

食育ニュース

1月26日(火)

全国学校給食週間②
「昭和40年頃の給食 ～ソフトめん～」

飯椀

ぎゅうにゅう
牛乳

ソフトめん

しらたま
白玉入りフルーツポンチ

ドレッシングを
まぜましょう。

深皿

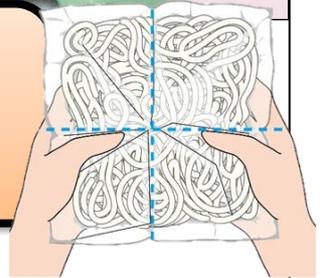
ミートソース

副菜皿

バジルドレッシングサラダ

ソフトめんの食べ方

- ①袋の上から、フォークや手を使って4等分程に分けます。
- ②袋を開け、めんをソースに少しづつ入れて食べましょう。



～給食の歴史の続き～

昭和25年、アメリカから支給された小麦粉を使い、8大都市の小学生を対象に**完全給食**が行われるようになりました。昭和29年には**学校給食法**ができ、**給食は教育の一環**として**全国**で行われるようになりました。

そして昭和40年頃には、**関東地方を中心にソフトめん**が給食で使われ始めました。袋を開ける感触が未だに忘れられないという方も多いようです。



給食室の様子



ソフトめんはそのまま出すだけ！？…ではありません。オープンで温め、しっかりと中心温度を測って加熱調理をしています。



ソフト麺に合わせるミートソースは、いつもより緩めに仕上げるのがポイントです☆