

昭和 20 年代の学校給食

—歴史館所蔵の教育関係資料から—

当館は、平成 5 年度に水戸市内の小学校から寄贈を受けた資料を所蔵しています。

また、平成 7 年度からは、県内の小学校が所蔵する教育関係資料をマイクロフィルムに撮影して収集し、写真版による公開を進めています。これまでに収集を行った学校は 345 校を数え、収集した資料は 2,219 点に上ります。

今回は、それらの資料からわかる、昭和 20 年代の学校給食について紹介します。



戦後間もない頃の給食といえば、脱脂粉乳のミルクを思い浮かべる方も多いと思います。那珂郡小瀬村小瀬第一小学校（現在の常陸大宮市立緒川小学校）の「給食関係公文書」（教育資料 624）には、脱脂（粉）乳を用いた参考用のレシピが綴られています。

（ここでは歴史的仮名づかいを改めて、句読点を補うなどによる、わかりやすく直しました。以下の資料についても同じです。）

◎脱脂乳入り味噌汁

青菜・馬鈴薯・味噌で味噌汁を作り、最後に水溶きした脱脂乳を加える。

◎煮込み

大根・人参・牛蒡を乱切りにして煮干しを加え、かぶる位の水を加えて煮る。

野菜が柔らかくなった時、塩で調味し、濃く水溶きした脱脂乳を加えてしばらく煮る。

◎脱脂乳のスープと鮭缶詰の付け合せ

馬鈴薯・人参を 1cm 角に切り、1人1合くらいの水で煮る。

野菜の柔らかくなった時、裏ごしにかけ、塩で調味し、最後に濃く水溶きした脱脂乳を加える。

鮭缶詰は付け合わせる。

◎野菜のクリームかけ

脱脂乳・小麦粉・油でクリームを作る。

里芋・煮干は塩・醤油で薄味をつける。

ホーレン草はお浸しにする。

皿に里芋とホーレン草を盛り、クリームを添える。

同校は、昭和 22 年 11 月 26 日に 1,000 ポンド（約 453.6kg）の脱脂粉乳を 1 万 1 千円で購入し、翌日から給食を開始しました。当時の給食費は 1 か月 20 円です。栄養状態を改善するため、比較的入手しやすかった脱脂粉乳や鮭の缶詰を用いたメニューが考案されたのだと考えられます。



次に、常陸太田市立西小沢小学校の「学校給食沿革誌」（教育資料 292）を紹介します。この綴りは、昭和 37 年 10 月から編修されたものですが、その中に「本校給食の経過」という資料が含まれていました。

第二次世界大戦の敗戦により、我が国もいまだかつてない深刻な種々の問題をかもしだしている。

ことに食糧難による国民の生活は惨めさを増し、国民の体位、否、学童の体位の劣りは甚だしく、教育上にも甚大なる影響を及ぼした。

いかなる対策を立てるにしても、物資がなければ解決の方法がたたない。

幸いにも米国の放出物資による給食の開始が叫ばれて来た。

しかしながら金のかかる事であるので、よいとは知りつつも実施にふみきるのは容易の事ではなかった。

当時、綿引校長はこの打開策として資金を得る道考えた。まず、

① 昭和 22 年 11 月 19 日

施設を作らねばならないためイナゴによる資金獲得を考え、全児童を動員し、イナゴ取りを行った。10 俵 30 貫 500 匁（≒約 115kg）を売却することが出来た。

その金額は 15,300 円となった。

② 昭和 23 年 1 月 13 日

児童 1 人について、藁（わら）を 5 把ずつ寄付してもらい、634 把集まった。

それらの売却による金額は 2,200 円となり、やっと資金も出来たので給食用具を購入する。

③ 昭和 23 年 1 月 19 日

野菜を持ちより、薪（まき）も持参させ、炊事場を利用して、味噌汁をささやかながら開始した。

◎学校給食開始

（以下略）

敗戦からわずか 2 年という困難な状況の中で、知恵をしばって給食を開始した校長先生の指導力には頭が下がります。子どもたちを動員してイナゴ取りを行い、各家庭からワラを集めて資金を作り、野菜と薪を持ち寄って、給食をスタートさせたのです。



最後に、水戸市立三の丸小学校から寄贈を受けた資料について紹介します。冒頭で述べたとおり、平成 5 年（1993）9 月に歴史館が受け入れたもので、給食関係資料が 47 点含まれます。概要は次の表のとおりです。

表 三の丸小学校給食関係資料概要

資料内容	年次	点数
学校給食関係文書綴	1958(S33)～1967(S42)	12
給食日誌	1952(S27)～1976(S51)	10
学校給食栄養管理講習会講義要項	1955(S30)～1959(S34)	5
日々物資使用票綴	1960(S35)～1962(S37)	3
三の丸小学校給食室改築関係綴	1966(S41)～1967(S42)	2
給食検収簿	1974(S49)～1975(S50)	2
検食簿	1974(S49)～1975(S50)	2
その他	1949(S24)～1968(S43)	11

この中から、昭和 27 年度「給食日誌」(三の丸小学校寄贈資料 1265)の記事の一部を紹介
 します。給食作りに携わった方々の、子どもたちへの愛情が伝わってきます。その日の献立
 名も記しますので、当時の給食を考える手立てにいただければ幸いです。

昭和 27 年 5 月 1 日 木曜 天気 晴 献立名 パン ミルク うずら豆含め煮 たくあん

給食人員	1,557 名	一人当たり平
記 事	蛋白質、カロリーは充分であるが、 ^{脂肪} 脂質が少い。 今日使用したたくあんは味が非常に悪い。 給食人員 1,557 人の肉給食費納入人員 1,450 人にて 一人当たり金額計算	明日の準備

昭和 27 年 7 月 2 日 水曜 天気 曇 献立名 パン ミルク 野菜 ソテー

給食人員	1,579 名	一人当たり平
記 事	今日より野菜裁切機使用。キャベツ、玉葱は非常に切れ 味がよいかお芋の乱切がまろく出来た。もっと研究して 見ることがある。今日まではお芋の皮には皮が産付の旨 はお芋の皮.E. なくしてはと思ふ。	明日の準備

- 5月2日 (パン、ミルク、カレー)
 豚肉のかわりに鯨を使用した。
 始めに油で炒め、カレー粉をふりかけておいた。
 臭みはほとんどなかった。
- 6月12日 (パン、ミルク、まぐろと野菜の煮付)
 今日の献立は、児童誰も喜んだ。
 お魚も一人分だけ煮付けるより、この様にしたほうが野菜ともおいしくいただけれると思う。
- 9月15日 (パン、ミルク、味噌汁、ジャム)
 煮干は裁切機で細かくしてしまうため、今迄の様にそっくり残さない。
 ほとんどわからないで、お汁と一緒に飲んでしまう、又お汁の味も良い。
 無駄にならずに本当に良い事だと思う。
- 9月29日 (パン、ミルク、味噌汁)
 さんまが豊富に出ているので、子供達は家庭でも焼き魚、煮魚にして戴いていると思う。
 今日は味噌汁にしたが、だしが出ておいしく戴けた。



当館では、旧水海道小学校の展示を、2月9日からリニューアルしました。

これまで紹介したような懐かしい給食を、レプリカで復元したコーナーを設けました。昭和20年代から60年代までの給食を10年単位で紹介しています。小・中学生の皆さんから、お父さん・お母さん、さらにはお祖父さん・お祖母さんまで楽しめると思います。

旧水海道小学校に足を運んで、ぜひご覧ください。



給食日誌 (水戸市立三の丸小学校)



給食レプリカ (イメージ)

行政資料課 富田 任