



Table with 8 columns: 日 (Date), 献立説明 (Menu Description), 献立 (Menu), 牛乳 (Milk), 赤の仲間 (Red group), 黄の仲間 (Yellow group), 緑の仲間 (Green group), and 1日たんぱく質 (Daily Protein). Rows include dates from 12/12 to 1/31 with various menu items and nutritional data.

※行事や仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

昔の給食を覚えてみよう!

昭和22年ごろ: LARA物資の脱脂粉乳や缶詰が作られました。トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろ: アメリカから青贈された小麦粉を使い、パンが作られました。コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年ごろ: パン以外の主食として、昭和38年から小麦粉が供給されました。ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘酢あん・みかん

昭和51年ごろ: 昭和51年に米飯(通称)が正式に炊き始められました。カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

今の給食は?

ご飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。また、世界の多様な食文化への理解を深めることを目的とし、さまざまな国の料理も取り入れています。

