

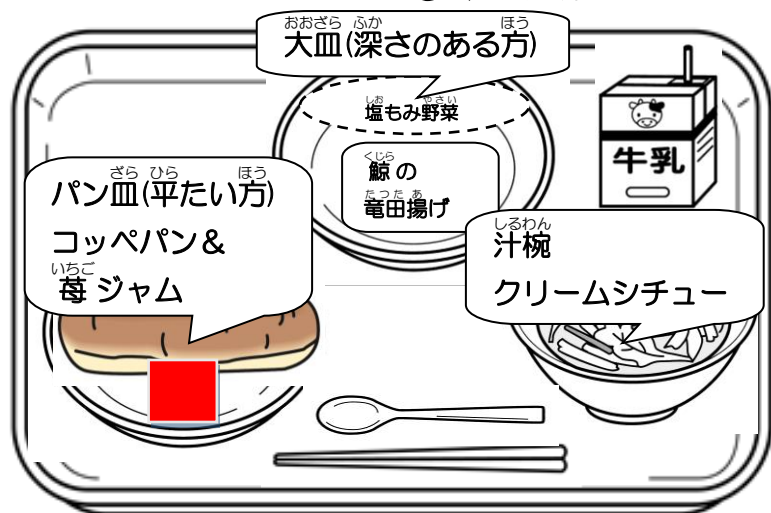


きゅうしょくニュース

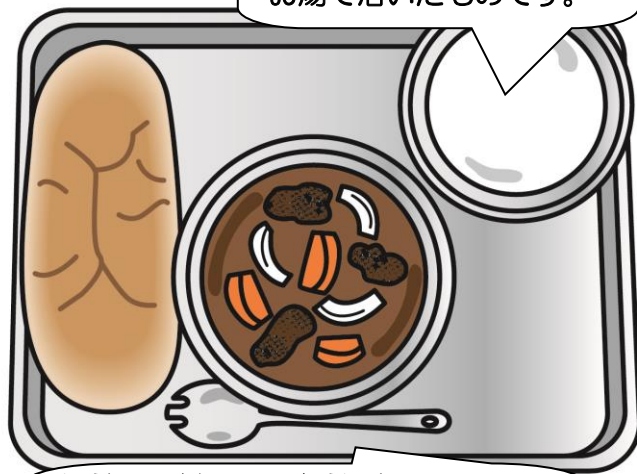


れいわ ねん がつ にちすいようび
令和7年1月29日水曜日

むかし きゅうしょくこんだて 昔の給食献立



ミルクは、脱脂粉乳を
お湯で溶いたものです。



しょうわ ねん きゅうしょく
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 しょうわ ねんだい ねん ごろ
全国学校給食週間四日目は、昭和30年代(1954-64年)頃
の給食をアレンジした献立です。

がっこうきゅうしょく ねんまえ めいじ ねん はじ
学校給食は、136年前の明治22年から始まったのですが、
だいにじせかいたいせんちゅう ていし せんご がいこく おく
第二次世界大戦中は、停止されていました。戦後、外国から贈ら
れた食べ物を使い、学校給食が再開されました。昭和30年代は
「パン・おかず一つ・ミルク」の献立がほとんどでした。おかずは
すく 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
す。ご飯給食が正式に導入されたのは、昭和51年のことです。

とうじ くじら やす て はい がっこうきゅうしょく つか
当時は、鯨が安く手に入ったので、学校給食にもよく使われ
ていました。今では鯨漁が制限されているため、貴重なものとな
っています。今日は、ニタリクジラを竜田揚げにしました。

とうじ ようす そうそう め あ
当時の様子を想像しながら、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☆

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

