



ほうきちようがっこうきゅうしよく
伯耆町学校給食キャラクター
はく
伯まいちゃん

がっこうきゅうしよく

学校給食だより

令和5年度2月号

伯耆町立学校給食センター



じもとしょくざい しょうかい 地元食材の紹介

ほうきちようがっこうきゅうしよくきょうりゆうきゅうしよくかい かいいん きゅうしよく さと きゅうしよく とど なかだ はたけ
伯耆町食材供給連絡協議会の会員で、給食のたまねぎと里いもを給食センターに届けてくださっている中田さんの畑で
12月にたまねぎの植え付けと里いもの収穫をさせていただいたのでその様子を紹介します。この日は、二部小学校の3、4年生と
いっしょ たいけん
一緒に体験させていただきました。

たまねぎ



たまねぎの苗
たくさんの苗を植えました



たまねぎ



12月に苗を植え付けて、6月に収穫します。大きなたまねぎが育つように
15cmの間隔で苗を植えるのがポイントです。大山甘玉という品種を植えました。6月頃から給食に登場予定です。お楽しみに！

さと 里いも

植え付けも収穫も
手作業で行っています。
自慢のたまねぎと里いも
をおいしく食べてください

さと 里いも



里いもは、皮をむいて給食
センターに届けてくださいます。



なかだ
中田さん



6月頃に植えた里いもを12月
頃に収穫します。たねいもに親い
も、その周りに子いも、孫いもが
でき、私たちは子いも、孫いもを
食べています。おすすめめ食べ
方は、煮っころがし、コロケ、カ
レーです。4月頃まで学校給食
に使う予定です。

1月は、全国学校給食週間
がありました。

今年度は約4年ぶりに交流給食が実施さ
れ、児童と生産者、調理員と一緒に和やかな
時間を過ごすことができました。生産者の方
から直接お話を聞くことにより、生産の思いや
苦労を知り、地元食材がより身近なものになり
ました。交流給食や給食の感想を紹介しま
す。

- ・いつもおいしい給食をつくってくださって
ありがとうございます。
- ・ハンバーグ特製トマトソースがけのソース
がおいしかったです。
- ・もちもちの大山おこわがおいしかったです。
なかなか作らないおこわが給食でいた
だけて嬉しかったです。
- ・とっとなのかりん揚げの甘辛い味付けが
最高においしかったです。

給食センターへの心温まるお手紙など
ありがとうございました。

