

令和5年
1月号

いただきます

名寄市
学校給食センター



あけましておめでとうございます！

新^{あた}しい年^{とし}がはじまりました。毎^{まい}日^{にち}の食^{しょく}生^{せい}活^{かつ}を大^{たい}切^{せつ}にして、こ^{ねん}の1^{けんこう}年^{げんき}も健^す康^{くわう}で元^{げん}氣^きに過^すごしませう。今年^{ことし}も安^{あん}全^{ぜん}でおいしく楽^{たの}しみにな^{たの}るよ^きうな給^{きゅう}食^{しょく}を作^{つく}りま^すす。よろしくお願^{ねが}いいたし^{ます}ます。



給食の歴史について知ろう

めいじ ねん
明治22年
(1889)

しょうわ ねん
昭和22年
(1947)

しょうわ ねん
昭和25年
(1950)

しょうわ ねん
昭和27年
(1952)

しょうわ ねん
昭和30年代

しょうわ ねん
昭和38年
(1963)

しょうわ ねん
昭和40年代

しょうわ ねん
昭和51年
(1976)

しょうわ ねん
昭和60年代

がっこう給食の始まり
山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にある小学校で、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始まり。

戦後、給食が再開される
戦争の影響で中断されていた給食が、アメリカの民間団体から食料を支援してもらうことで再開される。

パン・ミルク・おかずの給食に
支援の小麦粉を使って作られたパンと、脱脂粉乳のミルク、おかずの給食が、都市部で始まる。

あげパンの登場！
東京都の調理員さんが開発したというあげパンは、全国的な人気メニューに。

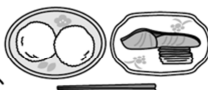
大きなパンとくじら肉やちくわを使った給食
今よりも大きなパンと、当時値段が安かったくじら肉やちくわなどがよく使われていた。

ソフトめんの登場！
時間がたっても伸びないめんとして、ソフトスパゲッティ式めん（ソフトめん）が開発される。

脱脂粉乳から牛乳へ切り替わる
脱脂粉乳のミルクから牛乳に切り替わり、量も200ccに。

正式にごはん給食が始まる
お米を使った給食が始まり、メニューも多くなっていく。

バイキング給食やカフェテリア給食が始まる
栄養バランスを考えて料理を選ぶことや、食事のマナーなどを学ぶための給食が行われ始める。



▲パン、ミルク、カレーシチュー



▲あげパン、ミルク、卵スープ、りんご



▲くじらの竜田あげ



▲ソフトめんミートソース



牛乳



▲カレーライス、牛乳、塩もみキャベツ、ゆでたまご

だっし ふんにゅう
脱脂粉乳ってなあに？
牛乳から脂肪分を取り除いて、粉にしたもので、お湯でいて砂糖などを加えてミルクを作っていました。

どうして大きなパンだったの？
当時はおかずが少なく、パンで多くの栄養をとるために、今よりも大きなパンが提供されていました。

▲コンビーフと野菜のスープ、ミルク