



ほうきょうがっこうきゅうしょく
伯耆町学校給食キャラクター

はく
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8年度9月号

伯耆町立学校給食センター

『地産地消』のよいところは…?



『地産地消』は、1980年代に農村地域の食生活をよくするために生まれた言葉です。「地域で作られたものを、その地域で消費する」という意味で使われています。

◎ 地産地消のよいところ

- ① 新鮮でおいしい…旬のものが新鮮なうちに食べられる
- ② 安全・安心…作っている人の顔が見える安心感がある
- ③ 環境にやさしい…運ぶ距離が短く、ゴミが少ない

～地元のもの食べよう～

とっとり県民の日献立

9月12日は、現在の鳥取県が生まれた日です。学校給食では、皆さんにもっと鳥取県のことを知ってもらうために、県内の食材をたくさん使った献立にしています。

地元では、どのようなおいしい食べ物がたくさん作られているのか、調べてみるのもいいですね。

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・砂丘らっきょうのピリ辛そぼろ
- ・ゆかりあえ
- ・あごちくわのすまし汁
- ・二十世紀梨



ねんじゅうぎょうじ たの
～年中行事を楽しもう～

じゅうごや 十五夜



『十五夜』は、旧暦8月15日にススキを飾り、里いもを供えて秋の収穫を祝い、満月をながめる行事です。『中秋の名月』とも言い、秋の澄み渡った空に、きれいな満月が見られることでも知られています。

十五夜の行事食として、月見団子がよく知られていますが、十五夜は『芋名月』とも呼ばれ、この頃にとれる里いもを供えるとともに、里いもの料理が行事食として食べられています。

