学校給食の歴史

～つるおかの給食～

〓 学校給食のルーツは…鶴岡にあり♪ 〓

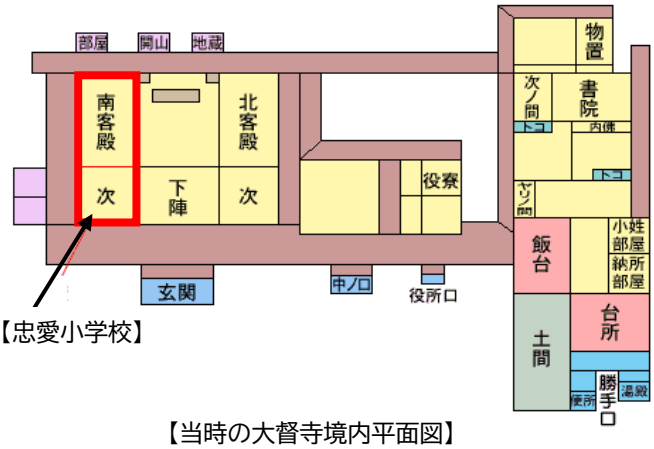
明治22年(1889年)

・鶴岡市が鶴岡町(まち)と呼ばれていた頃、常念寺(じょうねんじ)というお寺の佐藤霊山(れいざん)さんというお坊さんを中心に、寺院の住職たちが貧しい家庭の子ども達も学校に通い、勉強ができるようにと大督寺(だいとくじ)というお寺の本堂の一部に「忠愛(ちゅうあい)小学校」をつくりました。

・貧しい家庭の子ども達は、学校に弁当を持ってくることができませんでした。そこで、住職たちは何とかしようと雨の日も雪の日も休まず、托鉢(たくはつ)(お経を唱えて町を歩き、お金や食べ物をいただくこと)を行い、弁当を持ってこられない子ども達に昼食を作りました。
これが、日本の「学校給食」のはじまりです。

【托鉢するお坊さん】

【佐藤霊山 氏】



【忠愛小学校】

【当時の大督寺境内平面図】

【発祥当時の給食:おにぎり、塩びき、煮びたしや漬物】

TSURUOKA
CITY OF GASTRONOMY

TSURUOKA
CITY OF
GASTRONOMY

明治30年(1897年)

・火災により忠愛小学校が焼失する。

明治33年(1900年)

・忠愛協会を設立し、托鉢により給食を実施する。

※この取り組みは、昭和20年まで継続されたが、戦争により、自然中止となる。

明治43年(1910年)

・藤島地域の東栄小学校で「めし給食」が実施される。

昭和7年(1932年)

・国による学校給食への援助が始まる。

昭和13年(1938年)

・朝日地域の本郷小学校で弁当を持参できない子どもに、お汁とおかずの給食が実施される。

昭和15年(1940年)

・文部省で「学校給食奨励規程」が定められ、貧困児童だけでなく、身体虚弱・栄養不良児などに対しても栄養補給の目的から学校給食が行われる。

昭和20年(1945年)

・終戦後の食糧不足により、給食が中止となる。

昭和21年(1946年)

・ララ(アジア救済公認団体)の奉仕品、ララ物資の贈呈式が行われ、東京都、神奈川県、千葉県の児童25万人に、学校給食が実施される。以来、その12月24日を「学校給食感謝の日」と定める。

【昭和21年当時の給食】
食器:アルマイト製

昭和22年(1947年)

・朝暘第一、第二、第三、第四、第五小学校の6,200名にパン、脱脂粉乳、ララ物資による食材で給食を実施する。

・藤島地域、朝日地域ではミルク給食が実施される。

昭和26年(1951年)

・鶴岡地域の小学校で完全給食がはじまる。

昭和29年(1954年)

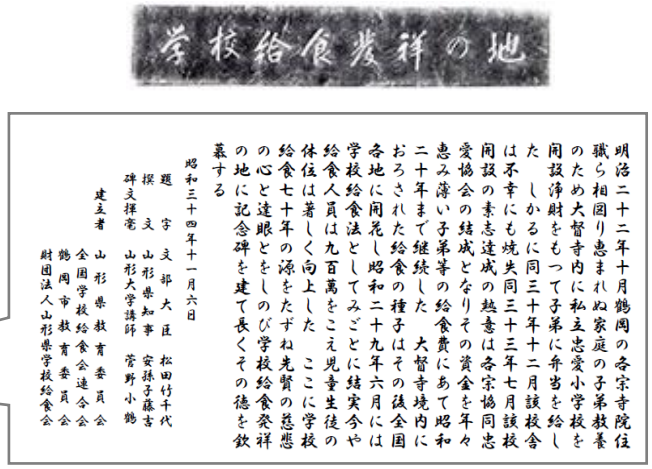
・学校給食法が制定される。

・櫛引地域ではミルクとおかずの給食がはじまる。

昭和34年(1959年)

・学校給食70周年を記念し、大督寺に「記念碑」が建てられる。

【給食発祥記念碑】



学校給食發祥の地

明治二十二年十月鶴岡の各宗寺院住職ら相図り患まれぬ家庭の子弟教養のため大督寺内に私立忠愛小学校を開設浄財をもつて子弟に弁当を給した　しかるに同三十年十二月該校舎は不幸にも焼失同三十三年七月該校開設の素志達成の越意は各宗協同忠愛協会の結成となりその資金を年々患み薄い子弟等の給食費にあて昭和二十年まで継続した　大督寺境内におろされた給食の種子はその後全国各地に開花し昭和二十九年六月には学校給食法としてみごとに結実今や給食人員は九百萬をこえ児童生徒の体位は著しく向上した　ここに学校給食七十年の源をたずね先賢の慈悲の心と達眼とをしのび学校給食発祥の地に記念碑を建て長くその徳を欽慕する

昭和三十四年十一月六日

題　字　文部大臣　松田竹千代
撰　文　山形県知事　安孫子藤吉
碑文揮毫　山形大学講師　菅野小鶴

建立者
山形県教育委員会
全国学校給食会連合会
鶴岡市教育委員会
財団法人山形県学校給食会

昭和40年(1965年)

・現在の鶴岡市中央公民館のところに、山形県で最初の学校給食共同調理場が建てられ、鶴岡地域の小学校26校、中学校12校、合計38校、17,590人の給食を実施する。

・発足当時の配送は、木製ボックスを利用し、冬期間の配送車が行けない学校には、馬ぞりを利用したり、背負って運んでいた。

【木製ボックス】

【冬期間の馬ぞり】

【昭和40年頃の給食】
器:アルマイト製

昭和42年(1967年)

・櫛引地域に共同調理場が設置される。

昭和44年(1969年)

・藤島地域に共同調理場が設置される。

昭和47年(1972年)

・温海地域に共同調理場が設置される。

【昭和52年頃の給食】
食器:アルマイト製

昭和52年(1977年)

・鶴岡地域で米飯給食がはじまり、週1回実施される。児童に弁当箱が貸与される。

昭和54年(1979年)

・米飯給食が週2回になる。

昭和62年(1987年)

・鶴岡市学校給食センターが大泉中学校跡地に新設され、
一棟に東棟と西棟の調理場が設置され、ドライ方式となる。

【昭和62年頃の給食】
食器:ポリプロピレン製

昭和63年(1988年)

・米飯給食が週3回になる。

平成元年(1989年)

・米飯給食が週4回になる。
・学校給食100周年を記念し、発祥当時の給食を再現した
「おにぎり給食」が実施される。

【おにぎり給食】

平成5年(1993年)

・鶴岡地域で初のバイキング給食が実施される。

平成7年(1995年)

・櫛引地域の共同調理場が改築され、櫛引学校給食
センターとなる。

【平成9年頃の給食】
食器:ポリカーボネート製

平成9年(1997年)

・朝日地域で単独調理場方式から共同調理場方式となり、
あさひ給食センターが設置される。
・温海地域の共同調理場が改築され、あつみっこ給食センターとなる。
・鶴岡市学校給食センターで学校給食まつりが開催される。

TSURUOKA
CITY OF
GASTRONOMY

平成10年(1998年)

・鶴岡市学校給食センターが学校給食優良校の共同調理場部門で、
文部大臣表彰を受賞する。

平成14年(2002年)

・藤島地域の共同調理場が改築され、藤島ふれあい食センター(愛称:サンサン)となる。
・鶴岡地域でオール鶴岡産デー(後にオール鶴岡産給食に名称変更)を実施する。

平成20年(2008年)

・農林水産省主催の第1回地産地消メニューコンテストで
オール鶴岡産給食が生産局長賞を受賞する。

【平成14年頃の給食】
食器:PEN樹脂製

平成23年(2011年)

・櫛引学校給食センター、あさひ給食センターの給食調理業務が
民間委託される。

平成24年(2012年)

・あつみっこ給食センターの調理業務が民間委託される。
・羽黒地域の単独調理場方式が鶴岡地域の鶴岡市学校給食センターに統合される。

平成25年(2013年)

・藤島ふれあい食センターの調理業務が民間委託される。

平成27年(2015年)

・鶴岡市合併10周年を記念し、合併前の6市町村の特産品を使用した「統一献立」を
実施する。

平成28年(2016年)

・鶴岡市が、平成26年12月に日本で初めて「ユネスコ食文化創造都市の食文化部門」
に認定されたことを受け、食文化創造都市特別献立を実施する。

献立:ごはん(つや姫)、わらび汁、けんちん煮、鮭みそかす漬け焼き、ごま豆腐
※その後、ごま豆腐から桜型の練り切りに替えて実施

【食文化創造都市特別献立】

【ごま豆腐】

【桜型のねりきり】

令和元年（2019年）

・スマートテロワール給食を実施する。

※スマート・テロワールとは、農と食を地域の中で循環させ持続可能な食料自給を目指す取り組みのこと。庄内で食料自給圏を形成しようと山形大学農学部と鶴岡市が一緒に取り組んでいる事業で、そこで生産されたじゃがいもを使用し、2019年は肉じゃが、2020年はポテトサラダを給食で提供する。また、2021年は、そこで生産された小麦粉を中華めんに加工し、冷やし中華を提供する。

【肉じゃが】

【ポテトサラダ】

【冷し中華のめん】

令和2年（2020年）

・コロナウイルス感染症により、令和2年3月～4月に全小中学校が休校となり、初の2か月間、給食未実施となる。5月より学校の再開と共に、給食も再開される。

・クマ出没による休校や暴風雪による休校が相次ぎ、突然の休食が相次ぐ。

・おにぎり給食から「昔の給食」に移行し、給食発祥当時の一部を再現した給食を実施する。

【昔の給食】

・バイキング給食から「6年生お楽しみ給食」に移行し、実施する。

・国、県による消費回復対策事業により、県内産の農林水産物（山形牛、地鶏、ワラサ、マダイ、イカ、さくらんぼ、メロン）が提供され、給食に登場する。

・鶴岡市は、ドイツ連邦共和国とモルドバの東京オリンピック・パラリンピックのホストタウンであることから「東京五輪・パラリンピックのホストタウン献立」として、ドイツ料理の「ジャーマンポテト」、モルドバ料理の「チキンヌードルスープ」を給食で実施する。

【東京五輪・パラリンピックのホストタウン献立】

・コロナウイルス感染症対策として、給食では全員が黒板を向いて食べる「黙食」がすすめられる。

TSURUOKA
CITY OF
GASTRONOMY

令和3年（2021年）

・全センター統一献立から「統一メニュー」に移行し、郷土料理や行事食を実施する。

【芋煮】

【納豆汁】

【大豆と豚肉の炒り煮】

・オール鶴岡産給食から「鶴岡いっぱいウィーク」に移行し、鶴岡産食材を多く取り入れた給食を実施する。

・藤島ふれあいセンターに地元野菜を納品しているサンサン・畑の会が「文部科学省 学校給食表彰」を受賞する。

令和4年（2022年）

・鶴岡産小麦（ゆきちから）100％の麺を使用したリャンパンメンを実施する。

・給食の残菜や野菜くずをたい肥にし、そのたい肥を使って育てたお米（特別栽培米はえぬき）を「SDGs鶴岡エコ米給食」として提供する。

・「酒井家庄内入部400年記念献立」を実施する。

TSURUOKA
CITY OF
GASTRONOMY

令和5年（2023年）

・鶴岡産小麦（ゆきちから）を使った「麦切り給食」を実施する。

・「こめカツ」の日、「エコベジ」の日をつくり、給食で実施する。

※「こめカツ」・・・鶴岡産のお米をたくさん食べてもらうため、給食に大きなのりをつけて各自でおにぎりにし、ごはんをしっかり食べてもらう日

※「エコベジ」・・・食品ロスの削減や限りある食材を大切にするため、人参、大根の皮や椎茸の軸、キャベツの芯等を積極的に使用して給食をつくっている日

令和6年（2024年）

・防災食を使った「防災の日献立」を実施する。
献立：五目ごはん、野菜ジュース、災害用ようかん（中学校のみ）

・スマートテロワールの大豆で作った納豆を使った「スマテロ納豆汁」を実施する。

令和7年（2025年）

・天皇陛下に献上する米と同じお米を使った「献上米つや姫給食」を実施する。

・地産地消ウィークに「鶴岡産つや姫給食」、「鶴岡産雪若丸給食」を実施する。

TSURUOKA
CITY OF
GASTRONOMY

・「鶴岡市20周年・食文化創造都市特別献立」を実施する。

鶴岡市学校給食センター

藤島ふれあい食センター

櫛引学校給食センター

あさひ給食センター

あつみっこ給食センター

TSURUOKA
CITY OF
GASTRONOMY