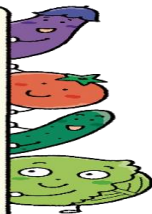
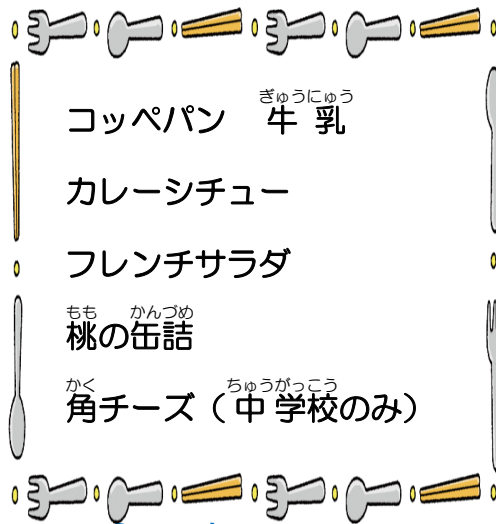


しょうわ ねん ねんごろ きゅうしょく 昭和40年～50年頃の給食 (1965年～1975年)



か ようしょうがっこう 24日 に とうじょう します。
華陽小学校は24日に登場します。

だいにじせかいたいせんご ねん ねん ねん ねん
第二次世界大戦後、日本の学校給食は、昭和22年
(1947年)に再開され、昭和29年(1954年)に学校
給食法が公布されたことにより、第二のスタートを切
りました。「パン・ミルク(脱脂粉乳)・おかず」をそ
ろえた給食となり、当時の献立は、アメリカから支援
された小麦粉を使って作られたコッペパンとミルク(脱
脂粉乳)が定番でした。主食はパ
ンでしたが、おかずには、味噌汁な
ど和風のものも多くありました。



コッペパン 牛乳

カレーシチュー

フレンチサラダ

桃の缶詰

角チーズ (中学校のみ)

カレーシチュー → カレーライスの移り変わり

ねん年	しょうわ ねん 昭和31年 (1956年)	しょうわ ねん 昭和39年 (1964年)	しょうわ ねん 昭和49年 (1974年)	しょうわ ねん 昭和60年 (1985年)
こんだて 献立	パン カレーシチュー くだもの 果物	パン ミルク カレーシチュー おひたし	こがた 小型パン クラッカー 牛乳 カレーシチュー ウイナーソース煮 おひたし	カレーライス 牛乳 昆布豆 ごまドレッシングあえ 福神漬け
つか 使った調味料	6種類	8種類	9種類	12種類
つか 使った肉	けいにく 鯨肉(クジラの肉) 12g	ぶたにく 豚肉 10g	とりにく 鶏肉 20g	ぶたにく 豚肉 20g

出典：30周年記念 給食会のあゆみ

きゅうしょく かん ちしき 【給食に関するミニ知識】

☆牛乳は?・・・昭和39年(1964年)から牛乳と脱脂粉乳を調合した混
合ミルクでしたが、昭和42年(1967年)に小学校、昭和
45年(1970年)に中学校が全乳に切り替わりました。



☆ソフト麺は?・・・昭和42年(1967年)に導入されました。



☆米飯は?・・・昭和50年(1975年)から年に1～2回、α化米のパック
入り米飯を取り入れていましたが、昭和53年(1978年)に
週1回米飯が導入され、昭和54年(1979年)から週2回
となりました。

