

大正 11 年 (1922 年) 12 月 1 日、埼玉県で初めての「市」が誕生。それが「川越市」です。

昭和 22 年 (1947 年) 戦後の栄養不足を解消すべく、民間慈善団体から給食用物資の援助を受けて、川越第一小・川越小・中央小・泉小などで**学校給食開始**。

昭和 27 年 (1952 年) 全国の小学校で給食開始。

昭和 33 年 (1958 年) 川越市の一部小学校で**完全給食開始**。完全給食とは「主食」「ミルク」「おかず」が揃った給食のことです。昭和 35 年には市内の全小学校が、昭和 44 年には市内の全中学校が完全給食に移行しました。それまで主食は家庭から持参していました。

昭和 40 年 (1965 年) 市内の小中学校で「脱脂粉乳」から「牛乳」に切り替わりました。数年後には「ソフトめん」が登場します。

昭和 51 年 (1976 年) 川越市で「ごはん」給食が始まりました。開始当時「ごはん」は週に 1 回程度の提供でした。

昭和 56 年 (1981 年) **ランチ皿**(仕切りのついたワンプレート型)が導入されました。

平成 4 年 (1992 年) 先割れスプーンから、現在も使用している**箸とスプーンのセット**に切り替わりました。

平成 5 年 (1993 年) ランチ皿から**強化磁器とトレイ**への切り替えが始まりました。

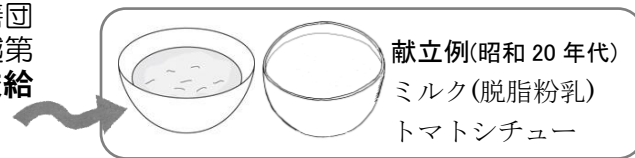
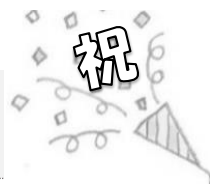
平成 30 年 (2018 年) アレルギー対応食調理室を整備し、卵、乳を除去した食物アレルギー対応食の提供が始まりました。

現在 ごはんの回数は徐々に増え、現在では**月の 3 分の 2 がごはん給食**となっています。給食開始から 75 年。その変化は献立内容だけでなく、下表のように給食が担う役割も広がりを見せています。

広がる学校給食の役割

戦後のパン主体の給食を経て、近年ではごはん給食・地産地消の推進、郷土料理・世界の料理の導入などバリエーション豊かな内容へと変化を遂げた学校給食。現在では栄養補給にとどまらず幅広い役割を担っています。

 栄養バランスのよい食事で、健やかな成長を支える	 食について正しい知識と望ましい習慣を養う	 伝統的な食文化について理解を深める	 食品ロスや SDGs、食糧生産など、社会への関心醸成
--	---	---	---



献立例(昭和 20 年代)
ミルク(脱脂粉乳)
トマトシチュー



【脱脂粉乳】

牛乳から脂肪分を除き乾燥させた粉末です。身近に飲んだことがある人がいたら、話を聞いてみるのもいいですね。



献立例(昭和 30 年代)
コッペパン
ミルク(脱脂粉乳)
鯨のカレー醤油煮
千切りキャベツ

毎日パン食

「筑前煮」や「おでん」など和のおかずのときも、主食はパンでした。

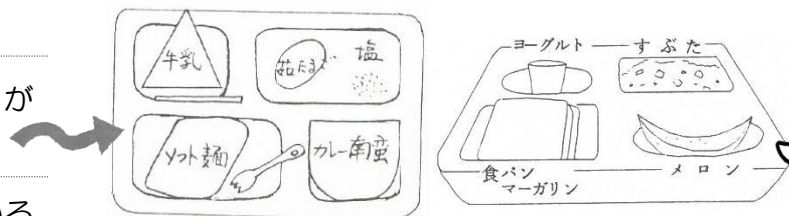


献立例(昭和 40 年代)
ソフトめん
牛乳
ミートソース
黄桃(缶詰)



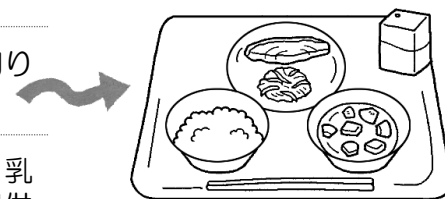
【鯨肉】

日本が食糧難だった時代、鯨肉は安価で重要なたんぱく源でしたが、商業捕鯨の禁止に伴い、姿を消しました。



▲ランチ皿への盛り付け例

昭和 56 年の献立表より。



箸箱や食器には川越市の花「やまぶき」が描かれています。



表面には「市制 100 年とともに振り返る給食の歴史」を掲載しています。