

食育だより 1月号

令和6年度

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、関心を高める1週間として、全国各地でさまざまな取組が行われます。若桜学園では児童生徒が給食に関わる方々への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す。1月24日から31日まで学園内に展示しますので、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、食事の提供だけではなく、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～鳥取県と世界の料理を味わおう～

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、若桜学園と関係のある国の料理を取り入れた献立を計画しています。

24日(金)鳥取県東部献立

岩美町の**ばばちゃん**をから揚げに、鳥取市福部町で多く栽培されている**らっきょう**をサラダにします。



↑ばばちゃん



28日(火)鳥取県西部献立

大山おこわは、大山地区周辺に伝わる郷土料理で、季節の山菜や具材を入れて作られます。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。

27日(月)鳥取県中部献立

東郷湖の**しじみ**は、大きく育ったものだけをとるそうで、いだがでて、実もおいしく食べられます。**スタミナ納豆**は鳥取県中部生まれの給食メニューです。

29日(水)アメリカ・テキサス州献立

8月から若桜学園に来られたALTのステファニー先生に教えてもらった、ふるさとアメリカ・テキサス州で人気の料理です。**フライドチキン**は大人も子供も大好きな料理だそうです！



ステファニー先生

30日(木)台湾献立

若桜学園と国際交流をしている台湾の料理です。**ルーローハン**は甘辛く煮込んだ豚肉をご飯にかけて食べる料理です。**パイナップル**は1年中あたたかい気候の台湾で多く栽培されています。

