

1月 給食だより

令和7年度
富士宮市立学校給食センター

学校給食の歴史3択クイズ

レベル★

Q1 学校給食は何時代に始まったのでしょうか？

①江戸時代 ②明治時代 ③大正時代

レベル★★

Q2 昭和21年に再開されましたが、当時の給食の絵は次のうちどれでしょう？

①おにぎり、魚、ごぼうの漬物
②トマトシチュー、脱脂粉乳
③コッペパン、カレーシチュー、牛乳

レベル★★★

Q3 昭和30年代には、ケジラの肉を使った給食が作られましたが、それはなぜでしょう？

①おいしかったから
②作りやすかったから
③安かったから

レベル★

Q4 時間がたってもおいしく食べられるように給食で開発されたパンは？

①あげパン
②あんパン
③メロンパン

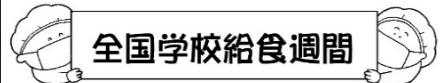
レベル★★★

Q5 昭和51年に、正式にごはん給食が始まりましたが、週5日のうち1回以下でした。現在では、何回(全国平均)ごはんが出されているでしょう？

①2回以下
②約3.5回
③5回

レベル★★★

1月24～30日は、



です。左の学校給食の歴史クイズに挑戦してみましょう！

＜答えと解説＞

Q1 = ②

明治22年に山形県鶴岡町の小学校で始まったとされる

Q2 = ②

支援物資が使われた給食、

①は明治22年の給食、③は牛乳が出されるようになった昭和40年代の給食

Q3 = ③

ケジラ肉は、牛肉や豚肉よりも安く、手に入りやすい食材だった

Q4 = ①

昭和27年、東京都大田区の調理員さんが開発したとされる

Q5 = ②

週3.5回(令和3年度学校給食実施状況等調査)富士宮市は今年度週3.4回

こちら給食センターです!!



～ナポリタン風の野菜いためのふわシャキ～

材料(4人分)

作り方

令和7年度の「宮っ子オリジナル朝食コンクール」で特別賞を受賞したメニューです。給食用にアレンジして、1月の給食に取り入れてあります。みなさんもぜひ作ってみてください！

ピーマン	…2個
ウインナー	…4本
たまご	…4個
たまねぎ	…1個
塩こしょう	…少々
ケチャップ	…少々
油	…少々

- ①ピーマン・たまねぎは細切り、ウインナーは輪切りにする。
- ②フライパンに油をしき、スクランブルエッグをつくって取り出す。
- ③フライパンに油をしき、ピーマン、たまねぎ、ウインナーの順で炒める。
- ④スクランブルエッグと塩・こしょう、ケチャップを入れて混ぜる。

富士宮市立北山小学校
伊藤晟惺さんのメニューです