

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 や ざかな つ もの
当時の給食は、おにぎり、焼き魚、漬け物でした。



せんご にほん た すく おお こ えいようしつちよう
戦後の日本は、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。

がつ か がっこう ふゆやす かさ げつ おく がつ か
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

きゅうしょく りかい かんしん たか きゅうしょくしゅうかい ほうそう けいじ
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、しもの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
曾我小学校、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

いくつかの学校の給食を
がっこう 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 しょうがっこう
幼稚園・・・1園

- 学校給食センター
- 橘 学校給食共同調理場
- 豊川 学校給食共同調理場
- 国府津学校給食共同調理場

**学校給食
地産地消マップ**

足柄・富水・桜井地

久野地区

片浦・大窪地

曽我・下曽我地

国府津・下中地

豊川・下府中地

生くらげ

かます

あじ

さば

ぶり

サバフグ

学校の近くで作られているものを探してみよう！



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 かか
SDGs(持続可能な開発目標)と深く関わっています。



とれたてで新鮮な食べものが
手に入ります。



おいしくて栄養価^{えいようか}の^{たか}高い
「旬」^{しゅん}がわかります。



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。



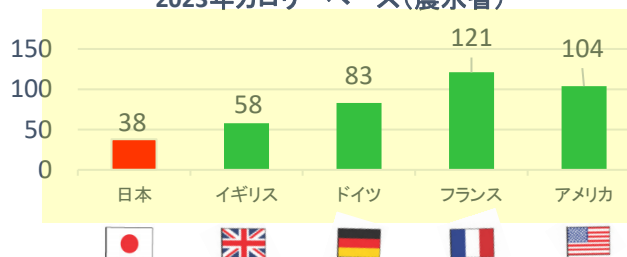
ゆ そう き ょ り み じ か か ん き ょ う
輸送距離が短いので、環境に
やさしいです。



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 学校給食では、安全・安心・新鮮でおいしい地元産の食材をできるだけ多く取り入れ、地元産の旬の食材を使用した献立づくりに努めています。

げんざい 現在、片浦小学校と曽我小学校と大窪小学校において、自校炊飯を行っています。家庭用 の電気炊飯器を使い、給食室で炊いたご飯を温かいまま教室で食べています。

こめ お米は、小田原市と近隣の市町村でとれた「はるみ」などの品種を使用しています。

がっこうのうえん 学校農園のある曽我小学校、久野小学校、桜井小学校、報徳小学校では、収穫できた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



たきたて 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

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、給食室には炊飯設備がないため、片浦小学校、曽我小学校、大窪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。

おだわら

うみ

と

きゅうしょく

小田原の海で獲れたカマスが給食に！

市内全小・中学校で、11・12月に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、淡泊な味の魚です。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「ミズカマス」とも呼ばれ、小田原名物の骨をすっぽり抜いてスティック状にしたカマス棒は学校給食だけでなく、販売もされていて人気があります。

人気の「カマス棒」作りに挑戦してみました！（小田原漁港にて）

つつをさして真ん中の骨を抜きます



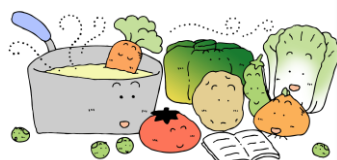
かたいひれの部分を切り除いて出来上がり！

あたま お
頭と尾をとったカマス

カマスのフライ

カマス棒の
からあげ

おいしく調理されて、
子どもたちの給食に
とうとう
登場しました。



おだわらこんだて 小田原献立

わたしが住んでいるおだわらしは、やま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。

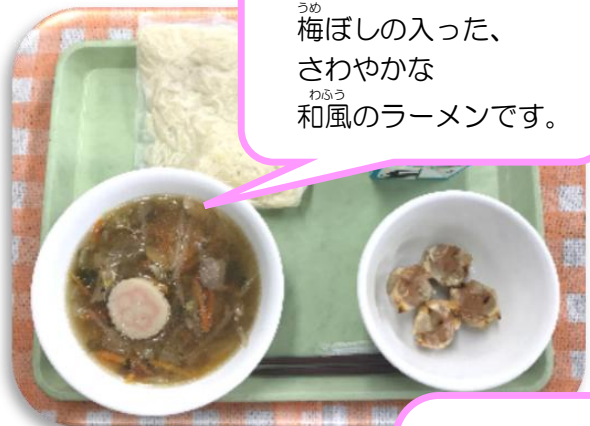
各学校では、給食週間の時期を中心に小田原献立を実施しています。
小田原の食材を使った様々な給食が登場し、児童生徒に小田原産の食材を知ってもらう良い機会になっています。

あじのかりかり揚げ



あじ ひもの
鰯の干物を
かりかりに
なるまで
あ
揚げの
で
まると
た
食べられます。

うめまる梅丸ラーメン



うめ
梅ぼしの入った、
さわやかな
わふう
和風のラーメンです。

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。
きゅうしやく にんき
給食でも人気があります。

おだわらっ子おでん



おだわら
小田原の
かまぼこやさん
のすじぼこや
たこてんなどが
はい
入っています。

うめチキン梅ソース

おだわら うめ
小田原の梅をたっぷり使った
ソースを、焼いた鶏肉にかけた
メニューです。



あじの なんばんつ南蛮漬け

サバフグのからあげ

おだわら うみ
小田原の海でとれた

サバフグを使ったメニューです。

しなせんしょうちゅうがっこう れいわ ねんど
市内全小中学校で令和6年度から
つかっています。

※これらの取り組みは、子どもたちに小田原の食の
ゆた じもと し
豊かさを知ってもらい、地元の食材や食文化に興味
も 持つてもらうことを目的としていることから、
し すいさんかいひんが のうせい けんけい じっし
市の水産海浜課や農政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



かまぼこフライ



かまぼこ丼



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、その中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。



小田原市
公認キャラクター
梅丸

しょくいく そだ た 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。

食育は各教科や学級活動などで行われ、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♪

こめづく しょくのうたいけん 米作り(食農体験)



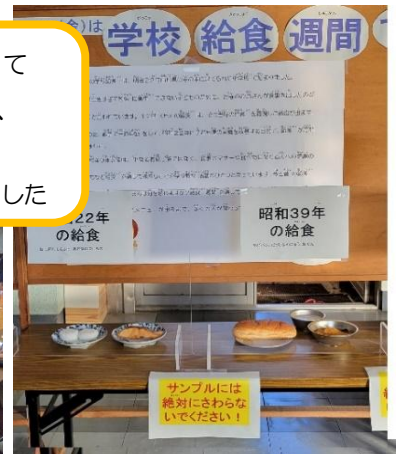
か て い か じゅぎょう しょくいく かつよう 家庭科など授業での食育(ICTの活用)



1人1台のタブレット端末を使用することで、
食育授業の興味関心がたかまります！

きゅうしょくしゅうかんぎょうじ きゅうしょくいんかい かつよう 給食週間行事(給食委員会活動)

給食の歴史を知ることによって
感謝の気持ちを育んだり、
はしの使い方など
あらためて学ぶこともできました



きゅうしょく しょくいく かてい ちいき はっしん 給食だより・食育だより(家庭や地域への発信)

さくら連絡網や
市のHPでも
発信しています



がっこう きゅうしょく 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います。

ろうきゅうか ともし せつこうしん へ れいわ ねんど がつ あたら がっこうきゅうしょく かどう
老朽化に伴う施設更新を経て、令和7年度4月に新しい学校給食センターが稼働しました。

あたらし きゅうしょく しょっき こべつ しょっき へんこう たいおう
新しい給食センターでは、食器は個別の食器に変更になりました。また、アレルギー対応

おこな ちょうりつ せっち とくていげんざいりょう ひんもく たまご にゅう こむぎ
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・

らっかせい くるみ）を含まない除去食の提供を行っています。

調理室のようす

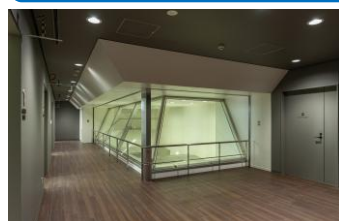


① 汚染作業区域

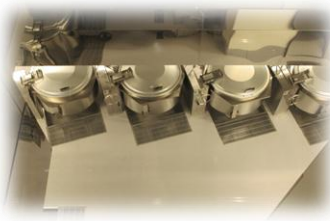
② 非汚染作業区域

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

