



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～



倉吉市教育委員会
学校給食センター



あけましておめでとうございます。本年も、給食時間がより楽しみになるような、安全・安心でおいしい給食づくりに努めてまいります。今年もどうぞよろしくお願いします。



大切にしたい地域に伝わる日本の食文化



日本には、四季折々の行事があり、それにまつわる行事食があります。特に、新しい1年の始まりである正月は、日本人が古くから大切にしてきた行事です。お正月に食べる行事食の「おせち料理」は、もともとは、節日(季節の変わり目)に神様に供えるものでした。料理それぞれに意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。行事食は地域や家庭によって様々なので、ぜひ地域や家庭に伝わる料理を味わう機会にしてほしいです。



どうに お雑煮どっち?



鳥取県のお雑煮は、小豆の煮汁に軟らかく煮た丸餅の入った「小豆雑煮」が主流ですが、みなさんのご家庭ではいかがですか?家族の故郷に合わせ、「小豆雑煮」と「かつおだしのお雑煮」など何種類もの雑煮を作る家庭もあるそうです。お餅の形は、丸餅?角餅?だしは、かつおだし?昆布だし?あごだし?味付けは、醤油?味噌?小豆?各家庭の味を調べてみるのも面白そうですね。給食では白玉餅を入れた「かつおだしのお雑煮」が登場しますよ。お楽しみに。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 全国学校給食週間(1月24日から30日)

日本の学校給食は、明治22年山形県の私立忠愛小学校から始まったとされています。時代の流れによって、献立内容は変わってきました。おうちの方や先生に、好きな給食の献立や給食時間の印象深い出来事などを聞いてみましょう。今の給食と昔の給食の違いや、昔から変わらないところなども聞いてみましょう。



日本で最初の給食

明治22年



戦争で食べ物がなかった頃

昭和17年



戦後の救援物資での給食

昭和20年



パン給食のはじまり

昭和27年



米飯給食のはじまり

昭和52年



外国料理の給食

昭和60年



現在の倉吉市の給食

行事食や地元の食材を多く使用した地産地消給食

赤飯 牛乳
はながた豆腐
花形豆腐ハンバーグ
千草和え
さくら麴のすまし汁
お祝いデザート
(入学・進級お祝い献立)

くらよししがっこうきゅうしょくしゅうかんぎょうじ 倉吉市学校給食週間行事

1月26日(月)から30日(金)に「チャレンジ!あなたも栄養士!」
最優秀賞・優秀賞献立を実施します。お楽しみに!

