



令和7年  
3月発行



# しよくいく くらよし 食育だより

まいつき にち しよくいく ひ  
～毎月19日は食育の日～



倉吉市教育委員会  
学校給食センター

ちゅうがく ねんせい しょうがく ねんせい  
**中学3年生のみなさん・小学6年生のみなさん**  
そつぎょう  
**ご卒業おめでとうございます。**



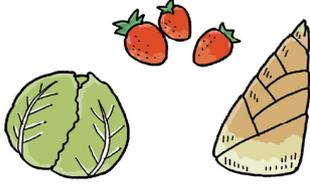
こんねんど きょうしよく  
今年度の給食もあとわずかになりました。みなさんはこの1年間でできるようになったこと、食べられるようになったものがありますか？給食時間のふりかえりをし、来年度の目標を考えてみましょう。



## 給食の時間をふりかえろう



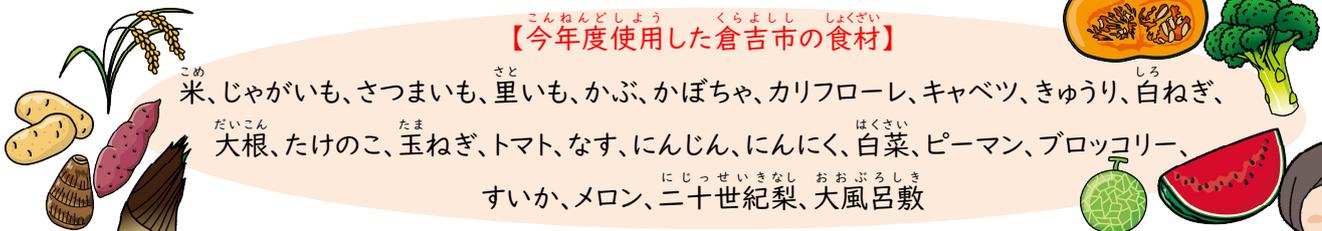
できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりかえりをしましょう。

<input type="checkbox"/> 協力して給食の準備をすることができた 	<input type="checkbox"/> 1人分の量をきれいに盛りつけた 	<input type="checkbox"/> 楽しく会食することができた 
<input type="checkbox"/> バランスのよい食事のとり方がわかった 	<input type="checkbox"/> 地域の地場産物がわかった 	<input type="checkbox"/> 感謝の気持ちを持って食べることができた 



くらよししりつがっこうきょうしよく  
倉吉市立学校給食センターでは、「地産地消献立」や「おさんぽ給食」など、地元の食材や野菜、果物などを多く使用した給食づくりに取り組んでいます。

### 【今年度使用した倉吉市の食材】



こめ、じゃがいも、さつまいも、里いも、かぶ、かぼちゃ、カリフラワー、キャベツ、きゅうり、白ねぎ、大根、たけのこ、玉ねぎ、トマト、なす、にんじん、にんにく、白菜、ピーマン、ブロッコリー、すいか、メロン、二十世紀梨、大風呂敷

くらよししりつがっこうきょうしよく  
※倉吉市立学校給食センターには、学校給食供給部会さんが地元の新鮮な野菜を届けて

くださっています。そのおかげで、安全安心でおいしい給食ができあがります。



いちねんかん  
一年間ありがとうございました。楽しい給食時間を過ごすことができましたか？

こんねんど がっこうきょうしよく  
今年度の学校給食は、3月21日で終了します。これからもみなさんの健やかな成長を担い、笑顔になれるおいしい学校給食づくりに、給食センター職員一同努めていきます。新年度にまた、お会いしましょう。

