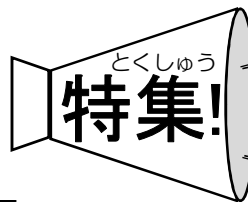




学校給食だより

令和元年度9月号

伯耆町立学校給食センター



9月12日は とっとり県民の日

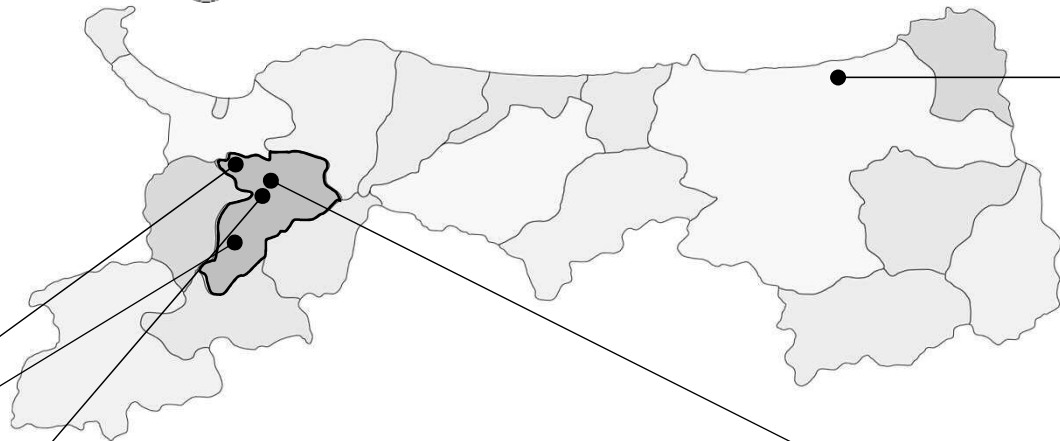
とっとり県民の日って何？

9月12日は、鳥取県の誕生日です！ 明治14年9月12日に、現在の鳥取県が誕生しました。それにちなんで、平成10年より9月12日が「とっとり県民の日」として制定されました。

「とっとり県民の日」は、県民一人ひとりが、鳥取県についての理解と関心を深めるとともに、ふるさとを愛する心を育てるためにできました。この日を中心に、学校給食では県民の日給食が提供されるなど、さまざまな取り組みが行われます。

伯耆町の学校給食では、9月9日～13日を「鳥取県たんじょう日おめでとうウィーク」として、地元食材たっぷりの給食をお届けします♪

給食に登場する鳥取県・伯耆町の自慢の食材



らっきょう

鳥取県の東部・中部では、砂地を利用して、らっきょうの栽培が盛んに行われています。鳥取県産の砂丘らっきょうは、色白で粒が大きく、シャキシャキとした食感が特徴です。全国でもおいしいらっきょうとして有名です。

二十世紀梨

鳥取県の果物といえば、二十世紀梨が有名です！伯耆町では、八郷地区でたくさん梨が栽培されています。みずみずしく、さわやかな甘みとシャキッとした食感が特徴です。生産者の方が、毎年、給食用に、大玉でとても甘い二十世紀梨を育てて下さっています！

今月のレシピ ～らっきょうサラダ～

《材料》4人分

- ・キャベツ 120g
- ・きゅうり 100g
- ・にんじん 25g
- ・らっきょう漬け 25g
- ・さとう 5g(小さじ1強)
- ・薄口醤油 7g(小さじ1強)
- ・サラダ油 2g(小さじ1/2)
- ・食塩 0.5g
- ・こしょう 少々

《作り方》

- ①キャベツはせん切り、きゅうりは輪切り、にんじんはせん切り、らっきょうはみじん切りにする。
- ②キャベツとにんじんは、ゆでて冷ましておく。
- ③らっきょうと調味料を混ぜ合わせドレッシングを作る。
- ④野菜と③のらっきょうドレッシングを混ぜ合わせる。

らっきょうがアクセントになっておいしい♪

栄養教諭 永岡泰子

みそ

給食で使っているみそは、地元の味噌屋さん手作りして下さっています。地元の大豆と米を使い、ゆっくりと熟成させて作られます。心を込めて作られたみそには、大豆の甘味とうま味がつまっています！

二部っ子しいたけ

二部小学校の皆さんから、立派な干しいたけをいただきました！大切に育ててくれたしいたけを、給食センターでおいしく料理して、皆さんにお届けします！二部っ子自慢のしいたけを味わってください♪



しいたけ贈呈式 in 二部小

伯耆和牛

伯耆町大平原にある前田牧場さんでは、お母さん牛や子牛を合わせると、130頭の牛を育てておられます。前田さんに、伯耆和牛のおいしさの秘密を教えもらいました！

その1 ストレスをかけない

毎日同じ時間にエサをやるとストレスが少なく体調がいい
→エサをよく食べる
→おいしいお肉になる

その2 エサも手作り

牛のエサになる牧草も前田さんが栽培されています！

その3 伯耆町生まれ

すべての牛が、伯耆町生まれの伯耆町育ち！豊かな自然の中、のびのび育ちます。

いっしょうけんめい育てた牛です。感謝して食べてもらってありがとうございます！



快適な牛舎でリラックス

屋根が高くて、風通しがいい牛舎♪天井のファンも回してもらい、夏も快適♪

お母さん牛と子牛は、同じ牛舎で生活します♪



お母さん牛

せいさんしゃ 生産者の前田さん