

鳥取県

学校給食会だより



平成 28 年 2 月 18 日 文責：谷川香寿代
HP アドレス：http://www.togk.or.jp

2月号 (No.172)

(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

青谷学校給食センター

【青谷ジオパークエリア拡大おめでとうメニュー】

上寺地赤飯・牛乳・
はまち団子の煮付け・
夏泊海女ちゃん日本海汁・
小煮物・いちご



国府学校給食センター

【とっとりの味献立】

ご飯・牛乳・
まいたけのソースハンバーグ・
白ねぎシチュー・
らっきょうサラダ



岩美町学校給食共同調理場

【ジオパーク献立】

ご飯・牛乳・長芋汁・
ばばちゃんの甘酢かけ・
海の幸サラダ・新雪梨



米子市立第二学校給食センター (福生中学校)

米子市では「児童から募集した“ふるさとの食べ物を使った料理”」「郷土料理」を複数取り入れた献立を給食週間に計画されました。この日は、鳥取県産の牛肉を使用した「とりモーすきやき GOGO!」。ネーミングどおり子ども達にも人気のすき焼きです。福生中学校の生徒は、もりもりと大変美味しそうに残さず食べていました。また、野村先生より鳥取県西部に伝わる「いただき・大山おこわ・春雨入り茶碗蒸し」などのほか、鳥取県全域に伝わる「あずき雑煮・かに汁」などの紹介がありました。郷土料理は、親から子へと代々受け継がれてきた伝統の味です。その地域ならではの味を、子ども達が受けつぎ、郷土の心を育んでほしいと思います。



【献立】
ご飯・牛乳・鮭の塩焼・ゆかり和え
とりモーすきやき GOGO!



日吉津小学校



【ふるさと日吉津の日】
ご飯・牛乳・
日吉津豆腐のこがね汁・
赤かれいのからあげ・
日吉津大豆の元気煮豆

羽合学校給食センター (羽合小学校)

羽合小学校では、給食センターの栄養教諭・学校栄養職員さんや調理員さん、地元食材を給食センターに納入してくださる夢マートさんを迎えた招待給食会が開かれました。「いつも美味しい給食を作ってくださいありがとうございます。」と感謝の言葉を伝える学級や、プレゼントを贈ったり、教室の飾り付けをしたりしてお迎えした学級もありました。池田栄養教諭が招待された1年3組では、子どもたちから「どうして給食の先生になったのですか」など、次々と質問が飛び交い楽しい給食時間となりました。

この日の給食は、児童生徒が考えたリクエスト献立で、「元気がたまるパクパクメニュー」でした。1年生の国語「サラダで元気」で学習した「りっちゃんサラダ」や「ほうれんそうのシチュー」など、湯梨浜町産の食材がふんだんに使われた献立には、たくさんの野菜が使われていましたが、子ども達は残すことなく笑顔で食べていました。

【児童生徒が考えたリクエスト献立】
コッペパン・牛乳・かぼちゃクロック・りっちゃん
サラダ・ほうれんそうのシチュー・クレープ



鳥取大学附属給食センター

2年生のクラスでは、「鳥取県の食材を知ろう!」をテーマに豊田栄養教諭より鳥取県の特産についてお話があり、みんなでこの日の給食に使われている鳥取県の食材を確認しました。先生からは、「このカゴは何に使うのでしょうか」「何の果物が実るでしょうか」といった、カニを取る道具や梨の木のクイズが出題され、大盛り上がりとなりました。また郷土料理の「どんどろけめし」については、どんどろけの由来を説明されました。児童たちからは食材について次々と質問があり、「食」についてとても興味を持っている様子でした。たくさんの海の幸、山の幸に恵まれた鳥取県を再確認できる給食時間でした。



【鳥取県の特産物献立】
どんどろけめし・牛乳・かにじる
鳥取県産アジフライ
二十世紀梨ゼリー



全国学校給食週間の献立紹介

毎年1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。鳥取県内の給食センターや共同調理場では、特色ある献立が登場していましたので、ご紹介します。

南部町立西伯学校給食センター



【いろいろな国の料理を
味わおう～鳥取の味～】
大山おこわ・牛乳・豆腐竹輪のすまし汁・あじの姿揚げ・長芋と白菜のいそかあえ・二十世紀梨ゼリー

大山町立中山小学校



【献立】麦ごはん・牛乳・豆腐の
たまごスープ・らっきょう入りピ
リ辛そばろ・春菊のナムル・二十
世紀梨ゼリー

日野町立学校給食センター



【黒坂小学校児童の考えた献立】
豆ごはん・牛乳・おでん・
日野大豆といりこのかみかみ煮・
かにと長芋の酢の物

江府町立学校給食センター



【江府中学校1年生が考えた献立】
わかめごはん・牛乳・なめこ汁・
ささみチーズフライ・
野菜たっぷりほうれん草のごま和え

北栄町学校給食センター

【タイムスリップ! 学校給食 昭和60年頃の北条町の給食】

世界一周旅行パン・牛乳・
ブロッコリーサラダ・
長いものミルクスープ



気高学校給食センター



【気高ふるさと献立】
しょうがそばろご飯・
豆腐竹輪の磯辺焼き・
酒の津わかめのすまし汁・
だいこんと昆布炒め・
赤梨・牛乳

三朝町調理センター



【献立】
ご飯・牛乳・豆腐竹輪の磯辺焼き・
じゃぶ・するめいかの酢の物

鳥取市立第二学校給食センター

【とっとりの味献立】
ご飯・牛乳・
じげのらっきょう
ソースハンバーグ・
呉汁・さつまいもの甘煮
シュークリーム



若桜町立学校給食センター (若桜学園)

1月29日、若桜学園では地元の生産者・納入業者の方々や若桜町の教育長、教育委員会の方々や児童・生徒との交流給食に参加されました。

本会職員は5年生のクラスを取材しました。このクラスでは、地元太田酒造の太田さんを迎えての交流給食でした。児童や参加者の自己紹介で少し和んだ雰囲気の中、質問タイムに入りました。児童たちは太田さんにお酒の作り方や材料、出荷先などお酒造りに関する質問を繰り返して、太田さんも優しく丁寧に答えていました。また、岩崎栄養教諭から、臭みを取ったりやわらかくしたりするために肉や魚の下味に使ったりしているなど、給食でのお酒の使い方についての説明があり、この度のふるさと献立でも太田酒造のお酒が使われていることが紹介されました。この交流給食では、地元の生産者と児童たちとのふれ合いだけでなく、食育としての役割を大きく担っているように感じました。



最後に児童たちから太田さんにお礼のお手紙が渡され、たくさんの拍手の中、交流給食は終了しました。

【若桜町ふるさと献立】
しか肉ビビンバ・牛乳・(ビビンバの具)
豆腐のスープ・福神サラダ

