



伯耆町学校給食キャラクター  
伯まいちゃん

がっこうきゅうしょく

# 学校給食だより

令和4年度9月号

伯耆町立学校給食センター

## 9月12日は、とっとり県民の日です！

とっとり県民の日は、鳥取県のことをよく知り、鳥取県をもっと好きになろうという日です。学校給食でもとっとり県民の日にちなみ、翌日の9月13日は、伯耆町や鳥取県で生産された食材を多く使った献立を実施します。9月13日に使用する食材の産地を紹介します。

### 9月13日(火)の献立

ごはん 牛乳

伯耆和牛のみそ炒め らっきょうサラダ

とうふちくわのすまし汁 二十世紀梨

鳥取県学校栄養士協議会 キャラクター「なしっち」



給食に使う食材は、どこからきたのかな？



### とっとりけんさん 鳥取県産



### ほうきちょうさん 伯耆町産

わたしたちが住む伯耆町では、たくさんの食材が作られているんだね！

※食材の産地は、収穫状況により変更になる場合があります。



### 今月のレシピ

### らっきょうサラダ

【材料】5人分

- ・キャベツ 130g
- ・きゅうり 1本
- ・とうもろこし 30g
- ・らっきょう 2〜3粒

- A 砂糖 小さじ1/2
- うすくちしょうゆ 大さじ1/2
- 酢 小さじ2
- サラダ油 大さじ1
- 食塩 少々



【作り方】

- ①キャベツは1cm幅の短冊切り、きゅうりは輪切りにする。
- ②キャベツと、とうもろこしはさっとゆで、水分をきる。
- ③らっきょうはみじん切りにする
- ④キャベツ、とうもろこし、きゅうり、らっきょうをAの調味料で和える。