



ほうまち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

令和5年度3月号



伯耆町立学校給食センター

給食から、どんなことを学びましたか？



卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。みなさんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学んだでしょうか。今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。この1年の給食時間を振り返り、できたことに〇を付けましょう。

<p>給食の前に手をきれいに洗えた</p>	<p>給食当番の身支度をきちんとできた</p>	<p>食事のあいさつを心を込めて言えた</p> <p>いただきます</p>
<p>食器を正しく並べることができた</p>	<p>お箸を正しく持ち、上手に使うことができた</p>	<p>よくかんで味わって食べることができた</p>
<p>地域の産物や食文化を知ることができた</p>	<p>日本の伝統行事と行事食について知ることができた</p>	<p>バランスのよい食事の組み合わせがわかった</p> <p>牛乳・乳製品 くだもの 果物 しほさい 主食 ふくさい 副菜</p>

ご卒業おめでとうございます



「食べる」というのは、動物や植物など、いろいろな生き物の命をいただくことです。その命をつないで、私たちは「生きる」ことができます。また、多くの人の支えがあって「食べる」ことができています。これからも感謝の気持ちを忘れずに、「食べる」ことを大切にしてください。

今月のレシピ

ジャーマンポテト

【材料】5人分
 ・じゃがいも 200g
 ・バター 適量
 ・にんにく 1片
 ・ベーコン 50g
 ・玉葱 120g

A
 ・パセリ 少々
 ・粉チーズ 4g
 ・食塩 少々
 ・粗挽き黒こしょう 少々

給食では、町内の大山ハム工場で作られたベーコンを使って作ります。

【作り方】

- ① じゃがいもは食べやすい大きさに切り、ゆでておく。
- ② 玉葱はうす切り、ベーコンは2cmに切る。
- ③ フライパンにバターを入れてから火をつけ、バターをとかす。みじん切りにしたにんにくとベーコン、玉葱を加えて炒める。
- ④ ①のじゃがいもを加えて炒め、A とみじん切りにしたパセリを加えて完成。

