



ご入学・ご進級おめでとうございます

やわらかな春の日差しのもと、新学期がはじまりました。新しい学年やクラスに希望や期待で胸がいっぱいのことと思います。学校での学びや活動をいきいきと行うためには、何より健康が大切です。規則正しい食生活を心がけ、それぞれの目標に向かっていきましょう。

4月の給食目標 給食を楽しく食べよう！



鹿野学校給食センターの紹介

鹿野学校給食センターでは、鹿野学園の児童生徒と職員の約270食分の学校給食を調理しています。食材は鹿野町産や鳥取県産のものを優先して使用し、地元の特産物をふんだんに使用した献立にしています。



～ 職員紹介 ～

- ・センター所長 岡本 達夫
- ・学校栄養職員 松浦 未来歩
- ・調理委託業務 鳥取市学校給食会 調理員7名

今年度はこの9名で、心を込めて安全でおいしい給食をお届けします。どうぞよろしくお願いたします。

米飯 … 週4回（月・水・木・金曜日）鹿野町産きぬむすめ
小学校低学年160g、小学校中学年180g、
小学校高学年200g、中学生220gが目安です。



パン … 週1回（火曜日）小麦は100%鳥取県産、米粉は鳥取市産
1年40g、2.3年50g、4～6年60g、7～9年70gと大きさを変えています。

牛乳 … 大山乳業

成長に必要なカルシウム・ビタミン・たんぱく質などの栄養素がバランスよく含まれています。牛乳1本（200cc）で225mgのカルシウムがとれます。

主菜・副菜・汁物

… 焼き物、揚げ物、炒め物、和え物、汁物などバラエティー豊かな料理をこころがけています。季節に合わせ、旬の食材を使用し、行事食や郷土食もたくさん提供しています。

デザート … 旬の果物や季節の行事に合わせたデザートを取り入れています。



ガス釜
(汁や炒め物)



フライヤー
(揚げ物)



スチームオープン
(蒸し物や焼き物)



炊飯器



大きな調理機器を使用して給食を作っているよ！