



がっこうきゅうしょく

学校給食だより



実りの秋

平成30年度8・9月号

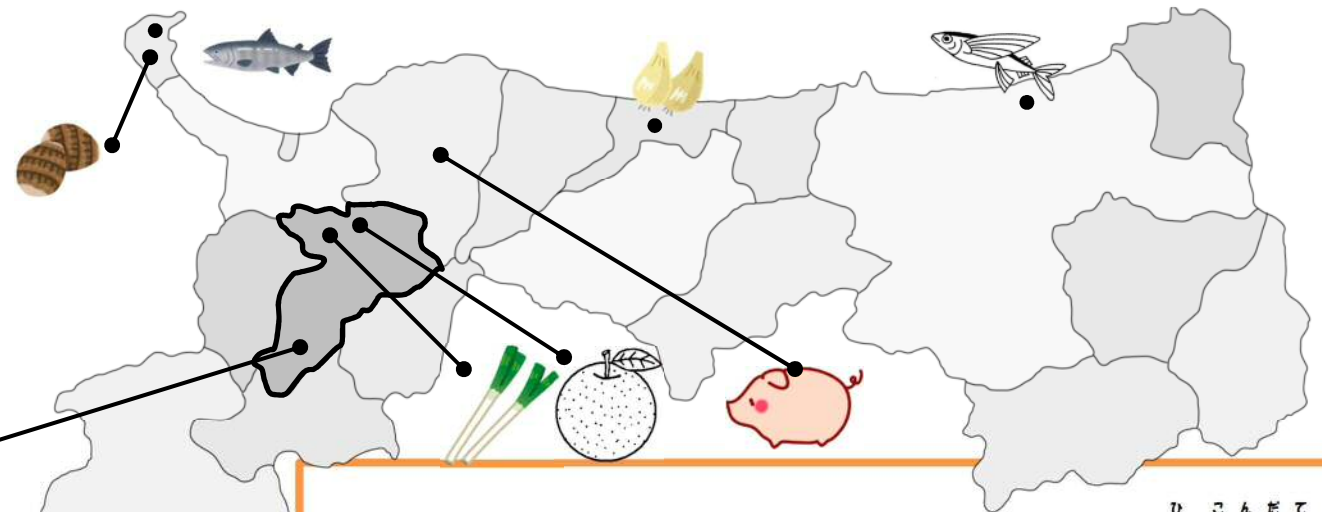
伯耆町立学校給食センター

9月12日は

とっとり県民の日

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たことにちなんで、「とっとり県民の日」が制定されました。毎年この日には、鳥取県について興味、関心を持ち、鳥取県のことを知って、ふるさとを愛し、より良くしていこうとする心を育てることを目的に、様々な取り組みが行われています。



人にも自然にもいいこといっぱい!! 地産地消

新鮮
おいしい

安心

環境に
やさしい

農畜産業
を応援

伯耆町では、日ごろから地産地消に取り組んでいます。地元農家のみなさんのご協力もあり、昨年1学期の地産地消率は87%。今年の1学期は89%でした。毎年の秋冬は、さらにたくさんの県産、伯耆町産の食材で給食を提供することができています。2学期は、給食が再開する9月19日から21日を「鳥取県たんじょう日おめでとうデイズ」として、伯耆町でつくられた食材を中心に、鳥取県が誇るおいしい食材を使った給食をお届けします!!

9月19日(水)



<二部っ子しいたけ>

今年も、二部小学校のみなさんが、立派な干しいたけを丹精込めて作って下さいました。

伯耆町産のたまねぎ、じゃがいも、なす、ピーマンと一緒に、大人気のカレーにしています。

ナンと合わせて、楽しんで食べてほしいと思います。

二部っ子しいたけは、10月の献立にも登場する予定です。お楽しみに!!

9月20日(木)

<境港サーモン>



平成24年から境港で養殖されている銀鮭です。しっかりと風味やうま味があり、肉厚で、脂ものっけていて、食感がやわらかいのが特徴です。この日の給食では、伯耆町産の白ねぎを使った豆乳ソースでいただきます。



9月21日(金) けんみんの日献立

<あごちくわ・さといも・白ねぎ・大山ルビー豚 らっきょう・伯耆町産野菜・二十世紀梨>

鳥取県や伯耆町自慢の食材を盛り込んだ献立です。

日本海の荒波の中で育った飛魚のちくわと、鳥取県ならではの細かい砂地で作られた里芋は、しょうゆ仕立ての汁物にして、だしで薬膳でもらえるようにしています。大山のきれいな水と栄養豊富な土が育んだ伯耆町産野菜は磯香和えに、大山ルビー豚は鳥取県の特産品のらっきょうをソースにしてかけ、提供します。また、デザートは二十世紀梨は、伯耆町の八郷地区で栽培されています。さわやかな甘みと、みずみずしくシャキッとした食感が特徴です。

大山の恩恵と、生産者のみなさんの努力に感謝して、大切に食べてほしいと思います。