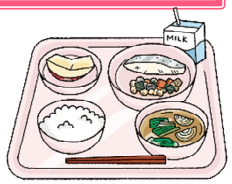
令和７年
４月発行

くらよし 食育だより

～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

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、成長期のみなさんが栄養バランスのとれた食事を、クラスのみんな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します。

【倉吉市の学校給食】

デザート
季節の果物やデザートなどを月に1、2回取り入れています。

主菜
おもに肉や魚、卵、大豆製品を使った料理です。

主食
ごはん　週4回
倉吉産のお米を使用しています。
パン　週1回
基本はコッペパンですが、大山小麦パンや米粉パンなども取り入れています。

牛乳
大山乳業の牛乳です。子どもたちの成長に欠かせない栄養素が多く含まれています。

副菜
サラダや和え物、炒め物など、おもに野菜や海藻などを使った料理です。

汁物
みそ汁やスープ、煮物などおもに野菜やきのこなどを使った料理です。

✿倉吉市学校給食食材供給部会と連携し、地元で収穫された旬の野菜（白ねぎ、きゅうり、キャベツ、にんじんなど）や果物（メロン、スイカ、梨など）を取り入れています。また、毎月19日の「食育の日」には、地元の食材や鳥取県産の食材を使用し、ふるさとの味が感じられる献立を提供しています。【地産地消の推進】【食育の日献立】

✿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に実施しています。【くらよしおさんぽ給食】

✿行事食や郷土料理などを取り入れ、伝統的な食文化の継承に努めています。【行事食】

✿食育の推進につながるよう“生きた教材”となる献立づくりに努めています。

✿学校給食衛生管理基準に基づき、安全安心でおいしい給食づくりに努めています。