



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1月号

伯耆町立学校給食センター

全国学校給食週間

1月24日～30日

全国学校給食週間は、戦後の学校給食が開始されたことを記念してできました。学校給食の意義や役割について理解と関心を深め、より一層学校給食を充実させることを目的としています。伯耆町でも、私たちの食を支えてくださっている皆様への感謝の心を育む取組が行われています。

伯耆町給食のテーマ

～ふるさとの食を伝えよう～



かに汁
お父さんが使ったみそ汁は、県内で広く親しまれています。給食では、かに玉みそ汁を出します。



鳥取県の『食』
みなさんはいくつ知っていますか？



らっきょう
東部の砂地を利用して栽培されています。給食では、サラダやタルタルソースに使っています。



じゃぶ汁
季節の野菜や鶏肉などを入れて、じゃぶじゃぶ煮込むお汁です。給食では、地元の野菜や里芋を使います。



大山おこわ
西部地区の郷土料理です。大山麓周辺でとれる食材をふんだんに使ったおこわです。



豆腐ちくわ
江戸時代のお殿様が、豆腐を食べるようにお触れを出したことから、生まれたと言われています。

学校では、地元の農産物について、社会科や家庭科で学習しています。また、小学校4年生は、国語科で「ふるさとの食」を伝えようという学習をします。授業を通して、そして、給食を通して、ふるさとの食について学んでいます。



生産者さん・調理員さん・
ふるさとの恵みにありがとう♪



おしらせ

今年も、西伯郡学校給食レシピ集を作りました。1月中に配布します。簡単に作ることができるレシピを集めましたので、お家でも、ぜひ作ってみてください♪