

1月給食だより

令和6年度
境港市
学校給食センター



1月24日から30日は

全国学校給食週間

給食は、おいしく
食べられる教材です！

日本の学校給食は、明治22年(1889年)に山形県の忠愛小学校で、貧しくて昼食を用意できない子どものために、無償で提供されたのが始まりと言われています。その後戦争で一時中断しましたが、戦後、世界中の国々に助けられ、再開することができました。「全国学校給食週間」は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。

現在の学校給食は、栄養バランスの良い食事のお手本として、成長期の子どもたちの健康を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。



* お魚 & やさい愛ディア料理 *

12月の給食だよりでも紹介した、小学5年生から中学3年生に募集した愛ディア料理が1月に登場します。アイデア溢れる料理を紹介します！

1月23日(木)

なしときゅうりの角切りポテトサラダ

外江小学校 水口 恵太さん

おばあちゃんに作ってもらった、思い出の料理を応募してくれました。特産品の二十世紀梨のさわやかな甘みが、サラダにマッチしますね。



1月24日(金)

さかい海せんとちくわのかき揚げ

外江小学校 道田 龍明さん

中浜小学校 渡部 葵衣さん

三つ葉を使って、香りよく、そして地元の食べものをたくさん使う工夫をしてくれました。いかやさつまいも、白ねぎだけでなく、なんと納豆も使います。

合作

1月28日(火)

体ほかほかサーモンシチュー

余子小学校 濱口 夢芽さん、藤井 奈々香さん、

西山 ゆのさん、出澤 泰佑さん、澁山 和さん

外江小学校 杉山 さくらさん

第三中学校 小林 羽葵音さん

白ねぎをしっかり炒めて香ばしさを出すことや、鮭などが、くずれないように工夫された一品です。にんにくも入れて、食欲アップもねらっています。

合作



1月30日(木)

境港サーモンの洋風炊き込みごはん

外江小学校 柏木 希依さん

地元自慢の味境港サーモンを使った主食を考えてくれました。彩り豊かになるように、たくさんの食材を使っています。

1月31日(金)

境港愛たっぷりかに汁

余子小学校 三宅 凜さん、新川 瑠月さん、

眞木 心湖乃さん、阿部 桃花さん、大田 暖さん

べにずわいがにと煮干しのだしにこだわった一品を考えてくれました。季節の大根や白ねぎも入った、この時季ならではの料理です。

※ 太字の食材は地元食材です。



郷土の料理を知ろう

1月の給食目標は、「地域に伝わる料理を知ろう」です。そこで1月の学校給食では、境港や鳥取県に伝わる料理や地場産物を使った料理をたくさん取り入れています。子どもたちがふるさとの食べ物に関心を持ち、そして地元を誇りをもつきっかけになってほしいです。

10日:呉汁、15日:浜のいも汁
16日:白ねぎポトフ
17日:羅漢和え、27日:いただき
29日:じゃぶ汁
…などなど

この他にも、鳥取県で栽培されている「青パイヤ」や「大山どり」の鶏団子も登場します。お楽しみに♪

※2月の学校給食でも、優秀賞のレシピを取り入れます。次回の給食だよりでも紹介します。



1月の給食費の口座振替日は1月31日(水)です。便利な口座振替を利用しましょう。