



くらよし

くらよし 食育だより

まいつき にち しょくいく ひ
～毎月19日は食育の日～



令和4年3月発行

倉吉市教育委員会 学校給食センター

春のおとす 訪れが日に日に感じられるようになりました。

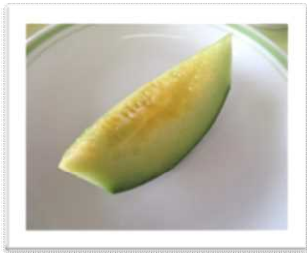
3月は学年の最後の月ですね。卒業されるみなさんにとっては、次のステージに向かって羽ばたく準備の月でもあります。学校給食も含め学校で過ごした時間が、これから先のみなさんの人生を支えるよい思い出であるように願っています。



いちねんかん 一年間のふいかえいをしよう



学校給食はみなさんのことを大切に思う、多くの人の温かい気持ちや協力のうえに成り立っています。倉吉市の学校給食では地産地消を進めており地元の食材を多く使用しています。この一年間の「食」をふり返るとともに、地元の産物についてもどのようなものがあったのか、関心をもって食べていたか「倉吉市の食材マップ」をもとにふりかえてみましょう。



倉吉市はメロンやすいかの産地です。



給食で使用する納豆の大豆は、小鴨地区で生産されています。

ちさんちしょう 地産地消とは

「地元」で生産されたものを「地元」で消費するという意味です。地元の活性化にもつながります!

長期保存できるかぼちゃやさつまいもは、サラダ、グラタン、ポターージュなどの料理に使っています。



令和3年度「倉吉市学校給食週間特別献立」

受賞作品のレシピ紹介

今年度の倉吉市学校給食週間行事「チャレンジ!あなたも栄養士!」献立作品で最優秀賞・優秀賞を受賞した5作品のレシピを倉吉市公式ホームページ「学校給食センター」で紹介しています。

ぜひ、お家でも作ってみてください♪



いちねんかん 一年間ありがとうございました。

今年度の学校給食は、3月23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。