

住まいの瓦版

...NO.96...



学校の思い出は？という給食を挙げる方が多いのではないのでしょうか。食べ物に関する不安が多い今、あらためて給食に注目してみましょう。



ちょっとだけお勉強、給食の歴史

日本の学校給食の歴史は、明治22年(1889年)山形鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校が始まりとされています。家が貧しくて、お弁当を持ってこれない子供がたくさんいたのでこの小学校を建てたお坊さんが、おにぎり・焼き魚・漬物といった昼食を出したところ、みんな大喜びして食べたそうです。

牛乳の変遷

●脱脂粉乳(ミルク)

1949(昭和24)年、ユニセフからの寄贈で学校給食の定番&伝説メニューに。アルミ製の大きなバケツで教室に運ばれ、杓子で1杯ずつアルミカップに注がれていた。



●テトラ・クラシック(200ml)

1964(昭和39)年の東京オリンピックで採用され、70年代以降急速に広まった。その形状から積み上げることが難しく、徐々に四角いタイプに取って代わられた。

●びん牛乳(180ml→200ml)

1964(昭和39)年頃、脱脂粉乳と牛乳の混合乳で導入。中身が牛乳になったのは1970(昭和45)年頃。ふたを開けるのにコツがいるのと、給食当番でケースを運ぶのが大変だった。社員情報によると昭和51年当時もびん牛乳だったとの事!

●ブリックパック・ゲブルトップ(200ml)

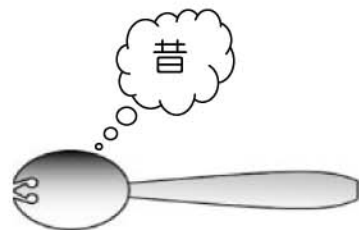
1980年代以降に普及し始め、現在でも使用されている四角いパック。軽く保存性に優れ、運搬しやすい。

スプーンの変遷

●給食では、長い間、このような先の割れたスプーンが使われてました。いわゆる先割れスプーンです。このスプーンで、うどんなどのめん類も食べていたのです。



社員情報によると、アルマイトのレンゲだったそうです!



給食のメニューは時代・地域によって様々ですが、給食ならではのメニューがありました。その中でも根強い人気のメニューを紹介します。



●ソフト麺

学校給食のために作られたつゆをかけずに食べられる洋風の麺。一見、うどんと変わらないが、ビタミンB1・B2を強化した強力粉を使って一度蒸してから茹でているため、麺が伸びづらく消化が良くなるように作られている。昭和40年代当時のパンのみであった学校給食の主食を増やすために開発され、東京都が学校給食に採用してから全国的に採用されていった。

●ミルメーク

栃木の学校給食会から愛知の大島食品工業に依頼があり、1967(昭和42)年に開発された「牛乳調味品」牛乳が苦手な子供でもミルメークを混ぜると飲める場合が多かったため、広く採用されるようになった。当初は粉末状の商品のみだったが、ストロー差込口から注入できるチューブ入りの液体タイプも開発された。現在ではコーヒータン、いちご味を始めとして多くの種類が発売されており、スーパーや百円ショップでの店頭販売も行なわれている。

😊 好き嫌いランキング 😊

♪好きなメニューベスト3♪

- No.1 鯨の竜田揚げ
- No.2 カレーシチュー
- No.3 きなこパン

★嫌いなメニューワースト1★

- No.1 ダントツで、脱脂粉乳

簡単レシピ

牛乳を使って夏らしいケーキはいかが?

★材料(プリンカップ:4個分)

- ・生クリーム:100ml
- ・牛乳:50ml
- ・クリームチーズ:50g
- ・グラニュー糖:大さじ2杯



★作り方

- ①.クリームチーズ50gは室温で柔らかくしてボールに入れ、グラニュー糖を加えて泡だて器でよくすり混ぜます。
- ②.①に牛乳を少しずつ加えて、かき混ぜながらなめらかになるまで混ぜあわせませす。
- ③.生クリームは泡だて器で7分立てにして、②に加え混ぜ合わせませす。
- ④.容器に③を流し入れて、表面を平らにし、冷蔵庫で冷やし固めて出来上がり!!

新しい の家造り

すなわちそれは古き良き時代の日本の家造り(棟梁のいた時代)

株式会社 シモダ

健康で快適な住まいを考える会・大阪

住まいの駅

〒571-0004 門真市下島頭162-1
TEL 072-886-0311

<http://www.sumai-no-eki.jp/>