

四季を食べる講座

# 昭和の給食

H24 9/16(日)



美濃加茂伝承料理の会

# みそ汁

## 材料（4人分）

かぼちゃ	..... 40 g	だし汁	..... 600cc
ごぼう	..... 40 g	(にぼし	..... 5~6 匹)
だつ（乾燥	.....	みそ	..... 40 g
細ねぎ	..... 15 g		



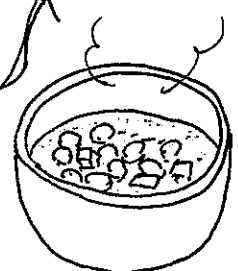
## 作り方

1. かぼちゃは1~2cmの角切りにし、ごぼうはささがきにし、水にさらす。  
だつは水でもどし、食べやすい長さに切る。
2. ①をだし汁で煮、野菜に火が通ったらみそを溶き入れ細ねぎの小口切りを入れる

# ポークビーンズ

## 材料 (4人分)

水煮大豆 . . . . . 120 g (1袋)	固形スープ . . . . . 1個	} A
じゃがいも . . . . . 170 g (小2個)	ケチャップ . . . . . 70cc	
玉ねぎ . . . . . 80 g (1/2個)	砂糖 . . . . . 大さじ 1/2	
にんじん . . . . . 100 g (1本)	水 . . . . . 400cc	
豚肉 (こま) . . . . . 60 g	油 . . . . . 大さじ 1/2	
	塩 . . . . . 少々	
	こしょう . . . . . 少々	



## 作り方

1. じゃがいも、玉ねぎは1cmの角切りにし、にんじんはいちょう切り、豚肉は小さめに切る。
2. 鍋に油をしき、豚肉、玉ねぎを炒め、にんじん、水をきった大豆、じゃがいもを入れ炒め、水と固形スープを入れ煮る。
3. 具に火が通ったらAをいれ煮、最後に塩、こしょうで味を調える。

# かつをのあずま煮

## 材料 (4人分)

かつを . . . . . 300 g	砂糖 . . . . . 大さじ 1・1/2	} B
しょうゆ . . . . . 大さじ 1/2	しょうゆ . . . . . 大さじ 1/2	
酒 . . . . . 大さじ 1/2	みりん . . . . . 小さじ 1	
片栗粉 . . . . . 大さじ 1	水 . . . . . 大さじ 1	
	白ごま . . . . . 小さじ 1/3	

## 作り方

1. かつを角切りにし、Aに30~40分浸し、下味をつける。
2. ①の水気をきり、片栗粉をまぶし、油で揚げる。
3. ②が熱いうちにBをからめ、ごまをふる。

昭和40年代定番のメニュー「魚の竜田揚げ」に近いものですよ



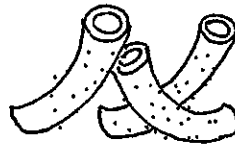
# マカロニのあべかわ

## 材料 (4人分)

マカロニ……………50g  
きな粉……………20g  
砂糖……………20g } A  
塩……………少々

## 作り方

1. マカロニはたっぷりの熱湯でゆで、冷やしておく。
2. 食べる直前に①をAであえる。



おかわの様は  
おやつの様は  
不思議な味です

# フルーツポンチ

## 材料 (4人分)

粉かんとん ……2g	黄桃缶 ……125g (1/2 缶)
水 ……300cc	パイ缶 ……125g (1/2 缶)
	チェリー缶 ……100g (1/2 缶)

## 作り方

1. 水と粉かんとんを鍋に入れ火にかけて、沸騰したら2分ほど煮る。
2. ①のあら熱がとれたら流し缶に入れ冷やす。
3. 缶の黄桃、パイ、①は一口大に切り、缶汁とともに混ぜ、器に盛り付けチェリーを乗せる。



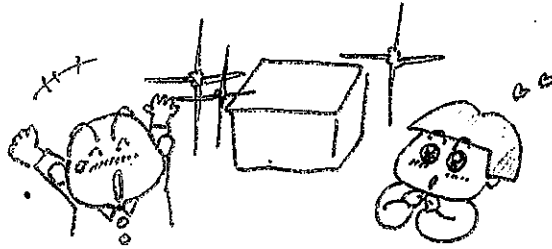
子どもに  
大人気♡

## みそ汁給食について

美濃加茂に給食センターはおろか、学校に給食室もなかった昭和 20 年代後半、各学校では昼食時にみそ汁だけ出されていました。保護者（主に母親）が当番制で、みそ汁の具を持ち寄り、学校で調理し、出されたそうです。

伊深など田舎では、具がほとんど大根や里芋などの野菜であったため、たまに当番の母親が都会出身で、買って来た豆腐や油揚げでみそ汁を作ると、子どもたちは大変喜んだものでした。

それより以前は、給食そのものはなく、こどもたちは自宅から麦飯やさつまいもを持ってきていました。芋さえ持ってこられない子は、昼休みになると教室から消えていたそうです。

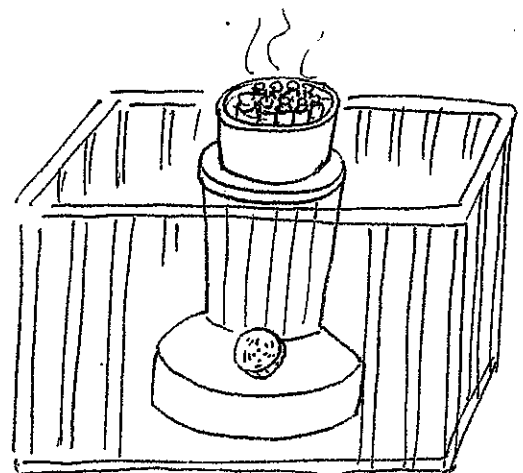
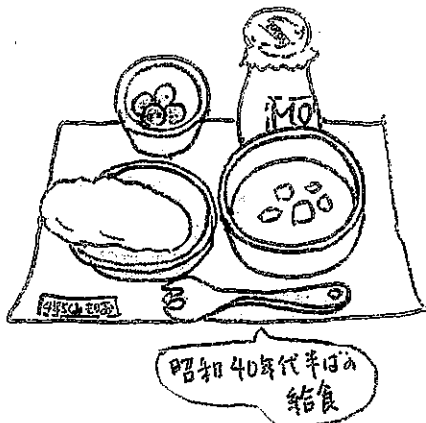


## 昭和40年代の給食について

コッペパンや脱脂粉乳の献立が定番だった時代を経て、昭和 40 年代は給食センターも建てられ、献立も変わってきたようです。

こどもたちに大変不評だった脱脂粉乳はビンの牛乳に取って代わり、ソフトめんが出されるようになりました。『鯨の竜田揚げ』は 40 年代の不動の給食定番メニューで、冷凍食品が使われ始めたのもこの頃だそう。（タラスティック等）ちくわの磯辺揚げ、やきそば、揚げパン、カレーシチュー、マカロニサラダ、ポテトサラダなどは人気メニューでした。

昭和 50 年代から米飯が導入され、メニューも益々バラエティー豊かになりました。ビンの牛乳は紙パックに変わったため、牛乳の蓋での遊びや、冬、だるまストーブのタライの中で温まるびんを見ることはなくなったようです。



「昭和の給食」アンケート

給食は、おしるこ、うま煮、カレーライス、その他 どれもおいしかったです。  
牛乳は出なかったのでクラスのほとんどの子が苦手だった様です。 (60代)

各ストーブに、おけに水をいれ、温めた中に牛乳を入れたりした。給食にたまにエンゼルパイ菓子は美味しかった。くじらの肉、味もよく美味しかった。  
(美濃加茂市・50代)

牛乳は先に飲むか、後に飲むか決めようとする友達がいた。牛乳は瓶で、今も瓶のまま。  
こんだてチェックをいつもしていた。 (愛知県東三河・10代以下)

あげばん、ソフトメン、セレクト給食は余ったら取り合い。自分たちで育てた米やさつまいもが給食に使われた。  
(滋賀県湖東・10代)

あげばん、ソフトめん、ミルメークがすごく人気でした。牛乳びんを40人分運ぶのが大変でした。  
(長野県佐久間市・10代以下)

あげばん、れんこんチップス、定番!! かつ人気!! 郷土料理がでた (あゆの甘露煮。  
牛乳は紙パックでした。 (羽島郡笠松町・10代以下)

小学校の給食で、一度だけ納豆がでた。 (三重県・20代)

人気メニューは、残りを食べるためにとても争った。牛乳のビンを割ってしまい、教室中が牛乳くさかった。  
(名古屋・10代以下)

人気なおかずをめぐって、ジャンケン大会が行われた。  
(愛知県美浜町・20代)

あげぼんの時、あまったあげぼんをもらうじゃんけんに参加した。

(三重県・10代以下)

うどんが多くて食べられなかった。

(名古屋・20代)

昔の給食の再現メニューがあった。

(三重県北部・20代)

食器がアルミから陶器に変わり、ご飯も自分たちで盛りつけるようになった。

(可児市・10代以下)

食器、お盆、(先割れ)スプーンがすべてステンレス製だったので、食べる時に擦れ合う音がとても嫌だった。

(愛知県・30代)

給食はなかったが、冬期には弁当箱を温めてもらえたのでよかった。時にはお母さん達が、野菜を使った汁物を作ってくれたのも嬉しい思い出です。

(西濃・60代)

脱脂粉乳だったので、ミルクが気持ち悪かった。パンは、台風時期がすぎると、冷凍パンの戻しだったのでおいしくない。マーガリン・ジャムなどは、月に数える程の少ない回数つくことができました。タラのフライはおいしく食べることができました。

(名古屋市・60代)

コッペパン、脱脂粉乳 美味しい、不味いを選べる時代では無い。時折ジュース 50ml くらい。今日よく生命が維持されていたもの？或る意味現在が幸せを感受できる。

(市外・60代)

町内ごとに母たちが野菜を切って学校へ運んで、味噌汁を作ってもらった。脱脂粉乳の給食はにがてだった。もやしの味噌汁もにがてだった。

(美濃加茂市・70代)

手作り弁当で毎日母の真心で卵焼きが入りみんなにうらやましがられた。蒸気で弁当箱を入れて温めて食べたい。父兄にもちまわりで豚汁を作ってもらって食べた。

(80代)

家から麦飯だけ持参し、学校で母たちが当番制でみそ汁を作ってくれた。野菜だと（具が）  
がっかりで、豆腐・油あげだと大喜びしたものだ。 (美濃加茂市・70代)

ひやじるを作ってもらった。 (美濃加茂市・10代以下)

ミルクは皆大好物で、欠席の子の分を取っておき別の日に自分だけミルクを飲む  
男子は皆からブーイングだった。何といっても鯨のタツタ揚げは懐かしい。冬にダルマスト  
ープの上に大きな洗面器?!に湯がはってあり、その中にビンの牛乳をいれ、あたためて飲  
んだ。ビンのフタに事前に名前を書くのがお約束!

(美濃加茂市・40代)

私たちの時代は給食はなかった。戦中から戦後の時代です。弁当の変わりにさつま芋など  
です。中には昼食の時には学校から抜けていた子供もいましたよ。

(美濃加茂市・70代)

給食がまだなく、PTAではなく地区ごとだったと思います。母が弟をおんぶしてけんちん  
汁に近いものを豚汁で三枚肉の油だらけのようだったと思います。田舎だったので、野菜が  
多かったようで、冬は大根か里芋がごろごろだったようです。

(60代)

脱脂粉乳の味が悪く、飲むのに大変苦労した思い出があります。鯨肉のメニューが今は懐か  
しい味がします。もう一度食べてみたい気がします。

(美濃加茂市・60代)

脱脂粉乳が嫌いでした。

(上之保・60代)

脱脂粉乳を強制的に飲まされた。以来、牛乳嫌いになってしまいました。

(市外・60代)

脱脂粉乳がおいしくなかった。コッペパンのあげパンがすきでした。(お砂糖がまぶしてあ  
る)

(愛知県・50代)



味噌汁給食だったが、いなごが入っていたと思いますが、とても自分は口にする事が出来ず、  
今でも思い出します (70代)

ご飯は各自家庭から持ってくる。母親達が交代で家に作っている野菜をもちよりみそ汁を  
作ってくれた。学校で勉強しているとき、みそ汁のいいにおいがしていた。  
(七宗町神淵・70代)

ソフトめん、アイスクリームがおいしかった。 (名古屋・50代)

くじらのあげものがおいしかった。 (60代)

小学校の頃、地区のお母さんたちが交代で味噌汁を作ってくれた味の思い出は忘れられま  
せん。 (70代)

脱脂粉乳は皮が張ってまずかった。給食は全部食べないといけなく、先生が見張っていた。  
魚が食べられなく、パンにはさんで机の引き出しにかくしていた。又は、口に入れ、トイレ  
にかけこんでいた。くじら肉がよく出ていた。 (美濃加茂市・50代)

プリンがあまるとジャンケン大会があった。とても盛り上がる。 (可児市・20代)

当時の父兄会（現在のPTAのP）が、地区ごともちまわりでみそ汁を作っていた。とうふ  
や油あげが楽しみだった。そのうつわを、30センチものさしの上にひっかけて毎日持って  
いっていた。 (恵那郡・80代以上)

サラダに入っている干しぶどうが苦手だった。でもブドウパンは好きだった。小学校低学年  
のころは、脱脂粉乳だったと思う(あいまい)。ビンの牛乳になってうれしかった。パンとメ  
ン中心の給食で、ごはんが少なかった。 (可児市・50代)

白飯を弁当箱に詰めて学校へ持って行った。冬は、その弁当箱をストーブの上に乗っている箱の中に入れ、あたためていた。給食センターはじぶんが小学生の途中ででき、それまでは学校の調理室で給食が作られていた。給食センターから運んでくる車の名は「おやどり号」だった。センターができてからはパンになり、近所のパン屋が持って来てた。牛乳は「青木牛乳」だった。

(御嵩町・50代)

トマト1コ(小)まるごと出た。同じクラスのかわいい女の子がかぶりついて食べるか見ていたら、じっとトマトを見つめていたが、結局食べずに持って帰った。中学の時「いただきます」から5分もしないうちに食べ終わる男子がいた。肉(プニプニの脂身)が嫌いだったので、全部食べてもらっていた。

(美濃加茂市・40代)

牛乳を飲んでいる友達を笑わせて、苦しませた。休んだ友人のあまったデザートをめぐるって大ジャンケン合戦をした。幼稚園のときこげたミルクが出されて、まずかった思い出が。カレーうどんが出たとき、全体の量が少なく、自分の分がなかった。とても悲しかった。冬、ストーブの上に水をため、それに牛乳を入れて沸かした。時々ビンが割れて、飲めなかった。

(八百津町・40代)

七夕ゼリー、クリスマスケーキ、進級祝い、入学祝いなどのデザートが美味しかった。パンもご飯も多くて、いつも食べきれなかった。きんぎょ飯(にんじん入りの炊き込みご飯)があった。

(各務原市・20代)

小、中学はとにかくシイタケが嫌でした。ほぼ毎日出た気が。“ユウゼンご飯の具”“さんまのかば焼き”“五平もち”などが好きでした。レバーが苦手な子が昼休みも泣きながら教室に残って食べているのを見て、恐怖を感じました。高校生のときは定時制で、夕食が給食でした。食堂で作りたてのご飯を食べれてうれしかったです。

(可児～犬山・30代)

基本的には好きでしたが、納豆もなかが初めて出たときは、誰もその中味を予測できませんでした。納豆ともなかの皮が意外にマッチして、これをきっかけに納豆好きになりました。忘れもしない小学4年生の時、ふきの煮つけが出たときは、クラス中が恐怖のうずにつつまれました。においと味が子どもに合わなさすぎて、食べられず泣いている子が続出でした。

(今は大好きです)

(美濃加茂市・30代)

学校に給食室があって、毎日給食のおばさんが作ってくれていたの、どのメニューも本当においしかった。(特にカレーシチュー、にこみハンバーグ、はるまき、ばんさんすう(はるさめの中華風サラダ))。牛乳が苦手、家では全く飲まなかったけれど、学校の給食で飲む牛乳はなぜかおいしく飲めた。  
(兵庫県加古川市・30代)

脱脂粉乳はまずくて飲めたものではない。順番ついでいくと、だんだん濃くなっていくので、まずさが倍増する。調理室で大きなハソリで作られていた。ひしゃくで容器に移していた。

脱脂粉乳物語=ネバーエンディングストーリー、今となってはなつかしい思い出であるが、あの魔法のランプのようなふしぎな入れ物から注がれるうす黄色の飲み物、のどごしのわるいあの飲み物、この飲み物を知るか否かで年齢がわかる！  
(美濃加茂市・60代)

ソフトメンが大好きでした。岐阜に越して来た時、週に2回ほど小さいカネの弁当箱(学校から支給されていた)に家からご飯を持ってくる曜日があって驚きました。ビンで飲む牛乳がちょっと苦手でした。“ミルメーク”というひびきが懐かしいです。好きでした。  
(愛知・八百津・弥富・40代)

途中で牛乳びんからパックに変わった。青空給食?が楽しみでした。  
(可児市・30代)

「給食」は育った所が違っても、年齢が異なっても、不思議と話に花が咲く。コミュニケーションの王様。なんといっても、「脱脂粉乳」の思い出は強烈。「アメリカの豚でも飲まん!!」と悪口を言いつつも、毎日飲んでた。今だったら飲めないだろうなー。毎日4時間目になると、給食室からの良い香りが流れてきて、給食に思いを寄せる私は、勉強もおろそかになりがち。特に「タラのスティック」「マカロニ入りクリームシチュー」は好物で、その臭いがしてくるとたまらない4時間目だった。当時は給食を残すなんて事は許されず、昼休みまで泣きながら食べていた子の姿が思い出される。何でも食べられるようにしてくれた親に感謝したものだった。  
(春日井市・50代)

ランチルームで全校みんなで食べていました。あるときハエが1びき入りこんだのを、栄養士さんに言ったら、ハエたたきをもって、目の色を変えて追っかけて退治していました。その光景をなぜか今もよく覚えています。こんだての思い出はありませんが…  
(可児市・30代)

夏はまずはじめに水分補給として牛乳を飲んでしまうので、残りの給食は水分なしでがんばりました。ご飯と牛乳のミスマッチがいまだに忘れられません。 (美濃加茂市・20代)

給食は学校内で調理させていたので、温かいものが多かった。米飯は無く、パン（食パン、コッペパン等）か、ソフト麺だった。アルミの食器と先割れスプーンを使っていた。牛乳はビンで、近所の牧場から届いていた。たまにあるアイスクリームはとても楽しみだったけれど、たいていとけていておいしくなかった。それでも給食を食べてからしか、アイスはダメという先生に抗議したことがある。 (名古屋・40代)

皆、給食が大好きで、早く食べ終わった子からおかわりに並んでいました。主食がご飯なのに、毎日牛乳だったので、他の飲み物の日があってもいいのに…とよく友達と話していました。ラーメン、スパゲッティ、カレーが大人気でした。月1～2の割合で牛乳の代わりに白川茶のパックがでた。 (白川町・20代)