

# 鳥取県

## 学校給食会だより



9月号 (No.162)

(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  
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp> E-mail: [kenkyu@togk.or.jp](mailto:kenkyu@togk.or.jp)

平成27年9月30日 文責: 谷川香寿代

9月12日は「とっとり県民の日」です。1881年(明治14)年9月12日に鳥取県が誕生したことから、平成10年に制定されました。学校給食でもこの「とっとり県民の日」には、鳥取県の魅力あふれる給食が各市町村で登場しましたのでご紹介します。



### 【鳥取市立第二学校給食センター】

鳥取市立若葉台小学校では、国分寺たまねぎ生産者との交流会が開かれました。たまねぎが収穫できるまでの成長を、児童の成長にたとえて話をされ、交流会に参加した5年生の児童達は、一生懸命にメモをとりながら聞き入っていました。



ご飯・牛乳  
あご竹輪の磯辺揚げ  
ながいものみそスープ  
たことらっきょうのサラダ  
二十世紀梨シャーベット

この日の給食は、国分寺たまねぎをはじめ地元食材をふんだんに使った給食で、児童達は生産者と一緒に味わいながらいただきました。中井栄養教諭、瀧学校栄養職員からは、学習したばかりのたまねぎクイズが行われ、大変盛り上がりました。たくさんの笑顔あふれる交流会でした。

(本会職員取材)

### 【智頭町立学校給食センター】

献立実施日は、校内放送で流れるとっとり県民の日クイズに答えながら楽しく給食を食べている、智頭小学校6年2組を訪問しました。この日は、智頭農林高校で作られた米と鳥取県産の赤米を混ぜて炊いた赤米ご飯に、智頭野菜たっぷりのカレーシチューをかけたカレーライスです。日本海の幸であるイカやタコが入ったらっきょうサラダと、鳥取県産のあじを使ったあじミンチカツも、カレーによく合うと大人気でした。鳥取県の豊かな自然と温かい人々が育んだ、海の幸、山の幸を味わいながら、鳥取県のすばらしさについて考えた給食時間でした。



赤米ご飯・牛乳  
あじミンチカツ  
智頭野菜のカレーシチュー  
日本海の幸とらっきょうのサラダ  
二十世紀梨

(白間先生)

### 【北栄町立学校給食センター】

北栄町は、すばらしい自然の中で、たくさんのおいしい作物が作られています。なかでも特産「北条砂丘らっきょう」は、こども達にその魅力をもっと知って欲しいと願って、毎月色々なメニューに取り入れています。県民の日には調理員さんに教えていただいた「らっきょう寿司」と地元のかまぼこ屋さんのあご竹輪、そして、女性会さんから旬のおいしい野菜をお世話になって、北栄町の恵みがたっぷりつまった「北栄町ふるさと給食」を作りました。北条小学校では、栄養教諭の指導の他に、放送委員会による校内テレビでの「鳥取県クイズ」が行われ、ふるさと鳥取県について、みんなで楽しく学んだ給食時間となりました。



北条砂丘らっきょうのちらし寿司  
牛乳・あご竹輪の磯辺揚げ  
おひたし  
地元野菜のみそ汁  
二十世紀梨ゼリー

(山下先生)

### 【大山町立中山小学校】

とっとり県民の日の給食の献立は、地産地消を意識して鳥取県の特産品や鳥取県産の食材を豊富に取り入れた献立にしました。献立名はキャロットピラフ、牛乳、野菜スープ、ハーブ鶏のらっきょうソース、大豆サラダ、二十世紀梨ゼリーでした。キャロットピラフのたまねぎと枝豆、野菜スープのじゃがいもは、地元大山町産のものを使用し、ハーブ鶏のらっきょうソースは、鳥取県産のらっきょうと梨ピューレを使った、ケチャップ味のソースをハーブ鶏にかけた地産地消メニューです。デザートは、これも鳥取県の特産品である二十世紀梨のゼリーでした。子どもたちにもとても好評なメニューでした。



キャロットピラフ  
牛乳・野菜スープ  
ハーブチキンのらっきょうソース  
大豆サラダ  
二十世紀梨ゼリー

(原先生)

## 食と健康の伝言板 NO.71

## 「有意義な時間に」

鳥取市立桜ヶ丘中学校 校長 中嶋 聖 氏

昭和33年生まれ私にとって、小学・中学校時代の給食の時間は、学校生活の中でも大きな思い出の一つになっています。今思えば、当時は日本が少しずつ豊かになっていく時代の流れを給食の内容が教えてくれるような、そんな時代であったように思います。

小学校に入学したての1年生の時分には、お残しが許されず、好き嫌いの激しい子は昼休憩の時間も先生つきっきりで給食を食べ続けなければならない状況があり、クラスの仲のいい友達が横で「あと少し、がんばれ」と応援する光景がよく見られました。あの時分は「出された物は全て食べなければならない。」「好き嫌いをいうなんてわがままである。」「米粒一つでもおろそかにしてはならぬ」という精神を徹底的に教えられました。

中学校では様相が変わりました。とにかく給食の時間が待ち遠しい。4時間目の終了のチャイムと同時に「給食だ〜!」と叫ぶ仲間もいたほどでした。その日の献立にもよるのですが、おかずが余るようなことでもあれば、だれがそれをおかわりするのかわ男子全員によるじゃんけんで決めていました。人気のメニューはカレーライスや肉料理でしたが、不謹慎な話ですが、まさに運動会並みに白熱したシチュエーションで、勝者は本当においしそうに食べていたのを今でも思い出します。このように、給食の時間は、学校生活の中で、とても有意義な時間の一つだと思います。



桜ヶ丘中学校の給食準備風景



桜ヶ丘中学校の給食風景

近年、中学2年生が1週間の職場体験学習を行っています。その勤務先として給食センターを選択する生徒も何人かいて毎年のお世話になっています。給食センターの中で実際に業務体験を行うことで、給食に対する考え方にも少し変化が見られるようです。

現在、保護者の多くは共働きがほとんどで、学校で毎日給食が提供されることはとてもありがたいこととなっていますし、今後ますますそうなるものと思います。そんな学校給食であるがゆえに、子どもたちの食生活の改善や心身の成長に留意しつつ日々取り組めたらと思います。そしてなにより、生徒にとって学校生活で一番楽しい時間にしてやりたいと思います。



鳥取市立第2学校給食センターでの職場体験風景