



# 学校給食だより

令和元年度1月号

伯耆町立学校給食センター

1月24日～30日は

# 全国学校給食週間

## ◎ 全国学校給食週間とは？

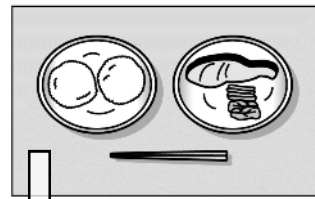
全国学校給食週間は、戦後の学校給食が再開されたことを記念してできました。学校給食の役割について理解と関心を深め、より一層、学校給食を充実させることを目的としています。

1月24日～30日は、全国で食に関する取り組みが行われます。伯耆町の各学校では、食を支えて下さっている皆様へ感謝の気持ちを伝える取り組みなどが企画されています。



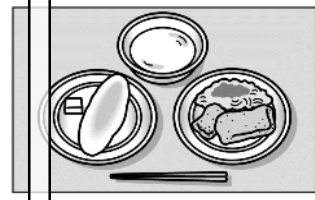
いただきます！

## ◎ 学校給食の歴史



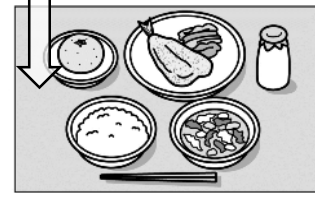
### ◆明治22年

山形県の小学校で、貧しい子どもたちにお昼ご飯を出したのが、学校給食の始まりです。



### ◆戦後(昭和25年ごろ)

戦後、外国からの支援物資の小麦などを使い、全国の学校で、給食が再開されました。



### ◆現在

学校での食育の中心として、食事のお手本となるよう、"教材"としての役割も担っています。

生産者の方  
調理員さん  
ありがとう♡



### 米

給食では、伯耆町産のコシヒカリを100%使っています。1学期は八郷米、2・3学期は溝口産コシヒカリです。



### 大山おこわ

大山山麓周辺で、昔から食べられている郷土料理です。お祭りやお祝いごとのごちそうとして、親しまれています。

## お知らせ



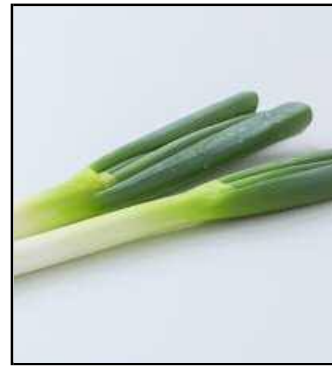
今年も、西伯郡学校給食レシピ集を作りました。地元食材をたっぷり使ったレシピです。1月末に配布予定です。お家でも、ぜひ作ってみてください♪

## 伯耆町学校給食のテーマ

# ～ 知りたい！食べたい！ふるさとグルメ♡～

ふるさとの  
めぐみにも  
ありがとう♡

皆さんは、私たちのふるさとに、どんなおいしいものがあるか知っていますか？今年の給食週間は、地元のおいしい食材をたっぷり使った献立をお届けします。給食を食べて、ふるさとの食材について学びましょう♪



### 白ねぎ

黒ぼくで育てられた白ねぎは、ジュシーで甘味があります。冬は、さらに白ねぎの甘味が増す時期です。



### 白菜

伯耆町では、たくさん白菜が栽培されています。旬の白菜には甘味があり、汁もの、鍋物、和え物などに使います。



### トトリコ豚

トトリコ豚は鳥取県ブランド豚です。ドングリを食べさせて育ちます。うま味が強く、脂身には甘みがあります。

## 今月のレシピ トトリコ豚のミートローフ

トトリコ豚のミンチを使った、ちょっと贅沢なミートローフ♪

### ＜材料＞ 4人分

- A
  - 牛肉ミンチ 50g
  - 豚肉ミンチ 150g
  - たまご 1個
  - 玉ねぎ 100g
  - 人参 20g
  - プロッコリー 20g
  - もめん豆腐 50g
  - かたくり粉 小さじ2強
  - サラダ油 小さじ1
- A
  - 豆乳 大さじ1
  - 食塩 2つまみ
  - こしょう 少々
- B
  - トマトケチャップ 大さじ2
  - とんかつソース 小さじ1
  - 砂糖 小さじ1
  - みりん 小さじ1

### ＜作り方＞

- ①玉ねぎ、人参、プロッコリーはみじん切りにする。
  - ②Aの材料をすべてボールに入れ、粘りがでるまで混ぜる。
  - ③天板にオーブンシートを敷き、②のをせ、四角く形を整える。
  - ④220℃のオーブンで30分程度焼く。竹串をさして、赤い肉汁が出なくなれば、出来上がり。
  - ⑤Bの調味料を混ぜ、切り分けたミートローフにかける。
- ※乳・卵・小麦を使っていない、給食バージョンのミートローフです。各ご家庭で、アレンジして作ってみてください♪