

食育だより

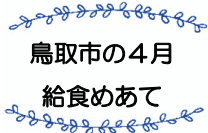


令和6年4月9日発行

4月号

鳥取市立河原学校給食センター

春の陽気とともに、新年度がスタートしました。今年度も、給食センター職員一同、安全・安心でおいしい給食づくりに取り組んでいきます。どうぞよろしくお願いいたします。



給食を楽しく食べよう



楽しい雰囲気でするためには、食事のマナーを守ることが大切です。新年度に、はしの持ち方や姿勢などの食事のマナーを見直して楽しい給食時間にしましょう。

鳥取市立河原学校給食センターの紹介

河原学校給食センターは、河原中学校に向かって手前左側にあります。所長、学校栄養職員、調理員（14名）、運転手（3名）の計20名の職員で、安全安心でおいしい給食を届けます。



給食受配校

- 小学校** … 河原第一小学校、西郷小学校、散岐小学校、用瀬小学校、佐治小学校（計490食）
中学校 … 河原中学校、千代南中学校（計290食）

⑤副菜

野菜・海そう・いも類・きのこ類を使ったおかずです。煮物や炒め物、サラダなどがあります。

④牛乳

鳥取県産の牛乳が毎日つきます。成長期に必要な栄養素がバランスよく含まれています。

⑥デザート

季節の果物やゼリーなどがつきます。果物はなるべく河原・用瀬・佐治町産のものを使用しています。

①主食

月曜、水～金曜日がご飯で、火曜日は、パンです。米は河原町産、パンの小麦は大山小麦を使用しています。



①～学校給食の内容～

③主菜

魚・肉・大豆製品を使ったおかずで、焼き物や揚げ物などがあります。鳥取県産の食材を優先して使用しています。

②汁物

みそ汁、すまし汁、スープなどです。みそ汁は煮干しで、すまし汁は削り節でだしをとっています。みそは、佐治町産です。

☆毎月19日は「食育の日献立」（5～2月はとっとりふるさと探検献立）、8のつく日は「かみかみ献立」、10日は「魚の日献立」を提供します！

今年度も、河原町・用瀬町・佐治町産の食材を積極的に使用していきます。



野菜・果物…河原学校給食グループ（河原町、用瀬町の生産者グループ）、JA等

米…河原町産 みそ・梨ピューレ…佐治町産 豆腐…佐治町産、河原町産

