

鳥取県

学校給食会だより



4月号 (No.174)

(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
E-mail: kenkyu@togk.or.jp

平成28年4月19日 文責: 佐竹香寿代
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

平成28年度スタート!

本会では、「学校給食用物資の安定供給・安全確保事業」「学校給食の普及充実と食育支援に関する事業」を大きな柱として、鳥取県学校給食会らしい特色ある事業に取り組みながら、学校給食を総合的に支援することを目標としています。

新年度を向かえ、職員一同新たな気持ちで職務に当たり、子どもたちの健やかな身体の育成へむけた支援に努めてまいります。

役職	氏名	業務分担
理事長	木下 尚	
課長	下岡 晃昌	総務物資全般・企画運営
課長補佐兼 配送係長	小林 昭浩	物資配送全般
課長補佐兼 物資係長	山下 智和	一般物資全般
総務係長	石黒 太樹	総務全般・基本物資
物資係長	長戸 武士	一般物資全般
主事	植野 京子	一般物資・基本物資
主事	佐竹香寿代	総務・業務経理・庶務
主事	山本 紗織	総務・物資経理
主事	山本光一郎	物資配送全般
主事	山本 真稔	総務・業務経理・常温物資
臨時職員	松尾 清一	物資配送全般
臨時職員	波多野 勝	冷凍物資
臨時職員	岡村 道信	物資配送全般

平成28年度年間行事予定

4月上旬	指定委託加工工場認定書交付 委託加工工場巡回衛生指導
5月中旬	会計監査
下旬	平成28年度第1回理事会
6月中旬	平成28年度定時評議員会
7月29日	学校給食用物資展示会 委託加工工場巡回衛生指導
8月上旬	委託加工工場衛生管理講習会
9月中旬	第1回物資委員会
10月下旬	食中毒防止に関する実技講習会(派遣事業)
11月10日	全国学校給食研究協議大会(秋田県) 第2回物資委員会(視察研修)
12月上旬	地場産物を活用した学校給食調理講習会
2月中旬	平成28年度第2回理事会 お米を使った朝食献立コンクール 委託加工工場巡回衛生指導
3月中旬	平成28年度臨時評議員会 第3回物資委員会・パン品質審査会

【本年度行事について】

今年度も引き続き、左記の事業を実施いたします。

今年は、7月下旬に開催します物資展示会の会場を鳥取県東部に変えて開催します。多くの方のご参加をお待ちしております。また、食材に対する幅広い知識の収集を行い、学校給食用食材への認識を更に深めるため、第2回物資委員会は視察研修を予定しております。

学校給食関係者の期待に応えられるよう今まで以上に取組んで参りますので、ご要望等ございましたら、ご連絡ください。

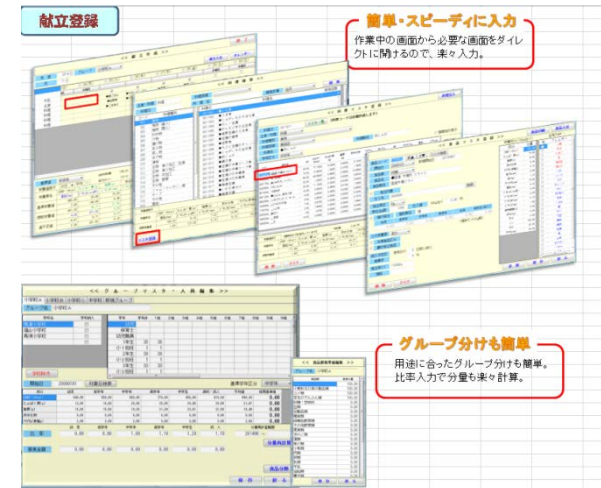
新 学校給食栄養管理システム「T.G.K.学校給食管理ソフト」無償貸与

これまで、「Qネット」学校給食管理システムの無償貸与を行ってきましたが、平成27年度末をもって終了となり、今年度より新たな「学校給食栄養管理システム T.G.K.学校給食管理ソフト」を導入することとなりました。

従来のシステムをご使用になられていた方には、順々に新システムのインストールをさせていただいておりますが、今後新たに導入をご希望される方はご連絡ください。

＜新システムの特徴＞

- ♪ 献立作成から発注処理まで、データ入・出力可能
- ♪ 児童・生徒の統一献立及び複数献立作成
(アレルギー等特殊献立、BMIによる献立作成)
- ♪ 複数の栄養士による分散献立作成
- ♪ 個々のパソコンで作成された献立・料理・食材データの統合&分散可能



新学期が始まり、新1年生にとっては初めての学校給食がスタートします。

学校給食の献立は、主食・主菜・副菜(汁物、煮物、和え物など)から成り立っています。主食・主菜・副菜をそろえた学校給食は、とってもバランスのよい食事となっています。

**しゅ しよく
主 食**

ごはんやパン、めん、いもなど主にエネルギーとして体を動かすものになります。

**しゅ さい
主 菜**

肉・魚・卵・大豆製品など主に血や肉、骨など体を作るものになります。

**ふく さい
副 菜**

野菜、果物、海藻など、主に体の調子を整えて、かぜやストレスから体を守ってくれます。

毎日食べる学校給食には、調理をした人、食材を生産した人など、たくさんの人の思いがこめられています。一緒に食べる仲間と、楽しく、おいしく食事をする事で、感謝の意を表すことができます。毎日の給食時間は、好き嫌いをせず、食事マナーを守って楽しく過ごしましょう!!

～5月5日こどもの日 端午の節句～

「端午の節句」はずっと昔、中国から伝わってきたといわれています。江戸時代には端午の節句の食べ物として「柏餅」が定着しました。柏の木は、新芽が出ないと古い葉が落ちないため「子どもが生まれるまでは親は死なない」「家系が途絶えない」と子孫繁栄の意味が込められています。

柏餅の葉は、よく見るとつるつるした葉の表を外にしているものと、裏を外にしているものがあります。これは、中に入っている味の違いを表しており、表を外にしているものは小豆餡で、裏を外にしているものは味噌餡です。注意して見てみてください。