

# 鳥取県

## 学校給食会だより

平成 27 年 8 月 25 日 文責：谷川香寿代  
HPアドレス：http://www.togk.or.jp

### 8月号 (No.166)

(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

#### 食と健康の伝言板 NO.70

「日本の食文化」—食育月間より—

鳥取市立用瀬小学校 校長 木下俊児 氏

「6月は食育月間です。食育月間は、みんなが元気に生活できるように、食べることにまつ振り返ったり考えたりする月です。食育月間についての説明を、給食黒板に掲示しています。見てください。また、今日から1ヶ月、鳥取市の学校給食ソングをかけます。みんなで食べることにまつ考えましょう。」と給食委員長の児童が給食時間に校内放送しました。さらに、子ども集会（全校集会）では、給食委員10人が、きまりよい配膳を寸劇で演じたり、食材についてのクイズを出したり、残菜をなくす呼びかけをしました。給食委員だけではなく、全校児童が給食について振り返る良い機会となりました。



2013年、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。これは、日本食の具体的な内容やメニューが登録されたのではなく、「日本人の伝統的な食文化」が評価され登録されたのです。日本食には、食材の多様さとその持ち味の活かし方、栄養バランスの良さ、自然や季節の移ろいの多彩な表現や年中行事との深い関わりなどの特徴があります。子どもたちの「給食委員会の取り組み」は、日本の食文化の保護と継承をねらいとする文化遺産登録の意義を、食育の中で表現したものとも言えます。

今では、日本から「日本人の伝統的な食文化」が消えつつあるのが残念ですが、子どもたちの取り組みを見ながら、食文化について改めて考える機会となりました。

#### 旬の食材

秋になると様々な食べ物が実りを迎えます。美味しいものがたくさん収穫されますが、特に今回は「いも」について紹介いたします。

##### 【じゃがいも】

日本最大産地の北海道では10~11月に収穫されます。ビタミンC、カリウムが豊富です。りんごと一緒に保存すると発芽しにくいといわれます。

##### 【さといも】

8~12月が旬。独特のぬめり成分は体内の免疫力を高める働きがあります。食物繊維も豊富で腸内の環境を整えてくれます。

##### 【ながいも】

11~12月が旬。長いもの主成分は、体を動かす燃料となるでんぷんです。食後の消化を助ける働きがあります。

##### 【さつまいも】

9~11月が旬。食物繊維やビタミンCが豊富です。特に皮の部分にはカルシウムも多く含まれているので、なるべく皮ごと食べるようにしたいものです。

### 委託加工工場衛生管理講習会



8月4日、平成27年度委託加工工場衛生管理講習会を開催いたしました。この講習会は、委託加工業者（パン・米飯）と地場産物を学校給食用に加工製造している県内工場の従事者を対象に、衛生管理についての認識を高めることにより、安全な給食用物資を供給し、食材を通して食育を推進していくことを目的としております。

このたびの講習会には、実践女子大学名誉教授 薬学博士 西島基弘 先生 を講師としてお迎えし、テーマを「食の安全性を考える」と題してご講義いただきました。先生は、まず、食品の実態は、食品自体に毒性のある成分が含まれているものがあることを説明され、食の安全性を考えるうえで必要なことはその食品の『毒性と摂取量』であると説かれました。また、異物混入問題については、作り手が気を付けていかねばならないこととあわせて、もし起こった場合は、その後の対応が重要であることを熱弁されました。

講義の後の質疑・応答では、終了予定時間を超えても質問が飛び出し、大変充実した講習会となりました。

### 災害時炊き出し研修会の開催



去る8月6日（木）暑い日差しのなか、公益財団法人鳥取市学校給食会主催による緊急災害時炊き出し研修を行いました。ともに公益法人として同じ目的で活動するなか、災害時には協力して迅速な対応ができるように研修を深めることができたと感じています。

この研修では、公益財団法人鳥取市学校給食会が所有する移動式災害用炊き出し釜を使って、本会にて約200食のカレーを調理しました。特に今回は災害時の使用に備え、薪を用いて加熱調理をしました。災害時には限られた衛生環境のなかで大量調理を行うことが求められますが、このような中でも、的確な対応ができるよう日常のひとつひとつの業務を大事にしていきたいと思えます。この日はとても暑い日でしたが、鳥取市学校給食会の皆さんと一緒に作ったカレーは一段とおいしいカレーでした。またこのような機会があれば、一緒に事業を行い研修を深めたいと思えます。



9月1日は防災の日で、「災害について認識を深め、心構えを準備する」こととした日本の記念日です。防災に対する心構えとしては、災害発生時に迅速な対応ができるよう、日頃からの話し合いが必要となります。集合場所や避難場所を家族で確認しておきましょう。また、あわせて非常時の持ち出し品の準備もしておくといよいでしょう。食料品や懐中電灯など、定期的に交換が必要な物はチェックをしておく必要があります。

本会でも、カンパンや救急カレーといった災害時における食材の取り扱いも行っております。これを機会に、一度家族で防災について話し合ってみましょう。



乾パン  
(株)ピアット  
38g/袋



救急カレー  
SN食品(株)  
150g/袋