



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★=かんたん
レベル★★=ちよつとむずかしい
レベル★★★=とってもむずかしい

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 戦争が終わり、中止されていた給食が昭和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、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、ク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★★★

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？

- ① 2回以下
② 約3.5回
③ 5回

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

1月24～30日は、



全国学校給食週間



です。左の学校給食の歴史クイズに挑戦してみましよう！

＜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

クジラ肉は、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のためのふわシャキ～

材料(4人分)

ピーマン …2個
ウィンナー …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

作り方

①ピーマン・たまねぎは細切り、ウィ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、ウィ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。

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！

富士宮市立北山小学校
伊藤晟慥さんのメニューです