



しせいしこう しゅうねんきねん 市制施行70周年記念！

きゅうしょくだより とくべつごう 給食だより 特別号



●問合せ●
秦野市学校教育課 学校給食担当
電話 0463-86-6525（直通）
●発行●
令和7年11月4日発行

はだのし れいわ がつついたち しせいしこう しゅうねん むか
秦野市は令和7年11月1日に市制施行70周年を迎えました。

これを記念して「はだのふるさと大使」の協力による記念給食をすることになりました！また、記念給食のネーミングは、児童・生徒の皆さんから募集し、5,800点以上の応募の中から小学校・中学校それぞれの名称を決定しました。市制施行70周年という節目を祝いながら、秦野の魅力をみんなで味わってくださいね！

しょうがっこう 小学校

みんなでつなぐ なかよしはだのきゅうしょく

つるまきしょうがっこう ねん みついあいと みたけふうか
鶴巻小学校3年 三井心人さん・三竹風香さん

る な しー しんや きねんこんだて LUNA SEA 真矢さん 記念献立



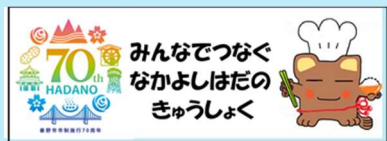
メッセージ

みんなが通う末広小学校は僕の母校でもあります。
懐かしい給食の時間は今でも思い出に残っています。
仲間と一緒に食べる喜びを大切にしてください。食べることは毎日の元気のもと！地元の食材や季節の味を楽しみながら心も体も大きく育ってくださいね。

えいようし 栄養士からのコメント

お肉がメインの献立のため、
スタミナ満点です。お祝い焼き
のりのパッケージにも注目し
てみてください。

お祝い焼きのりのパッケージは全4種。
ランダムでお届けするよ！お楽しみに！



↑パッケージのイメージ



- ・ごはん
- ・牛乳
- ・お祝い焼きのり
- ・チキンカツ
- ・蒸しキャベツ
- ・五目きんぴら

※写真はイメージです。

しゅんぶうてい いっさ きねんこんだて 春風亭一左さん 記念献立



メッセージ

私は給食が好きで学校に行く楽しみのひとつでした。
苦手な物もありましたが案外食べてみると美味しいと思えたり、さらに嫌いになったりすることもありました。
また、小学生当時食べられなかった物でも、大人になったら味覚が変わって美味しく食べられる物もあります。皆さんの成長、食育のため考えられた献立、地元の食材を使っている所も嬉しく思います。

えいようし 栄養士からのコメント

一左さんが好きだったカレーは、今でも大人気です。
野菜たっぷりのソテーと共にお届けします。デザートはお楽しみに♡



にししょうがっこう らいこうよてい
西小学校に來校予定

- ・カレーライス
(もち麦入り)
- ・牛乳
- ・野菜ソテー
- ・デザート

※写真はイメージです。

ちゅうがっこう 中学校

未来へつなぐ 70周年給食

にしちゅうがっこう ねん あらかき
西中学校2年 新垣メイサさん

ごうだまさし きねんこんだて 合田雅吏さん 記念献立



メッセージ

秦野の水は本当に美味しい！その水で育った野菜や果物、お肉もみんなおいしい。そんな秦野の恵みが詰まった給食を、仲間と食べられるのは今だけ。地元の味を味わいながら、この幸せな時間をたっぷり楽しんでください！

えいようし 栄養士からのコメント

「カレーシチュー」は心も体もあたたまる、寒い時期に
ぴったりの献立です！あったまってね！

ひがしちゅうがっこう らいこうよてい
東中学校に來校予定



- ・コッペパン
- ・牛乳
- ・カレーシチュー
- ・野菜のマリネ
- ・デザート

※写真はイメージです。

かとうゆう きねんこんだて 加藤優さん 記念献立



メッセージ

毎日食べるごはんは、みんなの体と心をつくる大切なエネルギーです。どんな夢にも、健康な体があってこそ全力で挑戦できます。
おいしく食べて、自分の“資本”をしっかり育てていこう！

えいようし 栄養士からのコメント

きな粉揚げパンは大人気メニューのひとつです。
給食センターでひとつずつ揚げ、きな粉をまぶしています。



おおねちゅうがっこう らいこうよてい
大根中学校に來校予定

- ・きな粉揚げパン
- ・牛乳
- ・スープ
- ・スパゲッティ
- ・デザート

※写真はイメージです。

しょうがっこう 11月1日から12月にかけて、ちゅうがっこう 12月2日と12月9日に提供します！

※都合により、食材や献立が変更になる場合があります



がっこうきゅうしょく れきし 学校給食の歴史



むかし きゅうしょく
昔の給食ってどんなだったの
かな？いっしょに見てみよう！

みなさんは、学校給食がどのように始まり、どのように発展してきたか知っていますか？
給食は子どもたちの健康を支えるとともに、時代に応じて様々な工夫が重ねられてきました。今回は、その学校給食の歴史を振り返りながら、現在の秦野の給食ができるまでの道のりを紹介します。昔と今を比べることで、改めて、給食の意味や大切さを考えるきっかけになれば嬉しいです。

がっこうきゅうしょく はだの れきし 学校給食と秦野の歴史

写真提供元「独立行政法人日本スポーツ振興センター」

学校給食の歴史

めいじ ねん ねんまえ
明治22年(136年前)



おにぎり
しおざけ な つけもの
塩鮭・菜の漬物

にほん さいしよ がっこうきゅうしょく
日本で最初の学校給食
やまがたけん はじ
が山形県で始まる

しょうわ ねん ねんまえ
昭和22年(78年前)



ミルク(脱脂粉乳)
トマトシチュー

かながわけん いちぶちいき
神奈川県の一部地域で
がっこうきゅうしょく はじ
学校給食が始まる

しょうわ ねん ねんまえ
昭和27年(73年前)



コッペパン
ミルク(脱脂粉乳)
げいにく たつたあ
鯨肉の竜田揚げ
せん切りキャベツ・ジャム

しょうわ ねん がっこうきゅうしょくほう
昭和29年に学校給食法
が成立し、栄養バランスの
とれた給食が提供される

しょうわ ねん ねんまえ
昭和51年(49年前)



※写真は昭和54年です。
ごはん・牛乳
がめ煮(郷土食)
ヨーグルトサラダ・チーズ

きゅうしょく こんだて
給食の献立に
ごはんが加わる

げんざい
現在



ごはん・牛乳
デミグラスハンバーグ
こ粉ふきいも・ABCスープ

たさい こんだて
多彩な献立はもちろん、地域
の食材や行事食も楽しめる
ようになる

秦野の歴史

しょうわ ねん ねんまえ
昭和24年(76年前)

ほんちやうしょう みなみしょう おおねしょう
本町小・南小・大根小で
みそしる だっしふんにゅう
味噌汁またはミルク(脱脂粉乳)
の補食給食がスタート

しょうわ ねん ねんまえ
昭和36年(64年前)

はだのし しゅしょく
秦野市も主食・ミルク・
おかずの完全給食を
はだのしりつしょうがっこう
秦野市立小学校でスタート

れいわ ねん
令和3年

がっこうきゅうしょく
学校給食センター(はだのっ子
キッチン)開設。中学校で完全
給食がスタート

きゅうしょく なが れきし
給食には長い歴史がある
んだって！知ってるかな？



がっこうきゅうしょく はじ 学校給食の始まり

にほん がっこうきゅうしょく はじ
日本の学校給食は、明治22年に
やまがたけん しりつちやうあいしょうがっこう
山形県の私立忠愛小学校において始
まったとされています。この給食は、
まずしくて生活に困っている子どもたち
を対象に無償で出されたものでした。
現在は、子どもたちの健康の増進や体
と心の成長を図ること、そして食育
の教材としての役割があります。



だっしふんにゅう なに 脱脂粉乳って何？

だっしふんにゅう ぎやうにゅう しぼうぶんのぞ
脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、
乾燥させて粉にしたものです。現在も
「スキムミルク」として販売されてい
ます。学校給食は戦争で一時中断と
なりましたが、太平洋戦争後、食料
不足で苦しむ子どもたちのためにアメ
リカなどから脱脂粉乳などの援助物資
を受けて再開することができました。

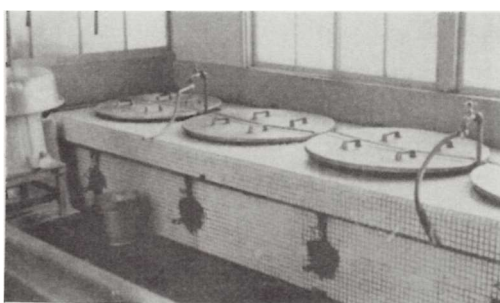


きゅうしょくしつ むかし いま 給食室の昔と今



きょう きゅうしょくしつ ちょうりいん
今日も給食室では、調理員さんが“心をこめて”
おいしい給食を作っているよ！

しょうわ ねん しょうがっこう きゅうしょくしつ かま ひらがま
昭和32年の小学校の給食室～釜(平釜)～



むかし きゅうしょくしつ
昔の給食室
では、写真の平釜
を使っておかずを
つくっていました。

ガスではなく、火をおこして調理していたため、
ひかげん むづか こ つ ころう
火加減が難しく、焦げ付きやすいなどの苦勞も
あったそうです。

写真提供元「東小学校」

いま しょうがっこう きゅうしょくしつ かいてんがま すいはんき
今の小学校の給食室～回転釜と炊飯器～



いま きゅうしょくしつ さまざま ちょうりきぐ
今の給食室では、様々な調理器具が

使われています。そのおかげで、いろいろな献立を安全に美味しく
作ることができるようになりました。

写真提供元「東小学校」