

フードモデル貸出のご案内 その2

- (1) バイキング給食にチャレンジしましょう 料理39種セット
- (2) 一日の標準的な食品摂取量(中学校)
- (3) ヤシオマス(一尾)
- (4) ヤシオマス(一尾・開き)・・・半身が切身に分解できます。










(5) 年代別学校給食モデル献立(22種) . . . 《2015年新規作成モデル》

学校給食献立の変遷を目の当たりに！明治から昭和の献立のレプリカです。

No.1～22、個別に必要な献立を貸し出し致します。

(5)年代別学校給食モデル献立 フードモデル一覧

No.	年号	献立内容		付属品
1	明治22年	おにぎり、塩鮭、菜の漬物		箸
2	大正12年	五食ごはん、栄養みそ汁		箸
3	昭和2年	ごはん、ほうれん草のホワイト煮、さわらのつけ焼き		箸
4	昭和17年	すいとんのみそ汁		箸
5	昭和20年	ミルク(脱脂粉乳)、みそ汁		箸
6	昭和22年	ミルク(脱脂粉乳)、トマトシチュー		箸

7	昭和25年	コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、ポタージュスープ、コロッケ、せんきゃべツ		箸
8	昭和27年	コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、鯨肉の竜田揚げ、せんきゃべツ、ジャム		先割スプーン
9	昭和30年	コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、あじフライ、サラダ、ジャム		先割スプーン
10	昭和32年	コッペパン、ミルク(脱脂粉乳)、せんきゃべツ、月見フライ、ぶどう豆、マーガリン		先割スプーン
11	昭和38年	コッペパン、ミルク(委託乳)、魚のすり身フライ、マカロニサラダ、マーガリン		先割スプーン
12	昭和39年	揚げパン、ミルク(脱脂粉乳)、おでん		先割スプーン
13	昭和40年	ソフトめんのカレーあんかけ、牛乳、甘酢和え、果物(黄桃)、チーズ		先割スプーン
14	昭和44年	ミートスパゲティ、牛乳、フレンチサラダ、プリン		フォーク、先割スプーン
15	昭和49年	ぶどうパン、牛乳、ハンバーグ、せんきゃべツ、粉ふきいも、果汁		先割れスプーン

16	昭和50年	バターロールパン、牛乳、 沖アミチーズロールフライ、 八宝菜、くだもの(メロン)		スプーン
17	昭和52年	カレーライス、牛乳、塩もみ、 くだもの(バナナ)、スープ		フォーク、 スプーン
18	昭和54年	ごはん、牛乳、がめ煮(郷土食)、 ヨーグルトサラダ、チーズ		箸
19	昭和56年	パン、牛乳、いわしのチーズ焼き、 うずら豆入り野菜スープ、レタス、 くだもの(オレンジ)、 オレンジゼリー		フォーク、 スプーン
20	昭和58年	ツイストパン、牛乳、 卵とほうれん草のグラタン、 えびのサラダ、くだもの(みかん)		フォーク
21	昭和60年	ビビンバ、牛乳、スープ、 キムチ風つけもの、 オレンジゼリー		箸
22	昭和62年	麦入りごはん、牛乳、巻き蒸し、 高野豆腐のあえもの、みそ汁、 せんきゃべツ		箸

1~22全て、個別の専用ケース入り