



# くらよし 食育だより

まいつき 19日 には 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、わくわくどきどきしていることと思います。  
学校給食は、成長期みなさんが栄養バランスのとれた食事を、クラスのみなど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ば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や果物を取り入れています。また、倉吉産大豆の納豆、ホンモロコなど地域の食べ物も取り入れています。

**「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、観光とくらよし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。



## くらよしおさんぽ給食

今月は4月28日 **関金エリア**をおさんぽ給食で紹介します。

関金は「わさび」が有名ですね。

わさび栽培にはきれいな水の流

れが必要です。「わさび」のツンと鼻に抜ける独特の辛みには

殺菌作用の他、寄生虫やカビなどの予防効果もあると

されています。刺身やお寿司につけて食べるのはこのた

めですね。今回はソースに使っています。わさびの風味

を感じながら食べてください。

今が旬の「たけのこ」も関金で収穫

されたものを給食で使っているよ！

たけのこのようにグングン育ってね！

ごはん 牛乳  
豚肉の菜わさびソースかけ  
春雨の酢の物 若竹汁