

全国学校給食週間

～学校給食の取り組み～



1月24日から30日の1週間は、全国学校給食週間でした。学校給食は、明治22年(1889年)山形県で始まったといわれています。その後、全国に広まった学校給食は、戦争により一時中断されましたが、戦後、世界の国々からの支援物資で、コッパンと脱脂粉乳の給食が再開されました。これを記念して、全国学校給食週間ができました。当時は、子どもたちを貧困から救い、栄養状態を改善することが大きな目的でしたが、現在では、学校教育活動の一環として位置づけられています。学校給食を生きた教材として活用した授業も行われ、学校での“食育”の中心として大きな役割を担っています。

鳥取県と
大山町の

自慢の産物たっぷりメニューが登場!



給食週間中の献立

1日目・2日目

大山の特産たっぷりメニュー
(大山お宝カレー、
大山ハーブどりの香味焼きなど)



3日目 **大山ふるさとの味**

(大山おこわ、かに汁など)



4日目 **リクエスト献立**

(きな粉揚げパンなど)

5日目 **鳥取県の特産たっぷりメニュー**

(あごちくわの天ぷら、長いもの梅肉和えなど)

期間中、大山町の学校給食では、鳥取県や大山町の自慢の産物や郷土料理たっぷりの献立が登場しました。

鳥取県オリジナルのブランド豚「大山ルビー」や大山ハーブどり、大山町で育ったブロッコリー、白ねぎ、ピーナッツ、りんごなど、おいしいものいっぱいの給食を味わいました。大雪の影響で、野菜の状態が心配されましたが、農家の方々や地元業者の協力で、おいしい給食を作ることができました。

全国学校給食週間を機会に、各学校では、給食や地元の食べ物について関心をもったり、感謝の心を育んだり、様々なことを学ぶ取り組みが行われました。



1月26日の献立 大山おこわ、かに汁など



給食週間や大山おこわについて勉強中!



調理員さんにお手紙・・・
「おいしい給食をいつもありがとうございます!」

郷土の食材に 目を向けよう

町内の小中学生に地域の食や学校給食に関心を持ってもらうことを目的にふるさとの食べ物を使った料理を募集しました。

全部で72点の応募があり審査の結果、次の方が最優秀賞と優秀賞に選ばれ、2月6日(日)の大山町生涯学習大会で表彰されました。

賞	料理名	チーム名	氏名	学校名
最優秀	大山もりもりスパゲッティ		船田 悠	名和小
	ブロッコリーのきんぴら	プロリー	伊藤 裕貴 山内 優太 加藤 玲和 住田 大輝	大山中
優秀	ブロッコリーだんごのあんナッツがけ	☆NYK★	中島 由貴 中井 美邑	大山小
	ブロッコリースープ		久野 佑介	大山西小
	白ねぎとピーナッツのグラタン		角田 夕南	大山西小
	B・P・N バーガー		京力 沙織	名和小
	ブロッコリーの茎のかき揚げ		山本 晴日	大山中
	サクサク揚げ		中原 梨乃	大山中