

ユネスコ無形文化遺産の「和食(WASHOKU)」。四季のうつろいや、自然の美しさを食卓に表現し、素材の持ち味を生かす日本の食文化は、今、世界中から称賛されています。ふるさとの食を知り、伝統を未来に伝えていきましょう。

食べものは体をつくり、体を動かすエネルギーになります。とりわけ10代の成長期の食生活は、一生を健康に過ごすためにとても大切です。学校で学んだことを実践し、体の成長や健康維持、そして毎日の生活量に見合った食事をしっかりとしましょう。

家族や仲間と一緒に食べる食事は、きずなを強め、心も豊かにしてくれます。食べることは食べものとなった動植物の命をいただくことであり、また作ってくれた人の温かい気持ちを受けとることであります。

食べものの由来や産地、誰がどのように作ったのか、何から作られているのかなど、食べものについてよく知るとは、自分の食を自分で選び、安全に、そして健康に食べていく力を育みます。

毎月6月は食育月間

6月は「食育月間」です。食育とは、生きるための基本であり、知育・徳育・体育の基礎となる健全な食生活を実践できる力を育てていくことです。生涯にわたって健康に過ごすために「食」に関心をもち、学び、実践していきましょう。

倉吉市では、「倉吉食育ウィーク」(6月17日～21日)が定められています。給食センターでは地産地消立の実施に合わせ、新しい時代「令和」をお祝いするデザートをつけます。また、地元食材を取り入れた献立を実施します。

倉吉市教育委員会事務局 学校給食センター

※太字で表記した食べものは倉吉産です。(入荷状況により産地が変わることがあります。)

Table with columns for Date, Day, Main Dish, Side Dish, Dessert, and Nutritional Information (Energy, Protein, Calcium). It lists daily menus from June 3rd to June 28th, including items like chicken, beef, and various vegetables, along with their respective nutritional values.

