

令和2年 1月

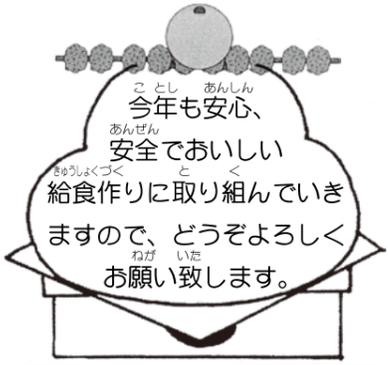
# 予定献立表

橋本市学校給食センター

TEL 39-2338

FAX 39-5413

## あけましておめでとろございます



日	火 7	水 8	木 9	金 10
13	<b>げんきっ子こんだて</b> ごはん 黄 牛乳 赤 にしんのてりに 1きれ 赤 <b>だいこなます</b> だいこん 30 緑 きんときじんじん5 緑 しおこんぶ 0.25 赤 (す 1 さとう 0.85) (しお 0.1) <b>もちいりすましじる</b> もち 25 黄 とうふ 20 赤 にんじん 5 緑 はくさい 20 緑 えのきたけ 5 緑 ねぎ 3 緑 (しょうゆ(淡) 3 しお 0.4) (かつおだし 1.2)	<b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ポークビーンズ</b> だいず 30 赤 ぶたにく 20 赤 じゃがいも 40 黄 たまねぎ 60 緑 さやいんげん 8 緑 にんじん 10 緑 (ケチャップ 10 トマトピューレ 10 スープストック 1 にんにく 0.5) (しお 0.1 さとう 0.4) (こしょう 0.02 あびら 0.5) <b>あさりのごまドレッシングサラダ</b> あさり 12 赤 さとう 0.65 (しょうゆ(濃) 1.3 さけ 0.65) (さけ 0.65) みりん 0.65 ほうれんそう 10 緑 キャベツ 35 緑 ごま 1.5 黄 (しょうゆ(濃) 1.7 す 1.2) (さとう 0.6 あびら 1)	<b>とりそぼろごはん</b> 牛乳 赤 おぎごはん 黄 とりミンチ 30 赤 ひねどりミンチ 30 赤 にんじん 10 緑 グリンピース 5 緑 たまねぎ 20 緑 (おろししょうが 1 みりん 0.8) (さとう 3.5 しょうゆ(濃) 5) (あびら 0.5 でんぶん 1)	<b>ごはん</b> 黄 牛乳 赤 <b>ほねくのいそべあげ</b> ほねく 1まい 赤 揚げ油 黄 あおりのり 0.3 赤 てんぷらこ 黄 <b>ばいにくあえ</b> キャベツ 30 緑 ほうれんそう 10 緑 ばいにく 1.8 緑 ちくわ 5 赤 (しょうゆ(淡) 0.5 さとう 0.2)
14	<b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ミンチカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>ブロッコリーとコーンのサラダ</b> ブロッコリー 15 緑 コーン 10 緑 もやし 10 緑 (しょうゆ(淡) 2 す 0.9) (あびら 0.8 さとう 0.3)	<b>ごはん</b> 黄 牛乳 赤 <b>かわりきんぴら</b> ぎゅうにく 5 赤 こんにゃく 20 黄 にんじん 10 緑 ごぼう 25 緑 たまねぎ 30 緑 あびらあげ 5 赤 れんこん 10 緑 くさわかめ 0.5 赤 ごま 1 黄 (さとう 2 さけ 1) (しょうゆ(濃) 5 みりん 1) (かつおだし 0.3)	<b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ふゆやさいのクリームシチュー</b> ぶたにく 15 赤 だいこん 15 緑 はくさい 35 緑 にんじん 10 緑 きのごミックス 10 緑 ブロッコリー 10 緑 さつまいも 20 黄 ぎゅうにゅう 20 赤 (カレー粉 7.5 コンソメ 0.5) (しお 0.1 こしょう 0.01)	<b>ぶたキムチどん</b> 牛乳 赤 おぎごはん 50 赤 (さけ 1.5 おろししょうが 1) (にんにく 1) はくさいキムチ 20 緑 しろねぎ 10 緑 たまねぎ 30 緑 はくさい 30 緑 たまねぎ 30 緑 (しょうゆ(淡) 4.6 さとう 1) (あびら 0.5 さけ 1.5)
15	<b>ミンチカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>ブロッコリーとコーンのサラダ</b> ブロッコリー 15 緑 コーン 10 緑 もやし 10 緑 (しょうゆ(淡) 2 す 0.9) (あびら 0.8 さとう 0.3)	<b>ごはん</b> 黄 牛乳 赤 <b>かわりきんぴら</b> ぎゅうにく 5 赤 こんにゃく 20 黄 にんじん 10 緑 ごぼう 25 緑 たまねぎ 30 緑 あびらあげ 5 赤 れんこん 10 緑 くさわかめ 0.5 赤 ごま 1 黄 (さとう 2 さけ 1) (しょうゆ(濃) 5 みりん 1) (かつおだし 0.3)	<b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ふゆやさいのクリームシチュー</b> ぶたにく 15 赤 だいこん 15 緑 はくさい 35 緑 にんじん 10 緑 きのごミックス 10 緑 ブロッコリー 10 緑 さつまいも 20 黄 ぎゅうにゅう 20 赤 (カレー粉 7.5 コンソメ 0.5) (しお 0.1 こしょう 0.01)	<b>ぶたキムチどん</b> 牛乳 赤 おぎごはん 50 赤 (さけ 1.5 おろししょうが 1) (にんにく 1) はくさいキムチ 20 緑 しろねぎ 10 緑 たまねぎ 30 緑 はくさい 30 緑 たまねぎ 30 緑 (しょうゆ(淡) 4.6 さとう 1) (あびら 0.5 さけ 1.5)
16	<b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ミンチカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>ブロッコリーとコーンのサラダ</b> ブロッコリー 15 緑 コーン 10 緑 もやし 10 緑 (しょうゆ(淡) 2 す 0.9) (あびら 0.8 さとう 0.3)	<b>ごはん</b> 黄 牛乳 赤 <b>かわりきんぴら</b> ぎゅうにく 5 赤 こんにゃく 20 黄 にんじん 10 緑 ごぼう 25 緑 たまねぎ 30 緑 あびらあげ 5 赤 れんこん 10 緑 くさわかめ 0.5 赤 ごま 1 黄 (さとう 2 さけ 1) (しょうゆ(濃) 5 みりん 1) (かつおだし 0.3)	<b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ふゆやさいのクリームシチュー</b> ぶたにく 15 赤 だいこん 15 緑 はくさい 35 緑 にんじん 10 緑 きのごミックス 10 緑 ブロッコリー 10 緑 さつまいも 20 黄 ぎゅうにゅう 20 赤 (カレー粉 7.5 コンソメ 0.5) (しお 0.1 こしょう 0.01)	<b>ぶたキムチどん</b> 牛乳 赤 おぎごはん 50 赤 (さけ 1.5 おろししょうが 1) (にんにく 1) はくさいキムチ 20 緑 しろねぎ 10 緑 たまねぎ 30 緑 はくさい 30 緑 たまねぎ 30 緑 (しょうゆ(淡) 4.6 さとう 1) (あびら 0.5 さけ 1.5)
17	<b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ミンチカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>ブロッコリーとコーンのサラダ</b> ブロッコリー 15 緑 コーン 10 緑 もやし 10 緑 (しょうゆ(淡) 2 す 0.9) (あびら 0.8 さとう 0.3)	<b>ごはん</b> 黄 牛乳 赤 <b>かわりきんぴら</b> ぎゅうにく 5 赤 こんにゃく 20 黄 にんじん 10 緑 ごぼう 25 緑 たまねぎ 30 緑 あびらあげ 5 赤 れんこん 10 緑 くさわかめ 0.5 赤 ごま 1 黄 (さとう 2 さけ 1) (しょうゆ(濃) 5 みりん 1) (かつおだし 0.3)	<b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ふゆやさいのクリームシチュー</b> ぶたにく 15 赤 だいこん 15 緑 はくさい 35 緑 にんじん 10 緑 きのごミックス 10 緑 ブロッコリー 10 緑 さつまいも 20 黄 ぎゅうにゅう 20 赤 (カレー粉 7.5 コンソメ 0.5) (しお 0.1 こしょう 0.01)	<b>ぶたキムチどん</b> 牛乳 赤 おぎごはん 50 赤 (さけ 1.5 おろししょうが 1) (にんにく 1) はくさいキムチ 20 緑 しろねぎ 10 緑 たまねぎ 30 緑 はくさい 30 緑 たまねぎ 30 緑 (しょうゆ(淡) 4.6 さとう 1) (あびら 0.5 さけ 1.5)
20	<b>げんりょうごはん</b> 黄 牛乳 赤 <b>みそにこみうどん</b> うどん 60 黄 とりにく 5 赤 かまぼこ 5 赤 あびらあげ 3 赤 はくさい 20 緑 ねぎ 5 緑 (はちまようみそ 6 みそ 3.3) (さとう 0.25 みりん 1) (かつおだし 1.2)	<b>ごはん</b> 黄 牛乳 赤 <b>わふうにくだんご</b> 2こ 赤 <b>はりはりづけ</b> せんざりだいこん 3 緑 みずな 10 緑 (しょうゆ(淡) 1.7 す 2.7) (さとう 1.9)	<b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)	<b>ごはん</b> 黄 牛乳 赤 <b>むしどりのねぎだれ</b> とりにく 1きれ 赤 ねぎ 3 緑 (しょうゆ(濃) 4 みりん 1) (さとう 1.5 さけ 0.8) (でんぶん 0.2)
21	<b>ごはん</b> 黄 牛乳 赤 <b>わふうにくだんご</b> 2こ 赤 <b>はりはりづけ</b> せんざりだいこん 3 緑 みずな 10 緑 (しょうゆ(淡) 1.7 す 2.7) (さとう 1.9)	<b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)	<b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>むしどりのねぎだれ</b> とりにく 1きれ 赤 ねぎ 3 緑 (しょうゆ(濃) 4 みりん 1) (さとう 1.5 さけ 0.8) (でんぶん 0.2)	<b>ごはん</b> 黄 牛乳 赤 <b>むしどりのねぎだれ</b> とりにく 1きれ 赤 ねぎ 3 緑 (しょうゆ(濃) 4 みりん 1) (さとう 1.5 さけ 0.8) (でんぶん 0.2)
22	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)
23	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)
24	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)	<b>柱本小バイキング</b> 22 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>ヒレカツ</b> 12 黄赤 揚げ油 黄 ソース 1ふくら <b>かいそうサラダ</b> かいそうミックス 1 赤 コーン 5 緑 キャベツ 20 緑 (ねぎごまドレッシング 4.6)
27	<b>ごはん</b> 黄 牛乳 赤 <b>しいらのなんばんづけ</b> しいら 1きれ 赤 でんぶん 黄 揚げ油 黄 たまねぎ 10 緑 (しょうゆ(濃) 4 す 5) (さけ 2 さとう 3.3)	<b>応其小バイキング</b> 28 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>柿いりトマトソースのハンバーグ</b> ハンバーグ 12 赤 ダイストマト 12 緑 かき(れいと) 5 緑 (おろしにんにく 0.1 オリーブあびら 0.25) (スープストック 0.25 しお 0.02)	<b>柿入り</b> 牛乳 赤 <b>カレーライス</b> ぐらまいごはん 黄 ぎゅうにく 15 赤 じゃがいも 50 黄 たまねぎ 55 緑 にんじん 15 緑 マッシュルーム 8 緑 かき(れいと) 15 緑 (おろしにんにく 0.7 おろししょうが 0.5) (カレー 13 カレー 0.2) ソース 1.5 ケチャップ 2.3 しお 0.05 スープストック 0.5 (あびら 0.5)	<b>柿パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>くじらのたつたあげ</b> くじら 50 黄 でんぶん 黄 揚げ油 黄 (おろししょうが 0.7 しょうゆ(濃) 2) (みりん 0.9 しょうゆ(淡) 2) (さけ 1.8)
28	<b>応其小バイキング</b> 28 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>柿いりトマトソースのハンバーグ</b> ハンバーグ 12 赤 ダイストマト 12 緑 かき(れいと) 5 緑 (おろしにんにく 0.1 オリーブあびら 0.25) (スープストック 0.25 しお 0.02)	<b>柿入り</b> 牛乳 赤 <b>カレーライス</b> ぐらまいごはん 黄 ぎゅうにく 15 赤 じゃがいも 50 黄 たまねぎ 55 緑 にんじん 15 緑 マッシュルーム 8 緑 かき(れいと) 15 緑 (おろしにんにく 0.7 おろししょうが 0.5) (カレー 13 カレー 0.2) ソース 1.5 ケチャップ 2.3 しお 0.05 スープストック 0.5 (あびら 0.5)	<b>柿パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>くじらのたつたあげ</b> くじら 50 黄 でんぶん 黄 揚げ油 黄 (おろししょうが 0.7 しょうゆ(濃) 2) (みりん 0.9 しょうゆ(淡) 2) (さけ 1.8)	<b>柿パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>くじらのたつたあげ</b> くじら 50 黄 でんぶん 黄 揚げ油 黄 (おろししょうが 0.7 しょうゆ(濃) 2) (みりん 0.9 しょうゆ(淡) 2) (さけ 1.8)
29	<b>応其小バイキング</b> 28 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>柿いりトマトソースのハンバーグ</b> ハンバーグ 12 赤 ダイストマト 12 緑 かき(れいと) 5 緑 (おろしにんにく 0.1 オリーブあびら 0.25) (スープストック 0.25 しお 0.02)	<b>柿入り</b> 牛乳 赤 <b>カレーライス</b> ぐらまいごはん 黄 ぎゅうにく 15 赤 じゃがいも 50 黄 たまねぎ 55 緑 にんじん 15 緑 マッシュルーム 8 緑 かき(れいと) 15 緑 (おろしにんにく 0.7 おろししょうが 0.5) (カレー 13 カレー 0.2) ソース 1.5 ケチャップ 2.3 しお 0.05 スープストック 0.5 (あびら 0.5)	<b>柿パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>くじらのたつたあげ</b> くじら 50 黄 でんぶん 黄 揚げ油 黄 (おろししょうが 0.7 しょうゆ(濃) 2) (みりん 0.9 しょうゆ(淡) 2) (さけ 1.8)	<b>柿パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>くじらのたつたあげ</b> くじら 50 黄 でんぶん 黄 揚げ油 黄 (おろししょうが 0.7 しょうゆ(濃) 2) (みりん 0.9 しょうゆ(淡) 2) (さけ 1.8)
30	<b>応其小バイキング</b> 28 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>柿いりトマトソースのハンバーグ</b> ハンバーグ 12 赤 ダイストマト 12 緑 かき(れいと) 5 緑 (おろしにんにく 0.1 オリーブあびら 0.25) (スープストック 0.25 しお 0.02)	<b>柿入り</b> 牛乳 赤 <b>カレーライス</b> ぐらまいごはん 黄 ぎゅうにく 15 赤 じゃがいも 50 黄 たまねぎ 55 緑 にんじん 15 緑 マッシュルーム 8 緑 かき(れいと) 15 緑 (おろしにんにく 0.7 おろししょうが 0.5) (カレー 13 カレー 0.2) ソース 1.5 ケチャップ 2.3 しお 0.05 スープストック 0.5 (あびら 0.5)	<b>柿パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>くじらのたつたあげ</b> くじら 50 黄 でんぶん 黄 揚げ油 黄 (おろししょうが 0.7 しょうゆ(濃) 2) (みりん 0.9 しょうゆ(淡) 2) (さけ 1.8)	<b>柿パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>くじらのたつたあげ</b> くじら 50 黄 でんぶん 黄 揚げ油 黄 (おろししょうが 0.7 しょうゆ(濃) 2) (みりん 0.9 しょうゆ(淡) 2) (さけ 1.8)
31	<b>応其小バイキング</b> 28 <b>パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>柿いりトマトソースのハンバーグ</b> ハンバーグ 12 赤 ダイストマト 12 緑 かき(れいと) 5 緑 (おろしにんにく 0.1 オリーブあびら 0.25) (スープストック 0.25 しお 0.02)	<b>柿入り</b> 牛乳 赤 <b>カレーライス</b> ぐらまいごはん 黄 ぎゅうにく 15 赤 じゃがいも 50 黄 たまねぎ 55 緑 にんじん 15 緑 マッシュルーム 8 緑 かき(れいと) 15 緑 (おろしにんにく 0.7 おろししょうが 0.5) (カレー 13 カレー 0.2) ソース 1.5 ケチャップ 2.3 しお 0.05 スープストック 0.5 (あびら 0.5)	<b>柿パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>くじらのたつたあげ</b> くじら 50 黄 でんぶん 黄 揚げ油 黄 (おろししょうが 0.7 しょうゆ(濃) 2) (みりん 0.9 しょうゆ(淡) 2) (さけ 1.8)	<b>柿パン</b> 黄 牛乳 赤 <b>くじらのたつたあげ</b> くじら 50 黄 でんぶん 黄 揚げ油 黄 (おろししょうが 0.7 しょうゆ(濃) 2) (みりん 0.9 しょうゆ(淡) 2) (さけ 1.8)

## 今月のよてい

7日(火)…げんきっ子こんだて 今月のテーマは「正月料理」です。  
 22日(火)…柱本小バイキング給食です。  
 24日(金)…「さば」は和歌山県近海でとれた「さば」です。県よりいただきます。  
 28日(火)…応其小バイキング給食です。  
 ※1月24日～30日は学校給食週間です。  
 和歌山県に伝わる郷土料理や、地元で収穫された食べ物を多く取り入れています。  
 ※今月から、各学校から届いたアンコール献立が登場します。  
 人気の高かったメニューに★マークをつけています。  
 2月、3月にもアンコールをいただいたメニューが登場します。お楽しみに!!

## 橋本市でとれる今月のやさい

ほうれん草、白菜、大根、ねぎ、  
 人参、金時人参、水菜、小松菜、  
 さつまいも、はたごんぼ、  
 キャベツ、マッシュルームを  
 取り入れる  
 予定です。



★献立表の数量は、小学校  
 中学年の1人当たりの分量  
 で単位はgです。

★小学校低学年は中学年の  
 分量の10%減

★小学校高学年は中学年の  
 分量の10%増

★中学生は小学校中学年の  
 分量の20%増

三色栄養

黄

熱や力のもとになる食品  
(こく類・いも・あびら・さとう)

赤

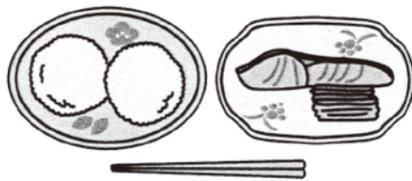
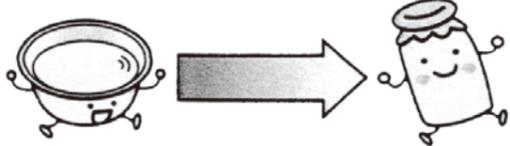
からだをつくる食品  
(肉・乳・卵・魚・豆・海そう)

緑

からだの調子をととのえる食品  
(やさい・くだもの・きのこ)

★材料購入の都合により  
 献立を変更することが  
 あります。

# 学校給食の歴史と献立の 移り変わり



明治22年の給食

「おにぎり、塩ダケ、漬物」

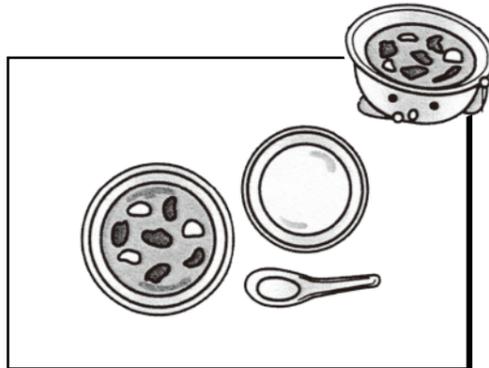
日本の学校給食の歴史は、明治22(1889)年に山形県にある小学校で、貧しい子どもたちへ昼食を無料で提供したのが始まりとされています。その後、各地で給食が実施されるようになりますが、戦争などの影響で中断されてしまいました。そして戦後、支援物資による給食再開を記念して設けられたのが、1月24～30日の「全国学校給食週間」です。再開された給食が、どのような歴史をたどってきたのかを見てみましょう。

昭和22年  
(1947年)

## 給食が再開される

昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのLARA24(アジア救済公認団体)より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。

★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」

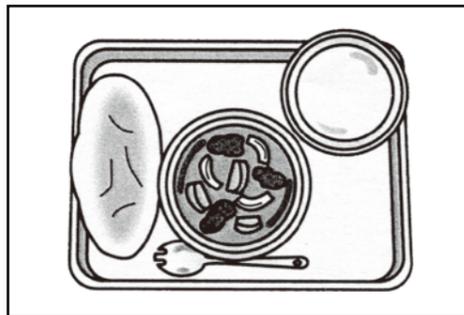


昭和25年  
(1950年)

## パン・ミルク・おかずの「完全給食」に

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・ミルク・おかずがそろった給食が実施されるようになりました。

★当時の給食「コッペパン、ミルク、カレーシチュー」

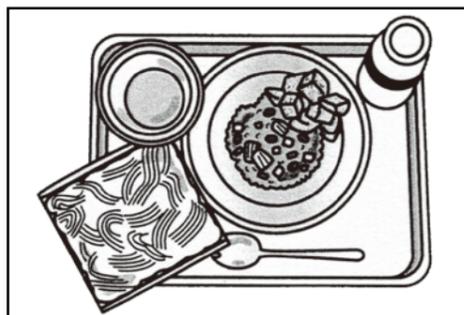


昭和38年  
(1963年)

## ソフトめんが登場、脱脂粉乳から牛乳へ

ソフトめんが学校給食に採用され、メニューの幅が広がっていきました。また、昭和39～43年にかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わりました。

★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」

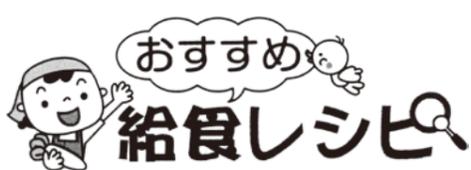
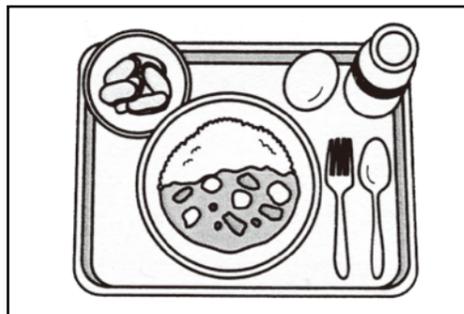


昭和51年  
(1976年)

## 米飯給食が正式に始まる

パンが中心の給食から、少しずつ米飯給食が増えていきました。当初はご飯を炊くための設備が整わず、月に数回程度の実施でしたが、米飯給食は子どもたちに好評でした。

★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」



## ～もち入りすまし汁～

《作り方》

- 豆腐はさいの目切り、人参は短冊切り、葉ねぎは小口切り、えのきは2cm幅に切り、白菜は食べやすい大きさに切る。
- 鍋に水を入れ、沸騰したら火を止めてだし用のかつお節を入れ、2分ほど煮出してから漉して、だしをとる。
- もちを焼く。
- だし汁に人参・白菜・豆腐を入れて煮る。
- えのきと焼いたもちを入れ、薄口しょうゆ・塩を入れて煮る。
- 最後にねぎを加えたら出来上がり。

★好みに合わせてもちを別茹でし、入れてみると柔らかくて美味しいですよ！

《材料》(3～4人分)

もち	4個	薄口しょうゆ	小さじ2
豆腐	1/4丁	塩	ひとつまみ
人参	2cm位の輪切り	だし用かつお節	10g
白菜	2枚	水	800ml
えのきたけ	1/5束		
葉ねぎ	2本		