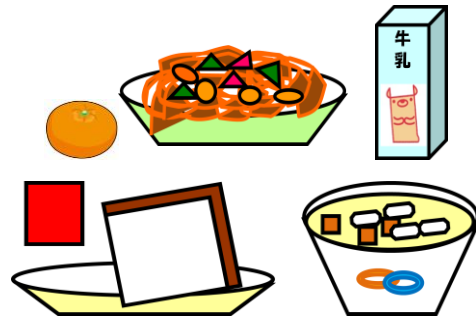


# 24日は、しょうわの給食メニューです！



## 今日のこんだて

ミルク食パン 牛乳  
いちごジャム  
ミートソーススパゲティ  
コンソメスープ  
みかん



今日は、昭和40年～50年頃の給食献立です。ミートソーススパゲティは、人気メニューのひとつでした。このころの給食の主食といえば「パン」。牛乳ではなく、ミルクの粉をといた「脱脂粉乳」や、牛乳と脱脂粉乳を混ぜた「混合乳」でした。食器もいま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ぼんでした。ごはんの給食がはじまったのは、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まずしくてお弁当をもってこることができない子どもたちにおひるごはん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、日本は国全体がまずしく、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、いまではいろいろなメニューの給食が登場しています。

日本はじめての  
給食は、おにぎりと  
塩ざけでした！



明治22年

おにぎり  
しおざけ  
つけもの

戦後の給食は、  
溶いた粉ミルク、おかず、  
主食はパンです。



昭和27年

コッパン  
だっしふんにゅう  
くじら肉のたつたあげ  
せんきゃべつ  
ジャム

今は、郷土料理や行事食  
なども登場します！  
デザートがつくことも♪



現在

くろまいごはん  
牛乳  
さかなのハーブフライ  
ヤーコンのきんぴら  
かきたま汁