

給食だより

11月号



令和8年11月1日

富士市学校栄養士会作成



富士市の給食
WEB サイト

祝・富士市制施行60周年！ 記念献立を味わおう

富士市は、昭和41年（1966年）に旧富士市・旧吉原市・旧鷹岡町の合併により誕生しました。その後、旧富士川町との合併を経て、令和8年（2026年）11月1日に市制施行60周年を迎えます。これを記念して、富士市内の全小中学校の給食で富士市にゆかりのあるメニューを取り入れた「富士市制施行60周年記念献立」を提供します。

富士市制施行60周年記念献立

- ・牛乳
- ・ソフト麺富士つけナポリタン
- ・コーンサラダ
- ・サイダーかん



富士つけナポリタン
公式キャラクター「ナポリン」

ご当地グルメ「富士つけナポリタン」は給食でも人気♪

富士つけナポリタンは、2008年にテレビ番組のまちおこし企画と、富士市の吉原商店街による共同開発で誕生した富士市の B 級グルメです。トマトソースをベースに、鶏ガラ・ブイヨンなどのダブルスープを加えたつけ汁に、パスタや中華麺などをつけて食べます。給食では、子どもたちが食べやすく、ソフト麺にも合う味つけになるよう工夫しています。



昭和40年代から親しまれている手作りデザート「サイダーかん」

サイダーかんは、昭和40年代に富士市の学校給食で夏のデザートとして提供したのがはじまりと言われています。当時は給食室に冷蔵庫がなく、大量のサイダーかんを作るために大変な苦労があったそうです。それから歴代の調理員さんたちが工夫を重ねながら、今も受け継がれています。50年以上たった今でも、子どもたちに人気のデザートです。



富士市の給食のはじまりはいつごろだろう👀

昭和35年頃の給食

- ・コッペパン ジャム
- ・ミルク（脱脂粉乳）
- ・鯨の竜田揚げ
- ・せんキャベツ



富士市の学校給食は、昭和22年に吉永第二小
学校で初めて実施されました。その後「学校給食
法」が施行され、昭和30年～40年代にかけて、次々
と市内の小中学校で給食が提供されました。

★富士市が誕生した昭和41年頃にはミルクは、
脱脂粉乳から牛乳が混ざった混合乳に変わりました★

記念献立を楽しくいただきながら、富士市の60周年をお祝いしましょう♪



富士市食育推進キャラクター
「むすびん」



ふじ食キャラクター
「さいだ かんこ」

60周年記念献立よりレシピの紹介



「富士つけナポリタン」

作り方

- ①にんにく、玉ねぎ、にんじんはみじん切り、ベーコン、じゃがいもは色紙切り、セロリーは小口切りにする。さやいんげんは1.5 cm位の長さに切って、茹でておく。
- ②鍋に油をひき、にんにくを炒め香りをよく出したら、ベーコン、玉ねぎ、セロリーを順によく炒める。
- ③玉ねぎがしんなりしてきたら、鶏肉、塩こしょうを加え、炒める。
- ④鶏肉に火が通ってきたら、にんじん、じゃがいもを加え、さっと炒め、水を入れて煮る。
- ⑤灰汁をとったら、Aを順に入れる。
- ⑥野菜がやわらかくなるまで、よく煮込む。
- ⑦さやいんげんを加え、味を調える。仕上げに生クリームを入れ、火を止める。
- ⑧食べるときにチーズを加え、つけ麺スタイルで食べる。

＼ほかの給食レシピもチェック／
富士市のHPでは、他にもいろいろな
給食メニューのレシピを紹介しています♪



QRコードを読み取って
ご覧ください♪

材料(4人分)

- ・麺(給食ではソフト麺) 4人分
- ・油 適量
- ・にんにく 1/2 かけ
- ・ベーコン2枚
- ・玉ねぎ 中1個
- ・セロリー 1/3 本
- ・鶏むねこま肉 100g
- ・塩 小さじ1
- ・黒こしょう 少々
- ・にんじん 1/2 本
- ・じゃがいも 中1個
- ・水 300cc
- ・鶏ガラスープ 300cc
- ・中華スープの素 小さじ1
- ・赤ワイン 大さじ1
- ・乾燥バジル(お好みで) 少々
- ・マッシュルーム水煮 1缶
(生マッシュルーム4個)
- ・ホールトマト 1缶
- ・ケチャップ 大さじ2
- ・ウスターソース 小さじ1
- ・さやいんげん 60g
(チンゲン菜などの青菜でもOK)
- ・生クリーム 大さじ1
- ・とろけるチーズ お好みの量
(※加熱不要のまま食べられるチーズ)

A

材料(10個分)

- ・水 550ml
- ・粉寒天 12g
- ・砂糖 100g
- ・メロンシロップ 大さじ2
- ・サイダー350ml



「サイダーかん」

作り方

- ①鍋に分量の水を入れて粉寒天を混ぜてから火にかけ、よく煮溶かす。
- ②寒天が溶けたら、砂糖を入れてさらによく煮る。
- ③火を止め、メロンシロップを加え混ぜる。
- ④容器を水で濡らし、③の寒天液を流し入れる。
- ⑤寒天液の表面がうっすら固まる状態(寒天液の温度が約52℃)まで冷めたら、よく冷えたサイダーを入れて、へらでそっとかき混ぜる。
- ⑥粗熱がとれたら冷蔵庫でよく冷やして固まったら出来上がり。