

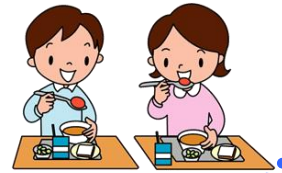
# 25日は、しょうわの給食メニューです！

## ★こんだて★

ハヤシライス  
牛乳  
フレンチサラダ



ハヤシライスは、うすぎり肉と玉ねぎを炒め、デミグラスソースなどで煮込んだものをごはんにかけた料理で、実は日本生まれの洋食です。明治時代に洋食店で登場し、大正時代には庶民の簡単料理としてカレーライスとともに全国に広がりました。



明治22年(1889年)、山形県の小学校で家が貧しくてお弁当をもってくるのができない子どもたちに昼食をだしたのが学校給食のはじまりです。

昭和16年に太平洋戦争がはじまり、食糧不足のため給食は中止されましたが、終戦後、子どもたちの栄養状態の悪化が心配され、昭和21年にアメリカ慈善組織からの援助を受けて給食がはじまりました。

その後、給食は全国に広がりました。いまでは、色々なメニューの給食が登場しています。

日本で初めての給食は  
おにぎりと塩ざけでした！

戦後の給食は、粉ミルクを  
溶いたものとおかず。  
主食はパンです。

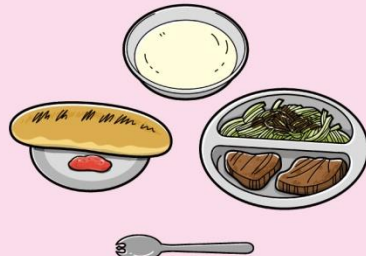
今は、郷土料理なども  
給食に登場します。  
デザートがつくことも・

明治 22 年



おにぎり、塩ざけ、  
菜の漬物

昭和 27 年



コッペパン、  
ミルク（脱脂粉乳）、  
鯨肉の竜田揚げ、  
せんきゃべつ、ジャム



<今の給食>

黒米ごはん いわしのハーブフライ  
ヤーコンのナムル すまし汁 牛乳