

キャンパス・コンソーシアム函館 合同公開講座
函館学 2021 ～第3回～
2021.11.20



給食の思い出を
通して
世代をつなごう

函館短期大学食物栄養学科
清水 陽子

1

思い出の学校給食メニューは ありますか？

4

自己紹介

◇出身地 北海道函館市
◇出身校 函館短期大学食物栄養学科
卒業後、函館市内の薬局に就職
その後、函館短期大学食物栄養学科教育助手（科学実験担当）に採用される
＊教育助手を務めながら少しずつ研究活動および大学で学びをスタート
平成27年 函館短期大学食物栄養学科 助教
平成28年 人間総合科学大学大学院 人間総合科学研究科 終了「修士（心身健康科学）」
令和3年 函館短期大学食物栄養学科 専任講師 現在に至る

◇専門分野：食育、学校給食、郷土料理
◇各種委員会活動：函館市学校給食会理事、函館市地球温暖化対策地域推進協議会委員
北海道栄養士会研究教育栄養士協議会 副会長、北海道栄養士会函館支部 役員

2

学校給食とは・・・？

成長期にある子どもの心身の健全な発達

- ・栄養バランスのとれた食事を提供
- ・みんなで一緒に給食を食べる
- ・望ましい食習慣や好ましい人間関係を養う
- ・準備や後片付けを通して、協力することや責任感を身につける

昔からですか？

地場産物を積極的に活用し、
地域文化や産業に対して理解と関心を深める



5

本日のおはなし

- ① 学校給食の始まりは？
- ② 函館編
～新川小学校の給食を例に～
- ③ 現在の学校給食 / 今後・・・？



3

学校給食の始まり

1889年（明治22）
山形県鶴岡町（現鶴岡市）の私立忠愛小学校
貧困家庭の児童を対象に**おにぎり・焼き魚・漬物**
の昼食を無償で提供したのが始まり



救済事業や慈愛事業の一環として開始

写真提供元「独立行政法人日本スポーツ振興センター」

6

昭和時代の学校給食

金融恐慌 1927年（昭和2）

欠食児童の救済が深刻な社会問題化 → 国レベルでの助成措置が検討

昭和7年9月 文部省訓令
「学校給食臨時施設法」

「栄養の改善を図るとともに、就学の奨励を策する」
「栄養は発育の基礎にして活動の源泉」



7

給食学校数ならびに給食児童数		
	給食学校数	給食児童数
1927（昭和 2）	93	15,602
1935（昭和 10）	12,938	654,362
1939（昭和 14）	9,246	2,146,085

文部省 学校給食課 調べ（1942）

10

「学校給食臨時施設法」

就学奨励

1. 学校給食は貧困児童救済の印象を与えないよう
栄養上の必要から行う

2. 給食対象者の選定は学校長が行う

【給食児童の選定基準】

- ① 貧困のため就学免除・猶予中の児童で給食により就学できる者
- ② 社会不況のため食べられず欠席しがちな児童
- ③ 不況のため弁当が持参できず欠席しがちな児童

8

第二次大戦後の学校給食

1946（昭和21）年

3月 第一次米国教育使節団
連合国最高司令官に児童の体位や健康状態を突見
「児童の体位向上、健康の増進を図るための教育の必要性」進言
→戦後の学校給食開始のきっかけ

8月 国際連合救済復興機関代表 フーバー氏
GHQに対し、学童の栄養失調救済のために
学校給食をできるだけ早く実施するように進言

11月 GHQ公衆衛生福祉部長・サムス大佐
GHQの援助申出
（文部省に学校給食を実施する考えがあるなら）

10月 GHQハワ大佐が
東北大学名誉教授
近藤正二を訪問
スキムミルク

12月 文部・厚生・農林3省次官連名の通達
「学校給食実施の普及奨励について」

11

昭和時代の学校給食

昭和15年4月 文部省訓令
「学校給食奨励規程」

「小学校児童の栄養を改善し体位の向上を期するは、
国民教育の本旨に鑑み喫緊の要務なり」

「臨時に国庫より補助金を支出し、
栄養給食の実施を奨励せんがため」

【給食を必要とする児童の選定基準】

- ① 栄養不良のもの
- ② 身体虚弱のもの
- ③ 偏食の習癖のあるもの
- ④ その他 必要とするもの

従来の欠食児童給食から

「児童の栄養改善」「体位向上」「保健確保」

9

「学校給食実施の普及奨励について」

実施要領：
対象：国民学校の全児童（教員を含む）

実施方法：
都市部：動物性たんぱく食品
少なくとも1週間に児童一人につき2回以上実施
適当な副食物（できる限り温食）

町村部：温かい副食物 1週間に1回以上実施

実施時期：昭和22年1月から開始
授業の昼食時に実施することを原則

12

ララ（LARA）：アジア救援公認団体



【昭和22年】
ミルク（脱脂粉乳）
トマトシチュー

写真提供元「独立行政法人日本スポーツ振興センター」

13

ユニセフ指定校 と 対照校 体重 比較表

学年	S21年10月		S25年3月		増加量		合計
	男	女	男	女	男	女	
指定校							
1	18.1	18.0	20.2	19.6	2.1	1.6	男 13.3
2	20.1	20.9	22.5	22.2	2.4	1.3	
3	22.7	22.7	24.2	24.1	1.5	1.4	
4	24.9	24.2	26.7	26.7	1.8	2.5	女 12.6
5	26.6	28.3	28.9	30.8	2.3	2.5	
6	29.3	30.7	32.5	34.0	3.2	3.3	
対照校							
1	20.0	19.6	21.3	20.5	1.3	0.9	男 10.4
2	21.8	20.9	22.7	22.3	0.9	1.4	
3	22.9	22.7	24.8	24.3	1.9	1.6	
4	26.0	25.2	28.1	27.2	2.1	2.0	女 10.0
5	28.1	27.6	29.2	30.0	1.1	2.4	
6	30.7	31.6	33.8	32.9	3.1	1.7	

16

学校給食数の推移

	学校数	児童数	実施人員比率
	校	人	%
S21年12月	276	251,692	23
22年	3,450	2,974,268	45
23年	6,958	5,261,192	61
24年	10,541	6,852,229	66
25年	10,995	7,412,215	69

14

副食給食から完全給食へ

昭和24年2月
学校給食の拡充

学校給食実施率 61%

- 学校給食を一層充実して少なくとも直ちに全学童に及ぼすこと
- 近き将来これを全学童に及ぼすとともに配給物資も外国依存から脱して国内自給を図り、その恒久性を確立することに努めること

*脱脂粉乳の入り方：連合国からの放出、見返資金によるもの
→ 継続性がない 供給される量もまちまち
⇒ 学校給食そのものが根底から崩れる危険あり

昭和24年12月
八大都市（東京、横浜、名古屋、京都、大阪、神戸、広島、福岡）
初！ 完全給食の実施 主食・おかず・ミルク

「すべての児童に」「完全給食を」

昭和25年2月から実施

17

ユニセフ：国際連合児童緊急基金

◇18歳未満の子ども、妊婦、授乳婦を助けていく目的でつくられた

◇食糧や医薬品を困窮した地域に贈る

◇主な食糧は「脱脂粉乳」



昭和24年
全国67校選定 モデルミルク給食校（1年間の期限付き）
脱脂粉乳 1人あたり50 g

対照校をつくりユニセフ給食校の効果を実証

写真提供元「独立行政法人日本スポーツ振興センター」

15

学校給食法 昭和29年

目的

- 小学校教育の目的を実現する
- 児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、国民の食生活の改善に寄与する



学校給食の目標（第2条）

- 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい習慣を養うこと
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと
- 食生活の合理化、栄養の改善及び健康の増進を図ること
- 食糧の生産、配分及び消費について、正しい理解に導くこと

経費の負担区分を明示

18



MISSION

1. 給食から戦後の復興を読んでいこう
2. 時代とともに献立が豊かになっていく様子を探ろう

19



【バイキング給食】

- (1) おにぎり、小型パン
- (2) 鶏の香味焼き、ゆで卵、えびのから揚げ
- (3) にんじんのグラッセ
ほうれん草のピーナッツあえ
昆布とこんにゃくの煮物、プチトマト
- (4) 粉ふきいも、さつまいものから揚げ
- (5) くだもの(メロン、パイナップル)ゼリー
牛乳

【行事食：ひな祭り】

- ふくさ寿司、牛乳
ししゃもの二色揚げ、彩り和え
花菱のお吸い物
ひな祭り三色ゼリー

22



おにぎり、塩鮭
菜の漬物



五色ごはん、栄養みそ汁



ごはん
ほうれん草のホワイト煮
さわらのつけ焼き



すいとんのみそ汁



ミルク(脱脂粉乳)
トマトシチュー



コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)
ポタージュ、コロッケ
せんキャベツ、マーガリン

写真提供元「独立行政法人日本スポーツ振興センター」

20

子ども達の空腹を満たし、丈夫な体をつくる

→「正しく、楽しい食事」を学ばせる場

給食は時代を
写す鏡なんですね！



23



コッペパン、牛乳
魚のすり身フライ
マカロニサラダ、マーガリン



ソフトめんのカレーあんかけ
牛乳、甘酢あえ
くだもの(黄桃)、チーズ



カレーライス、牛乳、塩もみ
くだもの(バナナ)、スープ



パン、牛乳、いわしのチーズ焼き
レタス、うずら豆入り野菜スープ
くだもの(オレンジ)、ヨーグルトゼリー

21

学校給食の経緯

函館市

- ◇昭和21年 学校給食 市立幸小学校
高盛小学校
千代ヶ岳小学校
輸入ミルク(脱脂粉乳)による給食が行われたのが最初
- ◇昭和23年 温食も数校で実施
- ◇昭和41年 函館市学校給食会設立 共同購入開始
- ◇昭和45年 小学校のミルク(脱脂粉乳)が全面的に牛乳に切り替えられる(週5回)
- ◇昭和54年 米飯給食を週1回実施(H元年 週2回、H12 週3回)
弁当箱での盛り付け → 保温容器、茶碗
- ◇昭和63年 全市一斉献立の廃止
- ◇平成元年 ブロック献立の実施
- ◇平成16年 調理業務の民間委託を開始

栄養教諭50年のあゆみ より

24

～函館～

1927（昭和2） 金融恐慌 → 失業者増大

「市の欠食児童急激に増加す」

函館毎日新聞（S7.5.10）

- ◇ 市内の欠食児童数 336人
- ◇ 栄養不良の児童 496人
- ◇ 欠食児童の分布 17校

当時：函館市内 小学校数 21校、児童数 31,157人



1932（昭和7）市当局
欠食児童に対し、**弁当**を与える
児童一人当たり5銭、函館協働宿泊所 請負 実配給人員470人

25

「栄養給食献立集」

献立集 目次

- ◇ 「学校給食の使命」 北海道庁学校衛生主事 松井誠一
- ◇ 「献立表公表に就きて」 函館市教育課長 田中三郎
- ◇ 「新川小学校の栄養給食に就いて」 函館市学校衛生主事 吉田三郎
- ◇ 「献立表に序す」 函館市新川小学校長 輪島良作
- ◇ 「栄養給食の実際」 函館市新川小学校給食部
- ◇ 「偏食矯正表」
- ◇ 「献立春の部」
- ◇ 「同夏の部」
- ◇ 「同秋の部」
- ◇ 「同冬の部」

28

1935（昭和10）年の函館・札幌・小樽の欠食児童数

	函館市	札幌市	小樽市
欠食児童数	821	277	359
市内児童数	32,398	31,837	—
市の人口	207,488	196,541	153,587

欠食児童数は北海道タイムス（S10.10.28）より

26

◆ 栄養給食の目的

- ① 栄養補給
- ② 偏食矯正
- ③ 児童保健に関する知識を給食を通して児童の家庭に普及せしめること
- ④ 食べ方指導
- ⑤ 給食の時間を利用しての教育

◆ 栄養給食の目標

- ① 昼食の弁当に代わる栄養食の給与
- ② 偏食矯正
- ③ 家庭に対して栄養の認識を深める
- ④ 食事作法の指導

29

新川小学校

「栄養給食献立集」



表紙



新川小学校給食調理場



食堂での給食

村元：函館の学校給食事始。函館短期大学紀要26・27

27

◆ 給食部：学校職員4名（会計、食材購入、配給）

小使6名（調理）

◆ 給食の対象：給食希望児童（栄養不良、偏食癖）、欠食児童

* 在籍児童10人に1人が給食対象者

◆ 調理室：新設

◆ 給食室：裁縫室を兼用、裁縫板を食卓に



◆ 献立の作成：市衛生主事の指導のもとに、道衛生課発表の

献立表、有珠、鹿部海浜集落のものを参考

* 脂肪、タンパク質、ミネラル、ビタミンを考慮

* 白米と胚芽米を混入 * 季節の食材を利用研究

◆ 給食費用：一食6銭

30

新川小学校の献立集 分析結果(副食)

方法

献立集に記載のある204種類(春36、夏40、秋48、冬80)の献立を各季節ごとに熱量およびタンパク質量の平均を示した。
また、各季節の最高および最低熱量とタンパク質の事例を示した。

季節	平均 熱量 (kcal)	一食の熱量 (kcal)		平均 タンパク 質量 (g)	一食の タンパク質量 (g)	
		最高	最低		最高	最低
春	169	324	46	13.1	24.0	4.4
夏	150	296	44	13.4	55.1	4.9
秋	145	251	30	12.6	27.7	2.8
冬	146	280	22	13.1	31.1	3.1
平均	150	288	35	13.0	34.5	3.8

31

函館市日吉ヶ丘小学校給食献立 (1999年 5月10～14日)

	献立名		おもな食材
5/10 (月)	ツイストパン	赤	卵、牛乳、ベーコン、たち、かに
	牛乳	黄	小麦、パン粉、油
	野菜スープ	緑	キャベツ、きゅうり、さやえんどう
	カニかまぼこフライ 塩もみ野菜	緑	パセリ、レタス、たまねぎ、にんじん
5/11 (火)	ご飯	赤	牛乳、油揚げ、白味噌、赤味噌、わかめ
	牛乳	黄	長ネギ、豚肉
	みそ汁	黄	精白米、強化米、じゃがいも、砂糖、油
	ポークソテー ボイルキャベツ	緑	ゴマ にんにく、にんじん、玉ねぎ、りんご キャベツ
5/12 (水)	スライスパン	赤	卵、牛乳、粉乳、ほたて、豚肉、わかめ
	牛乳	黄	小麦粉、ラーメン、はるさめ、ピーナッツ
	しょうゆラーメン	黄	ゴマ油、砂糖
	中華サラダ ピーナッツバター	緑	とうもろこし、もやし、長ネギ、玉ねぎ しななく、きゅうり、にんじん、みかん

34

		献立名		おもな食材	詳細に
春	最高 熱量	スチウ	赤	牛乳、豚肉	
		324 kcal ㊦ 24.0 g	黄	メリケン粉、精白米、胚芽米	
	平均的 熱量	煮込(醤油)	緑	人参、玉ねぎ	
		171 kcal ㊦ 8.2 g	赤	雁、豚肉	
	最低 熱量	青汁	黄	こんにゃく、砂糖、精白米、胚芽米	
		46 kcal ㊦ 5.7 g	緑	人参	
夏	最高 熱量	煮込(醤油)	赤	竹輪、豆腐	
		296 kcal ㊦ 18.3 g	黄	精白米、胚芽米	
	平均的 熱量	五色飯・お浸し	緑	葱	
		150 kcal ㊦ 10.1 g	赤	馬鈴薯、砂糖、精白米、胚芽米	
	最低 熱量	煮付	黄	玉葱	
		45 kcal ㊦ 5.5 g	緑	油揚げ、蒲鉾、海苔	

32

5/13 (木)	ご飯 牛乳 肉じゃが ごぼうサラダ ミニトマト	赤 黄 緑	牛乳、牛肉 精白米、強化米、じゃがいも、ゴマ、砂糖 マヨネーズ 玉ねぎ、さやいんげん、しらたき、ごぼう にんじん、こんにゃく、トマト、
5/14 (金)	コッペパン 牛乳 カレー豆腐 さつまいもパイ イチゴ	赤 黄 緑	卵、牛乳、豆腐、鶏肉 小麦粉、でんぶん、さつまいも、油、砂糖 マーガリン 玉ねぎ、長ネギ、しいたけ、たけのこ さやえんどう、いちご

特徴

◆食材が極めて豊富
パン、牛乳、肉、調味料が多い → 洋風化傾向

食文化や社会情勢が急速に変化

35

		献立名		おもな食材	詳細に
秋	最高 熱量	味噌汁・養老牛蒡	赤	若布、味噌、竹輪	
		251 kcal ㊦ 15.0 g	黄	砂糖、胡麻、精白米、胚芽米	
	平均的 熱量	胡麻和・卸(醤油)	緑	牛蒡	
		146 kcal ㊦ 8.1 g	赤	白胡麻、砂糖、精白米、胚芽米	
	最低 熱量	肉飯具	黄	ホウレン草、大根(卸)	
		31 kcal ㊦ 11.4 g	緑	挽肉、油揚げ	
冬	最高 熱量	味噌汁・昆布入煮豆	赤	精白米、胚芽米	
		280 kcal ㊦ 11.3 g	黄	人参	
	平均的 熱量	汁(醤油、塩)	緑	大豆、味噌、昆布	
		141 kcal ㊦ 12.4 g	黄	精白米、胚芽米	
	最低 熱量	豆腐八杯汁	赤	白菜	
		22 kcal ㊦ 3.1 g	黄	油揚げ、煮干	

33

新川小学校 偏食矯正表

食品名	給食時 嫌い	偏食率 (%)	現在 嫌い	偏食率 (%)	矯正 された数	矯正率 (%)
人 参	56	(64.4)	26	(29.9)	30	(53.5)
牛 乳	46	(52.9)	24	(27.6)	12	(26.1)
葱	38	(43.7)	14	(16.1)	24	(63.2)
玉 葱	29	(33.3)	13	(14.9)	16	(55.2)
卵の花	28	(32.3)	21	(24.1)	7	(25.0)

方法

◆ 調査年月：1936(昭和11) 12月 ◆ 調査児童数：87名
◆ 調査食品：33種類

36

＊明治22年（1889年）：学校給食の始まり
 ・山形県鶴岡町の私立忠愛小学校
 ・貧困家庭の児童を対象に救済事業として無償で給与
 ＊昭和29年
 ・「学校給食法」制定

従来（学校給食法の目的）
 学校給食の普及充実 ＋ 学校における食育の推進

従来（学校給食法で定める事項）
 学校給食の実施 ＋ 学校給食を活用した食に関する指導の実施

平成20年に大幅に改正

37

はこだての学校給食は・・・
 「函館市学校給食方針」に基づき、
 ・給食を通じて食に関する正しい知識や選択する力を持ち、
 ・函館や他地域の食文化を理解し、
 ・継承できる子どもたちを育成する

「学校給食方針の3つの柱」
 ① 安全安心の確保
 ② 「おいしい給食」の推進
 ③ 学校給食を活用した食育の推進

函館市の学校給食のあり方を示す「函館市学校給食基本方針」策定
 平成25年12月

40

課題
 食生活をめぐる環境の変化
 ・栄養の偏り
 ・不規則な食事
 → 肥満や生活習慣病が増加

→ 幼少期から健全な食習慣を身につけることが重要
 「栄養教諭」制度がスタート!!

38

～安全・安心な給食～
 ○衛生管理：
 文部科学省 「学校給食衛生管理基準」
 道教委、市教委 「衛生管理マニュアル」
 定期的に調理器具等の細菌検査を行い衛生管理を徹底

○放射性物質検査、残留農薬検査：
 基準値を超えた場合は、使用を控えるなど対応

○食物アレルギー対応：
 「学校給食食物アレルギー対策マニュアル」

41

「栄養教諭」の業務

従来より
 学校給食管理
 相乗効果
 一体化
 食に関する指導
 栄養教諭制度導入

39

食物アレルギー対応
 ・除去食
 アレルギー原因物質を除去する対応

区分	内容
除去食	えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生 〈特定原材料7品目〉

〔除去食の例〕 原因物質：えび、卵

中華飯

42

食物アレルギー対応

・代替食

アレルギー原因食物を除き、それに代わる食材を補い提供

区 分	内 容
代替食	果物、デザート、揚げ物等の加工品

〔代替食の例〕 原因食物：りんご



43

地場産野菜・魚介類の活用



函館産をはじめとした「地場産食材」の積極的な活用

地場産の使用率

■令和2年度の実績（重量ベース／（ ）内は前年度比）

食材区分	国産					外国産
	函館 北斗市/七飯町	近郊 北海道 函館/近郊以外	道外	計		
米（米飯用）		100%		100%		
小麦（パン用）		100%		100%		
牛乳		100%		100%		
鶏卵		100%		100%		
野菜	38.7% (-0.3%)	20.2%	22.4%	18.7%	100%	
果物		17.4%	16.8%	65.8%	100%	
魚介類/海藻類	23.7% (-0.6%)		20.6%	37.0%	81.3%	18.7% (-1.0%)

函館市の学校給食 地場産活用より

46

食物アレルギー対応食への配慮



アレルギー対策室で調理



アレルギー食専用ケースと食器がある



アレルギー担当者の
白衣・帽子・エプロンを区別

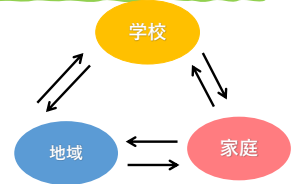


調理員と担当職員の
直接的な関わり

44

～ 食育の推進 ～

- ・栄養教諭を中心に**学校給食を活用**した食に関する指導
- ・生産者等の協力による食育
- ・家庭や地域と**連携**した食育



47

～ おいしい給食 ～

- ・身近な**地場の食材**や旬の**食材**の積極的活用
- ・地場産品の安定的調達のための体制強化
- ・献立開発のための研修会等の開催



45

学校給食を活用した食に関する指導



48

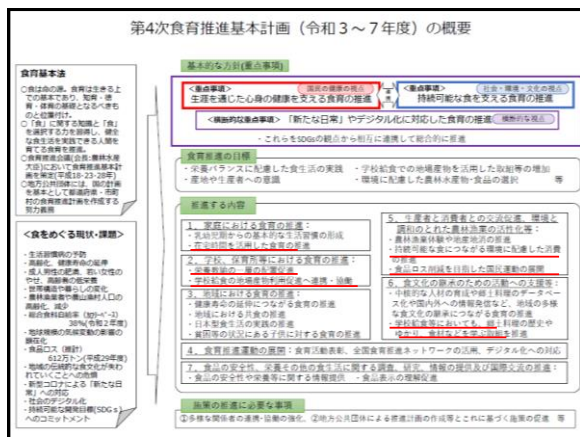
平成25年 ユネスコ無形文化遺産に日本の「和食」が登録
平成26年6月 学校ごとに毎月1回「和食の日」を設定
函館産の農水産物を活用した食材で季節感のある
和食創立を実施

- 49

52



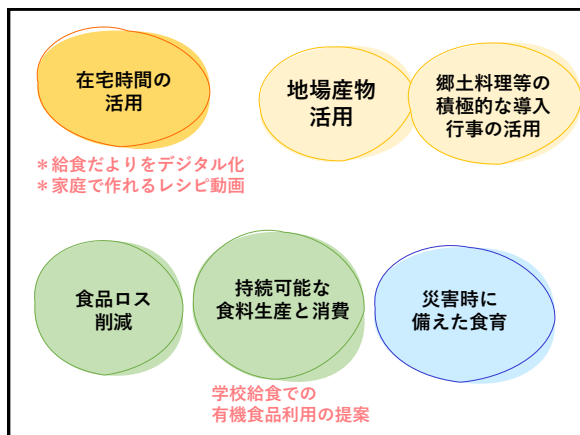
50



53



51



54

環境
づくり

- ・健康を守るだけではない
- ・学校給食の教育的な考え方を改めて考える

学校給食で適切な利用法を検討し、
新たな食文化を創造する観点が必要

食を営む力



55

ご清聴ありがとうございました！

58

給食を卒業したみなさん！
今日から少しずつ始めてみませんか？

当時を
思い出しながら

1. 自分の食事を楽しみ大切に
2. 自分の健康は家族を支える財産
3. 日常のコミュニケーションを大切に
4. 買い物は食事力を強化する最適の場

これなら
できそうですね！



56

**給食の思い出を
通して
世代をつなごう**



57