

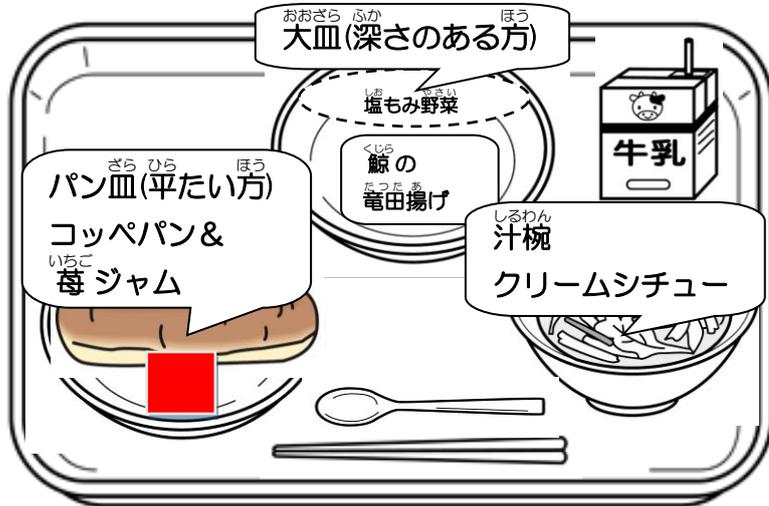


きゅうしょくニュース

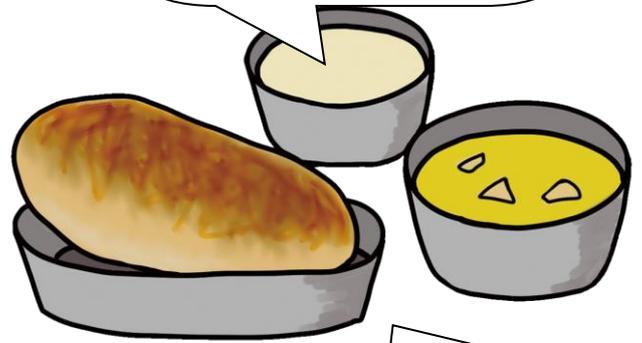


れいわ ねん がつ にちげつようび
令和6年1月29日 曜日

むかし きゅうしょくこんだて 昔の給食献立



ミルクは、^{だっしふんにゅう}脱脂粉乳を
^ゆお湯で溶いたものです。



^{しょうわ}昭和30年ごろの給食のイラスト
パン・カレーシチュー・ミルク

^{ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんよっかめ}全国学校給食週間四日目は、^{しょうわ}昭和30年代(1954-64年)
^{ねんだい}の給食をアレンジした献立です。

^{いちにちめ}一日目に、^{がっこうきゅうしょく}学校給食の始まりは、^{ねんまえ}135年前といいましたが、
^{だいにじせかいたいせんちゅう}第二次世界大戦中は、^{ていし}停止されていました。^{せんご}戦後、^{がいこく}外国から贈ら
^{たものつか}れた食べ物を使い、^{がっこうきゅうしょく}学校給食が再開されました。^{しょうわ}昭和30年代は
「^{パン}パン・^{おかず}おかず一つ・^{ミルク}ミルク」の献立がほとんどでした。おかずは
少ないですが、パンは今よりも2倍くらい大きいものだったそうで
^{はんきゅうしょく}ご飯給食が正式に導入されたのは、^{しょうわ}昭和51年のことです。
^{とうじ}当時は、^{くじら}鯨が安く手に入ったので、^{がっこうきゅうしょく}学校給食にもよく使われ
^{いま}ていました。今では^{くじらりょう}鯨漁が制限されているため、^{きちょう}貴重なものとな
^{きょう}っています。今日は、^{たつたあ}竜田揚げにしました。

^{とうじ}当時の様子を想像しながら、^{めあ}召し上がってみてください。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

^{ぎゅうにゅう}牛乳 ^{しょうが}生姜 ^{にんじん}人参 ^{きゅうり}きゅうり ^{セロリ}セロリ ^{ふなばしさん}船橋市産 → ^{こまつな}小松菜

