

食育ニュース

1月25日(火)

全国学校給食週間②
「昭和30・40年頃の給食
～揚げパン・カレーシチュー～」

ドレッシングを
まぜましょう。

飯椀

レモンソースサラダ

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

カレーシチュー

平皿

あ
きなこ揚げパン

ミルクココア

～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。この頃「**カレーシチュー**」という人気メニューが登場しましたが、当時は**バター**などが高価で手に入らないため、**薄い汁に片栗粉でとろみ**をつけた「**カレーあんかけ**」のような料理だったそうです。

昭和33年頃からは、**脱脂粉乳**が牛乳へ徐々に変わっていきました。また、**給食のパン**といえ**コッペパン**が主流でした。中でも、「**揚げパン**」はこの頃の学校給食で誕生したメニューです。



昭和30年

- 揚げパン
- ミルク
- おでん



昭和40年

- ソフト麺のカレーあんかけ
- 牛乳(脱脂粉乳)
- 甘酢和え
- 果物
- 角子チーズ

給食室の様子



コッペパンを数回に分けてじっくりと揚げ、乾煎りしたきな粉と砂糖をまぶしました。

