

今日の給食は ソフト麺 カレー餡 切り干し大根のつぼづけ みかん 牛乳です。

配膳のしかた

ソフト麺

みかん

牛乳

カレー餡

つぼづけ



1889 年（最初の給食）
おにぎり 焼鮭 漬物



1920 年頃
五目ごはん 具たくさんみそ汁



1945 年頃
トマトシチュー 脱脂粉乳



1950 年頃
コッペパン くじらの竜田揚げ キャベツ 脱脂粉乳



1970 年頃
ミートスパゲティ サラダ プリン 牛乳



1980 年頃
カレーライス サラダ スープ 果物 牛乳



2000 年頃の給食
米粉パン 鶏肉炒め サラダ スープ 果物 牛乳

1月24日から 1月30日までは 学校給食週間です。これは給食についての理解を深め、関心を高めるために 1950年に設定されました。今日の給食のソフト麺は 1960年代に東京都が初めて提供し、全国に広まったメニューです。（画像は 一般社団法人全国学校給食推進連合会ホームページより）