

## 令和2年度 学校給食週間の取り組み

### <児童生徒作成献立>

琴浦町では1月21日(木)～29日(金)の期間、各小中学校の児童生徒が家庭科の学習や委員会活動等を通して作成した献立が実際の給食として登場しました。

#### 1月21日(木) 浦安小学校の給食



##### 【献立名】

ごはん 牛乳 ハムエッグ れんこんのきんぴら  
野菜スープ フルーツゼリー

【献立作成者】浦安小学校 6年 児童

【テーマ】『地産地消！栄養満点、元気一杯給食』

##### 【工夫した点】

栄養のバランスや料理の色どりに気をつけて、献立を作りました。地元浦安地区の食材や、旬のおいしい食べ物もたくさん使っています。楽しく味わいながら食べてもらえると、とってもうれしいです。

#### 1月22日(金) 聖郷小学校の給食



##### 【献立名】

ごはん 牛乳 ぶた肉のしょうがやき  
わかめとしらすの酢の物 さつま汁

【献立作成者】聖郷小学校 6年 児童

【テーマ】『ことうらの栄養満点メニュー』

##### 【工夫した点】

琴浦町でとれたねぎや大根を使って五大栄養素がきちんととれる栄養たっぷりの献立を考えました。しっかり食べて寒さをふきとばしましょう。

#### 1月25日(月) 赤碕中学校の給食



##### 【献立名】

ごはん 牛乳 とんかつ  
ブロッコリーサラダ あさり汁

【献立作成者】赤碕中学校 給食委員会

【テーマ】『Happy School Lunch』

##### 【工夫した点】

みんなが好きそうなものを取りいれながら、歯ごたえのある食材を使うことで、噛む力をつけられるようにしました。最低15回、できれば30回噛み、とんかつのジューシーさと、あさりの旨みをじっくり味わってください。

## 1月26日（火）八橋小学校の給食



### 【献立名】

ごはん フルーツ牛乳 ジャーマンポテト  
かいそうサラダ キャベツのコンソメスープ

【献立作成者】八橋小学校 6年 児童

【テーマ】『みんなが楽しく食べられる給食』

### 【工夫した点】

野菜をたくさん食べたり、苦手な人でも食べられるようにしたりすることで、みんなが楽しくなれるこん立てを考えました。

特にジャーマンポテトはおすすめの人が多かったので入れました。楽しんで給食を食べてください。

## 1月27日（水）東伯中学校の給食



### 【献立名】

米粉パン 牛乳 とりのはちみつしょうゆ照り焼き  
ほうれん草とブロッコリー、ベーコンの炒め物  
みそ煮込みうどん りんごタルト

【献立作成者】東伯中学校 給食委員会

【テーマ】『こころもからだもあたたまる

ポカポカ給食』

### 【工夫した点】

寒い冬の時期、「寒さに負けない!」「風邪に負けない!」ように、お肉や野菜をたくさん使って、栄養満点のあったかメニューを考えました。ネギや根菜のたっぷり入った「味噌煮込みうどん」。「鳥の照り焼き」には、はちみつにしょうが、唐辛子が入っています。おいしい給食をいっぱい食べて、こころもからだもぽかぽかにあたたまってください。

## 1月28日（木）船上小学校の給食



### 【献立名】

ごはん 牛乳 タラの和風チーズ焼き  
きんぴらごぼう ほうれんそうのみそ汁

【献立作成者】船上小学校 6年 児童

【テーマ】『船上の和食献立』

### 【工夫した点】

寒い冬にあうように温かいご飯とあう和風の献立にしました。鳥取県内の冬の味覚を取り入れることを気を付けました。

1月29日（金）赤碕小学校の給食



【献立名】

ごはん 牛乳 スタミナなっとう  
ほうれん草のおひたし  
しじみのみそ汁 うめぼし

【献立作成者】赤碕小学校 6年 児童

【テーマ】『ことうらの日本食』

【工夫した点】

白いご飯に合うメニューを考えました。  
スタミナなっとうと、うめぼしでご飯をもりもり食  
べてください。しじみ汁と、ほうれん草のおひたし  
で、栄養バランスも考えています。これぞ和食とい  
う今日の給食を残さず食べてください。

<学校給食に関する児童生徒等の作品展>

期間：令和3年1月25日（月）～31日（日）

場所：生涯学習センターまなびタウンとうはく 4階展示ホール

