

食育だより



令和6年4月1日発行

4月号

鳥取市立国府学校給食センター

鳥取市の4月
給食めあて

給食を楽しく食べよう



本年度も、子どもたちの健やかな成長を願い、学校生活がより豊かになるよう、安全で安心して食べられるおいしい給食づくりに、職員一同力を合わせて励んでいきたいと思っております。また、引き続き地産地消の給食づくり、学校給食を通じた食育の推進に取り組んでまいります。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

鳥取市立国府学校給食センターの紹介

国府学校給食センターでは、国府東小学校、宮ノ下小学校、国府中学校、福部未来学園、県立盲学校、県立聾学校の6校、**全部で約950人分**の給食を提供しています。

食材について

★鳥取市オリジナルメニュー★・・・「TORI きゅうちゃんサラダ」

- 国府で作られている万葉美人米や、福部で作られているみそ、国府・福部で作られた野菜等、地元産や県内産の食材を優先して使用しています。
- 毎月19日の食育の日は『とっとりふるさと探検日』とし、市内で生産されているおいしい食材を使って給食を作ります。



かみかみ献立

お祝い献立

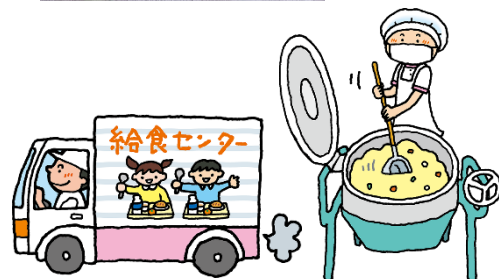
献立について

- 毎月2回、8のつく日を『かみかみ献立』として、よくかんで食べることを意識した献立にしています。
- 毎月、行事食や郷土料理を献立に取り入れています。
- 月・火・木・金のご飯の日です。お米は国府町産(コシヒカリ)です。
- 水曜日はパンの日です。コッペパンには大山小麦を使用しています。



調理と配送について

- 国府給食センターでは、調理業務を株式会社メフォスへ、給食の配送を因伯通運に委託しています。衛生面への配慮や、安全・安心でおいしい給食提供ができるよう心掛けています。



食の指導について

- 給食時間に各学校に訪問し、食に関する指導、給食指導を行っています。
- 動画等を活用し、地元の食材に興味・関心を持ってもらう取り組みを広げていく予定です。



本年度もよろしくお願いいたします。