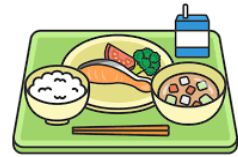




## 土浦一高の給食ってどんなもの？



新一年生、在校生のみなさん、入学・進級おめでとうございます。  
新入生は中学校に続き高校でも給食を食べることになりますが、今日は定時制の給食についてお話ししたいと思います。

土浦一高は1961年から脱脂粉乳のミルク給食が始まり、1968年からは主食（ごはんやパン）とおかず、牛乳を提供する完全給食になりました。1970年には食堂も完成して現在のスタイルが確立されました。

2026年、県内で土浦一高を含む6校が学校にある調理場で作る完全給食の提供を行っています。本校においては和洋折衷の献立をたてて、さまざまな国や地域の郷土料理や四季折々の行事食を織り交ぜて工夫を凝らしたメニュー内容を心がけています。毎月発行する献立表に国旗のマークがついているときなどはその国を代表する料理が提供される日です。時には有名チェーン店の人気メニューに似せたものが学校にいながら給食で食べられるようにアレンジして献立に盛り込んだりもします。

このようにみなさんが楽しみに食堂に来られるようなメニューを考えていますので「こんな給食が食べたい」というものがありましたらお知らせください。

このところの食材価格の高騰で給食の食材の値段も軒並み上昇していますので、食べ物が無駄にしないようにお願いします。

小・中と給食を食べてきて高校でも続けて食べる人、久々の給食、初めての給食などそれぞれだと思いますが、高校生ともなるともう大人の味覚なので、この前まで食べていた給食、昔食べた給食とはまた違った味が定時制の給食で楽しめると思います。

みんなで和やかに食事することは豊かな心や望ましい人間関係を築く上からも大切な役割を果たします。給食はバランスの取れた食事の提供はもちろん、学校教育活動の一環としての役割もあります。

一日働いた栄養補給に、これからの授業の活力になるようなおいしい給食を提供しますので、いくつかのルールを守り楽しい給食の時間を過ごして下さい。

