



伯耆町学校給食キャラクター
伯まいちゃん

学校給食だより

令和4年度12月号

伯耆町立学校給食センター



給食では「**地産地消**」を推進しています！



「地産地消」という言葉を知っていますか？地域で生産された農林水産物を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地産物の活用を通じ、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。

新鮮な旬の食材が食べられる

生産者の顔が見えるので安心感がある

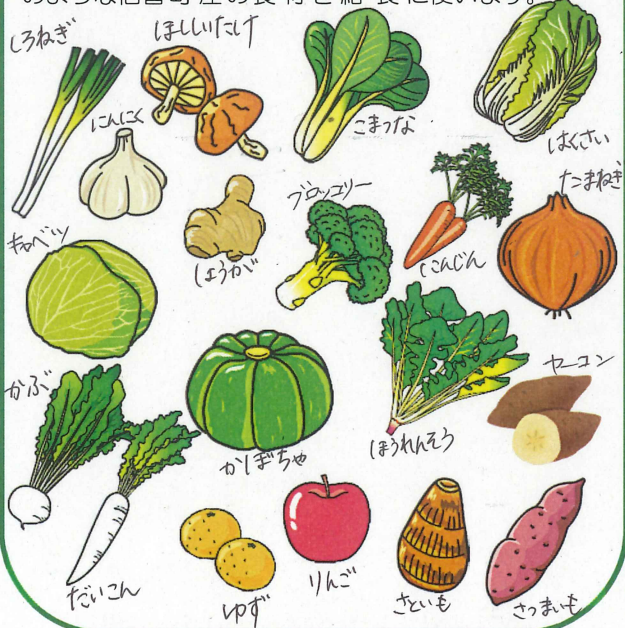
食べ物を大切にする心が育つ

輸送距離が短くなり、環境に優しい

地域経済の活性化につながる

12月の伯耆町食材

伯耆町でも地元生産者の方にお世話になって、このような伯耆町産の食材を給食に使います。



今月のレシピ

長いものカレーとぼろ煮

【材料】5人分

| | | | |
|------------|------|----------|--------|
| 豚ミンチ肉 | 50g | 水 | 適量 |
| 長いも(ねばりっこ) | 170g | カレー粉 | 小さじ1/2 |
| 玉ねぎ | 100g | トマトケチャップ | 大さじ2 |
| むきえだ豆 | 25g | しょうゆ | 小さじ1 |
| サラダ油 | 少々 | ウスターソース | 小さじ1 |

【作り方】

- ① 長いもは2cm角に、玉ねぎはうす切りにする。
- ② サラダ油で豚ミンチ肉を炒め、玉ねぎを加えて炒める。
- ③ ②に長いもと水を加え、Aの調味料を加えて弱火で煮る。
- ④ むきえだ豆を加え、ひと煮立ちして出来上がり。

11月の給食に登場し、好評だったメニューです。鳥取県で生産される「ねばりっこ」を使って作りました！

