

# 札幌劇場 おもしろ

街並みや暮らしの変遷とともに  
大きな発展を遂げた昭和の札幌。  
その一局面に居合わせた方に、  
思い出の旅へと  
案内してもらいましょう。

## 第四回 学校給食

今回のご案内役は

佐々木 矩子さん

### おいしそうに食べる 子供たちの笑顔がうれしかった

終戦直後の混乱期には食糧不足や配給の遅れがひどかったため、お弁当を持参することができず、子供たちはいつも空腹でした。国民学校（現在の小学校）では全校を挙げて野草を取りに出掛けたり、校庭で野菜の栽培に励んだりしたといえます。子供たちの栄養状態は、今日の飽食時代からは想像もつかないものでした。

このころは、普通教室も不足していたため、給食室を設置することなどできず、調理道具は木製の流しと大きなつば釜だけ。熱源はすべて石炭でした。

その後、ユニセフ（国連児童基金）からの寄贈を受けて昭和二十六年には小学校十九校でパンを主食とした給食を毎日食べられるようになりました。これが札幌市における「完全給食」の始まりです。

当時のパンは百二十ヶ（今は五十五ヶ）の小麦粉を使った巨大なコッペパンで、「わらじ」のようだと言われたも



昭和30年代の小学校の給食風景。年に数回しかない特別献立の給食であるため、みんなうれしそうです  
(市写真ライブラリー所蔵)

のです。それでも、パンを初めて口にした子供たちはそのおいしさに驚き、空腹が満たされ、幸せを感じたものです。給食時間に後ろを向いていると、食べかけのパンが無くなるので、大切に押さえながら食べたといいます。そのほか、脱脂粉乳をかき混ぜて鉄釜で沸かしたもの（ある年代以上は誰もが覚えてい

ますね）。おかずといえば、すべてごった煮スタイルの汁物、煮物、炒め物でした。給食費は一食六円（イモは一ヶ十三角）。当時配布した文書によれば、一人月額百五十円と記されています。

その後、昭和二十九年に学校給食法が制定され、内容も次第に改善されていきました。札幌市では早いうちから



昭和30年代のメニューの再現。コッペパン、脱脂粉乳、マカロニと豆、鯨のカレー煮  
(さっぽろ文庫別冊・札幌生活文化史所収)

「子供の健康の土台を作る」という観点で、給食行政に力を入れてきました。世の中が落ち着き食糧事情も良くなっ

ていくにつれ、たんぱく質の不足や、食器の安全性、食品添加物の問題、余剰米の取り入れなど、それぞれの時代の要求があり、給食も波乱の歲月を送ったのです。

戦後半世紀。給食開始時の困難の中で忍耐力、思いやりの心はぐくまれた世代の人々が日本の国を支えてきたのだと思います。

◆ささき のりこさん  
昭和五年生まれ。管理栄養士として、札幌市に三十六年間勤務。元札幌市学校給食栄養士会会長。昭和五十四年文部大臣賞受賞。厚別区在住。