

学校給食週間

1月19日から1月23日までの1週間は『学校給食週間』です。

学校給食のはじまり

日本の給食の歴史は、明治22年までさかのぼります。明治22年に山形県鶴岡町の『私立忠愛小学校』で、お弁当を持参できない貧困家庭の児童に行った昼食がはじまりといわれています。このころの献立は、おにぎり・焼塩鮭・菜の漬物でした。これが日本で最初の給食となり、全国へ広がっていきました。

学校給食週間とは？

学校給食は、第二次世界大戦のために一時中断されました。しかし、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化し、学校給食実施の必要性が叫ばれるようになります。こうして、ララ（アジア救済公認団体）からの救援物資をうけて、学校給食が再開されました。昭和21年12月24日にこのララ物資の贈呈式が行われ、この日を学校給食記念日としました。

そして、冬休みと重ならない、1ヵ月後の1月24日から30日までの1週間は『学校給食週間』とし、全国的に学校給食に関するさまざまな行事等が行われています。

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もらった魚と、家庭から持ち寄った野菜で副食給食が始まりました。昭和22年になると、柏小学校でララ物資による副食給食が開始され、その後、帯広小学校での副食給食の開始、第二中学校での脱脂粉乳による給食が開始され、徐々に広がっていきました。

学校給食共同調理場は、昭和40年に稲田地区に完成し、市内全校に完全給食が開始されました。昭和57年に現在の西帯広に移転し、平成27年に南の森方面へ移転します。

学校給食の役割

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康な体づくりはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進める為の重要な教材として活用する事ができます。

特に、給食時間では準備から片付けの実践活動を通して望ましい食習慣と実践力を身に付けさせることができます。

学校給食の目標

- ①正しい栄養のとり方を学び、健康な体づくりを行う。
- ②望ましい食習慣を身に付ける。
- ③助け合い、協力しあって楽しい給食にする。
- ④自然の恵みに感謝する心を忘れない。
- ⑤働く人たちに感謝する。
- ⑥各地域の食文化について学び、理解を深める。
- ⑦食を通して社会のしくみを知る。

帯広市では、学校給食週間にあわせて、姉妹都市の産物を使用した献立、地元の産物を使用した献立を実施しています。帯広市が締結している姉妹都市・友好都市は6都市あります。

小学校Aコースは平成27年1月19日（月）から22日（木）、Bコースは平成26年1月20日（火）から23日（金）の期間中に、開拓姉妹都市である『静岡県松崎町』の産物を使った献立と、地元の産物を使った献立を実施します。帯広市と他都市の産物の比較や、食べ物の大切さなどについて、話し合っていたいただきたいと思います。

開拓姉妹都市 静岡県松崎町

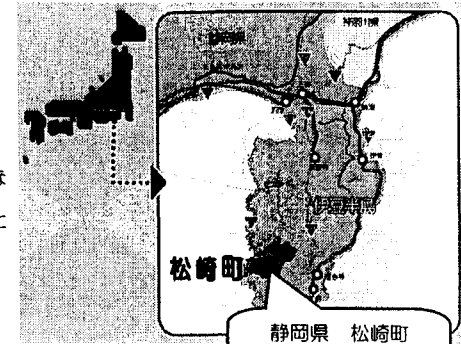
帯広市では、国内3都市（徳島県徳島市、大分県大分市、静岡県松崎町）、海外3都市（アメリカスワード市、マディソン市、中国朝陽市）と姉妹・友好都市を結んでいます。

今年が開拓姉妹都市 静岡県松崎町の産物を用いた給食を実施します。

帯広市と松崎町は、帯広開拓の祖「依田勉三」が松崎町出身者であるという縁により、昭和53年（1978年）に、姉妹都市となりました。

松崎町は、伊豆半島の西南に位置し、人口は約7千5百人の海と山に囲まれたとても美しい町です。古くは早場マコの産地として栄え、温泉もあり、伊豆西海岸の観光基地としても発展しています。

また、毎年両市町の間では、小学生の相互派遣交流が行われています。夏休みには互いの町を訪問し、異なる風土や文化を学びながら交流を深めています。



静岡県 松崎町
（人口約7千5百人
平成26年12月現在）

学校給食週間の献立

A:19日(月)	B:20日(火)	A:20日(火)	B:21日(水)	A:21日(水)	B:22日(木)	A:22日(木)	B:23日(金)
静岡県松崎町		十勝・帯広市		十勝・帯広市		静岡県松崎町	
☆ごはん ☆とろろじる ☆しらすあんかけ ハンバーグ ☆牛乳	☆ごはん ☆とろろじる ☆しらすあんかけ ハンバーグ ☆牛乳	☆コッペパン ☆十勝マッシュと ツッパリカレー シチュー ☆コーンコロッケ ☆牛乳	☆コッペパン ☆十勝マッシュと ツッパリカレー シチュー ☆コーンコロッケ ☆牛乳	☆豊西牛丼 ☆十勝みそ鍋 ☆牛乳	☆豊西牛丼 ☆十勝みそ鍋 ☆牛乳	☆ミルクパン ☆桜海老とキャベツの スープ ☆鶏肉のオレンジ ソース煮 ☆抹茶プリンタルト ☆牛乳	☆ミルクパン ☆桜海老とキャベツの スープ ☆鶏肉のオレンジ ソース煮 ☆抹茶プリンタルト ☆牛乳

静岡県松崎町のおいしい特産物

温州みかん

温州みかんの出荷量が全国第1位。みかんの栽培は伊豆半島に集中していますが、冬でも氷点下になることは少なく、温暖な気候を好むみかんの生産環境に適しているためです。みかんに含まれるクエン酸は疲労回復の効果があり、ビタミンCが豊富なため風邪の予防に良いと言われています。



桜えび

桜えびは、体長4~5cmくらいで、体の表面に約160ヶ所の発光器官を持っています。体は透明ですが甲に赤い色素を多く持ち、透き通ったピンク色に見え、「桜えび」の名前はここに由来すると言われています。駿河湾でしか生息しない珍しい品種で、駿河湾に注ぐ富士川、安部川、大井川の水が運び込む多くの栄養素が桜えびを育てています。



豚肉

安全で良質な飼料で育てるブランド。肉は軟らかくて臭みがなくジューシーで、調理してもおいしさが逃げないと評判。



しらす

しらすは、カタクチイワシやマイワシなどの、生後1、2か月経ち体長3センチメートル程度になった稚魚のことをいいます。平成24年における全国の「しらす」の生産額は静岡県が日本一です。



抹茶

日本のお茶の約半分近くを生産する日本一のお茶生産地。長い日照時間と温暖な気候によって栽培される高品質のお茶は、「静岡茶」ブランドとして高い評価をいただいております。「おいしいお茶」として思い浮かぶ産地ブランドは？という調査においても、「静岡茶」は圧倒的なブランド力を誇っているのです。

十勝・帯広のおいしい食材

とがちマッシュ

帯広川西では『とがちマッシュ』というマッシュルームが栽培されています。マッシュルームの培地には、麦わらの馬糞肥(馬の敷わら)から作った堆肥が最適で、国内唯一の『ばんえい競馬場』がある帯広市は、マッシュルームの栽培に適した土地といえます。

帯広・十勝の野菜や肉

給食で使われる野菜やお肉は、できるだけ帯広・十勝産を使用しています。学校給食週間では、帯広の泉さんが作った有機栽培の人蔘、川口さんが作った玉葱、和田さんが作ったごぼう、豊西ファームで作られた豊西牛を使用しています。そのほか、音更産の鶏肉、中札内産の枝豆、芽室産のコーン、じゃが芋など、帯広・十勝の農産物がたくさん登場します。



帯広産手作りみそ

普段の給食で使用しているみそは、十勝産大豆を使った白みそと赤みそを合わせています。『十勝みそ汁』には、帯広川西地区の農家のお母さんグループ『サンフラワー10』が、帯広産大豆(ユキホマレ)を使って手作りしたみそを使用します。



このほか、十勝産の食材として、十勝産大豆を使用した豆腐や、十勝産の豚肉・鶏肉など、普段の給食でも取り入れている、地元のおいしい食材をふんだんに使用しています。