

学校給食週間

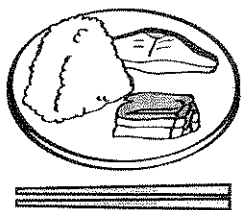
1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。



学校給食週間ってなあに？

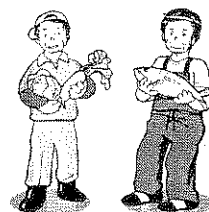
日本で初めて学校給食が始まったのは、明治22年、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校と言われていす。家が貧しくお弁当を持ってくることができない児童が多かったことから、学校を建てたお坊さんが、おにぎりや焼鮭を提供したのが始まりだと言われています。その後、全国に広がりを見せた給食は、戦中・戦後の食糧不足を乗り越え、いまでは栄養満点・彩り豊かな給食が提供されています。学校給食

週間は、給食の歴史やその意義と役割について理解を深め、より一層の充実を図ることを目的とした一週間なのです。

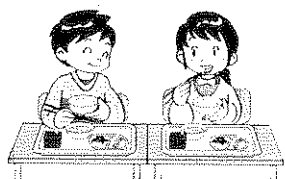


帯広市の給食のはじまり

帯広市では、昭和19年から明星小学校で、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



でうら物資による副食給食が開始され、その後、帯広小学校、第二中学校へと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。新たに炊飯室・和え物室・アレルギー室を備え、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。

学校給食週間では、姉妹都市として締結している国内の3市町の郷土料理や名産品を献立に盛り込み、紹介しています。今年度は、昭和41年に空港姉妹都市として締結した大分県大分市です。その後、大分空港の移転にともない、平成4年に「観光文化姉妹都市」として名称を変更しています。

スワード市
(アメリカ合衆国)

マディソン市
(アメリカ合衆国)

朝陽市 (中国)

帯広市

大分市

徳島市

松崎町

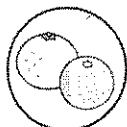
大分県大分市
人口 約48万人

大分市ってどんなところ？

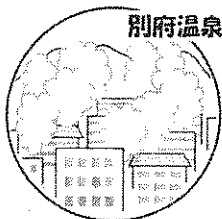
大分市は九州の東側に位置する大分県の県庁所在地です。瀬戸内海を望む海岸線は全国有数の工業地帯であり、市域の半分を占める森林や別府湾に注ぐ大野川と大分川など、都市と自然が融合したまちです。主な特産に、温暖な気候を活かして生産される「かぼす」、瀬戸内海でとれる「関あじ・関さば」などがあるほか、ご当地グルメとして有名な「とり天」など、味覚の宝庫です。

両市の間では、2年に1回、夏休み・冬休み期間に小学生の相互派遣を行い、異なる風土や文化等に触れながら、ホームステイなどを通じて姉妹都市交流を深めています。

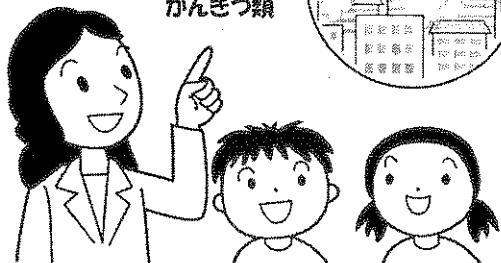
大分県の



かんきつ類

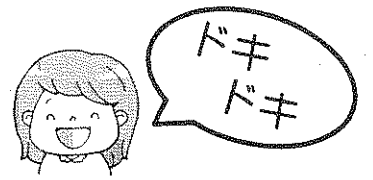


別府温泉

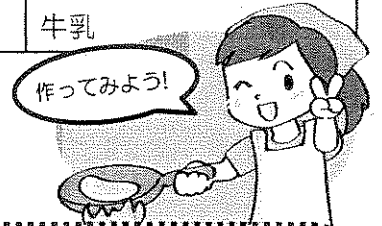




学校給食週間の献立は？



1月24日(木) 帯広の人気献立	1月25日(金) 帯広の人気献立	1月28日(月) 大分県大分市	1月30日(水) 大分県大分市
チョコチップパン アルファベットスープ コロコロチキンのレモンペッパー焼 まめ豆サラダ 牛乳	ごはん 若布のみそ汁 肉じゃが キャベツの梅和え 牛乳	ごはん だんご汁 とりてん〜かぼすたれ〜 きゅうり漬け 牛乳	吉野とりめし のっぺ汁 がめ煮 かぼすゼリー 牛乳



大分市の献立レシピ ~だんご汁~

材料 (4人分)

<だんごの材料>

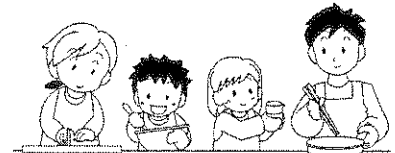
- 小麦粉 …2カップ
- 塩 …小さじ 1/2
- 水 …適量

<具材>

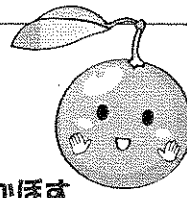
- 大根 …3cm
- 人参 …中 1/2 本
- ごぼう …1/3 本
- 里芋 …2~3個
- 椎茸 …2枚
- れんこん …40g
- 赤みそ …大さじ1
- 白みそ …大さじ1強
- いりこだし …10g
- 根昆布 …1枚

~作り方~

- ① ボールに小麦粉と塩を入れ、水を少しずつ入れながら耳たぶの硬さになるくらいまで、手で混ぜ合わせる。
- ② 生地を直径 2cm 程度の大きさに丸め、ぬれ布巾をかけて 1 時間ほど寝かす。
- ③ 鍋に根昆布といりこでだしをとる。
- ④ 大根、人参はいちょう切り、ごぼうはさがきにして水に浸しておき、里芋、椎茸、れんこんは一口サイズに切る。
- ⑤ だしをとった鍋に野菜を順次入れて煮込む。
- ⑥ 野菜に火が通ったら、寝かせただんごの生地をぎゅっとひと握りして平たくし、鍋に入れて火を通す。
- ⑦ 火を止めてみそを溶き入れ、味をととのえたら完成！



大分市の 名産・名物を知ろう!



かぼす

大分県の特産果樹で、昔から民家の庭先に薬用として植えられてきました。柑橘類の中では酸味が少なく、素材の味わいを引き立たせてくれます。



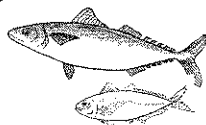
豊後大分ふぐ

大分の冬の味覚といえば「とらふぐ」。好漁場として全国に名を馳せる豊後水道の潮流で育ったふぐは、高たんぱく・低脂肪、ほのかな甘みと旨みがたっぷり!



とり天

とり天は、昭和 37 年に大分市内の食堂から誕生したといわれています。大分市の一世帯あたりの鶏肉消費量はトップクラス。大分県民のソウルフードですね。



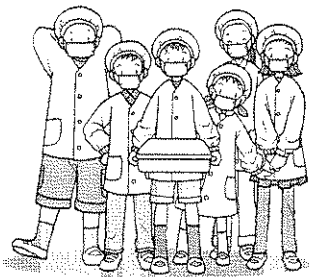
関さば・関あじ

関さば・関あじは、瀬戸内海と太平洋の水塊がぶつかり合う激しい潮流と豊富なえさで育ち、1 本釣りされたもの。引き締まった身の旨みが魅力です。



乾しいたけ

県土の 70% に広がる豊かな森林には、しいたけ栽培に適した広葉樹が多く生育しています。乾しいたけの奥深い旨みと香り、豊富な食物繊維が特徴です。



学校給食週間

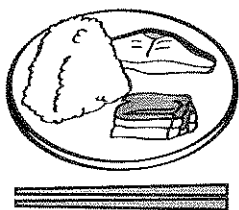
1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。



学校給食週間ってなあに？

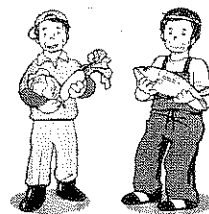
日本で初めて学校給食が始まったのは、明治22年、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校とされています。家が貧しくお弁当を持ってくることができない児童が多かったことから、学校を建てたお坊さんが、おにぎりや焼鮭を提供したのが始まりだと言われています。その後、全国に広がりを見せた給食は、戦中・戦後の食糧不足を乗り越え、いまでは栄養満点・彩り豊かな給食が提供されています。学校給食

週間は、給食の歴史やその意義と役割について理解を深め、より一層の充実を図ることを目的とした一週間なのです。

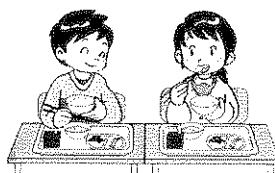


帯広市の給食のはじまり

帯広市では、昭和19年から明星小学校で、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



でうら物資による副食給食が開始され、その後、帯広小学校、第二中学校へと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。新たに炊飯室・和え物室・アレルギー室を備え、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。

学校給食週間では、姉妹都市として締結している国内の3市町の郷土料理や名産品を献立に盛り込み、紹介しています。今年度は、昭和41年に空港姉妹都市として締結した大分県大分市です。その後、大分空港の移転にともない、平成4年に「観光文化姉妹都市」として名称を変更しています。

スワード市
(アメリカ合衆国)

マディソン市
(アメリカ合衆国)

朝陽市 (中国)

帯広市

大分市

徳島市

松崎町

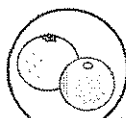
大分県大分市
人口 約48万人

大分市ってどんなところ？

大分市は九州の東側に位置する大分県の県庁所在地です。瀬戸内海を望む海岸線は全国有数の工業地帯であり、市域の半分を占める森林や別府湾に注ぐ大野川と大分川など、都市と自然が融合したまちです。主な特産に、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」などがあるほか、ご当地グルメとして有名な「とり天」など、味覚の宝庫です。

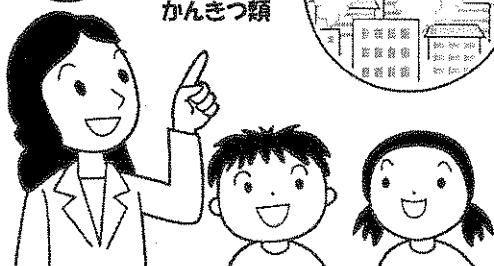
両市の間では、2年に1回、夏休み・冬休み期間に小学生の相互派遣を行い、異なる風土や文化等に触れながら、ホームステイなどを通じて姉妹都市交流を深めています。

大分県の
地鶏



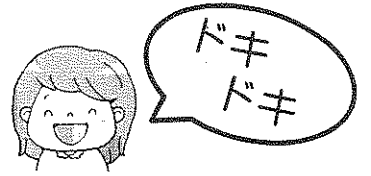
かんきつ類

別府温泉

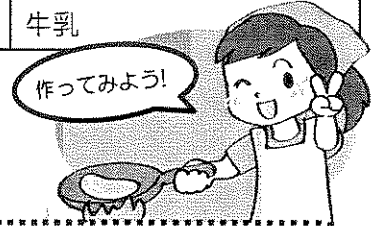




学校給食週間の献立は？



1月24日(木) 帯広の人気献立	1月28日(月) 大分県大分市	1月29日(火) 大分県大分市	1月30日(水) 帯広の人気献立
ごはん 若布のみそ汁 肉じゃが キャベツの梅和え 牛乳	吉野とりめし のっぺ汁 がめ煮 かぼすゼリー 牛乳	ごはん だんご汁 とりてん〜かぼすたれ〜 きゅうり漬け 牛乳	チョコチップパン アルファベットスープ コロコロチキンのレモンペッパー焼 まめ豆サラダ 牛乳



大分市の献立レシピ ~だんご汁~

材料(4人分)

<だんごの材料>

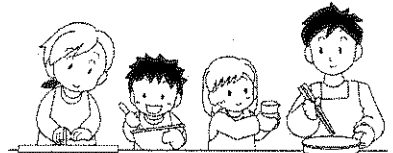
- 小麦粉 …2カップ
- 塩 …小さじ1/2
- 水 …適量

<具材>

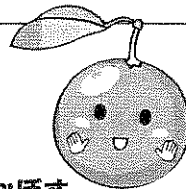
- 大根 …3cm
- 人参 …中1/2本
- ごぼう …1/3本
- 里芋 …2~3個
- 椎茸 …2枚
- れんこん …40g
- 赤みそ …大さじ1
- 白みそ …大さじ1強
- いりこだし …10g
- 根昆布 …1枚

~作り方~

- ① ボールに小麦粉と塩を入れ、水を少しずつ入れながら耳たぶの硬さになるくらいまで、手で混ぜ合わせる。
- ② 生地を直径2cm程度の大きさに丸め、ぬれ布巾をかけて1時間ほど寝かす。
- ③ 鍋に根昆布といりこだしをとる。
- ④ 大根、人参はいちょう切り、ごぼうはさがきにして水に浸しておき、里芋、椎茸、れんこんは一口サイズに切る。
- ⑤ だしをとった鍋に野菜を順次入れて煮込む。
- ⑥ 野菜に火が通ったら、寝かせただんごの生地をぎゅっとひと握りして平たくし、鍋に入れて火を通す。
- ⑦ 火を止めてみそを溶き入れ、味をととのえたら完成！



大分市の名産・名物を知ろう!



かぼす

大分県の特産果樹で、昔から民家の庭先に薬用として植えられてきました。柑橘類の中では酸味が少なく、素材の味わいを引き立たせてくれます。



豊後大分ふぐ

大分の冬の味覚といえば「とらふぐ」。好漁場として全国に名を馳せる豊後水道の潮流で育ったふぐは、高たんぱく・低脂肪、ほのかな甘みと旨みがたっぷり!



とり天

とり天は、昭和37年に大分市内の食堂から誕生したといわれています。大分市の一世帯あたりの鶏肉消費量はトップクラス。大分県民のソウルフードですね。



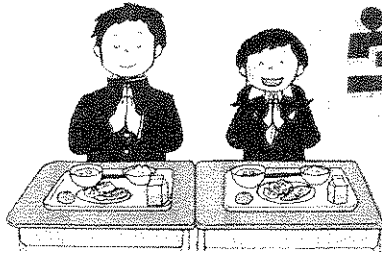
関さば・関あじ

関さば・関あじは、瀬戸内海と太平洋の水塊がぶつかり合う激しい潮流と豊富なえさで育ち、1本釣りされたもの。引き締まった身の旨みが魅力です。



乾しいたけ

県土の70%に広がる豊かな森林には、しいたけ栽培に適した広葉樹が多く生育しています。乾しいたけの奥深い旨みと香り、豊富な食物繊維が特徴です。



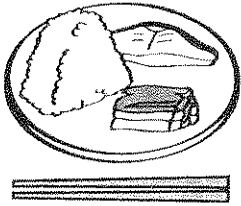
学校給食週間

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。



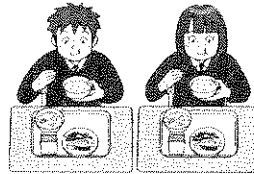
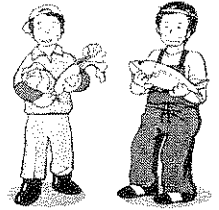
学校給食週間ってなあに？

日本で初めて学校給食が始まったのは、明治22年、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校とされています。家が貧しくお弁当を持ってくることができない児童が多かったことから、学校を建てたお坊さんが、おにぎりや焼鮭を提供したのが始まりだと言われています。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、いまでは栄養満点・彩り豊かな給食が提供されています。学校給食週間は、給食の歴史やその意義と役割について理解を深め、より一層の充実を図ることを目的とした一週間なのです。



帯広市の給食のはじまり

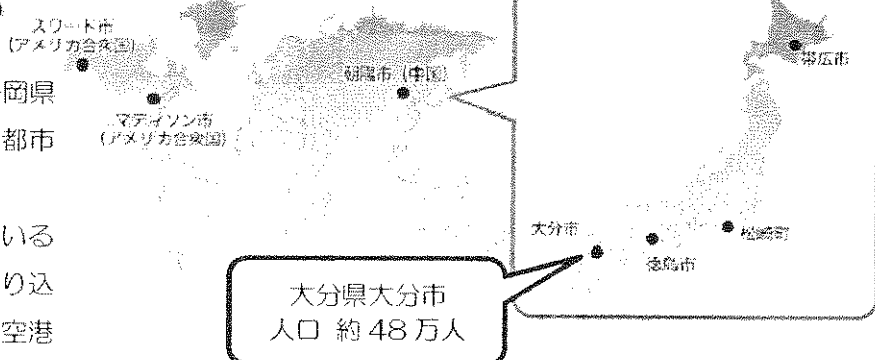
帯広市では、昭和19年から明星小学校で、魚屋さんからもらった魚と、家庭から持ち寄った野菜で副食給食が始まりました。昭和22年には、柏小学校でうら物資による副食給食が開始され、その後、帯広小学校、第二中学校へと広がっていきました。昭和40年に学校給食共同調理場が稲田地区に完成、市内全校で完全給食が始まりました。昭和57年に西帯広に移転し、平成27年に『学校給食センター』として南町へ移転。新たに炊飯室・和え物室・アレルギー室を備え、献立の種類も増えました。



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。

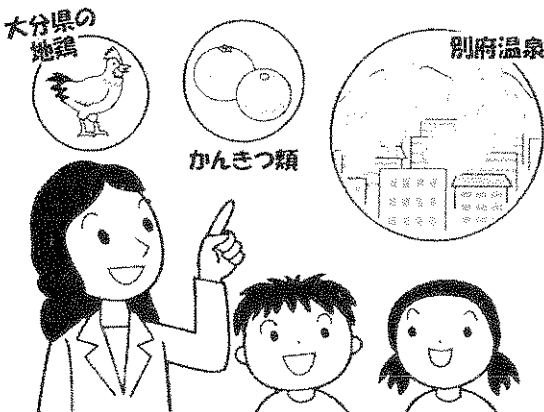
学校給食週間では、姉妹都市として締結している国内の3市町の郷土料理や名産品を献立に盛り込み、紹介しています。今年度は、昭和41年に空港姉妹都市として締結した大分県大分市です。その後、大分空港の移転にともない、平成4年に「観光文化姉妹都市」として名称を変更しています。



大分市ってどんなところ？

大分市は九州の東側に位置する大分県の県庁所在地です。瀬戸内海を望む海岸線は全国有数の工業地帯であり、市域の半分を占める森林や別府湾に注ぐ大野川と大分川など、都市と自然が融合したまちです。主な特産に、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」などがあるほか、ご当地グルメとして有名な「とり天」など、味覚の宝庫です。

両市の間では、2年に1回、夏休み・冬休み期間に小学生の相互派遣を行い、異なる風土や文化等に触れながら、ホームステイなどを通じて姉妹都市交流を深めています。



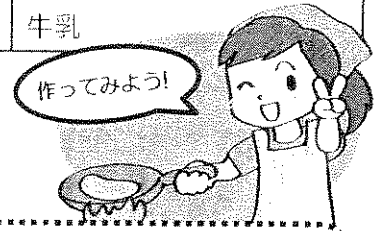


学校給食週間の献立は？



1月25日(金) 大分県大分市	1月28日(月) 帯広の人気献立	1月29日(火) 大分県大分市	1月30日(水) 帯広の人気献立
ご飯 だんご汁 とりてん〜かぼすたれ〜 きゅうり漬け 牛乳	チョコチップパン アルファベットスープ コロコロチキンのレモンペッパー焼き ビーンズマヨサラダ 牛乳	吉野とりめし のっぺ汁 がめ煮 かぼすゼリー 牛乳	ご飯 若布のみそ汁 肉じゃが キャベツの梅和え 牛乳

大分市の献立レシピ ~だんご汁~



材料(4人分)

<だんごの材料>

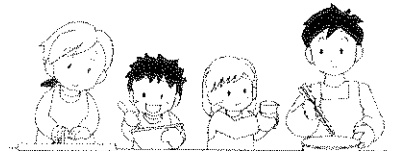
- 小麦粉 …2カップ
- 塩 …小さじ1/2
- 水 …適量

<具材>

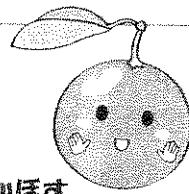
- 大根 …3cm
- 人参 …中1/2本
- ごぼう …1/3本
- 里芋 …2~3個
- 椎茸 …2枚
- れんこん …40g
- 赤みそ …大さじ1
- 白みそ …大さじ1強
- いりこだし …10g
- 根昆布 …1枚

~作り方~

- ① ボールに小麦粉と塩を入れ、水を少しずつ入れながら耳たぶの硬さになるくらいまで、手で混ぜ合わせる。
- ② 生地を直径2cm程度の大きさに丸め、ぬれ布巾をかけて1時間ほど寝かす。
- ③ 鍋に根昆布といりこだしをとる。
- ④ 大根、人参はいちょう切り、ごぼうはさがきにして水に浸しておき、里芋、椎茸、れんこんは一口サイズに切る。
- ⑤ だしをとった鍋に野菜を順次入れて煮込む。
- ⑥ 野菜に火が通ったら、寝かせただんごの生地をぎゅっとひと握りして平たくし、鍋に入れて火を通す。
- ⑦ 火を止めてみそを溶き入れ、味をととのえたら完成!



大分市の名産・名物を知ろう!



かぼす

大分県の特産果樹で、昔から民家の庭先に薬用として植えられてきました。柑橘類の中では酸味が少なく、素材の味わいを引き立たせてくれます。



豊後大分ふぐ

大分の冬の味覚といえば「とらふぐ」。好漁場として全国に名を馳せる豊後水道の潮流で育ったふぐは、高たんぱく・低脂肪、ほのかな甘みと旨みがたっぷり!



とり天

とり天は、昭和37年に大分市内の食堂から誕生したといわれています。大分市の一世帯あたりの鶏肉消費量はトップクラス。大分県民のソウルフードですね。



関さば・関あじ

関さば・関あじは、瀬戸内海と太平洋の水塊がぶつかり合う激しい潮流と豊富なえさで育ち、1本釣りされたもの。引き締まった身の旨みが魅力です。



乾しいたけ

県土の70%に広がる豊かな森林には、しいたけ栽培に適した広葉樹が多く生育しています。乾しいたけの奥深い旨みと香り、豊富な食物繊維が特徴です。