



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5年度 1月号



伯耆町立学校給食センター

あけましておめでとうございます。冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないのでしょうか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを感じます。

さて、今年の干支は、「たつ（辰）」です。給食時間を気持ちよく過ごせるように、一人一人が給食の「たつ（達）」人を目指してみませんか。

てあら たつじん
手洗い達人

ことし 今年
どし 年は
たつ 年!
しん 給食の
ぎゅうしょく **“たつ人”**
めざ を目指そう

ささら たつじん
お皿ピカピカ達人

もつ たつじん
盛り付け達人

しせい たつじん
よい姿勢達人

づか たつじん
はし使い達人

あとかたづ たつじん
後片付け達人

がつ 1月24日~30日は、
ぜん 全国
こく 学校
がっ 給食
ごう 週間!
きゅう しょうかん

戦後の食糧不足の中、昭和21年に給食が再開されたことを記念して全国学校給食週間が定められました。その後、時代の流れと共に変化を続ける学校給食ですが、いつの時代も子ども達を大切に思う気持ちがつまっています。そんな思いを感じておいしくいただきましょう。

伯耆町学校給食センターでは約40名の生産者の方に協力していただきながら、旬の食材を使った給食を作っています!

がつ じもとしょくざい
1月の地元食材
しょうかい
の紹介



☆ ほしぞらまい ☆
星空舞

ぎゅうしょく 給食では、伯耆町産のほしぞらまいを使っていきます。

ブロッコリー

だいせん 大山の麓で育てられた大山ブロッコリーは、やわらかさと甘みの強さが特徴で、茎もおいしく食べることができます。

にんじん

ふゆ 冬から春にかけて、ぎゅうしょく 給食では、ほろちようさん にんじん まいにちつか 伯耆町産の人参を毎日使っています。

しろねぎ

ぎゅうしょく 給食では、年間を通じて伯耆町産のしろねぎを使っています。

はくさい

ほろちようさん 伯耆町では、はくさい 白菜が多く栽培されています。旬のはくさい 白菜にはあまみがあり、しるもの なべもの あえもの 汁物、鍋物、和え物などに使えます。

さといも

せいさんしほ 生産者の方が、つち かかわり 土や皮をとって、ぎゅうしょく 給食用に届けてくださいます。