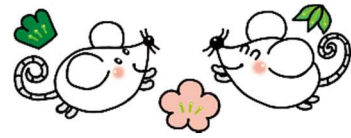


食育だより



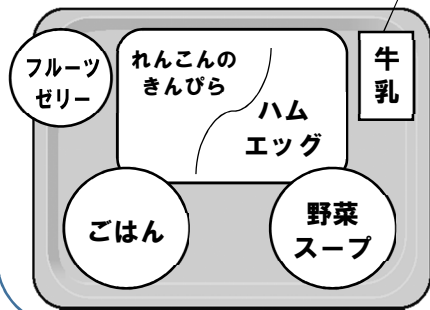
令和3年1月
琴浦町立学校給食センター

1/21~29は、児童生徒作成献立が登場します！

全国学校給食週間（1/24~30）は、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めてもらう期間です。学校給食週間の取組として、琴浦町では、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す！

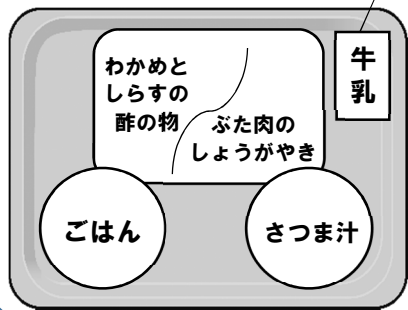


1月21日(木) 浦安小学校の給食



献立作成者：浦安小学校 6年 ^{しぶや ななせ} 渋谷 七星 さん
 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。

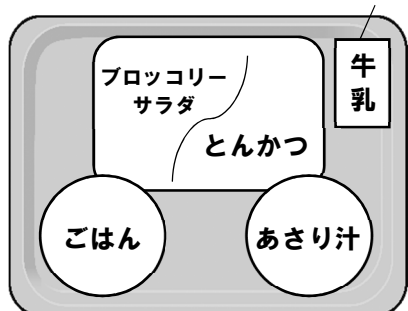
1月22日(金) 聖郷小学校の給食



献立作成者：聖郷小学校 年6年 ^{なみちか ゆうすけ} 浪近 悠介 さん
 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。



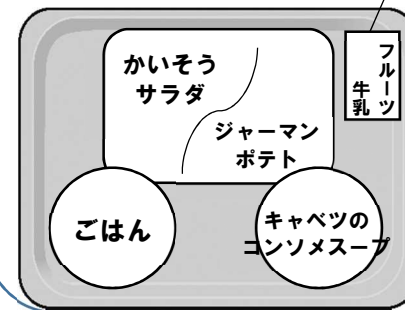
1月25日(月) 赤碕中学校の給食



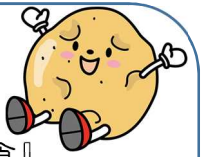
献立作成者：赤碕中学校 給食委員会
 テーマ：『Happy School Lunch』
 工夫した点：みんなが好きそうなものを取りいれながら、歯ごたえのある食材を使うことで、噛む力をつけられるようにしました。最低15回、できれば30回噛み、トンカツのジューシーさと、あさりの旨みをじっくり味わってください。



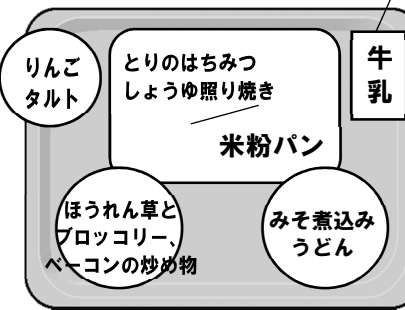
1月26日(火) 八橋小学校の給食



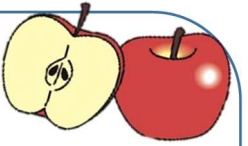
献立作成者：八橋小学校 6年 児童
 テーマ：『みんなが楽しく食べられる給食』
 工夫した点：野菜をたくさん食べたり、苦手な人でも食べられるようにしたりすることで、みんなが楽しくなれる献立を考えました。特にジャーマンポテトはおすすめの人が多かったので入れました。楽しんで給食を食べてください。



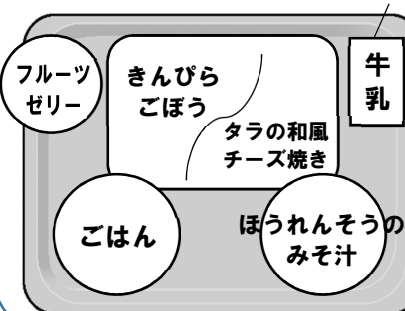
1月27日(水) 東伯中学校の給食



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っ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。



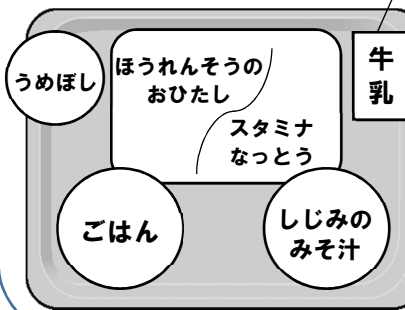
1月28日(木) 船上小学校の給食



献立作成者：船上小学校 6年1組 ^{まやま ろとせ} 真山 千歳 さん
 テーマ：『船上の和風献立』
 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



献立作成者：赤碕小学校 6年 ^{にしわき ゆきのり} 西脇 雪紀 さん
 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。

