

1月25日（水）おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう ししじゅうしい とりてん
ゆでブロッコリー のっぺじる

◎きのうの正解◎ ③ 昭和51年

◎今日のクイズ◎

「ししじゅうしい」は後藤副校長先生の思い出の給食です。「ししじゅうしい」は沖縄県の郷土料理で、豚肉を使った炊き込みご飯です。「とり天」は松田先生の思い出の給食です。「とり天」と「のっぺ汁」は大分県の郷土料理です。どちらも新メニューです！とり天はふわっとした衣が特徴で、大分県ではねりからしをそえた酢じょうゆや、ポン酢やかぼすなどのタレをつけて食べます。

日本の主食といえばごはんですが、ごはんが正式に給食に登場したのは意外に遅く、昭和51年です。それまでは、パンが主食でした。今では週に3回以上、ごはん給食になっていますが、当時は月に1回程度しかありませんでした。それが月に2回、週に1回と増え、現在のような回数になっています。

さて、日本人が食べるごはんの量は、昔と比べて変化があるでしょうか？

- ① 増えている ② 減っている ③ 変わらない

昭和54年の給食。

このころは、煮物がよくでていました。
カルシウムをとるためにチーズもよくできました。



正解のクラス
1の1、2の1、
3の1、3の3、
5の2、6の1

もりつけかた

ゆでブロッコリー
とりてん

ししじゅうしい

小わん

のっぺじる

大わん