

えがおのじかん

令和3年度 2月号
丹波山村学校給食センター
栄養教諭 奥秋 日香里

だい だん
第1弾：1/17~21

がっこうきゅうしょく れきし
学校給食の歴史～タイムスリップ献立～



めいじ ねん
【明治22年】



がっこうきゅうしょく はじ
学校給食が始まったとされる
めいじ ねん
明治22年。
とうじ
当時は、おにぎり、塩鮭、漬物
くらいだったそうです。

せんご きゅうしょく
戦後の給食は、アメリカから支給され
た小麦粉や脱脂粉乳を使った給食が
つきました。今では、コッペパンもコロ
ックもふわふわサクサクで、とてもおい
しいですね。



しょうわ ねん
【昭和25年】

しょうわ ねん
【昭和44年】



めん とうじ とくべつ
ソフト麺は、当時は特別なメニューだった
ようです。
しょうがくせい めん
小学生は麺にソースをかけてスパゲティ
のように、中学生は麺をソースに入れて
つけ麺のように食べていました。

この頃から、米飯給食が始まりました。
久しぶりのほかほかご飯のカレーにみんな
大喜び！カレーのルーも、普段とは違って
昭和の”黄色いカレー”を目指しました。
カレー+スープなのも、今回だけの珍しい
組み合わせ！

しょうわ ねん
【昭和52年】

No photo...

カレーライス・野菜の塩もみ・
ワカメスープ・バナナ・牛乳



れいわ ねん
【令和4年】

ちゅうがっこう せんせい きぼうこんだて
中学校の先生の希望献立！
から揚げ、豚汁、焼きプリンタルトと、
子どもから大人まで、テンションの上がる
うれしい献立でした。



しゃしん ふ かえ
写真で振り返る
しゅうれんぞく ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんこんだて
2週連続！全国学校給食週間献立

ホームページ
HP 始めました！

1月より、給食の様子を
丹波小学校HPにて随時公開しております。
ぜひご覧ください。



ふだん かお
普段は、顔のあるシシャモにドキドキの小中学生。
しんぱい
心配していた初めてのワカサギは、小さいおかげで
しょうか、塩味が効いていて、パクパク箸が進んで
いるようでした。



おおつか 大塚にんじんご飯
おおつか 大塚にんじんゼリー
ふじさん 富士山きらめきワカサギの
から揚げ
おつけだんご

パンにはさんで、ボリューム満点の
TABA鹿バーガー！！
つなぎ少なめで、肉感アップ！
それでもホロッとやわらかい、プレミ
アムなハンバーガーでした。



ふじざくら つか やきにく
富士桜ポークを使った焼肉！
にんじん、たまねぎ、りんごをすり
おろして作ったオリジナルのタ
レに漬け込んだお肉は、さらに
やわらかく、ご飯にピッタリな
おかずになりました。

めん しる す ぶんりょう せってい むす
麺が汁を吸って、分量の設定が難し
いまうとう。前回作りすぎてしまっ
たので、今回は分量を見直しまし
た。
せいだのたまじは、小粒のじゃがいも
を皮ごと使った、味噌味の煮っころが
しです。



がっこうきゅうしょくしゅうかん
学校給食週間のラストは、
こうしゅう 甲州ワインビーフのハヤシライ
ス。いつもは豚肉で節約していま
すが、今回は贅沢にお肉のおいしさを
堪能しました♪

だい だん
第2弾：1/24~28

やまなし あじ つ ちさんちしょうこんだて
山梨を味わい尽くそう！～地産地消献立～