目標)と深く関わっています。



新鮮

しんせん た
とれたてで新鮮な食べものが
てはい
手に入ります。

旬

えいようか たか
おいしくて栄養価の高い
しゅん
「旬」がわかります。



安心

せいさんしゃ
生産者がわかり、
あんしんあんぜん
安心・安全です。

環境にやさしい

かんきょう
輸送距離が短いので、環境に
やさしいです。

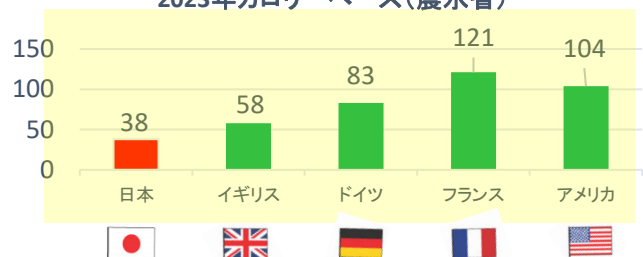


地域の活性化

しょうひしゃ せいさんしゃげんき
消費者も生産者も元気になり、
ちいき かつせいか
地域の活性化につながります。



先進国と比べる食料自給率
2023年カロリーベース(農水省)



お だ わ ら

こ め きゅうしょく

小田原でとれたお米を給食に！

がっこうきゅうしょくでは、あんぜん・あんしん・しんせんおいしい地元産の食材をできるだけ多く取り入れ、じもとさんしゅんしよくさいしようにこんだてつとめています。

げんざい かたうらしょうがっこう そ が しょうがっこう じこうすいはん おこな かていよう でんきすいはんき つか きゅうしょくしつ た はん あたた きょうしつ た こめ お だ わ ら しと近隣の市町村でとれた「はるみ」という品種を使用しています。

がっこうのうえん そ が しょうがっこう く の しょうがっこう さくらいしょうがっこう ほうとくしょうがっこう しゅうかくこめ きゅうしょく かつようお米を給食に活用することがあります。

学校農園のようす



給食室のようす



クラスでのようす



たきだて ホカホカ
おいしそう♡

今日もおかわり
しようかな・・・



本市の現状

ほんし へいせい ねん ぜんがっこう しゅうかい べいはんきゅうしょく じっし きゅうしょくしつ
本市では、平成26年から全学校で週3回の米飯給食を実施していますが、給食室には
すいはんせつび かたうらしょうがっこう そがしょうがっこう のぞ がっこう べいはんか こうぎょうしゃ
炊飯設備がないため、片浦小学校、曽我小学校を除くすべての学校では、米飯加工業者
により炊飯されたご飯が保温箱に入った状態で配送されたものを使用しています。

小田原の海で獲れたカマスが給食に！

令和6年7月に市内全小学校25校で、小田原で獲れたカマスを使った

給食を提供しました！！

カマスってどんな魚？

カマスは上品な甘さと香りがあり、淡白な味の魚です。旬の時期は夏～秋で、
程よく脂がのっています。刺身やフライとして食べるとおいしく食べられます。

小田原で獲れるカマスは2種類あります。

一つは肉づきがよく高価に取引される「アカカマス」、もう一つは給食に
使った「ヤマトカマス」です。ヤマトカマスは、水分が多く、小田原では
「ミスカマス」とも呼ばれ、小田原名物の骨をすっぽり抜いたスティック状の
カマス棒にも使われます。

各学校で実施した調理している様子です。

カマス



カマスひらき



カラッと揚げました



カマスフライのできあがり！



こ
こえ
子どもの声
「おいしい！」
「みがふわふわしてで
おいしいね！」
「またたべたい！」

おだわらこんだて 小田原献立

わたし たちが 住んでいる 小田原市は、山と海に囲まれた自然豊かな土地です。
その恵まれた自然から様々な農産物や、新鮮な魚が水揚げされています。
給食でも地元で加工されたものや食材を使用しています。

各学校では、給食週間の時期を中心に小田原献立を実施しています。
小田原の食材を使った様々な給食が登場し、児童生徒に小田原産の食材を知ってもらう良い機会になっています。

あじ 鰯のかりかり揚げ



ひもの干物をかりかりになるまであぶらあ油で揚げるのでまるごと食べられます。

うめまる 梅丸ラーメン



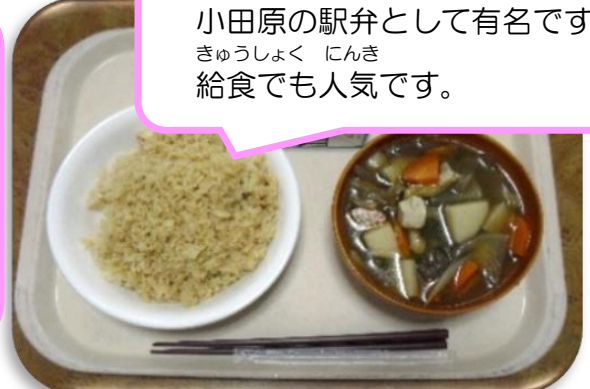
うめぼしのはいった、さわやかなわふう和風のラーメンです。

おだわらっ子おでん



おだわら小田原のかまぼこ屋さんのすじぼこやたこてんなどがはい入っています。

たいめし



おだわら えきべん ゆうめい小田原の駅弁として有名です。きゅうしょく にんぎ給食でも人気です。

サバフグのからあげ



しないさんしょうさい しょうかくだい めざ おだわら うみ と市内産食材の使用拡大を目指し、小田原の海で獲れたサバフグをつか れいわ ねんど しょうがっこう こう れいわ ねんど しない使ったメニューを 令和5年度は小学校25校、令和6年度は市内こうりつ ぜんしょう ちゅうがっこう こう およ しもなかようちえん ていきょう公立の全小・中学校36校及び下中幼稚園で提供しました。

※この取り組みは、子どもたちに小田原の食の豊かさを知ってもらい、小田原産の食材や食文化に興味を持ってもらうことをもくてき しかんこうか れんけい じっし 目的としていることから、本観光課と連携して実施しています。

給食に登場するかまぼこ献立

かまぼこトースト



かまぼこのペンネグラタン



かまぼこ丼



かまぼこフライ



かまぼこ入いかきあげ丼



かまぼこ入いおかめうどん



11月15日は「かまぼこの日」です。「かまぼこ」という言葉が初めて登場したのは今から約900年前の1115年。平安時代に書かれた書物に、お祝いの料理の絵が描いてあり、そのなかにかまぼこがあったそうです。この1115年にちなみ、11と15を分けて11月15日が「かまぼこの日」になりました。

小田原は、相模湾が近く魚がよくとれたこと、また箱根の山のきれいな水に恵まれたこと、また小田原は宿場町としてたくさんの人が出入りする場所だったため、小田原の名物として全国に広まっていきました。



しょくいく そだ たべ ちから 食育で育てたい「食べる力」

食育とは、様々な経験を通して、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を送ることのできる児童を育てることを目的としています。

現在、食育は各教科で行われ、栄養教諭や栄養士が中心となり食の授業を展開しています。

とうもろこしの皮むき(給食食材の活用)



給食で食べるの
たのしみだな♪

稲作(食農体験)



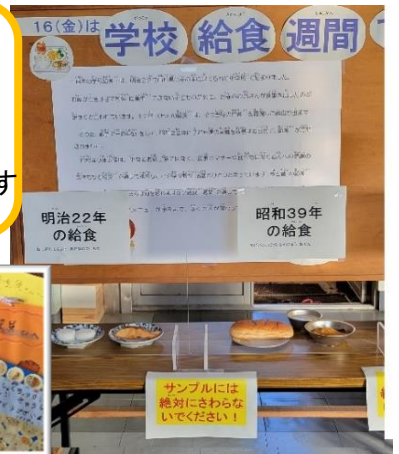
家庭科など授業での食育(ICTの活用)



1人1台のタブレット端末を使用し、
食育の授業を行っている様子

給食週間行事(給食委員会活動)

給食を通して
食への関心を
高めるとともに
感謝の心も育みます



給食だより・食育だより(家庭や地域への発信)



がっこう きゅうしょく かん せい 学校給食センターが完成しました！



おだわらし しょうわ ねん ちゅうがっこう かんぜんきゅうしょく じっし
小田原市では、昭和47年から中学校の完全給食を実施しておりましたが、建物の老朽化
にに伴い、令和7年4月の給食提供開始に向け、整備を進めておりました。

あたらし がっこうきゅうしょく しよっき こべつ しよっき へんこう たいおう おこな
新しい学校給食センターでは、食器は個別の食器に変更になり、アレルギー対応を行う
調理室を設置し、特定原材料である8品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・
くるみ）を含まない除去食を提供します。

調理室のようす



① 汚染作業区域

② 非汚染作業区域

③ 洗浄作業区域

2階見学ホール



けんがくまど ちょうりしつ み
見学窓から調理室が見えます！



個別の食器にないます



うめまる
梅丸のイラストが
プリント

