

1月の配膳表

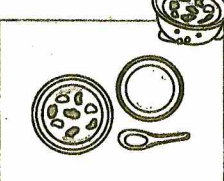
日	水	木	金
	8. きんかみ しやもの天ぷら 七草うどん	9. お年玉ゼリー 梅酢和ズ 松風焼 きのこソース	10. 花みかん もみじ和ズ 尾頭付き鯛めし 紅白しるこ
13. 成人の日 	14. ゆめ とりの庄手焼き えのきと生揚げのみそ汁 もち麦ご飯	15. 花みかん ぶりの照り焼き 小豆ご飯	16. フルーツきんとん 福袋 湯葉のすまし汁 人参ご飯
20. 煮しめ	21. 芋もち 黒豆入りちらしずし うすくず汁	22. すきやき鍋 11月団子のみそ汁 麦ご飯	23. 紅白あんみつ ちんねうどん ちんね厚揚げ 麦ご飯
27. ほろもろの和え さつま揚げおろしつゆ 生揚げのみそ汁 麦ご飯	28. 蒸しキャベツ 魚の立田揚げ カレーシチュー 食パン	29. 肉じゃが 魚のムニエル 豆腐のみそ汁 麦ご飯	30. リンゴヨーグルト しんじょうキャベツ とりの照り焼き ほうたまスープ わかめご飯
			31. 白菜のわかめ 魚のこまのみそ汁 かぼちのみそ汁 麦ご飯

全国学校給食週間

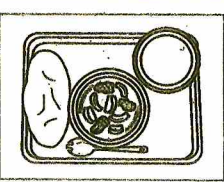
1月24日~30日

25日開進第一中

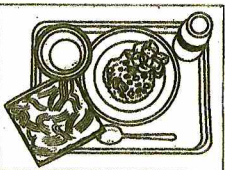
昭和22年 (1947年) ●給食が再開される
昭和21年12月24日、東京都内の小学校でアメリカのLARA (アジア救済公団) より給食用物資の贈呈式が行われ、昭和22年1月から全国約300万人の児童に対して、脱脂粉乳や缶詰などを用いた給食が始まりました。
★当時の給食「ミルク、トマトシチュー」



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「コッパパン、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りました。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「ソフトめんミートソース、牛乳、フライドポテト、焼き」



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大好評でした。
★当時の給食「カレーライス、牛乳、塩もみ、ゆで卵」

