



(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3月24日 文責：谷川香寿代
 HPアドレス：http://www.togk.or.jp

平成26年度第2回理事会・臨時評議員会の開催

去る2月16日(月)にホテルモナーク鳥取にて平成26年度第2回理事会、3月20日(金)に臨時評議員会を開催しました。この度は、平成27年度の事業計画(案)ならびに収支予算書(案)、資金調達及び設備投資の見込みに関する議案について審議していただき、全議案についてご承認いただきました。

今後も公益法人としての役割を自覚して、鳥取県下の児童生徒たちの健やかな発達に欠かすことのできない学校給食と食育の更なる充実を目指し、各種事業に取り組んでいきたいと思っております。

委託加工工場巡回衛生指導

3月12日から3日間にわたり、学校給食のパン・米飯を供給する本会指定委託加工工場の巡回衛生指導を行いました。巡回では、安全で安心な物資供給のため施設、機械器具、原料保管の状態及び従事者の健康や各種点検などの記録について確認いたしました。指摘事項については速やかに改善がなされるよう各工場と協力して取り組み、食中毒はもちろんのこと異物混入等の事故の未然防止に努めたいと考えています。



平成27年度 年間行事予定表

4月上旬	指定委託加工工場認定書交付 会計監査
5月中旬	平成27年度第1回理事会
6月中旬	平成27年度定時評議員会
7月下旬	委託加工工場衛生管理講習会
7月31日	学校給食用物資展示会 (倉吉体育文化会館)
8月上旬	委託加工工場巡回衛生指導
9月	第1回物資委員会
11月5日	全国学校給食研究協議大会(高知県)
11月中旬	地場産物を活用した学校給食調理講習会
12月	第2回物資委員会
2月	平成27年度第2回理事会 お米を使った朝食献立コンクール 委託加工工場巡回衛生指導
3月	平成27年度臨時評議員会 第3回物資委員会

米粉セミナー in 琴浦

鳥取県米粉食品普及推進協議会は今年度で発足10周年となります。これを記念して、米粉を見て、触れて、聞いて、食べて、相談して米粉を知っていただくため「米粉セミナー」を琴浦町のまなびタウンとうはくにて開催されました。

本会もこのセミナーに参加させていただき、学校給食用に開発した米粉を使った食材のPRと展示、試食などを行いました。本会が2年間にわたって開発した食材は「米粉入り丸平天・米粉入りお好み焼き・かりんとう・米粉入り白玉団子・米粉入りハタハタつみれ・米粉入りナン」の6品です。学校給食に使用されているこれらの食材を実際に手に取り、食した方からは「とっても美味しい」といった感想を聞くことができました。今後も、新しい食材の開発に努めて参りますので、ご要望がありましたらご連絡いただきたいと思っております。

本セミナーでは、鳥取大学名誉教授 石川行弘氏による「米粉利用の可能性～米粉入門～」と題した講演が行われ、続いてGOPAN発明者の下澤理如氏による「米ペーストで広がる米粉食品～色々な米粉を知り、色々な米で米ペーストづくり体験～」と題した実演と、(有)亀井堂 地原忠実社長による米粉ピザ、米粉パン作りの実演も行われました。この度のセミナーには多くの方が参加され、講演、実演ともに大変好評でした。

米粉の普及推進と消費拡大は、日本国内の食料自給率を高めることにつながります。これからも鳥取県産米、国産米の需要を拡大し定着させることを目標に、今後



【学校給食会の展示の様子】

【下澤理如氏による実演の様子】もPR活動を続けていきたいと思っております。

平成26年度お米を使った朝食献立コンクール開催

平成27年2月28日(土)今年で第10回目となる「お米を使った朝食献立コンクール」を倉吉市の伯耆しあわせの郷にて開催しました。今年1次審査に77組の応募があり、その中から書類選考により選出された6組が2次審査出場となりました。多数の応募のなかから選出された6組の献立は地場産物が豊富に使用されており大変工夫されていました。また中学生の参加もあれば、小学1・3年生の姉妹ペアでの参加もあり、どのペアも審査員の先生方を驚かすアイデア料理ばかりでしたのでご紹介します。



👑 プリプリとり肉と野菜のハーモニー



メインの大山もも肉の味付けに塩麴を使い旨みが出るように工夫されていました。当日は麴を焦がさないように火加減に注意したそうです。そして本番は肉の焼き加減もバッチリでした！



伯耆町立溝口小学校
篠原皓一さん(6年)
篠原小百合さん(保護者) チーム

👑 ぼくの好きな朝ごはん



地場産物を3品以上使おうというのが応募の条件ですが、村尾さんチームの野菜や味噌は全ておばあちゃんお手製！というのには驚きです。長いも・ほうれん草・サツマイモ・大根・ねぎ・椎茸...など本当にたくさんの野菜が使われていました。



伯耆町立溝口小学校
村尾爽真さん(5年)
村尾歩美さん(保護者) チーム

👑 美容と栄養バランスの良い朝食



1~6群の栄養のバランスとひじきの鉄分、トマトのリコピンなど美容に良いものも考えて作ってくれました。また、栄養が逃げないように野菜を蒸して使うなど、調理方法が工夫されていました。



境港市立第二中学校
渡邊彩美さん(2年)
渡邊保子さん(保護者) チーム

👑 ふるさとたっぷりごはん



米子市立住吉小学校
濱いろはさん(3年)
濱和々乃さん(1年) チーム

おじいちゃんが作ってくれた野菜をたくさん使い、朝から元気に過ごせるような献立を考えてくれました。今日は家で作るのとは違って難しかったと自己評価は70点...最年少ペアで頑張ってくれました。鳥取県を代表する「とうふちくわ」がとても工夫されていました。

👑 朝から元気になれるメニュー



琴浦町立赤碕小学校
大本向葵さん(6年)
大本久美子さん(保護者) チーム

眠たい朝でも食べたいと思えるようにと考え、おにぎりにしてみました。そして朝食なので、効率よく短時間で調理できる工夫がされていました。大根・にんじん・しいたけ・小松菜などの野菜が彩りよく作られています。

👑 栄養満点!かにとピザ



琴浦町立赤碕小学校
田中未瑠久(6年)
米村向日葵さん(6年) チーム

鳥取県はカニが有名なのでオムレツをカニに見立てたというのがポイント!!また残りのご飯を使ってピザにするなどアイデア満載です。調理をする際には、二人が役割分担を決めて声をかけあいながら楽しそうに作ってくれました。

本日参加した子ども達の多くは、今日のコンクールに向けて家族や学校の先生と地元の食材について話をしたと言います。また、地元の食材を身近に感じ、もっと知りたい、食べてみたいと話してくれた子どもも多く、大変嬉しく感じました。

また審査をしていただいた先生方からもどのチームもお互いに声を掛け合いながら手際よく調理していたと感心されていました。



【表彰式の様子】