

1月 ランチタイムズ

2020.1.15 (金)

昭和30年~40年代



<主な食材の産地・取扱業者>
スパゲティ：コルノ
ベーコン：埼玉
豚ひき肉：埼玉・群馬
大豆ミート：藤和物産
ドライパセリ：アメリカ
コーン：タイ
ホールトマト：イタリア
粉チーズ：オセアニア
プロセスチーズ：QBB
きゅうり：埼玉
玉ねぎ：北海道
にんじん：埼玉
セロリ：愛知
キャベツ：愛知
黄桃：ギリシャ
牛乳：コーシン乳業

タイムスリップメニュー3日目、今日は昭和30年代後半~40年代の給食を再現しました。

当時の^{めん}麺は「ソフト麺」といって、うどんとスパゲティの中間のようなコシのある麺でした。このソフト麺にミートソースやカレーソースをかけるメニューは学校給食オリジナルメニューでした。

脱脂粉乳^{だっしふんにゅう}から牛乳へ切り替わったのもこの頃です。成長期に必要なたんぱく質やカルシウムをたくさん含む脱脂粉乳や牛乳は、給食に欠かすことのできない飲み物です。

寒くなり牛乳の残量が増えてきています。将来、骨が弱くならないようにするためにも、今の時期にしっかりと牛乳を飲み、カルシウムをたくわえましょう。

本日の献立

- 牛乳
- スパゲティミートソース
- フレンチサラダ
- プロセスチーズ
- 黄桃

~クイズ~

学校給食に「ごはん」が登場するのはいつでしょう？

- ①昭和41年
- ②昭和51年
- ③昭和61年

