

鳥取県

学校給食会だより



2月号 (No.160)

(公財) 鳥取県学校給食会
鳥取市安長字前内387-1
(TEL) 0857-23-7084
(FAX) 0857-27-8040
E-mail:kenkyu@togk.or.jp

平成27年2月12日 文責：谷川香寿代
HPアドレス：http://www.togk.or.jp

境港市教育委員会



**【境港の食べ物を
使った献立】**
ご飯・牛乳・かに汁
鯖の照り焼き・ごま酢
和え・黒糖大豆

会見学校給食センター



**【～日本のふるさと味めぐり～
奈良県の郷土料理を味わおう】**
古代米ご飯・牛乳・飛鳥
鍋・塩さば・葛の酢の物

日南町立学校給食センター



**【宮崎県日南市
の郷土料理】**
ご飯・すいとん・
飴肥天・煮しめ・
きんかん・牛乳

米子市立淀江小学校

この日は米子市のイメージキャラクター「ネギ太」と「ネギ子」それに2人の子どもの「ネギボ」が淀江小学校1年生の教室にやってきました。今日のハンバーグの白ネギソースは、もちろん米子市特産の白ネギを使っています。そして白ネギが苦手な子ども達のために、調理員さんが大根おろしと一緒に長時間煮込んで作ったソースは、あま〜くて子ども達に大人気でした。ネギ太とネギ子からも、「残さず食べてね」「苦手なものにも挑戦してね」といったメッセージをもらった子ども達も、笑顔いっぱい楽しく給食時間を過ごしていました。



いただき・牛乳・ハンバーグの白
ねぎソースかけ・ごま和え・さつ
まいもと栗のタルト

倉吉市立学校給食センター



**【チャレンジあなたも栄養士
中学1年生考案メニュー】**
麦ご飯・牛乳・ねばりっこハ
ンバーグ・青菜のごまあえ・
ゆばと生ふのすまし汁

北栄町学校給食センター



**【北栄町産食材・
特産品を使ったメニュー】**
コッペパン・牛乳・鶏肉のらっ
きょうソース・ブロッコリーサ
ラダ・長いもと野菜のココロ
スープ・北条ワインゼリー

大山学校給食センター



**【大山町と姉妹都市の
テメキュラ市献立】**
テメキュラバーガー（バー
ガーパン・ハンバーグ・チ
ーズ）・チキンスープ・コ
ールスロー・牛乳



琴浦町立学校給食センター



ご飯・牛乳・鳥取県産牛ハ
ンバーグの梨ソースが
け・海の幸サラダ・さつ
まいのみそシチュー

この日琴浦町立学校給食センターでは、町民を招いての交流給食会が開催されました。最初に西本所長さん、福井先生から給食センターの概要と献立の説明があり、地元の野菜会さんの協力によって生産された野菜を使用した給食を皆がおいしくいただきました。試食のあと、食に関する指導の例として、給食の歴史についての紙芝居を実演され、「給食を通して子どもたちに感謝の心を育み、健康な身体づくりのお手伝いをしたい」と話されました。

【参加者の声をお届けします】
・とてもおいしく、栄養バランスもよく考えられていた。量もちょうどよかった。(八橋小学校 保護者)
・目に見えない部分にも野菜がたくさん使用されている。給食を作る立場として、食べる子どもたちのことを考え一生懸命仕事に取り組んでいるので、お米の一粒まで大切に食べてほしい。(調理員)

また、給食週間に合わせジャコム中央トピア店で給食展も開催されていました。

鳥取県立鳥取養護学校

今年鳥取養護学校創立40周年ということで、「共に祝おう！」という40周年給食をテーマに、鳥養と同一年の先生のリクエスト給食となっていました。この日は小学部の先生のリクエストです。給食のクレープは半解凍でシャリシャリとしていた思い出を話されました。今日のメニューは今も変わらず子ども達にも人気のメニューでさばのみそ煮をもりもり食べていました。



ご飯・牛乳・さばのみそ煮・
かに汁・きんぴらごぼう・
クレープ



湯梨浜町立泊小学校



【昭和50年代の給食】
麦ご飯・牛乳
八宝菜・かぼちゃ
とひき肉のフライ・カレーキャベツ・チーズ

鳥取大学附属学校給食センター



【東北地方応援献立】
ご飯・牛乳・こづゆ(福島県)・豆腐田楽(岩手県)・せんだいふの煮物(宮城県)

三朝町調理センター



【ふるさとの味 再発見】
ご飯・牛乳・豆腐ちくわの磯辺揚げ・するめいかの酢の物・じゃぶ・りんご

毎年1月24～30日は全国学校給食週間です。この期間中には、各学校給食センター・共同調理場や学校等で学校給食に関する様々なイベントを企画されていました。また、給食は鳥取県の食材を豊富に使い大変工夫されたメニューとなっていますので、ご紹介いたします。

青谷学校給食センター



**【青谷ジオパーク
おめでとうメニュー】**
上寺地赤飯・牛乳・はまち団子の煮付け・夏泊あまちゃん日本海汁・小煮物・いちご

岩美町学校給食共同調理場



【沖縄料理】
ご飯・牛乳・豚肉の味噌焼き・ソーミン汁・ふーチャンブルー

鳥取市湖東学校給食センター(賀露小学校)

鳥取市のテーマは「とっとりっ子の「いただきます!」～おいしく食べてわくわく学ぶ学校給食～」です。最終日安部先生・村岡先生・調理員2名と訪問しました。まず手作り紙芝居を通して「給食の歴史」について紹介され、給食の始まりや給食の歴史等についてわかりやすく学ぶ事が出来ました。児童たちは話に引き込まれ楽しそうに聞いている姿が印象的でした。また、エプロンシアターでは鳥取県の地図を使ってクイズ形式でこの日の給食で使用している地産食材を紹介されました。クイズを楽しみながら給食が出来るまでには様々な食材とたくさんの人が関わっていることを説明されました。カレーには豆腐竹輪、さつまいも、梨ピューレなどが使用されととりの味を楽しめる献立でした。



ご飯・牛乳・たららのフライ・とっとりっ子カレー・ほうれんそうのアーモンド和え

若桜町立学校給食センター



【八頭郡特産品献立】
どんどろけめし・牛乳
鹿肉の揚げ煮・白ねぎのみそ汁・白菜のゆずの香あえ