



令和6年
4月発行



くらよし 食育だより

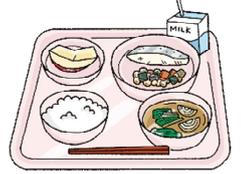
まいつき 19日は食育の日



倉吉市教育委員会
学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます

新しい学校、新しい学年に、わくわくドキドキしていることと思います。
学校給食は、成長期のみなさんが栄養バランスのとれた食事を、クラスのみなさんと一緒に食べながら、社交性や大切な食文化、望ましい食習慣やマナーを学び、自然の恵みや働く人への感謝の気持ちを育むことを目標にしています。今年度も職員一同、みなさんの健やかな成長を願い、安全・安心な学校給食の提供に努めてまいります。どうぞよろしくお願い申し上げます。



倉吉市の学校給食

主食：ごはん 週4回（倉吉産のこしひかりとひとめぼれのブレンド米を使用しています。）

パン 週1回（年に数回米粉パン、大山小麦パンを取り入れています。）

主菜：おみに肉や魚や卵、大豆製品を使った料理

副菜：和え物、煮物、汁物など野菜やきのこや海藻などをたくさん使った料理

牛乳：成長期の子どもたちに必要な栄養素を補うもの（毎日）

その他：果物やデザートなど

倉吉市の学校給食の取組

地産地消の推進…倉吉市学校給食食材供給部会と連携し、地元で収穫された野菜（白ねぎ、きゅうり、キャベツ、にんじんなど多数）や果物（メロン、スイカ、梨など）を取り入れています。

「地産地消献立」…毎月19日の「食育の日」にあわせ、地元の食材やふるさとの味が感じられるよう、倉吉産や鳥取県産の食材を取り入れた献立を提供します。

「くらよしおさんぽ給食」…地元の旬の食材をはじめ、身近な話題、歴史や文化・芸術、観光とからめ倉吉市をおさんぽするような献立を定期的実施します。

身の回りの衛生を整え給食の準備をしよう。☑して見てね

- 窓を開けて換気をし、机の上や周りをきれいにしましょう。
- ぼうしは髪の毛が出ないようにかぶりましょう。
- マスクはきちんとつけましょう。
- エプロンは清潔に使いましょう。
- つめは短く切りましょう。
- 石けんを使い、きれいに手を洗いましょう。

こんなことにも気を付けて準備しましょう。

○食器や食缶は床に置かないようにしましょう。



ろうかには、ほこりやゴミだけでなく、目に見えない菌やウイルスがいます。食器や食缶は重たいですが、直接床に置かないように気を付けて運びましょう。

○お汁はかき混ぜながら盛りつけよう。

お汁だけや、お汁の実だけにならないように盛りつけましょう。

