

献立ひとくちメモ

1月27日(金)



全国学校給食週間のお話です。

昭和50年ごろになると、主食がご飯になり、「米飯給食」が正式に始まりました。パンや麺が主食だった時代と比べると、メニューの種類が増加し、カレーライスなどの米飯メニューが人気になっていきました。最初は炊飯器ではなく、おかずを作る大きな釜でお米を炊いていたようで、当時は焦がさないように作るのがとても大変だったそうです。また、デザートなどが増え、色がカラフルになったのもこのころです。

昭和55年ごろまでは月に1～2回程度しか米飯給食が登場しませんでした。平成時代になると週に3回以上は米飯給食を実施している学校が増えました。