



伯耆町学校給食キャラクター
伯まいちゃん

学校給食だより

令和4年度4月号

伯耆町立学校給食センター



新年度がスタートしました！伯耆町の学校給食では、季節に合わせた行事食や郷土料理、**地元食材たっぷりのメニュー**をお届けします。決まりを守ってみんなで楽しい給食時間を過ごしましょう。

伯耆町の地産地消費率は**92%**！地元生産者の皆さんのおかげです♡
〔鳥取県学校給食用食材の生産地別使用状況調査より〕



学校給食とは



学校給食は、学校で食べる食事というだけでなく、**教材としての役割**を担っています。将来にわたって健康な生活を送れるように**食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるためのお手本**となります。家庭科や学級活動などの学習でも、給食を教材にして食育を行っています。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取 健康の保持増進</p>	<p>2 健全な食生活を営む判断力 望ましい食習慣</p>	<p>3 明るい社会性 協同の精神</p>
<p>4 生命、自然を尊重する精神 環境の保全</p>	<p>5 食生活が多岐の人々に支えられていることに感謝</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解</p>
<p>7 食料の生産、流通、消費について</p>		

給食センターより



調理員さんより
みなさんがおいしそうに笑顔で食べてくれる姿を思い浮かべながら一生懸命作っています。

今年度も、安全・安心、そしておいしい給食づくりを心がけ、皆さんが健康で楽しく学校生活を送れるように職員一同頑張ります！
よろしくお願ひします。

所長 野田健治
栄養教諭 福井千穂
学校栄養職員 宅野暁美
調理員一同

今月のレシピ

- 【材料】5人分**
- ・ちりめんじゃこ 15g
 - ・大根 100g
 - ・人参 50g
 - ・えのき茸 50g
 - ・木綿豆腐 100g
 - ・にら 15g
 - ・白ねぎ 50g
 - ・みそ大さじ2と1/2
 - ・水 600ml

じゃこの元気汁

- 【作り方】**
- ①大根と人参はいちよう切り、えのき茸は半分になり、木綿豆腐はさいのめ切り、にらは2cmに切り、白ねぎは小口切りにする。
 - ②分量の水にちりめんじゃこを加え、火にかける。
 - ③大根、人参、えのき茸、木綿豆腐、にらの順に加える。
 - ④みそと白ねぎを入れて味を調える。



栄養教諭 福井 千穂