



◆学校給食の沿革◆

実施年	学校給食の沿革
1949(昭和24) 1950(昭和25)	<ul style="list-style-type: none"> ○ ユニセフ寄贈物資による完全給食の指定（国）を受け、精華・北中道・金塚の3小学校で給食を開始する ○ 全市小学校児童を対象に完全給食を開始する
	<div data-bbox="252 539 742 645" style="border: 1px solid black; padding: 5px; color: white; text-align: center;"> アルマイト食器のころのイメージ (学校調乳・コッペパン・みそ汁) </div> <div data-bbox="836 472 1369 860" style="text-align: center;">  </div>
1954(昭和29)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 大阪市学校給食協会を法人化し、「財団法人 大阪市学校給食協会」とする ○ 学校給食法が成立し公布される
1958(昭和33)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 新学習指導要領が定められ、学校給食が学校行事等の領域に位置づけられる
1959(昭和34)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 区献立選定委員会で実施献立を選定する方式とする
1962(昭和37)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 栄養所要量の基準が、低・高学年の2段階になる
1963(昭和38)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 学校調乳（脱脂粉乳）に加えて、一部委託乳（脱脂粉乳に牛乳やビタミンCを混合した180mlの瓶づめ）とする
1968(昭和43)	<ul style="list-style-type: none"> ○ パンを改善する（無漂白の小麦粉へ変更）
1969(昭和44)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 学校調乳（脱脂粉乳）を廃止し、すべて委託乳とする
1972(昭和47)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 委託乳から牛乳へ変更する（200ml瓶づめ）
1981(昭和56)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 月1回の米飯給食を開始する
	<div data-bbox="603 1565 1086 1921" style="text-align: center;">  </div> <div data-bbox="1129 1608 1422 1809" style="border: 1px solid black; padding: 5px; color: red; text-align: center;"> 米飯給食開始のころ のイメージ (カレーライス・牛乳) </div>
1981(昭和56)	<ul style="list-style-type: none"> ○ アルマイトの食器を廃止し、ポリカーボネート製とする
1985(昭和60)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 週1回の米飯給食を実施する

1986(昭和61)

○ 栄養所要量の基準が、低・中・高学年の3段階になる



学年により大きさのちがうコッペパン

1989(平成 元)

○ 合成洗剤から石けんに切りかえる

1994(平成 6)

○ 肢体不自由養護学校で段階食を開始する

1995(平成 7)

○ 「はし」を導入する

1997(平成 9)

○ 焼き物機を導入し、献立の多様化を図る

1998(平成 10)

○ サイクル献立を廃止する

2001(平成 13)

○ 週2回の米飯給食を実施し、無洗米を導入する

2002(平成 14)

○ 加工食品等の原材料表を配布する

2003(平成 15)

○ 週3回の米飯給食を実施する

2006(平成 18)

○ 区献立選定委員会を廃止し、実施献立方式を導入する

○ 食物アレルギー等により牛乳を飲めない児童生徒の給食費について、減額して徴収できるようにする

2007(平成 19)

○ 食物アレルギーへの対応を実施する（卵のみ最終調理段階での除去）

○ 大阪市教育委員会のホームページに「大阪市の学校給食」のコーナーを開設する

2008(平成 20)

○ 食物アレルギーへの対応について、粉末チーズを追加する（最終調理段階での除去）