

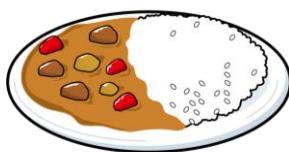
献立ひとくちメモ

1月30日(金)



昭和50年になると、主食に米（ご飯）が仲間入りし、

「米飯給食」が月に1～2回登場するようになりました。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りました。



当時は、大きな炊飯器がなかったため、釜で米を炊いていました。また、デザートが増え、色がカラフルになったのもこのころです。

平成時代になると週に3回以上米飯給食を実施する学校が増え、「米飯給食」が中心となっていきました。

※平成25年（2013年）に日本の和食が「無形文化遺産」に登録されました。

給食の歴史を学ぶことができましたか？ 現在の給食は昔に比べて豊かになりました。給食に関わる全ての人に感謝しながら、これからもおいしくいただきましょう。