



## 昭和の給食ってどんなもの？



4月29日(火)は昭和の日です。この昭和の日はかつては昭和天皇誕生日やみどりの日も呼ばれていました。

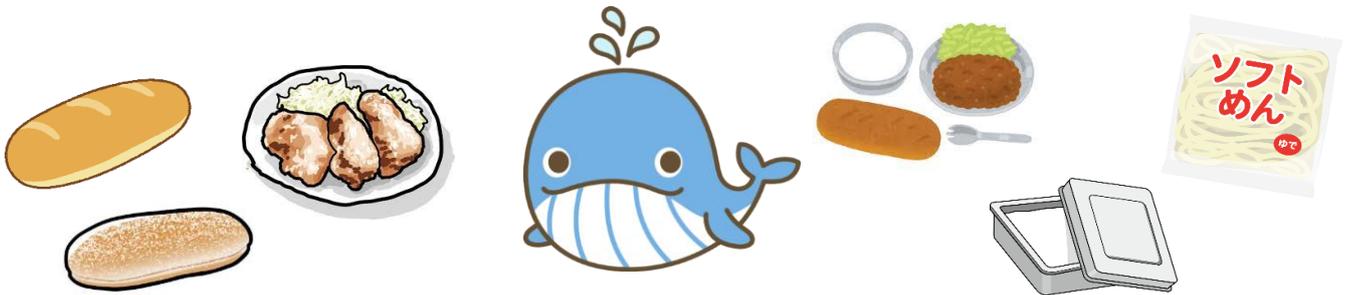
学校給食は山形県で明治22年に始まったものです。この頃は貧困児童のために「ごはん・鮭などの焼き魚・漬物」が出されていました。明治・大正と過ぎ、第二次世界大戦後にアメリカからの「ララ物資」を受けて脱脂粉乳によるミルク給食が始まり、昭和26年頃からは小麦粉の寄贈があって給食にもパンが出るようになり、各学校に調理室ができて「パン・脱脂粉乳・おかず」の完全給食の献立になりました。

昭和も中頃になると揚げパンやカレーシチュー、スパゲティナポリタンなどの人気メニューも出てきて、皆さんも聞いたことがあるかも知れませんがこの頃から「鯨の竜田揚げ」などのおかずも登場するようになります。鯨は調査捕鯨でしか獲れませんでしたので高級食材になってしまいましたが、「鯨のオーロラソース」や「鯨のノルウェー煮」などという名前で給食の人気献立になっていたこともあります。残念ながら私が給食を食べていた時代には、地域性もあったかも知れませんが、自分の地元のつくば市あたりでは鯨料理がでたことはありませんでした。ひょっとしたら先生方の中には懐かしいなあと思う人がいらっしゃるかも知れません。ちなみに「オーロラソース」というのはケチャップとソースを混ぜたものです。

昭和39年頃の献立は、横浜市を例に挙げると「コッペパン・牛乳・いもの野菜餡かけ」や、「コッペパン・牛乳・スパゲティミートソース和え・野菜の塩もみ」、「コッペパン・牛乳・インド風煮」などがあつたようです。

昭和51年には学校給食にごはんが出るようになり、パンとは組み合わせが悪かった料理もご飯と食べることで美味しくなりました！ソフト麺も使われるようになって献立の幅も広がりました。

現在の学校給食は、日本や世界各国の郷土料理も食べられるようになって献立のバリエーションも増えています。小・中・高と今まで食べてきた給食の思い出や、家庭の味とは違ったもう一度食べたい懐かしの給食などありましたら給食室に教えてくださいね。



※ 2019年7月から日本の領海と排他的経済水域で十分な生息数が確認されている大きな鯨(ミンククジラ・ニタリクジラ・イワシクジラ)を対象とした商業捕鯨を再開しています。