

# 学校給食週間

平成27年度



平成27年度  
給食たより増刊号 小学校

毎年、1月24日から1月30日までの1週間は『全国学校給食週間』です。

## 「日本で初めての学校給食！」



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年に山形県鶴岡市の『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提供し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。

## 「学校給食週間って？」

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、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、この日が学校給食記念日となりましたが、冬休みと重なるため、1ヶ月延ばして1月24日から30日までの1週間を『学校給食週間』とし、その大切な意義や役割について改めて考えよう！という取り組みが全国で行われています。

## 「ここがすごいよ！日本の給食!!」



今、日本の学校給食は、その先進性が世界中から注目されています。

### ヘルシーでおいしく、楽しい食事！

国が定めた学校給食制度によって、国・自治体が人件費・輸送費を負担し、保護者は食材費だけを負担。健康的かつ美味しい食事を、平等に食べることができます。みんなで一緒に食べるというのも楽しいものです。

### 専属の栄養教諭・栄養士がいる！

専門資格を持つプロが考えた献立で、栄養のバランスだけでなく、地産地消や郷土料理・行事食も取り入れ、郷土愛や文化の継承にもつながっています。

### 思いやりや公共心が育まれている！

給食の準備や後片付けまで子ども達が協力して行うことで、他人への思いやりや公共心が育まれます。衛生面への配慮や、等しく分配するための計算能力も自然に身に付きます。

### 教育として行われている！

他国の給食行政は、主に農業関係の省庁が担っていますが、日本では教育を担当する文部科学省が所管しています。日本の給食は単なる食事ではなく、教育や授業の一環として取り組まれています。

## 「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年に西帯広に移転し、平成27年に新たに『学校給食センター』として旧空港跡地(南町)へ移転しました。

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・友好都市を結んでおり、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。

小学校Aコースは平成28年1月20日(水)から25日(月)、Bコースは平成28年1月19日(火)から25日(月)の期間中に、観光文化姉妹都市である『大分県大分市』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、ご家庭でも話し合っていたいただきたいと思います。



# 産業文化姉妹都市 大分県大分市

帯広市と大分市は昭和41年(1966年)に東京から帯広・大分両空港に航空便が就航したことを機に空港姉妹都市として締結しました。

大分市は、大分県のほぼ中央部に位置する、北九州の中核都市です。市域の半分を森林が占め、温暖で、豊かな緑に恵まれています。山々を縫うように大野川と大分川が流れ、瀬戸内海に注いでいます。

主な特産物は、瀬戸内海でとれる関あじ・関さばなどの海産物や、椎茸や銀杏で、日本でも有数の主産地です。

また、隔年で両市の間では、小学生の相互派遣交流が行われています。夏休みには帯広市の子どもたちが大分市を訪問し、海水浴や、ホームステイ体験などを行っています。

平成28年は姉妹都市締結50周年の節目を迎えます。



大分県 大分市 人口約48万人

## 学校給食週間の献立(小学校A・Bコース)

A:20日水 B:21日木	A:21日木 B:20日水	A:22日金 B:25日月	A:25日月 B:19日火
十勝・帯広市	大分県大分市	大分県大分市	十勝・帯広市
<ul style="list-style-type: none"> <li>★ごはん</li> <li>★南商しょうゆ風味の具だくさん汁</li> <li>★南商みそだれ シャケonチーズ</li> <li>★お豆とササミの海藻サラダ</li> <li>★牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★バンズパン</li> <li>★アルファベットスープ</li> <li>★椎茸入メンチカツ</li> <li>★オーロラサラダ</li> <li>★かぼすゼリー</li> <li>★牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★たこ飯</li> <li>★あじのつみれ汁</li> <li>★とり天</li> <li>★こが和え</li> <li>★牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★南商とりさん親子丼</li> <li>★ポトフ風南商スープ</li> <li>★かてきよママの小松菜と揚げ玉のおひたし</li> <li>★牛乳</li> </ul>

## 大分県大分市のおいしい特産物

### 椎茸



大分県の山間部の気候は、梅雨から夏の高い湿度や、真冬に雪が降る厳しい寒さと変化に富んでおり、厚みがあり、味の良い椎茸栽培に適しているといわれています。また、椎茸を乾燥する技術にも優れ、量・質とも日本一の乾椎茸生産県です。

### かぼあ



日本国内の全生産量のうち、9割以上が大分県産です。酸味とともに、独特の香りがあり、果汁を薬味やポン酢などに使用します。クエン酸やビタミンCをたっぷり含み、疲労回復や風邪予防にぴったりです。

### とり天



鶏肉に天ぷらの衣をつけて揚げたもので、昭和37年に大分市内の食堂で誕生した、大分市民に愛されるソウルフードです。全国にその魅力を伝えるため、大分市では『とり天ソング』を作ってPRしています。

### 関あじ



豊予海峡で漁獲され、大分市の佐賀関で水揚げされる『関あじ』は、『関さば』とともに、水産品の高級ブランドとして知られています。瀬戸内海と太平洋がぶつかる越後水道で、一本釣りされます。美味しさと歯ごたえのよさは一級品です。

### たこ飯



海産物の豊富な大分県は、新鮮な真だこを使った郷土料理『たこ飯』があります。大分県内の小学校でも、大分県の特産品を使った給食メニューとして『たこ飯』が提供されています。

## 十勝・帯広の給食コラボレーション



給食で使われる野菜は、旬の時期に合わせてできるだけ帯広・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参や玉葱、和田さんが作ったごぼう、中札内産の枝豆、芽室産のコーンなど、十勝・帯広の農産物がたくさん登場します。また、十勝・帯広で生産が盛んな『大豆』は、給食でもいろいろな献立で登場するほか、給食に欠かせない調味料のみそやしょうゆ、豆腐や油揚げなどの加工品にもふんだんに使われています。

今年の学校給食週間では、帯広南商業高校クッキング部の皆さんや、帯広市の家庭教育学級(かてきよ)で活動しているお母さん(かてきよママ)たちとコラボし、皆さんが考案してくれた給食メニューが登場します。

### 南商メニュー

帯広南商業高校クッキング部の皆さんが考案し、給食センターの栄養教諭とともに試作を重ねて、昨年度11月に提供され大変好評だったメニューが再び登場です。野菜や魚が苦手でも、美味しくたくさん食べられるという、クッキング部の皆さんの思いが詰まっています。

### かてきよママメニュー

先月も登場した、かてきよママ考案の新メニューが、学校給食週間でも登場します。給食センターが新しくなり、和え物の提供が始まりました。野菜を美味しく食べられるよう、香ばしい揚げ玉やさつま揚げと一緒に和えた、ママのアイデアいっぱいの献立です。