



がっこうきゅうしょく 学校給食だより

令和4年度1月号
伯耆町立学校給食センター



伯耆町立学校給食キャラクター
伯まいちゃん

1月24日~30日は、

全国学校給食週間!

学校で食べる給食は、単なる食糧ではなく、栄養バランスのとれた食事を通して健康に良い食事の取り方や地域の産業や食文化など、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。学校給食がどのような歴史をたどり、今の学校給食になったのかみてみましょう。



山形県の小学校で提供された初めての給食です。



戦争が終わり、給食が再開された頃の給食です。



「パン・ミルク・おかず」の完全給食が始まりました。



昭和30年代後半には脱脂粉乳のミルクが牛乳にきりかわりました。米飯が正式に導入されたのは、昭和51年です。

昔の給食について調べてみよう!

昔と今の給食はどのような違いがあるでしょうか?おうちの人などに聞いて調べてみましょう。
・牛乳は牛乳パックで飲んでいただけののかな?
・食器はどんな素材だったのかな?
・ごはんの日とパンの日どちらが多かったかな?
・忘れられない給食の思い出は?

給食週間の献立より

かに玉汁

境港市では、ベニズワイガニが多く水揚げされています。名前のとおり、鮮やかな紅色が特徴です。ベニズワイガニの身を贅沢に使ったお汁です。



鶏肉の

らっきょうソース

らっきょうは、鳥取県東部の砂地を利用して栽培されています。鳥取のらっきょうは、色が白く、ひきしまったシャキシャキ感が特徴です。



豆腐ちくわのサラダ

豆腐ちくわは、江戸時代に鳥取県のお殿様が、豆腐を食べるようにお触れを出したことから、生まれた食べ物だと言われています。



～生産者さん、調理員さん、ふるさとの恵みにありがとう～

栄養教諭 福井千穂