



1月 給食だより



令和3年1月
邑楽町立学校給食センター

楽しかった冬休みも終わり、新しい年が始まりました。寒さはこれから一段と厳しくなり、かぜやインフルエンザ、ノロウイルスなども流行る時期です。外から帰ったあとや食事の前は、せっけんを使っていないに手を洗い、予防しましょう。また、朝は体が温まるように、しっかり朝ご飯を食べて登校しましょう。

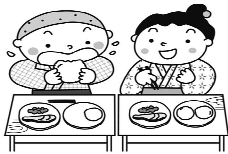


Happy New Year★Happy New Year★Happy New Year★Happy New Year

「給食の思い出」を聞こう!

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。昔の給食について学んだり、おうちの方へ給食の思い出を聞いて、今の給食とどんな違いがあるのか考えてみましょう。

昔の給食をふり返ってみよう



▲マカロニとさけ缶のミルクスープ

コッペパン
アメリカから支援された小麦粉を使って作られていた大きなコッペパン。



▲ふろふき大根のおかず

明治22年
(1889)

学校給食のはじまり

山形県にある小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこれない子のために食事を出したのがはじまり。

昭和21年
(1946)

戦後、給食が再開される

昭和25年
(1950)

パンとミルクとおかずの給食に

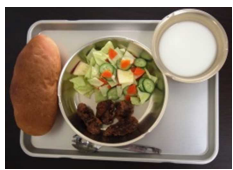


▲当時使われたミルクポット



▲ドラム缶入りの脱脂粉乳

脱脂粉乳
ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて粉にした脱脂粉乳に、砂糖などを加えたもの。
苦手な子が多かった。



▲クジラの竜田あげとサラダ

昭和30年代
(1955～1964)

大きなコッペパンとクジラ肉のメニュー

クジラの竜田あげ
このころ値段が安かったクジラ肉がよく使われた。

カレーシチュー
脱脂粉乳やクジラ肉を使って作られた当時の人気メニュー。



▲カレーシチュー

昭和38年
(1963)

ソフトめんが登場!

昭和40年代
(1965～1974)

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わり、パンやおかずの種類も増える



▲ソフトめんミートソース



ソフトめん
うどんとスパゲッティの間のようなのびないめんが開発され広まった。



▲あげパン

あげパン
コッペパンをあげて、砂糖やきな粉をまぶした、今でも人気のパン。



▲カレーライス

昭和51年
(1976)

正式にごはん給食が始まる

ごはん給食が多くなり、いろいろなメニューが増えていく。



▲ごはん給食の様子