



# 食育だより



伊丹市教育委員会  
伊丹市立小学校給食センター  
令和8年1月発行

## みんな大好き～給食でカレーの魅力を知ろう～

あけましておめでとうございます。冬休みが終わり、3学期が始まりましたね。  
年末年始は、大人も子どもも夜更かし・朝寝坊をしてしまいがちですが、みなさんはいかがでしたか？朝の冷え込みもより厳しくなり、布団から出るのがつらい季節ですが、「早寝・早起き・朝ご飯」で生活リズムを整えて元気に過ごしましょう。



1月24日～30日は「全国学校給食週間」です！

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の小学校で、貧しい家庭の子どもたちのために食事を提供したことが始まりといわれています。

その後、全国で実施されるようになりましたが、戦争による食料不足で中止されていました。戦争が終わり、子どもたちの栄養不足を改善するために、外国などからの援助で給食が再開されました。昭和21年12月24日に再び給食が始まり、その後、冬休みを避けて1月24日からの1週間は



「全国学校給食週間」としました。



### 学校給食の役割について



給食が始まった当初は、子どもたちへの栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスのとれた食事によって子どもたちの心身の発達や健康の増進を目指すことはもちろんですが、社会性や協同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、食文化や社会のしくみなどについて学ぶ機会となるよう、教育活動の一環として行われています。



今年度の学校給食週間献立のテーマは「みんな大好き～給食でカレーの魅力を知ろう～」です。毎日カレーが様々なかたちで登場します。ここでは給食でも大人気のカレーが、私たちの生活に欠かせない国民食になったルーツをお伝えします！！

第1 センター	第2 センター	献立名	年代	カレーのルーツ
19日 (月)	23日 (金)	米粉の ポークカレーライス 花野菜のマリネ	明治 4年	文明開化により、カレー粉がイギリスから日本に伝わり、日本の食文化にカレーが浸透していきました。この頃、洋食専門店の営業し、「ライスカレー」がメニューにのるようになりました。
20日 (火)	19日 (月)	ツナそばろごはん 厚焼きたまご 白菜の味噌汁 カレーパリッシュ	明治 38年	初めての国産カレー粉が発売され、洋食がブームになると、そば屋などの和食店で、流行の洋食を取り入れ始め、だしの効いた「カレーうどん」やカレー南蛮などが登場しました。
21日 (水)	22日 (木)	カレーチキンバーガー バーガーパン、 チキン竜田の カレーソースかけ キャベツのソテー かぶのスープ	大正 15年	大正に入ると、様々な会社からカレー粉が発売され始め、カレーの大衆化がすすみました。昭和2年には、東京で今のカレーパンの原型「洋食パン」が販売されました。
22日 (木)	21日 (水)	おむすび もち玄米入りごはん 大判のり カレーうどん 小松菜のごま和え りんごゼリー	昭和 23年	家庭で使いやすい板状固形ルウが誕生！！カレーは誰でも手軽に作れて、家庭で親しまれる料理へと発展していきました。昭和43年には、湯煎するだけで食べられるレトルトカレーが発売され、家庭に普及し始めました。
23日 (金)	20日 (火)	グリーンカレー 春雨サラダ	昭和 57年	ついにカレーが全国の小中学校の給食に登場！！学校栄養士の先生たちが、子どもたちに好まれていたカレーを全国の学校給食メニューとして提供を呼びかけたことにちなんで、1月22日が「カレーの日」に制定されました。カレーは私たちの日々の食事に欠かせない国民食に定着したのです。