

# 鳥取県

## 学校給食会だより



5月号 (No.163)

(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

平成27年5月26日 文責：谷川香寿代  
HPアドレス：<http://www.togk.or.jp>

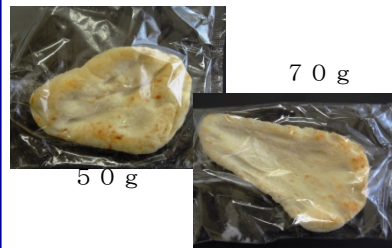
E-mail: [kenkyu@togk.or.jp](mailto:kenkyu@togk.or.jp)

### 鳥取県学校給食会取扱物資 ～人気食材～

本会の取扱物資のなかで、近年1学期間にたくさん活用していただいた食材と新規県内産食材のご紹介をします。

#### 新規【県産米粉入りナン】

取扱者：株式会社ピアット  
規格：50g/70g  
鳥取県産の米粉と上質な小麦粉を使用し、モチモチとした食感が特徴的です。今年度より取扱を開始した新商品です。



50g

70g

#### 【鳥取県産ハマチ】

取扱者：大幸株式会社  
規格：40/50/60g  
境港で水揚げされたハマチ。何にでも重宝する切身と、旨みを閉じ込めたみりん干があり、焼き調理はもちろん、フライや竜田揚げにもお勧めです。



はまち切身

はまちみりん干

#### 【県産たけのこ水煮】

取扱者：有限会社サンパック  
規格：1kg  
主に八頭町、県中部地域の原料を4月中旬から5月初旬に確保し、水煮加工しています。形態はホール・千切り・短冊・乱切とメニューに応じてご使用いただけます。



たけのこ (ホール)

#### 【らっきょう】

取扱者：JA内外流通課  
規格：1kg  
鳥取砂丘に隣接する広大な砂畑で栽培されたらっきょうです。シャキシャキとした歯切れの良さと白く美しい外観、そして甘味、酸味を抑えさっぱりとした味が魅力です。



粒らっきょう

#### 【アイスクリームバー】

取扱者：大山乳業農業協同組合  
規格：35g  
ミルクの濃厚感が味わえるアイスクリームバー。これからの時期には子ども達に大人気の商品です。他にも、二十世紀梨・みかん・ぶどう・チョコなどいろいろな味があります。



#### 【天然カットワカメ】

取扱者：株式会社中村商店  
規格：500g  
鳥取市の酒ノ津漁港で春先に水揚げされた天然ワカメをほどよい大きさにカットし冷凍加工しました。養殖物と比べ肉厚でかおりが優れており、サラダや酢の物、お汁などにお勧めです。



#### 【鳥取県産イカ】

取扱者：大幸株式会社  
規格：イカ短冊 1kg  
イカリングフライ 20/30g  
イカ団子 (米粉入り) 1kg  
イカメンチカツ 50/60g  
境港で水揚げされたイカを、様々な加工品にしています。



イカ短冊



イカ団子



イカリングフライ



イカメンチカツ

### 「27 春の鹿野ええもん市」開催

4月26日(日)、鳥取市鹿野町にて「春の鹿野ええもん市」が開催されました。このイベントには、地元鹿野町からはもちろん、県内の各種団体が地元産物の出展を行いました。



昨年に引き続き、公益財団法人鳥取市学校給食会による「災害用炊き出し釜」を使った「塩麴ポトフ」の無料配布を本会職員も一緒に行いました。この塩麴ポトフは、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、だいこん(葉)、しめじ、ウインナーなどの具材を、鳥取市産の塩麴でじっくり煮込んでいます。このポトフに使用されている塩麴は本会取り扱い商品で、鳥取市産の麴を元に野菜畑のシンデレラで作られ、鳥取市をはじめ県内の各学校給食センターで幅広く活用していただいております。



春風のこちよ天候のなか開催された当イベントは大賑わいで、このようなイベントをとおして、多くの県民の方に学校給食を知っていただけるよい機会となりました。

### 日本の食文化を伝えよう！

2013年12月、「日本食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。この度の登録では、「和食」という料理そのものだけでなく「自然を尊ぶ」日本人の「食」の習わし自体が対象になっています。私たちが住む日本の国土は南北に長く、海、山、里とそれぞれの土地には豊富な食材があります。また、日本各地では食材に合わせて地域に根ざした調理法や技術が継承されてきました。

そして、日本食の特徴といえるのが、和食の基本となる「一汁一菜」です。一汁とは、1種類の汁物という意味で、主にみそ汁を指します。三菜は3種類のおかずのことで、主菜1つと副菜2つ。主菜は魚や肉類、副菜は大豆系と根菜系。ご飯と香のもの(漬物)は主食に含まれます。このような食事は、理想的な栄養バランスを整えてくれます。

このように日本人が長く食べ続けてきた和食が今アメリカで注目されています。昔から多く食べられてきた大豆や大豆製品などの穀類と魚の摂取が推奨されています。今一度、私たちが普段食べている食事を見直してみたいものです。

### 旬の食材～らっきょう～

鳥取県の特産品でもある「らっきょう」は、鳥取県東部・中部の砂丘地で多く栽培されています。この5～6月はらっきょうの収穫時期です。秋になると紫色の花が一斉に咲きますが、その光景はまるで一面に紫のじゅうたんを敷き詰めたような絶景で「砂丘のラベンダー」とも呼ばれています。

「らっきょう」には食物繊維が多く含まれ、また、疲労回復や食欲増進の効果もあります。今が旬の「らっきょう」をぜひ食してみましょう。

### イベント紹介

今年も下記の日程にて学校給食用物資展示会を開催します。県内外の学校給食メーカーが約50社出展いたします。

日時：平成27年7月31日(金)

展示時間：11時30分～12時50分

場所：倉吉体育文化会館

