

タイムマシン給食 実施しました



『師岡小学校創立50周年』をお祝いするとともに、昔の給食を食べることで、給食には、「子どもたちが健やかに成長してほしい」という昔も今も変わらない願いや思いが込められていることを感じてほしいと思い、企画しました。

～よこはま学校食育財団保管；30・40・50年前の給食献立表からレシピを起こし、再現しました～

タイムマシン給食① ソフトめん・牛乳・カレーあん・甘酢あえ・グレープゼリー

30 年前

当時は、グレープゼリーはありませんでしたが、提供エネルギー不足を補うために加えています。

今は、めん献立の時には、ごはんやパンがあることがほとんどなので、めんのみが主食という献立はほぼなく、食べ終わるのに苦労している子が多くみられました。



40 年前

タイムマシン給食② コッペパン・牛乳・魚のトマトソースあえ・みかんの缶づめ



当時は、マーガリンも提供していましたが、魚(めかじき)とじゃがいもを油で揚げているため、脂質のとり過ぎに配慮し、マーガリンはなしとしました。

この頃に、やっとごはんが主食の献立が登場のですが、月に1～2回で、パンが主食の献立がほとんどだったそうです。

タイムマシン給食③ あげパン・牛乳・豚汁・ヨーグルト

50 年前

当時は、牛乳がありませんでしたが、今の提供栄養量(カルシウム)をクリアするために提供しました。

あげパンは、今のあげパンと少し違いがあり、当時はグラニュー糖のみをまぶしていたようでしたが、今はグラニュー糖・上白糖(ふつうの砂糖)・塩を混ぜたものをまぶしています。

