

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。

## 学校給食週間ってなんだ？

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。日本の学校給食は、明治22（1889）年に、山形県で始まり、全国へ広がっていききましたが、第2次世界大戦により中断。さらに戦後の食糧不足により、子どもたちの栄養状態は悪化しました。昭和22（1947）年、日本の子どもたちの様子を知った世界各国から、支援物資が届けられ、学校給食は再開されることになったのです。この1週間を通して、食べることの大切さを理解し、食べ物や給食に関わる人々の思いに感謝していただきます。



## 帯広市の給食のはじまり

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年には、柏小学校でラウ物資による副食給食が開始され、その後、帯広小学校、第2中学校へと徐々に広がっていきました。昭和40年に学校給食共同調理場が稲田地区に完成、市内全校で完全給食が始まりました。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。炊飯室・和え物室・アレルギー室も完備され、献立の種類も増えました。



## 帯広の姉妹都市って？

帯広市は、徳島県徳島市、大分県大分市、静岡県松崎町、米国スワード市・マディソン市と姉妹都市を、中国朝陽市と友好都市を締結しています。

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、平成30年（2018年）には、姉妹都市締結40周年の節目を迎えます。



## 松崎町ってどんなところ？

松崎町は、伊豆半島の西南に位置し、海と山に囲まれたとても美しい町です。古くは早場マユの産地として栄え、温泉が豊富に湧出したことから、伊豆西海岸の観光基地として発展しています。また、特産物では、「さくら葉」が有名で、全国生産量の7割を占めています。

毎年両市町の間では、小学生からなる子ども親善訪問団が夏休みに互いのまちを訪問し、異なる風土や文化を学びながら交流を深めています。



①海水浴する子ども親善訪問団 ②江戸時代元禄期に建てられた依田邸  
③標高差130mの石部棚田 ④駿河湾を望む紫陽花の丘



# 学校給食週間の献立は？



| A:24日 <span style="color:blue">水</span> B:29日 <span style="color:green">月</span> | A:26日 <span style="color:blue">金</span> B:25日 <span style="color:green">木</span> | A:29日 <span style="color:blue">日</span> B:30日 <span style="color:blue">火</span> | A:30日 <span style="color:blue">火</span> B:26日 <span style="color:green">金</span> |
|--|--|---|--|
| 静岡県松崎町   | 十勝・帯広市   | 静岡県松崎町  | 十勝・帯広市   |
| ★ごはん<br>★椎茸のかきたま汁<br>★静岡ハンバーグ～オニオンソース～<br>★ゴマじゃこサラダ<br>★富士山ゼリー<br>★牛乳            | ★とかちマッシュの炊き込みご飯<br>★根菜のみそ汁<br>★枝豆コロケ<br>★野菜の梅マヨ和え<br>★牛乳                         | ★桜海老のかき揚げ丼～丼たれ～<br>★つみれ汁<br>★チンゲン菜のおひたし<br>★緑茶                                  | ★十勝牛じゃん麺<br>★大豆ともやしの中華サラダ<br>★牛乳   |



## 十勝レシピ&松崎町レシピ

### とかちマッシュの炊き込みご飯

#### 材料(4人分)

- 精白米……………2合
- ツナフレーク……………1/2缶
- マッシュルーム……………5個
- 人参……………小1/2本
- さやいんげん……………3本
- 塩昆布……………大さじ1
- 日本酒……………小さじ1強
- みりん……………小さじ1
- 三温糖……………小さじ1
- しょうゆ……………大さじ2弱
- 塩……………小さじ1/3

- 炊飯器で精白米2合を炊く。
- マッシュルームは3mm厚さのスライス、人参はせん切り、さやいんげんはすじを取ってななめせん切りにする。
- フライパンを用意し、キャノーラ油を熱し、人参、さやいんげんを炒める。
- 人参に火が通ったら、ツナフレーク、マッシュルームを加えて炒め、日本酒、三温糖、みりんをふり入れる。
- しょうゆ、塩を入れてさらに炒め、塩昆布を入れてサッと混ぜたら火を止める。
- 炊き上がったご飯に⑤を入れて均一に混ぜたら、完成！



### ゴマじゃこサラダ

#### 材料(4人分)

- 小松菜……………1/3袋
- キャベツ……………1/8玉
- 人参……………小1/2本
- ちりめんじゃこ…大さじ1強
- 白ごま……………小さじ1
- しょうゆ……………小さじ1弱
- 穀物酢……………小さじ1
- 塩……………少々
- ごま油……………小さじ1

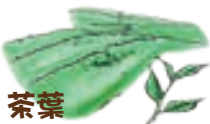
- キャベツは洗って幅5mm、人参は皮をむいて1mmのせん切りにして、塩もみする。
- 小鍋に湯を沸かし、洗った小松菜をさっとゆでて水にさらし、水気を絞る。
- 小松菜を4cm長さに切り、ほぐしておく。
- 大きめのボールに、しょうゆ、酢、ちりめんじゃこ、塩を入れてよく混ぜ、味見しながら量を調整する。
- ④のボールに白ごま、小松菜、キャベツ、人参を入れ、味が均一になるように和える。
- 最後にごま油を入れてさっと和えたら完成。



## 静岡を知ろう！～名産・名所～



**桜海老**  
殻ごと食べられる桜海老は、栄養豊富！カルシウムに加え、免疫力を強化するキチン質やアスタキサンチンも摂ることができます。



**茶葉**  
静岡県は全国の茶園面積と収穫量の約40%を占めるお茶どころ。お茶の渋味成分は強力な抗酸化作用で免疫力を高めてくれます。



**しらす**  
海の幸に恵まれた駿河湾。しらすはカルシウムやマグネシウムが豊富ですが、塩分やコレステロールも多いので、食べすぎには注意ですよ。



日本一高い山・富士山。その美しく荘厳な姿から、様々な信仰や芸術の対象となり、2013年に美保の松原を含めて世界文化遺産に登録されました。



幕末から明治時代の日本の最先端技術で鉄を溶かし、大砲を作っていた富士山反射炉を含む日本の産業革命遺産が、2015年に世界遺産に登録されました。