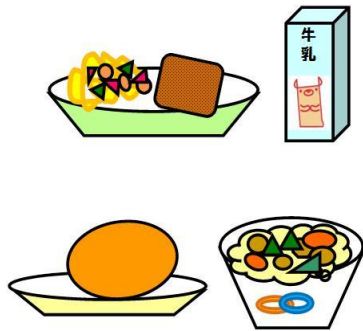


28日は、しょうわの給食メニューです！

今日のこんだて

コッペパン 牛乳
ハムカツ マカロニサラダ
コーンシチュー



昭和40～50年代に給食でよく出ていたメニューです。

このころの給食のパンといえば、「コッペパン」でした。牛乳ではなく、「脱脂分乳」というミルクの粉を溶いたものや、脱脂粉乳と牛乳を混ぜ合わせた「混合乳」でした。食器も今のようにきれいな色や絵がかいてあるものではなく、アルマイト製の銀色の食器にお盆でした。

ごはんの給食が始まったのは、昭和55年ごろからで、最初は週に1回程度でした。

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つてくること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終戦後、日本は国全体が貧しく、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。

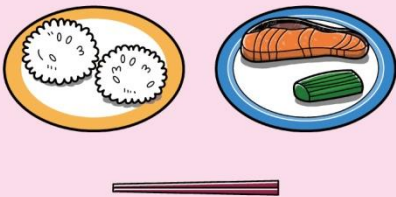
その後、給食は全国に広がりました。いまでは、色々なメニューの給食が登場しています。

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

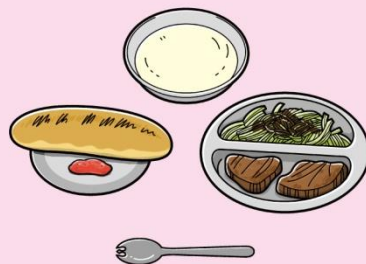
今は、郷土料理なども
給食に登場します。
デザートがつくことも..

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、
せんキャベツ、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