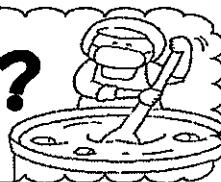


学校給食週間

1月24日から30日は『全国学校給食週間』です。

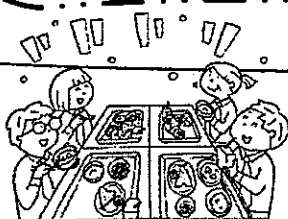
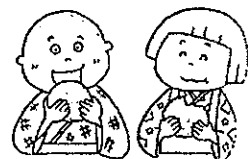


学校給食週間とは？

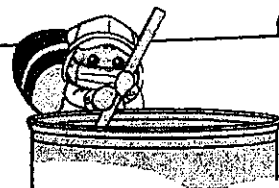


日本の学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の『私立忠愛小学校』で始まったといわれています。家が貧しく、お弁当を持ってくるのができなかった子どもたちに、おにぎりや焼鮭を提供したのが始まりといわれています。その後、全国に広がりをもせた給食は、戦中・戦後の食糧不足を乗り越え、今では栄養満点で彩り豊かな給食が提供されています。

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

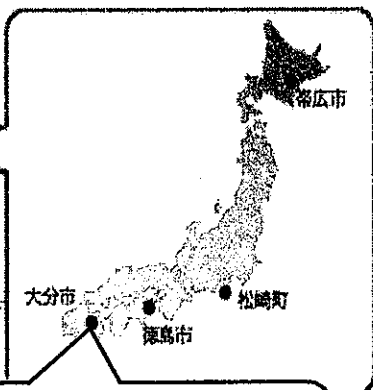


帯広市では、昭和19年に明星小学校で、魚屋さんからいただいた魚と家庭から持ち寄った野菜で副食給食（おかずだけの給食）が始まりました。

その後、昭和22年には柏小学校でラウ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？



大分県 大分市
(人口約47万人)



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。

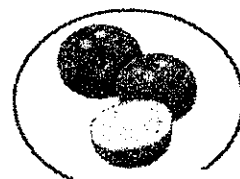
今年は、観光文化姉妹都市・大分市のある大分県の特産物を使用した献立を実施します。

大分市ってどんなところ？

大分市は、九州の東側に位置し、人口約47万人の大分県の県庁所在地です。全国有数の工業地帯であるとともに、海や森林、川などの自然が豊富なまちです。

温暖な気候を活かして生産される「かぼす」、瀬戸内海でとれる「関あじ」・「関さば」などのほか、ご当地グルメとして有名な「とり天」や「だんご汁」など、美味しい食べ物がたくさんあります。

大分市と帯広市は、昭和41年に東京から帯広・大分両空港に航空路線が同時に開港されたことを機に空港姉妹都市を締結し、平成4年に「観光文化姉妹都市」と名称を変更しました。大分市と帯広市では、2年に1回、夏休み・冬休み期間に小学生がお互いのまちを訪問し、ホームステイなどを通じて、異なる風土や文化を学びながら、交流を深めており、次は令和7年の交流を予定しています。また、お互いのまちで特産品や名産品を販売する物産交流も行っており、おびひろ菊まつりでは毎年大分市の物産販売を行っています。



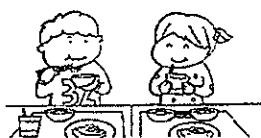
かぼす



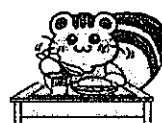
関あじ・関さば



とり天



学校給食週間の献立



27日(月)	28日(火)	31日(金)
十勝・帯広市	大分県・大分市	十勝・帯広市
☆背割りコッペパン ☆ソース焼きそば (セルフ焼きそばパン) ☆豆腐と白菜のスープ ☆中華サラダ ☆牛乳	☆ご飯 ☆だんご汁 ☆とり天〜かぼすだれ〜 ☆もやしのおかか和え ☆かぼすゼリー ☆牛乳	☆コーンピラフ ☆元気ハツラツ！7種のパワー！ コンソメスープ ☆大豆と長芋のミートボール ☆かぼちゃと小豆のムース ☆牛乳

さらに！

地元産食材をたっぷり使用した給食も！

帯広市の学校給食では、令和4年度より「おいしい給食プロジェクト」として、食の専門家や生産者等と連携した新メニューや加工品の開発、PR動画による情報発信等に取り組んでいます。

☆大豆と長芋のミートボール

帯広の斎藤さんの長芋、芽室のアグリシステムの大豆、幕別の芋坂（おさか）さんの玉葱、浦幌のレギュームの人参を使用

☆かぼちゃと小豆のムース

帯広の和田さんのかぼちゃ、清水のAnetファームの小豆を使用

食材の選定から加工、流通まですべてを帯広・十勝で行うことが実現した開発品です。素材の味や食感を活かした、こだわりの給食をお楽しみに♪

