

食育だより9月号

北栄町学校給食センター



夏休みが終わり、2学期がスタートします。まだまだ暑い時期、引き続き熱中症対策や体調管理が必要です。十分な水分補給と、規則正しい食生活で、元気にすごしましょう。

9月の給食では、「とっとり県民の日」にちなみ、鳥取県の特産品やご当地メニューをたくさん取り入れています。ふるさと鳥取の自然のめぐみや料理をたっぷり味わってくださいね。



9月12日は「とっとり県民の日」

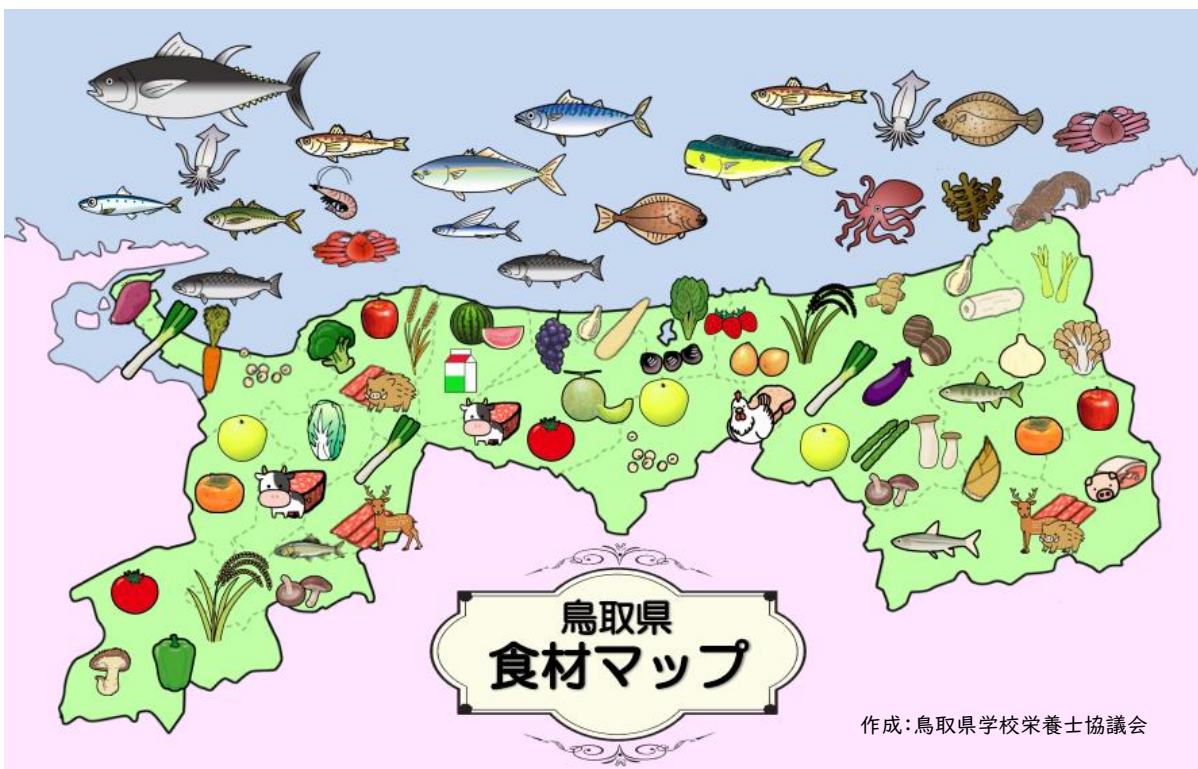
明治14年9月12日に現在の鳥取県が誕生したことにちなみ、平成10年に「とっとり県民の日」が条例で制定されました。

「鳥取県に住む私たちが、鳥取のことをもっとよく知り、ふるさとを大切に思う気持ちを育て、自信と誇りのもてる鳥取県を力を合わせてつくっていくこと」を目指すためにできた日です。



食パラダイス鳥取県のおいしい特産品

鳥取県は海・山・里の豊かな自然環境に恵まれ、素晴らしい食材が数多く生み出されています。県内各地でどんなものがとれるのか、食材マップで見てみましょう。



作成：鳥取県学校栄養士協議会

地元食材について知ろう

給食で鳥取県各地の特産品を味わおう！

9月12日(金)
給食献立

- ・ご飯
- ・牛乳
- ・鶏肉のぶどうソースがけ
- ・鳥取中部スペシャリティカレー
- ・県産わかめのサラダ
- ・二十世紀梨

「鳥取中部スペシャリティカレー」には、鳥取県中部1市4町の特産品を使います！

- 倉吉市…トマト
- 三朝町…三朝神倉大豆
- 湯梨浜町…梨
- 琴浦町…あごちくわ
- 北栄町…砂丘うっきょう



8日(月)

砂丘うっきょう

北栄町、鳥取市福部町の砂丘地での栽培が盛ん。

9日(火)

ジビエ(いのしし肉)

県内各地で活用がすすめられています。

10日(水)

とうふちくわ

鳥取県でしか作られていないめずらしいちくわです。

11日(木)

スタミナ納豆

鳥取生まれのご当地給食メニュー！

北栄町

ハピネス給食

ハピネス給食とは、北栄町の特産物を活用し、地産地消の大切さや地元への理解をより深めるとともに、児童生徒のみなさんに喜んでもらうことを目的とした北栄町の取組です。

9月19日(金)はシャインマスカット！

北栄町の砂丘地では、土地や気候を利用して様々な種類のぶどうが栽培されています。今回のハピネス給食では、北栄町産のシャインマスカットが登場します。クリームと一緒にコーンカップに盛り付けて、オリジナルパフェを作って食べてみてくださいね♪



★北栄町のホームページに給食の写真を毎日掲載しています。是非ご覧ください。



QRコード