



くらよし 食育だより

まいつき にち しょくいく ひ
～毎月19日は食育の日～



倉吉市教育委員会事務局
学校給食センター

にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとうございます。

あたら がつねん がっきゅう
新しい学年、学級でのスタートに、わくわくときどきしていることとおもいます。
こんげつ しゅん むか はる
今月は、旬を迎える春キャベツやぜんまい、わかめなどを使い、春を感じられる献立や、
がつ か はみなさんの にゅうがく しんきゅう お祝い こんだて けいかく
4月14日はみなさんの入学、進級をお祝した献立を計画していますのでお楽しみに！
がっこうきゅうしょく こんねんど しょくいんいちどう すこ せいちょう ねが あんぜん あんしん
学校給食センターでは、今年度も職員一同、みなさんの健やかな成長を願い、安全・安心な
がっこうきゅうしょく ていきょう つと ねが
学校給食の提供に努めてまいります。どうぞよろしくお願ひします。



くらよしし がっこうきゅうしょく 【倉吉市の学校給食】

しゅしょく しゅうかい くらよしさん
主食：ごはん 週4回(倉吉産のこしひかりとひとめぼれのブレンド米を使用しています。)

しゅうかい ねん すうかいこめこ けんさんこおぎ と い
パン 週1回(年に数回米粉パン、県産小麦を取り入れています。)

しゅさい にく さかな たまご だいずせいひん つか りょうり
主菜：おもに肉や魚や卵、大豆製品を使った料理

ふくさい あ もの にもの しるもの やさい かいそう
副菜：和え物、煮物、汁物など野菜やきのこや海藻などをたくさん使った料理

ぎゅう にゅう せいちょうき こ ひつよう えいようそ おきな まいにち
牛乳：成長期の子どもたちに必要な栄養素を補うもの(毎日)

その他：果物やデザートなど

くらよしし がっこうきゅうしょく とりくみ 【倉吉市の学校給食の取組】

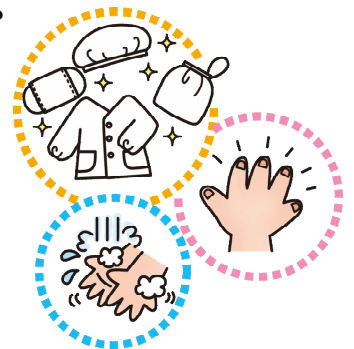
ちさんちしょう すいしん くらよししがっこうきゅうしょくしょくざいきょうきゅうぶかい れんけい じもと しゅうかく やさい くだもの と い
地産地消の推進…倉吉市学校給食食材供給部会と連携し、地元で収穫された野菜や果物を取り入れています。

ちさんちしょうきゅうしょく まいつき にち しょくいく ひ じもと しょくざい あじ かん くらよしさん
地産地消給食…毎月19日の「食育の日」にあわせ、地元の食材やふるさとの味が感じられるよう、倉吉産や
とっとりけんさん しょくざい と い こんだて ていきょう
鳥取県産の食材を取り入れた献立を提供します。



☑してみてね 身の回りの衛生を整え給食の準備をしよう。

- まど あ かんき つくえ うえ まわ
窓を開けて換気をし、机の上や周りをきれいにしましょう。
- ぼうしは髪が毛が出ないようにかぶりましょう。
- マスクはきちんとつけましょう。
- エプロンは清潔に使いましょう。
- つめは短く切りましょう。
- せっ つか て あら
石けんを使い、きれいに手を洗いましょう。



○しょっき しょっかん ゆか お 食器や食缶は床に置かないようにしましょう。



ろうかには、ほこりやゴミだけでなく、目に見えない菌やウイルスがいます。食器や食缶は重たいですが、直接床に置かないように気をつけて運びましょう。

○しる ま せ お汁はかき混ぜながら盛りつけよう。

お汁だけや、お汁のみだけにならないように盛りつけましょう。

