

9月13日(水)

きょう きゅうしょく あ
今日の給食は 揚げパン ミネストローネ ポテトとブロッコリーのサラダ 牛乳です。

がっこう きゅうしょく ねん やまがたけん しりつしょうがっこう はじ とき
学校給食は 1889年に山形県の私立小学校で始まりました。その時のメニューはおにぎり 焼き

さかな さけ つけもの あ どうきょうと う きょう つか
魚(鮭) 漬物です。揚げパンは 1952年ころ東京都で生まれたメニューです。今日はコッペパンを使

っていますが、ピンポン玉くらいに握ったご飯に片栗粉をまぶして 油 で揚げた後に砂糖をかけて 頂いても

おい ため
美味しいので試してみてください。



1952年の給食

コッペパン ジャム くじら肉の竜田揚げ

せんぎ だっしふんにゅう
千切りキャベツ 脱脂粉乳



1969年の給食

ミートソース フレンチサラダ

プリン 牛乳

参考・脱脂粉乳とは、脂肪分を除いた牛乳からほとんどの水分を除去し、粉末状にしたものです。
スキムミルクという名前で市販されています。