



1月24日～30日

◆ ◆ 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、戦後の学校給食が開始されたことを記念して、できました。学校給食の意義や役割について、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。伯耆町でも、私たちの食を支えてくださっている皆様への感謝の心を育む取り組みが行われています。

伯耆町学校給食のテーマ

「ふるさとの恵みをいただきます！」



～学校給食の歴史～

明治22 (1889) 年

山形県の小学校で、弁当を持ってこられない子のために、食事を提供したのが給食の始まり。



その後、全国に広がるが戦争の影響で中止。戦後、外国から寄贈された、脱脂粉乳・缶詰などを使い、学校給食が再開。



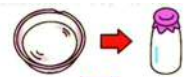
昭和25 (1950) 年

アメリカから寄贈された小麦粉を使い、パン・おかず・ミルクという組み合わせの献立が提供できるようになる。



昭和38 (1963) 年

脱脂粉乳から牛乳へ切り替えが始まる。



昭和51 (1976) 年

米飯給食が始まる。



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馳走として親しまれています。

白ねぎ

大山のすそ野の火山灰土「黒ぼく」で育った野菜は、みずみずしく味が濃く甘みが強くなります。



地元の おいしい食べ物

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。

ブロッコリー



大山の名産野菜といえば、ブロッコリー。やわらかさと甘みの強さが特徴です。

今月のレシピ

鶏肉のらっきょうあんかけ

《材料》4人分

- ・鶏肉もも 250g
- ・酒 小さじ1
- ・食塩 小さじ1/4
- ・サラダ油 適量

- ・らっきょう漬け 中3個 (15g)
- ・酢 大さじ1
- ・こいくちしょうゆ 大さじ1/2強
- ・砂糖 大さじ1強
- ・酒 大さじ2/3

《作り方》

- ①鶏肉を食べやすい大きさに切り、☆で下味をつける。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①をこんがり焼く。
- ③らっきょう漬けを粗目のみじん切りにする。ソースの調味料(★)を鍋で加熱し、らっきょう漬けを加えてひと煮立ちさせる。
- ④最後に、③のソースをからめる。

