

食育だより 1月号

若桜町立学校給食センター

毎年1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。この週間は学校給食への理解を深めて、関心を高める1週間として、全国各地でさまざまな取り組みが行われます。若桜学園では児童生徒が給食に関わる方々へ感謝のメッセージや給食標語、給食の絵の作成に取り組みました。2月2日まで学園内に展示していますので、ぜひご覧ください。



現在の学校給食とその役割



現在の学校給食は、ご飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食、さまざまな国の料理も取り入れています。そして、食事の提供だけでなく、栄養バランスや地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための「生きた教材」として活用するなど、「食育」の役割も担っています。



全国学校給食週間中の献立～鳥取県各地の食材や料理を味わおう～

1月24日から30日の給食では、鳥取県各地の特産物や郷土料理、ご当地料理を取り入れた献立を計画しています。

30日(火)鳥取県西部献立

境港で水揚げされたあじをから揚げにします。米子市は白ねぎ、大山町はフロッキーが特産物として有名です。

26日(金)鳥取県東部献立

岩美町のぼぼちゃん、鳥取県東部の特産品とうぶちくわはどちらも全国的にめずらしい食材です。

29日(月)鳥取県中部献立

牛骨ラーメンは、昭和20年代から鳥取県中西部で食べられてきました。牛の骨でだしをとり、香ばしさと旨味が特徴です。砂地で育つ長いもは北栄町の特産物です。

25日(木)イチオシ若桜メシ

ナチュラルポークのハンバーガーをパンにはさんで、ハンバーガーにして食べましょう!

24日(水)八頭郡献立

八頭町の大江の郷自然牧場のたまご、智頭町の富沢小学校跡地で育てられるきくらげ、若桜町のジビエ(鹿肉)、それぞれ特産物として町を盛り上げています。

