



学校給食発祥のまち
ほっしやう

つるおか



いまむかし
今昔物語い



ごはん・麦ごはん・梅ごはん・たけのごはん・梅ちりめんごはん・菜のし・わかめごはん・梅かおりごはん・
 鮭菜めし・だだちや豆ごはんきのこごはん・かおりごはんゆかりごはん・カレーピラフ・おにぎり・ちらし寿司・
 赤飯 ★ ふりかけ・パツクソース・のり佃煮・タルタルソース・たまごふりかけ・梅干し・小女子佃煮・
 しぞ味ひじき・ケチャップ小袋 ★ 黒パン・小さい卵パン・動物パン・小さいチーズパン・パンズパン・パ
 ンプキンパン・コッペパン・小さい牛乳パン・小さいキャラットパン・チーズパン・小さいアーモンドパン・
 黒ツイストパン・小さい黒パン・小さいバターパン・米粉パン・メロンパン・小さい米粉パン・レーズンパン・
 食パン・アーモンドパン ★ りんごジャム ★ えのたまみそ汁・ごぼう汁・キャベツと麩のみそ汁・わか
 めと生揚げのみそ汁・けんちん煮・コーンシチュー・具たくさんみそ汁・マーボー豆腐・わかめと豆腐のみそ汁・
 野菜カレー・コンソメスープ・小松菜と生揚げのみそ汁・すまし汁・山菜汁・ワントンスープ・大豆と豚肉の
 炒め煮・にらたまスープ・野菜たっぷりワントンスープ・さつき汁・コーンと卵のスープ・沢煮碗・ポテトあ
 んかけ・キャベツと生揚げのみそ汁・もうとろ汁・パンプキンスープ・シーフードカレー・チンゲン菜のみそ汁・
 春雨スープ・小松菜のみそ汁・五目ぶかひれスープ・たけのこのたま煮・じゃがいもとわかめのみそ汁・中華スープ・
 チンゲン菜と春雨のスープ・キーマカレー・ハヤシシチュー・みそけんちん汁・じゃがいものみそ汁・リヤン
 パンメン・肉包みワントンスープ・野菜たっぷりコンソメスープ・七タ汁・野菜と肉のみそ汁・鶏飯のスープ・
 米麺と鶏肉のスープ・小松菜のみそ汁・夏野菜カレー・野菜とワインナーのスープ・ポークカレー・白玉汁・
 小鯛だしのおすまし・つみれ汁・豚肉と大根のうま煮・わかめスープ・いも煮・大根のみそ汁・大根おでん・
 いももち汁・秋味カレー・白菜のみそ汁・えびのクリームシチュー・ポークビーンズ・さつま汁・内陸風いも煮・
 最上風いも煮・スパゲッティミートソース・すき焼き・チキンカレー・かにと豆腐のスープ・こ汁・なめこ汁・
 キムチ鍋・昆布おでん・チンゲン菜のスープ・かぼちゃのそばろあん・生揚げの中華煮・肉じゃが・白玉雑煮・
 卵とひじきの彩りスープ・みちのく汁・白菜のクリームスープ・とん汁・うすら卵入りおでん・いかと里芋の
 うま煮・なめこのみそ汁・肉団子のスープ・八宝菜・米麺と豚肉のスープ・ほたてのすまし汁 ★ スパゲッティ
 ナポリタン・切干とひじきの煮物・ちりめんサラダ・ぶきの炒り煮・中華丼の具・米麺のカレー風味サラダ・
 昆布のサラダ・華風あえ・焼肉丼の具・県産フルーツのヨーグルトあえ・ポテトサラダ・チキンマリネサラダ・
 もやしパンサンスー・三色そばろ・菜の花あえ・野菜のアーモンドあえ・わかめしょうがあえ・れんこんのき
 んぴら・野菜のこまあえ・きんぴらごぼう・ほうれん草のおかかあえ・野菜焼きそば・ビーンズサラダ・キム
 チサラダ・ヒビンバ・もやしナムル・コールスローサラダ・浅漬け・酢豚・切干し大根の煮物・海藻サラダ・
 ちくわサラダ・グリーンサラダ・小松菜のナムル・ぶきとたけのこの煮物・野菜こまあえ・大豆サラダ・ピーナッ
 ツあえ・アスパラのこましょうゆあえ・フレンチサラダ・かわりきんぴら・しゃぶしゃぶサラダ・えびチリソース・
 中華サラダ・鶏飯の具・キャベツのみそドレッシング・五目ごはんの具・小松菜とコーンのナムル・挽き肉の
 炒り煮・磯風サラダ・いかとわかめの生姜あえ・中華風春雨サラダ・庄内豚のハム入りサラダ・生揚げとチン
 ゲン菜の炒め物・もやし辛子あえ・炒めそば・大根サラダ・ツナサラダ・ごぼうサラダ（裏に続く）





学校給食発祥のまち

つるおか

給食

いまむかし
今昔物語り

この本のこんだて

1

デザート

学校給食
人気メニュー
ランキング

28ページ

4
しほめ

学校給食
センターの一日

22ページ

3
しほめ

学校給食
食育のとりくみ

20ページ

2
しほめ

学校給食
年表

16ページ

1
しほめ

学校給食
はじまりの物語り

2ページ

おまけ

食文化のまち鶴岡

30ページ



学校給食

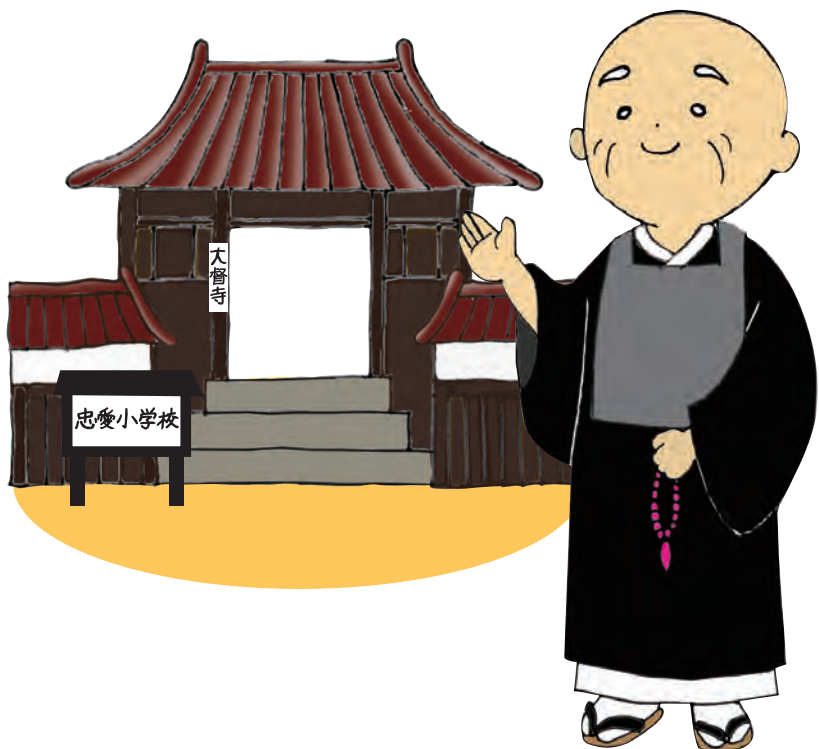
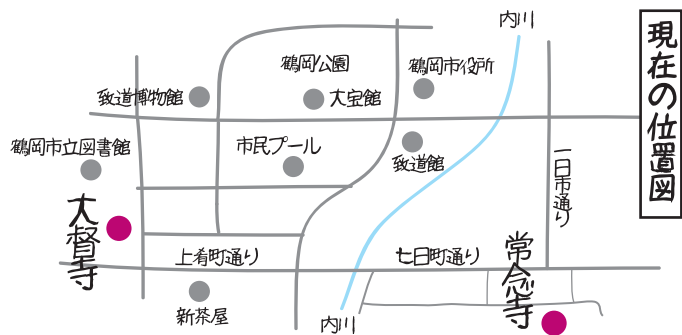
はじまりの物語り



わたしたちが
いつもおいしく食べている給食。
学校で給食を出すようになったのは
山形県鶴岡市がさいしょです。
いつ、どのようにはじまったのか、
その時代にタイムスリップしてみましよう。

そのなの？
どうやって
はじめた
のかなあ？

学校の給食は
鶴岡市で
はじまったんだって。
知ってた？



今から百年以上も前のことです。

鶴岡市が鶴岡町と呼ばれていた頃、常念寺というお寺に、佐藤靈山といつとてもやさしい和尚さまがいました。この頃は貧しい家庭が多く、学校に通うためのお金がいなかったり、勉強道具を用意できないなどの理由で、学校へ通えず勉強できない子どもたちがたくさんいました。

靈山和尚は、この子どもたちを何とか学校へ通わせてあげたいと考え、まちのお寺のお坊さんたちと協力して、大督寺というお寺に新しい学校を開きました。



学校の名前は、忠愛小学校に決まりました。

この学校では、貧しい家の子どもたちが安心して学校に通えるよう、勉強に必要なものはすべて学校が用意し、お弁当だけ家からもってこれればよいことにしました。また、学校では、お坊さんやお医者さんたちも協力して勉強を教えました。

子どもたちは、

「これでみんなと一緒に勉強ができるようになった」と、とてもよろこびました。





ところがある日、

お昼ごはんの時間に

何人かの子どもたち

がお弁当を食べていないことがわかりました。

先生が不思議に思って聞いてみると、その子どもた

ちの家は満足にご飯を食べることができないほど貧し

かったため、お弁当を用意することができなかったの

です。

他にもおなかをすかせた子どもがたくさんいること

がわかりました。



先生は、おなががすいては勉強もできないと心配になり、お坊さんたちにこのことを相談しました。





※托鉢きょうとは、お坊さんがお経をとなえて家々をまわり、お米やお金をいただくことです。

お坊さんたちは悩なやんだすえ、あることを考えつきました。それは、その子どもたちにお弁当を作わたって渡してあげよう、というこことでした。

そこで、子どもたちのお弁当を用意するために、笠かさをかぶり、托鉢たくはつ（※）を行なうことにしました。

お坊さんたちは、雨の日も雪の日も休まずに、おなかをすかせている子どもたちのことことを想おもい続け、一生いっしやう懸命けんめい、まちをまわりました。



そして集めたお金で、貧しい子どもたちにお弁当を用意できるようにしました。

それはどんなお弁当だったのでしょうか。

白米はくまいのおにぎりおにぎりが2個、塩しほびきびきが一切いっけれ、そして煮にびたびたでした。

子どもたちは、大よろこびで食べました。

そうです。

これが日本の学校給食のはじまりなのです。



忠愛小学校は、明治三十年に火事で焼けてしまいましたが、その後もお坊さんたちはまちを托鉢してまわり、子どもたちにお弁当や勉強道具などを用意し続けました。それは昭和二十年まで行われたそうです。

学校給食発祥の地である鶴岡市では、今でも年一度、当時の献立を再現した「おにぎり給食」がでてきます。これには、靈山和尚をはじめとした当時の鶴岡の人々のいつくしみの心を忘れず、給食を食べられることに感謝しようという意味が込められているのです。



こしほめ

学校給食

年表

給食はみんなの
やさしさから
生まれたのね。

ぼくらの生まれる
ずっと前から給食が
はじまってたんだ。



まちのお坊さんたちが貧しい子どもたちのご
とを想ってはじめて給食は、現在まで次のよう
に発展してきました。

明治22年
1889

鶴岡市家中新町大督寺本堂の一部に私
立忠愛小学校を開設。托鉢で資金を集
め、日本で最初の学校給食がはじまる。

わしらが考えた
給食は、その後
どうなったん
じゃろう。



おしよんだい

写真：『学校給食 100年
のあゆみ』（山形県教育
委員会発行）より

おしよ山和尚さま
佐藤靈山和尚さま



おにぎり
塩びき・煮びたし



明治22年頃
1889

昭和7年
1932

明治30年 ◆火災で忠愛小学校が焼失する。
明治33年 ◆忠愛協会を設立し、托鉢により給食を実施す
る。朝食はおかゆ、夜食は保存食。
この取り組みは、昭和20年まで続いた。
明治43年 ◆藤島地域の東栄小学校でめし給食を実施する。
国による学校給食の援助がはじまる。

昭和13年 ◆朝日地域の本郷小学校で弁当を持参できない
子どもに、お汁とおかずの給食を実施する。

昭和20年 ◆終戦後の食料不足により給食が中止となる。

昭和22年 ◆外国から送られた物資により副食給食が再開
される。メニューはパン、脱脂粉乳など。

鶴岡地域の小学校で完全給食がはじまる。

昭和29年 ◆国による「学校給食法」が制定され、全国の

多くの学校で給食が実施される。

昭和34年 ◆学校給食70周年を記念し、大督寺に記念碑が
建てられる。

コッパン
ミルク
けんちん



昭和22年頃
1947

昭和26年
1951

給食の寄付金を集めたお坊さんたち



托鉢中のお坊さん



だだちゃ豆ごはん・牛乳・由良の手作り鮭フライ
小鯛だしのおすまし・庄内豚のハム入りサラダ
ブルーベリー入りワインゼリー



平成27年
2015

2002

平成14年

舞たけごはん・牛乳
まぐるピーナッツあえ
山菜汁・いちご



平成14年頃
2002

ツイストパン・牛乳
冷拌麺・ミニトマト
鶏肉の朝鮮焼き



昭和62年頃
1987

1987

昭和62年

ごはん
牛乳・なし
ハムとチーズの
サンドフライ
ほうれん草の
ごまあえ
ポテト
あんかけ



昭和52年頃
1977

1977

昭和52年

食パン・牛乳・酢豚
りんごジャム



昭和40年頃
1965

1965

昭和40年

山形県で最初の学校給食共同調理場を鶴岡地域に設置し、小学校26校、中学校12校のすべての小中学校で給食を実施する。

昭和42年◆榊引地域に共同調理場が設置される。

昭和44年◆藤島地域に共同調理場が設置される。

昭和47年◆温海地域に共同調理場が設置される。

鶴岡地域で週1回の米飯給食がはじまる。

昭和54年◆米飯給食が週2回となる。

鶴岡地域で新しく、大泉小学校のとなりに「鶴岡市学校給食センター」が設置される。

昭和63年◆米飯給食が週3回となる。

平成元年◆米飯給食が週4回となる。

◆学校給食100周年を記念し、「おにぎり給食」が実施される。

平成5年◆鶴岡地域で初のバイキング給食を実施する。

平成7年◆榊引地域の共同調理場が改築され、「榊引学校給食センター」となる。

平成9年◆朝日地域で単独調理場方式から共同調理場方式となり、「あさひ給食センター」が設置される。

◆温海地域の共同調理場が改築され、「あつみっこ給食センター」となる。

鶴岡地域でオール鶴岡産アールを名産品とする。

(翌々年より、「オール鶴岡産給食」に名称を変更)

平成14年◆藤島地域の共同調理場が改装され、「藤島ふれあい食センター(愛称:サンサン)」となる。

平成24年◆羽黒地域の単独調理場方式が鶴岡地域の鶴岡市学校給食センターへ統合となる。

平成27年◆鶴岡市合併10周年を記念し、合併前の6市町村の特産品を使用した全市統一献立を実施する。

今は給食が
こんなふう
に食べられるよ
うになったん
じゃな。う
れしいこ
とだわい。

昭和62年に新設、現在の学校給食センター



(昭和46年
大泉小学校)



当時の給食の様子



学校給食共同調理場(昭和40年~61年)
現在の鶴岡市中央公民館の周辺にあった。



大督寺にある学校給食
発祥記念碑





3
し
ほ
め

学校給食
食育の
とりくみ

現在、鶴岡市学校給食センターでは、給食を通して地域のことや食の知識を学んでもらえるように、さまざまな取り組みを行っています。

年1回



おにぎり給食

給食発祥当時の給食を再現した献立です。人数分のおにぎりを一つずつ心を込めてにぎっています。

年2回



オール鶴岡産給食

すべて鶴岡産の食材を使った献立を毎年10月と11月に実施しています。

鶴岡市内の学校給食センターでは、他にも地域の特色あるさまざまな献立が提供されています。

- 行事食** 大黒様のお歳夜献立
田の神上げ献立
山の神献立 など
- 郷土食** べろべろ餅汁
納豆汁
関根みそ など



行事食・郷土食

孟宗汁やいも煮などの郷土食、季節に合わせたお花見献立・七夕献立・お月見献立などの行事食を実施しています。写真はひなまつり献立。



バイキング給食

体に必要な栄養の組み合わせや食事マナーを学びながら、みんなで楽しく食べます。



生産者との交流会

給食の食材を作ってくれる地元生産者の方たちと交流しながら給食を食べます。



鶴岡ならではの献立がこんなにあるんだね。

その頃、学校では



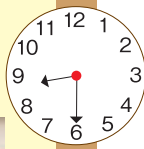
ぞくぞく登校してくるよ



8:00



朝から体育館で
大はしゃぎ!



8:30



朝の会。今日の日直は
だれだっけ?

1時間目は音楽室に
みんなで移動します。



学校給食センター

ボイラーという^{きかい}機械を動かして、^{ちようり}調理の
準備^{じゆんび}をしておきます。



職員の皆さんが出勤^{しゆっしん}しはじめます。
ていねいに手を洗い、^{しやうどく}消毒をします。



ラジオ体操^{たいそう}で一日の作業^{さぎよう}に備え^{そな}えます。

検収

食材^{しよくざい}がたくさんやってきました。数量^{すうりよう}
や食材^{しんせん}の新鮮^{かくにん}さを確認^{かくにん}します。



ミーティング

リーダーから今日の調理^{ちゆうり}の注意^{ちゆうい}点^{てん}などが
発表^{はつぱつ}されます。本日のメインはカレー
ライスです。



4
し
ほ
め



センター の一日

鶴岡市学校給食センターでは、
鶴岡市内の小学校と中学校、合
せて約9000人分の給食を、約
80名の職員^{しやくいん}の方々が毎日作っ
ています。
こんなに多くの給食をどのよう
に作っているのでしょうか。



今はどうやって
子どもたちの
給食を作っている
のじゃろうか。

鶴岡市学校給食センターは

だだちゃ豆で有名な
しらやま
白山地区にあります。

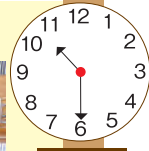
じゃあ、みんなで
給食センターの一日を
みてみましょう。





中間休みも体育館で
大はしゃぎ。
ボールあたらないよう
気をつけてね〜。

3時間目は国語。
はん いけん こうかん
班ごとに意見を交換
しあいます。



10:30



メジャーという道具で、釜の仕上
りょう かくにん
げ量を確認します。

検食



ぶんりょう
給食センターの所長が分量や色、
てんけん
味などを点検します。

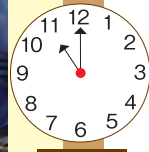
盛りつけ



調理が終わったものから各クラス分、
しよつかん も
食缶やバットに盛りつけていきます。



給食とお皿などを、学校やクラスを
しんちよう
まちがえないように、慎重にコンテ
ナに入れます。



11:00

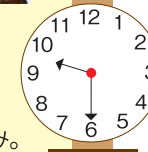
「レ」の音はこうだよ。
ちゃんとふける？



しゅうりょう
1時間目終了。
つかの間のひとと休み。



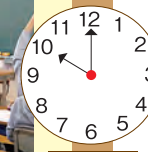
9:00



9:30



2時間目は理科。
ふむふむ、みんな
手をあげてるね。



10:00

下処理

ざいりょう したしり
材料の下処理スタート。キャベツや
葉ものは手作業で3回洗い、汚れな
みご
どを取りのぞきます。



皮をむいたニンジン、ジャガイモ、玉
ネギをスライサーでカットします。



調理



調理スタート



肉、野菜といためていきます。カレー
を作る時は、釜とよばれる大なべを
9台も使います。はくりよく
迫力まんてん！



そうじタイム。
校舎をきれいにしなきゃ



14:00

洗
浄

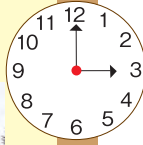
学校から食器しょっきがたくさんもどってきました。きれいに洗います。



コンテナもまるごと洗います。びっくりですね。



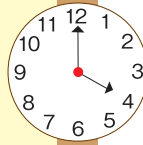
帰りの会。
つかれたな～



15:00



さようなら～
また明日～



16:00



食器や食缶、バット、コンテナは消毒保管庫ほかんこに入れて消毒し、翌日の給食に備えます。

きょうりょく ちょうよう
(協 力: 鶴岡市立朝陽第三小学校)



4時間目の体育。
おなかすいてきた～

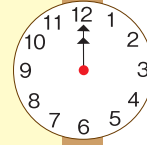


給食コンテナが学校到着!

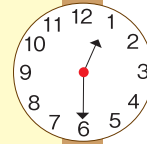
給食、給食!



いただきま～す
おいしい!



12:00



12:30

配
送



コンテナうんぱんを運搬用トラックつに詰め込みます。気をつけていってらっしゃい。



自分たちが作った給食で昼食タイム。食べながら、こうした方がいい、ああした方がいいと、改善点かいぜんを話しあいます。

本日のメニュー



麦ごはん ポークカレー
浅漬け あじフリッター
いちご 牛乳

おじいちゃん・おばあちゃん
世代の好きなメニュー



カレー 1位	
1位	2位
3位	4位
5位	

お父さん・お母さん
世代の好きなメニュー



カレーライス 1位	
3位	2位
5位	4位

わたしたちの
好きなメニュー



カレーライス 1位	
3位	2位
5位	4位



学校給食

人気メニュー
ランキング

百年以上にわたって私
ちの食生活を支えてきてく
れた学校給食について、人
気献立などのアンケート調
査を実施しました。

あつたら
いいなメニュー

お好み焼き	おとしみ	ラーメン	オムライス
-------	------	------	-------

あつたら
いいなメニュー

ほか地域の郷土料理	カンパイ	外国の給食	お鍋
-----------	------	-------	----

あつたら
いいなメニュー

カツカレー	ステーキ	たこ焼き	てんぷら
-------	------	------	------

給食の
レシピ本を
読みたい人は、
89.8%も
いたんだって！

たしかに、
家でも給食の
メニューを
食べられると
いいな。

給食を
食べられるお店が
あれば利用したい
人は93.6%だと。

わしもあれば
行ってみたいのお

このアンケートは、鶴岡まちづくり塾 鶴岡グループがイベントなどで独自に実施したものです。本ページのランキングは、その時の289人分のデータを基に作成しています。

ユネスコ
食文化創造都市

鶴岡

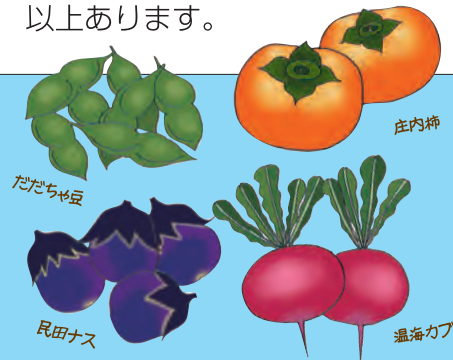
鶴岡 食文化のまち

まちの特色1

鶴岡は、山・平野・川・海があつて四季がはっきりしている自然豊かなまちです。だからいろいろな種類のおいしい食材が育ちます。

まちの特色2

昔から農家さんたちが種を守り、受け継いできた貴重な野菜や果物(在来作物)が、50種類以上あります。



まちの特色3

食に関わる人がたくさんいます。農家さんも漁師さんも料理人も研究者も、みんなが協力して地域の食を支えています。

まちの特色4

「大黒様のお歳夜」は給食にも出てくるから知っていますね。他にもさまざまな行事や伝統文化とともに、受け継がれてきた料理がたくさんあります。

鶴岡のまちでは、世界に誇れる特色のある豊かな「食」の文化が昔から受け継がれています。いったいどのような特色を持っているのでしょうか。



鶴岡市の食文化は世界的にも特色があると認められ、平成26年12月1日、日本初のユネスコ「食文化創造都市」になりました。世界に誇る豊かな食文化を活かして、これからもみんなでまちをもっと元気にしていきたいと思います。

はじめは、鶴岡まちづくり塾メンバーの「もう一度学校給食を食べたい」という一言でした。日本全国に広がる学校給食制度の元となるものが、この鶴岡で始まったことは、漠然とは知っていません。

小中学校9年間における学校給食は、健康な体を作るだけでなく、味覚の発達にも重要な役割を担っていると思います。また、地域固有の食文化やそれに関わる伝統行事、四季の変化など、さまざまな事柄を学べる機会も与えてくれます。普段、何気なくあたり前のように食べている食事をおいしいと感じられることは、幸せなことであり、郷土愛を育むこともできれば、素晴らしいことですね。

今回、学校給食の今と昔を学び、当時の鶴岡の人々の「慈しみ」の心を知り、給食に携わるさまざまな方々へ取材させていただくことで、おしく安全な給食に対する「おもい」、発祥の地であるこの「誇り」を知ることができました。「この慈しみの心」「おもい」「誇り」がある限り、鶴岡ではこれからも子どもたちの元気な「いただきます」「ごちそうさまでした」の声が聞こえてくるでしょう。

本書作成にあたりまして、ご協力いただいた皆様方に、心より感謝を申し上げます。

鶴岡まちづくり塾 鶴岡グループリーダー 藤田定利



(左) メンバーによる冊子編集会議 (中) 鶴岡まちなかキネマでの給食映像上映会&トークイベント (右) 地域イベントにて学校給食を紹介

学校給食発祥のまち

つるおか給食今昔物語り

企画・編集・制作◆鶴岡まちづくり塾 鶴岡グループ
2016年3月 第1版発行
2016年9月 第2版発行

秋場 崇弘 工藤 徳将 難波可奈子
石塚 慶 後藤 友哉 藤田 定利
大河内 蘭 斉藤 友香 松浦小百合
小野寺孝治 佐藤 崇昌 村上 寛行
小野 愛美 菅原 大愛 山村 久美
粕谷 宣昭 菅原 美菜 長谷川 結 (羽黒グループ)
川上 浩平 中村 哲也 木村 光希 (事務局)

協力 ◆鶴岡市学校給食センター

鶴岡市立朝陽第三小学校

鶴岡市食育・地産地消推進協議会

大督寺

常念寺

印刷 ◆コマツ・コーポレーション
発行 ◆鶴岡まちづくり塾 鶴岡グループ

〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9-25

☎0023552521

(鶴岡市企画部政策企画課内)

揚げじゃがと芽ひじきの炒め煮・ほうれん草庄内麩あえ・米麺のマヨネーズサラダ・いかと春雨のサラダ・五目あらめ・わかめ入りかわりびたし・大豆と枝豆のサラダ・野菜のカレーソテー・ちくわとわかめのマヨネーズサラダ・スパゲッティミートソース・米麺のコールスローサラダ・まぐろビーナッツあえ・ほうれん草のおひたし・いたどりの炒め煮・マカロニサラダ・大根の浅漬け・わかめのキムチサラダ・枝豆と切干し大根のサラダ・県産米麺のコールスローサラダ・おから炒り・イタリアンサラダ・厚焼きたまご・スパゲッティサラダ・さつまいものサラダ・切り昆布の煮物・切干と小松菜のベーコンソテー・もやしドレッシングあえ・ミニトマト ★ クリスピーチキン・れんこんとひじきの肉団子・さばおかか煮・さんまおろし煮・ワインナー・ロールエッグ・鶏肉の唐揚げ・れんこんとえびの寄せ揚げ・ししゃもの磯辺フライ・オムレツ・ハンバーグ・かぼちゃコロッケ・鶏肉朝鮮焼き・お好み揚げ・カレーメンチカツ・甘塩ます焼き・ハムチーズサンドフライ・ポークシユウマイ・コーンカッブグラタン・たこ天・ほっけみりん干し焼き・フランクフルト・信田煮・チキンみぞカツ・さんま梅しようゆ煮・えびカツ・チキンナゲット・五目たまご焼き・県産紅大豆コロッケ・アスパラののごましようゆあえ・にしん甘露煮・ますのてり焼き・たこナゲット・さんまかば焼き・肉団子と風あん・鶏肉香草焼き・あじフリッター・野菜コロッケ・ヒヤ春巻・ささかまぼこえびと野菜の包み蒸し・えびしゅうまい・海鮮パオズ・さんまみりん干し焼き・餃子・鶏肉のケチャップ煮込み・フライドポテト・豚肉の香草焼き・ペンネミートソースグラタン・シシヤモ焼き・エビフライ・鮭の竜田揚げ・レンコンメンチカツ・春巻・肉団子野菜あんかけ・さば塩焼き・チキンハンバーグ・たこメンチカツ・白身魚磯辺フライ・鶏肉生姜煮・ハンペンチーズフライ・鶴岡産いかリングフライ・肉団子の甘酢あん・庄内産紅えびのささかまぼこ・かにたまあんかけ・黒豆さつま・由良の手作り鮭フライ・五目肉団子・白身魚のレモン風味揚げ・さばごま焼き・いか姿焼き・大学いも・シヨウロンポウ・ちくわの磯辺揚げ・さんま焼き・ハムチーズピカタ・酢鶏・いかクリスピー・たらちりソース・ポテトカッブグラタン・きのこシユウマイ・ほうれん草オムレツ・コーンコロッケ・ささみ梅しそフライ・わらさの竜田揚げ・さばみぞ煮・ロングワインナー・かぼちゃオムレツ・鶏肉とカシユーナッツ炒め・しそいりさかまぼこ・揚げえびシユウマイ・チーズオムレツ・ヒレカツ・ミートボール・えび入りほうれん草シユウマイ・八タ八タ唐揚げ・塩びき・いかナゲット・鶏肉のレモン風味揚げ・鮭の照り焼き・えび蒸し餃子・筑前煮・チキン南蛮・メンチカツ・塩ほっけ焼き・ししゃものカレーフライ・照り焼きハンバーグ・きょうごフライ・わかさぎフリッター・たらちりソース・ハンバーグのきのこソースかけ・きのこ信田煮・白身魚フライ・枝豆シユウマイ ★ ヨーグルト・フルーツ杏仁・入学祝いデザート・ももゼリー・美生柑・ささだんご・県産ヨーグルト・チーズ・はちみつレモンゼリー・プルーン小袋・さくらんぼ・シユウアイス・七夕デザート・冷凍みかん・シユウエクレア・お米のミス・アンデスメロン・アップルコンポート・すいか・冷凍ハイソ・巨峰・フルーツポンチ・フルーツゼリー・アーモンド入り小魚・くるみちりめん・黒糖ビーンズ・梨・県産ブルーン・お月見ゼリー・ブルーベリー入りワインゼリー・ラフランスゼリー・りんご・みかん・ケーキ・オレンジ・黒糖福豆・安納芋焼き・いよかん・ひなあられ・ネコボン・いちご・卒業祝いケーキ ★ 牛乳・ココア牛乳のもと



ごちそうさまでした



完食♪

