












貸出教材一覧表


公益財団法人よこはま学校食育財団

1. レプリカ(アクリルケース あります)

2. 献立パネル(A3)&説明文(A3)・・・パウチしてあります

1	S24年 1949年		・ミルク ・汁物
2	S27年 1952年		・コッペパン ・いちごジャム ・ミルク ・鯨のたつたあげ ・せんきゃべツ
3	S39年 1964年		・バターロールパン ・ミルクコーヒー ・月見カツ ミート ・ソースあえ ・みかん
4	S45年 1970年		・コッペパン ・ベビーマーガリン ・牛乳 ・五目煮 ・パイ
5	S46年 1971年		・ココアあげパン ・つみれスープ ・棒チーズ
6	S50年 1975年		・バターブレッド ・牛乳 ・沖アミボールのからあげ ・ポテトサラダ
7	S56年 1981年		・ごはん ・牛乳 ・生揚げと野菜のそぼろ煮 ・塩もみ
8	S63年 1987年		・ソフト麺 ・牛乳 ・カレーあん ・甘酢あえ
9	H2年 1990年		〈選択献立〉 ・スパゲティ(ミートソースorホワイトソース) ・生野菜 ・カスタードプリン
10	H9年 1997年		・ごはん ・牛乳 ・ちくわの磯辺揚げ ・ひじきの炒め煮 ・かき玉汁
11	H19年 2007年		・ロールパン ・牛乳 ・変わり五目豆 ・海藻サラダ ・冷凍みかん
12	H21年 2009年		・はいがパン ・牛乳 ・リヨン横浜風スープ ・ポテトリョネーズ ・アイスクリーム
13	H26年 2014年		・ご飯 牛乳 ・さばのみそ煮 ・こまじょうゆあえ ・けんちん汁
14	H27年 2015年		〈行事献立〉 ・ごはん ・牛乳 ・五目寿司の具 ・鶏肉の甘辛煮 ・すまし汁
15	New! M22年 1889年 山形県鶴岡市志愛小学校		・おにぎり(2個) ・塩引き(鮭) ・煮びたしく(山形青葉(せいさい))


その他 レプリカ
さば(半身物)



学校給食用食育教材として(公社)日本水産資源保護協会より財団に寄与された物です。

横浜市(よこしま)では、昭和(しやうわ)25年(ねん)からパンによる給食(きゆうじき)を実施(じっし)しました。
パンには、必ず(かならず)ジャムやマーガリン(手作り)でつくりクリームをつきました。
当時(たうじ)は、家庭(かてい)でいかに普及(ふきゆう)していかないので、給食(きゆうじき)と家庭(かてい)での食事(じき)とのギャップ(がっぷ)がありました。
例(れい)に(よ)は、豚肉(ぶたにく)と(き)

昭和39年
* バターロールパン
* ミルクコーヒー
* 月(つき)見(み)カツ
* ミートソースあえ
* みかん



平成9年
* ごはん
* 牛乳
* ちくわの磯辺揚げ
* ひじきの炒め煮

魚肉(ぎよく)に(く)練(ね)り製品(せいひん)のちくわ(つか)った献立(けんたう)が(お)お(お)く登場(とうじやう)しました。
ちくわの磯辺(いそべ)揚げ(あげ)は、その中(なか)でも子(こ)どもたち(た)ちに一番(いちばん)人気(にんぎ)がある献立(けんたう)に(な)んでした。
その後(ご)に、カレー(か)ーと青(あお)のり(り)、ごま(ご)と青(あお)のり(り)の組(く)み合(あ)わせの二(に)に色(いろ)揃(そろ)しよ

内容はレプリカと同じもので昭和24年から平成27年の横浜の献立14セット28枚と明治22年(山形県)のセット2枚です。

3. DVD

①「横浜の給食の歴史」
昭和22年から昭和45年まで(解説書付き)
DVD 約9分

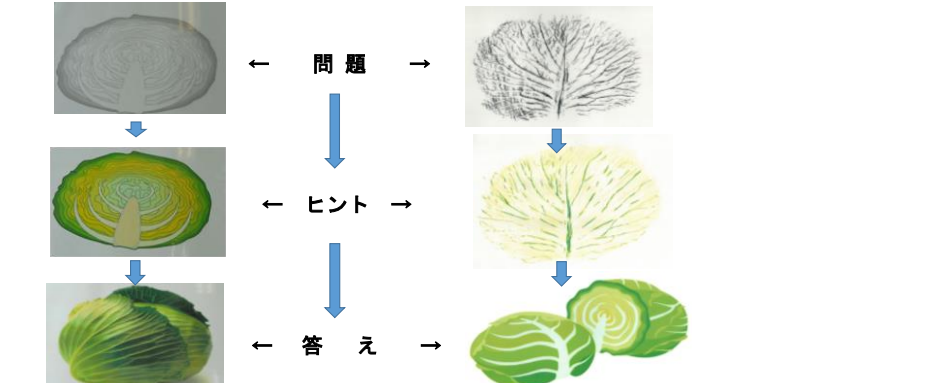
②「横浜の給食と地産地消」
CD(パワーポイント、ビデオ) 約4分

③給食のパンとごはんができるまで (DVD)
 〇給食のパンができるまで(8分)
 〇おいしい給食のごはん(4分)
 (提供 : 横浜総合パン株式会社様)

4. クイズ用パネル (A3サイズ、パウチしてあります)

①「やさいのおなか」 8組 (野菜の断面図)

②「やさいのせなか」 5組 (野菜の表面)



問題 → ヒント → 答え

5. 模造紙の掲示物

① 人気メニュー 変わり五目豆

こうやって作っているよ



世界にはいろいろな豆があるよ

人気メニュー 変わり五目豆 (模造紙1.5枚分)

② 納品から調理まで

みんなが食べている給食がどのように作られているか 材料が揃えられて調理するまでを紹介します



納品 検収 検品 下処理 切裁 調理

物質の納品から調理まで (模造紙3枚分)

6. 豆つまみゲームセット (A)

(A) お碗とプレート 5組
(B) プラスチック製豆・箸・容器 5組
(C) 豆つまみ用スポンジ・紙粘土製豆

