

# 鳥取県

## 学校給食会だより



平成 27 年 8 月 17 日 文責：谷川香寿代  
HP アドレス：http://www.togk.or.jp

### 7 月号 (No.165)

(公財) 鳥取県学校給食会  
鳥取市安長字前内 3 8 7 - 1  
(TEL) 0 8 5 7 - 2 3 - 7 0 8 4  
(FAX) 0 8 5 7 - 2 7 - 8 0 4 0  
E-mail: kenkyu@togk.or.jp

### 平成 27 年度 学校給食用物資展示会の開催

毎年、夏休み期間中に開催しております「学校給食用物資展示会」を、今年も倉吉体育文化会館にて 7 月 31 日に開催しました。この物資展示会では、本会が取り扱っている学校給食用物資及び衛生用品の展示をいたしました。



県内外の各メーカー担当者より新商品や従来品の商品説明のもと、実際に食材を手に取り、食してもらおう機会となり大盛況となりました。学校給食が食育の中心的な役割を果たしている今日、学校給食用食材を教材として捉え、子どもたちに安全・安心な食材の提供と献立内容の充実に関わる事を期待しております。

この度の物資展示会には、県内・県外よりお越しいただいた 42 社のメーカーと、栄養教諭、学校栄養職員をはじめ調理員、学校給食関係者 約 200 名にご参加いただきました。参加者の皆様には、出展した物資に対してご意見をいただいております。これらのご意見をもとに 10 月に開催します本会の物資委員会にて来年度の物資の選定を行う予定としています。



### 地場産物情報

#### 鳥取県産トマトについて

今年も真っ赤に熟れた鳥取県産トマトを倉吉市関金町、湯梨浜町東郷、三朝町の生産者団体で約 2 t の収穫を予定しています。

(収穫時期 7/23~8/20)

収穫されたトマトは、湯梨浜町にある「いなか食品株式会社」でピューレに加工いたします。このトマトの品種は「にたきこま」といい、加熱調理に優れた調理用トマトで粘度と酸度が高いのが特徴です。



2 学期より取扱いを再開いたしますので、よろしくお願い致します。

#### 委託加工工場巡回衛生指導について

今月上旬に委託加工工場 15 工場の巡回衛生指導を行いました。この度の衛生指導には、東中西部それぞれの地区の物資委員と、県生活環境局生活安全課の衛生技師にご同行いただきました。



夏休み期間中を利用して、機械・器具の清掃や点検、施設の清掃を十分に行っていただき、2 学期からの業務をスムーズに始めていただけるよう毎年この時期に行っております。

今回の指摘事項は各工場へ改善要求を行い、より一層の衛生管理に努めて参ります。

### 公益財団法人鳥取県学校給食会物資委員について

本会は、物資の供給・情報提供・衛生管理・普及充実・食育支援等、学校給食会における業務の適正化を図ることを目的として物資委員会を設置しております。

物資委員会は、関係行政機関、学校栄養士協議会、学校給食センター及び共同調理場、鳥取県 P T A 協議会、公益財団法人鳥取市学校給食会より約 20 名で構成しています。任期は 2 年間とし、この度改選となりましたので、平成 27・28 年度の委員の方々をご紹介します。

学校給食用物資の安定供給・安全確保並びに食育の推進を支援し、児童・生徒の心身の健全な発達につながるよう今後も活動いたします。

氏名	所属先
萬 かおり	鳥取県教育委員会事務局 体育保健課 指導主事
松田珠美	鳥取市教育委員会 学校保健給食課 学校給食係長
田中真一郎	公益財団法人鳥取市学校給食会 理事長
松浦裕美	米子市教育委員会事務局 次長
岡崎しづみ	北栄町教育委員会教育総務課 主幹
野村康典	鳥取市立第二学校給食センター 所長
村岡真奈	鳥取市立湖東学校給食センター 学校栄養職員
長妻洋恵	鳥取市立鹿野学校給食センター 学校栄養主任
鈴木貞子	倉吉市立西中学校 栄養教諭
友塚千晴	米子市立淀江共同調理場 学校栄養職員
三輪素子	境港市立第二中学校 栄養教諭
東郷明見	岩美町立岩美中学校 栄養教諭
花木由起子	八頭町立八頭中学校 栄養教諭
池田和子	湯梨浜町立羽合小学校 栄養教諭
妹尾里江	南部町立会見学校給食センター 学校栄養主任
福井千穂	江府町立江府小学校 栄養教諭
横山 薫	鳥取県 P T A 協議会 副会長
中原知恵	鳥取県 P T A 協議会 ブロック理事

### 貸し出し教材について

本会では、普及充実活動の一環として、食育教材および衛生管理に関する DVD 等の貸し出しを行っています。詳しくは本会ホームページ (<http://www.togk.or.jp>) をご覧ください。

今回は、夏休み期間中にぜひ見ていただきたいお勧めの DVD をご紹介いたします。

学校の管理下における食物アレルギーへの対応  
～教職員の共通理解を深めるために～

企画：独立行政法人日本スポーツ振興センター  
この DVD は、学校において食物アレルギーの事故を起こさないためにはどうしたらよいか、万一、児童生徒が食物アレルギーやアナフィラキシーを起こしてしまった場合にどうすればよいのかという対応法について、わかりやすく説明しています。



### 旬の食材 ししとう

ししとうはハウス栽培が盛んで一年中食することができますが、太陽の光をいっぱい浴びた夏の時期が旬の野菜です。免疫効果を高め、夏の疲労回復にも効果的です。

今が旬の夏野菜を食べて、暑い夏をのりきりましょう！

### ～お知らせ～

地場産物を活用した学校給食調理講習会

日程：平成 27 年 11 月 13 日 (金)

13 時より

場所：琴浦町生涯学習センター  
まなびタウンとうはく

