

## 【伯耆町】

### 1 学校給食週間中の献立紹介

実施日	令和7年1月27日(月)
献立名	大山おこわ 牛乳 はまちの甘酢あんかけ 煮びたし セレクトデザート
特色	給食週間中は、鳥取県や伯耆町の食材をふんだんに使用した献立を実施しています。郷土料理の大山おこわは、毎年給食週間に合わせて提供しています。



### 2 学校給食週間行事の紹介

学校名	伯耆町立岸本小学校
行事名	食育交流
内容	給食に係る方々をお招きして、お話を聞いたり、質問に答えていただいたりすることで、給食や食材についての理解を深めました。

#### 給食センター調理員さんとの交流



調理員さんから、今日の給食はどのようにして作ったのかを聞き、野菜の切り方について教えてもらいました。

#### 生産者の方との交流



給食を食べながら、どんな野菜を作っているのかや、作る時の工夫など児童のたくさんの質問に答えていただきました。

#### 大山乳業さんとの交流



乳牛の育て方・乳のとり方など、給食に牛乳が届くまでの流れや、牛乳に含まれる栄養などの話を、写真、映像などを使って分かりやすく教えていただきました。

学校名	伯耆町立岸本中学校
行事名	食育指導
内容	地元企業による出前講座

1月28日(火)、給食時間に1年生が大山乳業による出前講座(リモート)を行いました。大山乳業の牛乳の生産量や出荷についてや、現在給食で提供されているパスチャライズ牛乳と普通の牛乳との違いなどについてお話を聞きました。牛乳についてのクイズでは、1頭の牛から1日に取れる牛乳の量を知り、予想以上の量に「えっ！！」と驚きの声が上がっていました。普段あたり前に飲んでいる牛乳ですが、お話を聞いたことで、地元で生産されている白バラ牛乳の新鮮さや安全性、そのために企業が努力していることなどをあらためて確認することができました。

