



くらよし 食育だより

令和6年
1月発行



毎月19日は食育の日



倉吉市教育委員会
学校給食センター



あけましておめでとうございます。安全・安心、そして楽しい給食時間となるおいしい給食づくりに努めてまいります。今年もどうぞよろしくお祈りいたします。

受け継ごう 食文化 地域や家庭に伝わる行事食



鳥取は小豆雑煮が多いですが、皆さんのおうちはどうな雑煮ですか。

おせち料理



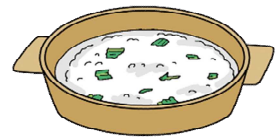
おせち料理は、もともと、節日(季節のかわり目)に神様に供えるものでした。今では、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

雑煮



雑煮は、もともと年神様に供えたその土地の産物と餅を煮たものでした。東日本はおもに角餅、西日本はおもに丸餅を入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

七草がゆ



七草がゆは、1月7日の朝に一年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(だいこん)のこです。

全国学校給食週間(1月24日から30日)

学校給食の移りかわり

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・塩さけ なつけもの 菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳) ポタージュスープ・コロッケ せんきゃべつ・マーガリン	ソフトめんのカレーあん かけ・牛乳・甘酢あえ 果物(黄桃)・チーズ	カレーライス 牛乳・甘酢あえ 果物(バナナ)・スープ

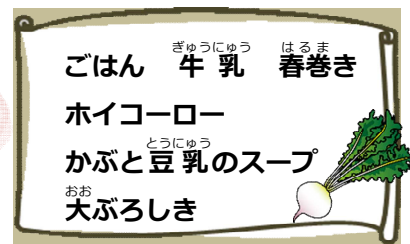
今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか。

今年も倉吉市学校給食週間行事「チャレンジ!あなたも栄養士!」最優秀・優秀賞献立を実施します。1月24日から30日(お楽しみに)



今回のおさんぽ給食は、「キャベツ」「かぶ」「白ねぎ」「大ぶろしき」を紹介します。

今が旬の「キャベツ」「かぶ」「白ねぎ」は倉吉市学校給食食材供給部会のみなさんが、作ってくださったものです。主に北谷・高城・社・関金・上北条地区から届きます!雪の日も、給食に間に合うように準備して下さっています。



くらよし
おさんぽ



倉吉市

きゅうしょく
給食

大ぶろしきを作っている宝製菓さんの工場が秋喜にあるよ。

今月は1月16日(火)です