

「学校給食週間」

1月24日から30日は、全国の「学校給食週間」です。学校給食の役割は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけることです。学校給食を通して、偏った栄養摂取や肥満を防止し、健康的な食生活を意識することが望されます。



最初の給食は
ミルクだったんだね！



学校給食用のメリケン粉（小麦粉）などを調査（1960年8月撮影 沖縄県公文書館所蔵）



神原小学校の給食の様子（1966年4月撮影 沖縄県公文書館所蔵）



近年の給食で提供された献立。まぐろとアーチャーの炊き込みご飯、豚肉とパパイヤの醤油炒め、スヌード（白和え）、おからと美らキャロットケーキ（公財）沖縄県学校給食会提供

学校生活の中で子どもたちが最も楽しみにしているとも言える「給食」。明治時代に始まり、戦争で一時中断したもの、戦後はアメリカの救済団体によるミルクの寄贈により再開しました。栄養面だけでなく、近年は地産地消も取り入れた献立が考えられています。

戦争で中断した給食が再開したのは、食糧不足から子ども達を救済するという要請にアジア救済連盟「ララ（略称）」が応じたことからでした。最初は干肉と脱脂粉乳の配布が行われたものの、学校側に施設も設備もないため、脱脂粉乳の粉を紙に分けて、そのままなめたり家に持ち帰ることもあり、学校側も試行錯誤だったといいます。

厳しい食糧事情の中、「給食が効果的に実施されれば物資を援助する」との申し出がアメリカの別団体からあり、ミルク給食を試験的に行つたところ良好な結果が得られたことから「ララ物資」に代わる「リバック物資」が支給されるようになりました。脱脂粉乳と小麦粉を中心とした。これらの物資は給食だけではなく、生活困窮者などにも配られました。

戦後最初の学校給食 「ララ物資」とは？

1960年に制定された「学校給食法」とは？

給食メニューはどう変わった？

戦後の混乱の中でミルク給食がスタートし、パン給食へ移行する中で施設や資金、規程を整備する必要が出てきました。そこで、1960年に琉球政府による「学校給食法」が制定され、そのあり方がようやく規定されました。

法の整備は進みましたが、提供するためのパンの作り方が分からず、現場である学校では随分と困ったことがあります。本土から講師を招いてパン作り講座が開かれたほか、食べ方にについても「パンはちぎって食べる」「パンとミルクは交互にいただく」など、指導があつた記録が残っています。
※日本本土では1954年に学校給食法を制定

戦後、ミルクからスタートした給食は、時代とともに献立が徐々に充実していきました。（公財）沖縄県学校給食会が発表する「学校給食の移り変わり」を見ると、昭和30年代後半から段々と品数が増え、パンとミルクにシチューや果物、サラダなどが取り入れられました。その後は、今も子ども達に人気のチャーハンやカレーなどがメニューに登場します。平成に入ると郷土料理である沖縄そばなども提供されるようになります。平成に入ると郷土料理であり、給食は子ども達に必要な栄養だけでなく、地産地消も取り入れられるなど、正しい知識と望ましい食習慣を学ぶ機会であることを考えた献立になっています。



★子どもたちの健康を考えて作られた学校給食はおいしくて栄養満点。