



くらし 食育だより

令和8年
3月発行

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



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
ご卒業おめでとうございます。



こんねんど きゅうしよく ねんかん た
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。



給食時間のふりかえりクイズ

ただ てあら
1. 正しい手洗いができているのはどっち？



- ①Aさん
- ・食べる前に手を洗う
 - ・石けんはさっとぬるだけ
 - ・手のひらだけをさっと洗って、ふってかわかす



- ②Bさん
- ・食べる前と後に手を洗う
 - ・石けんはよく泡立てる
 - ・手のひらと指、指の間や手首も忘れずに洗い、ハンカチでふく

ただ はいぜん
2. 正しい配膳はどれかな？

①



②



③



きゅうしよく かなら きゅうにゆう て
3. 給食に必ず牛乳が出るのはなぜかな？



- ①給食が始まった明治時代からでているため ②成長期に必要なたんぱく質やカルシウムなどの栄養素の補給のため



にほん いちばんおお けん
4. 日本で一番多くらっきょうをつくっている県はどこかな？

①青森県

②鳥取県

③徳島県



ちせんちしょう ちいき しん たもの えら よ
5. 地産地消(地域でとれた旬の食べ物を選ぶ)の良さはどれかな？

①新鮮でおいしい

②生産者の顔が見れる

③環境にやさしい



くらししりつ がっこうきゅうしよく ちせんちしょうこんだて きゅうしよく じもと しょくざい やさい くだもの
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、キャベツ、きゅうり、白ねぎ、だいこん、たけのこ、玉ねぎ、
トマト、なす、にんじん、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



いちねんかん たの きゅうしよく じかん す
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 がっこうきゅうしよく がっ にち しゅうりよう すこ せいちょう にな えがお
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。

クイズの答えは、1～4すべて②、5①②③です。

