

学校給食週間

1月24日から30日は『全国学校給食週間』です。



学校給食週間とは？

日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の『私立忠愛小学校』で始まったといわれています。家が貧しく、お弁当を持ってこることができなかった子どもたちに、おにぎりや焼鮭を提供したのが始まりといわれています。その後、全国に広がりを見せた給食は、戦中・戦後の食糧不足を乗り越え、今では栄養満点で彩り豊かな給食が提供されています。

学校給食週間は、1月24日から30日までの1週間となっており、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めるための取り組みが全国で行われています。



帯広市の学校給食の歴史

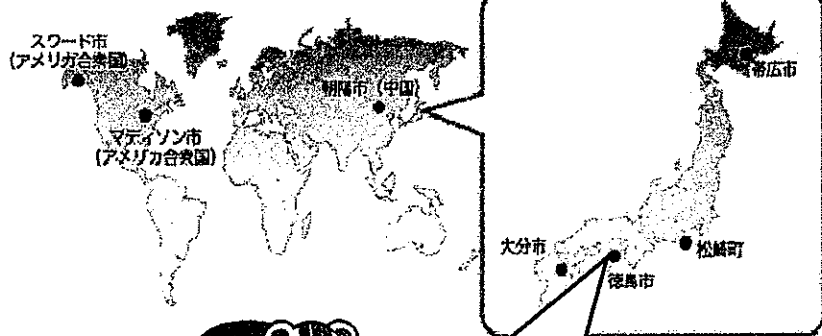


帯広市では、昭和19年に明星小学校で、魚屋さんからいただいた魚と家庭から持ち寄った野菜で副食給食（おかずだけの給食）が始まりました。

その後、昭和22年には柏小学校でうら物資による副食給食が開始し、昭和24年には、帯広小学校での副食給食と、第二中学校での脱脂粉乳による給食が開始し、徐々に広がっていき、昭和26年には主食と副食がそろった完全給食となりました。

昭和40年には稲田地区に『学校給食共同調理場』が完成し、市内全校で完全給食が始まりました。調理場は昭和57年に西帯広に移転し、平成27年に『学校給食センター』として南町へ移転しました。

帯広市の姉妹都市って？



徳島県 徳島市
(人口約25万人)

帯広市では、国内3都市（静岡県松崎町・大分県大分市・徳島県徳島市）、海外3都市（アメリカスワード市・マディソン市・中国朝陽市）と姉妹・友好都市を締結しています。

毎年『学校給食週間』には、国内姉妹都市である3市町の特産物を使用した献立と、地場産物を使用した献立を実施しています。

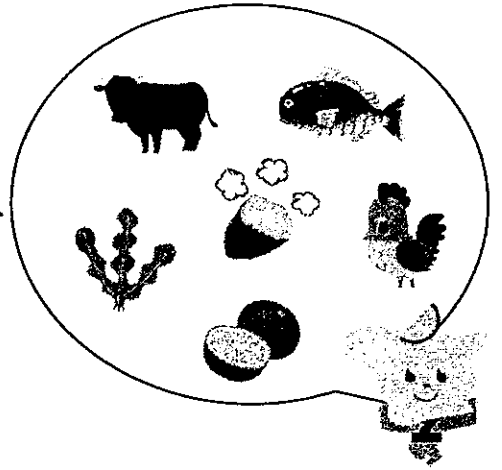
今年は、産業文化姉妹都市・徳島市のある徳島県の特産物を使用した献立を実施します。

徳島市ってどんなところ？

徳島市は、徳島県の東に位置し、東部は紀伊水道、南部は山々の緑を背に、四国一の大河・吉野川と、その支流が育てた三角洲に発達した県庁所在地です。主な特産物は、温暖な気候で育ったすだちやなると金時、鳴門海峡で育った鳴門わかめや鳴門鯛、ブランド肉の阿波牛、阿波尾鶏（あわおどり）などが有名です。

帯広市と徳島市は、昭和57年の帯広市開基100年の年に産業文化姉妹都市を締結しました。毎年、小学生の親善訪問団が互いの市を訪問しています。

今年度は姉妹都市締結40周年の節目の年となっています。



学校給食週間の献立



24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)
十勝・帯広市	徳島県・徳島市	十勝・帯広市	徳島県・徳島市
☆黒糖パン ☆ジュリエヌスープ ☆枝豆コロッケ ☆ダイコンマリネ ☆牛乳	☆ご飯 ☆わかめスープ ☆れんこん入りぎょうざ ☆厚揚げの香味ねぎ炒め ☆牛乳	☆十勝パンネポロネーゼ ☆コーンサラダ ☆牛乳	☆ご飯 ☆ふしめん汁 ☆佐那河内揚げ ☆ならえ ☆すだちゼリー ☆牛乳

徳島県の献立レシピ ～佐那河内揚げ～

材料（4個分）

鶏むね肉（1人50g程度）…4切

① { ① でんぷん …大さじ1
 ② 小麦粉 …大さじ1
 揚げ油 …適量

長葱 …5cm程度(約15g)

② { ③ 三温糖 …大さじ1強
 ④ しょうゆ …小さじ2弱
 ⑤ みりん …小さじ1
 ⑥ すだち果汁 …小さじ1
 ⑦ でんぷん …小さじ1

～作り方～

- ①鶏むね肉の表面に①をまぶし、油できつね色になるまで揚げる。
- ②長葱は小口切りにする。
- ③⑥の調味料を鍋で熱し、②を加えてひと煮たちさせる。
- ④③に水で溶いたでんぷんを加え、とろみをつける。
- ⑤①に④をかけてできあがり。

*佐那河内（さなごうち）揚げは、徳島県唯一の村である、「佐那河内村（さなごうちそん）」発祥の料理です。

*徳島の特産である「すだち果汁」を使うところがポイントで、徳島県内の学校給食で人気メニューとなっています。

他にもたくさん！

<徳島市の名産・名物>

徳島市は、大小134もの川が流れる、都市と自然が調和した水の都といわれています。海にも面し、温暖な気候から、様々な食材の宝庫です。

徳島県の特産さつまいもである「なると金時」は、外皮の鮮やかな紅色からこの名で呼ばれています。砂地で大切に育てられ、美しい黄色の肉質と甘さは天下一品です。

