

平成27年度学校給食週間(平成28年1月25日(月)~29日(金))

今年のテーマは『給食60年の歴史』

本校創立60周年に伴い、給食の60年を振り返りました。

明治22年に、「おにぎりと漬け物」という内容で始まった給食も60年を経て、現在のような給食になりました。また、形態食を別ルートで調理し、なめらかな形態食が準備できるようになったのも10年程前からです。

給食の歴史を知り、感謝して食べましょう！

- 1/25(月) 実施献立
- ・コッペパン
 - ・くじらの立田揚げ
 - ・キャベツ添え
 - ・みそ汁
 - ・マカロニきなこ
 - ・牛乳(本来は脱脂粉乳)
- 60年前の給食**
ララ物資の小麦粉を使ったものが多い



- 1/26(火) 実施献立
- ・パン
 - ・カレーシチュー
 - ・コンビーフサラダ
 - ・マヨネーズ
 - ・みつ豆
 - ・牛乳(本来は脱脂粉乳)
- 50年前の給食**
洋風メニューでカレーやコンビーフが登場



- 1/27(水) 実施献立
- ・ソフトめん
 - ・おぼろみそあんかけ
 - ・えび串だんご
 - ・バブルフルーツ
 - ・牛乳
- 40年前の給食**
ソフトめんの導入



- 1/28(木) 実施献立
- ・ごはん
 - ・さばの銀紙焼
 - ・おひたし
 - ・じゃが芋の田舎煮
 - ・クリームコンフェ
 - ・牛乳

30年前の給食
米飯の導入



- 1/29(金) 実施献立
- ・鶏めし
 - ・愛知産野菜コロッケ
 - ・かき玉汁
 - ・八丁みそまんじゅう
 - ・牛乳

20年前から現在の給食
愛知を食べる学校
給食の日の導入

