



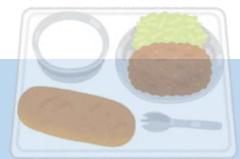
○小田原市「梅丸」

# 食育だより

令和8年2月27日  
小田原市教育委員会  
小田原市立富士見小学校

日ごろから学校給食にご理解・ご協力いただき、ありがとうございます。この食育だよりでは、小田原市内での食育の取組や学校給食に関する情報をお届けしています。各学校で行われた「給食週間」では様々な工夫がありました。給食の歴史に触れることで、食べ物やそれに関わる人への感謝の気持ちにつなげていけたらよいと思います。

## おだわらし きゅうしょく れきし 小田原市の給食の歴史



日本の学校給食は、明治22年山形県で始まりました。

小田原市の給食は、いつ始まったのでしょうか。ご家族などで自分が子どもの頃に食べた給食を思い出してみるのもよいですね。

|       |     |           |                       |
|-------|-----|-----------|-----------------------|
| 昭和22年 | 3月  | 小学校8校     | みそ汁またはミルク補食給食を開始      |
| 昭和26年 | 2月  | 完全給食を開始   | (コッペパンを主食に脱脂粉乳ミルクと副食) |
| 昭和38年 | 4月  | 麺給食(ソフト麺) | 導入                    |
| 昭和47年 | 10月 | 中学校10校    | で給食センター方式の完全給食を開始     |
| 昭和55年 | 5月  | 米飯給食を開始   | (月1回)                 |
| 平成26年 | 4月  | 米飯給食は週3回  | 実施。                   |

富士見小学校  
小田原献立



## おだわらこんだて 小田原献立について

給食週間に「小田原献立」を実施しました。小田原でとれるあじ・かます・さばふぐといった魚やかまぼこなどの練り製品、梅干しなどが使われています。地域の食文化を理解し、生産者や自然の恵みに感謝できる「おだわらっ子」を育てよう、日々の献立にも地場産品を積極的に取り入れています。

給食週間中には、「すきな給食アンケート」を実施した学校も多く、「梅丸ラーメン」や「あじのカリカリ揚げ」といった小田原産品を使ったメニューも人気でした。

小田原市のホームページでは「小田原献立レシピ集」を公開しています。ご家庭で給食の味を再現してみませんか。

【おだわら献立レシピ】※裏面に二次元コードがあります。

<https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/edu-ch/education/sl/menu/p37608.html>



かますのかばやし丼



さばふぐの梅おろしソース

しみん みな  
市民の皆さまと

がっこうきゅうしょく

きゅうしょくししょくかい

# 学校給食センター給食試食会



令和7年4月より稼働を開始した新しい学校給食センターにて、市民の皆さまにも学校給食を体験していただける「給食試食会」を実施しました。今年度は、11月から2月にかけて5回実施し、衛生的で効率的な最新設備の見学や実際に調理された給食を試食していただきました。来年度も定期的に実施するので、ぜひご参加ください。

真空冷却機などの最新設備の導入により、冷菜の提供が可能となり、献立の幅が広がりました！



＜当日の感想＞  
・給食センターの味を知ることができた。  
・給食はとても美味しく、ボリュームがあった。  
・給食を作っている様子を見ることができて安心した。



## 学校給食展が行われました！

学校給食センターは、小田原市の食育の発信拠点としていきます。

その取り組みの一環として、令和8年1月26日（月）から30日（金）に学校給食展を開催しました。今年度は、「きゅうしょくだいすき！—小田原の豊かな恵みをこどもたちへ—」というテーマのもと、パネル展示や動画放映など、様々なイベントを行いました。その様子をご紹介します。



これまでは、ランチプレート型の食器を使用していましたが、個別の食器とトレイとなりました。そのため、一つ一つの食器を手にとって給食を食べることができ、とても好評です。

回転釜体験



調理場見学



レシピ配布



パネル展示



クイズラリー

