

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(パンがゆ)
 - ・鮭のテリーヌ
 - ・みそ汁
 - ・マカロニきなこ
 - ・牛乳(本来は脱脂粉乳)
(牛乳寒天)
- 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(パンがゆ)
 - ・カレーシチュー
 - ・ほたてサラダ
 - ・マヨネーズ
 - ・みつ豆
 - ・牛乳(本来は脱脂粉乳)
(牛乳寒天)
- 50年前の給食**
洋風メニューでカレーが登場。缶詰のものが多い。



- 1/27(水) 実施献立
- ・ソフトめん軟らか煮
 - ・おぼろみそあんかけ
 - ・えびのテリーヌ
 - ・バブルフルーツ
 - ・牛乳
(牛乳寒天)
- 40年前の給食**
ソフトめんの導入



- 1/28(木) 実施献立
- ・ごはん(おかゆ)
 - ・さばのみそだれ
 - ・おひたし
 - ・じゃが芋の田舎煮
 - ・クリームコンフェ
 - ・牛乳
 - (牛乳寒天)



- 1/29(金) 実施献立
- ・ごはん(おかゆ)
 - ・五目煮
 - ・マッシュポテト
 - ・かき玉汁
 - ・八丁みそまんじゅう
 - ・牛乳
 - (牛乳寒天)

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

