鳥取県
学校給食会だより

11 月号（No.181）

平成 28 年 11 月 30 日　文責：山本真稔

（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

食と健康の伝言板　NO.77

「学校給食の思い出」

公益財団法人鳥取市学校給食会　理事長　藤井光洋　氏

テレビ放送を見ていると、時々「世界の子どもたちに栄養と希望を　～１人でも多くの子どもが学校に通い、給食を食べられますように。あなたの力を貸してください。～　」というＣＭを見かけます。
これは国連ＷＦＰ（国連の食料支援機関）が行っている「学校給食プログラム」という活動への支援をお願いするＣＭです。この活動は、途上国において、学校で無料の給食が出ることによって、親が子どもたちを積極的に学校に通わせるきっかけとなることを目指しているものです。

皆さんも知っているように、日本の学校給食も、第二次世界大戦後の困難な食糧事情の中、海外からの援助物資を受けて急速に普及したものです。

私が給食のお世話になったのは、昭和３０年代後半から昭和４０年代前半の、まさに東京オリンピックが開催された頃です。当時の学校給食は、主食のパン（コッペパンや食パン）・おかず・ミルク（脱脂粉乳）というメニューでした。

脱脂粉乳はおいしいとは言えませんでしたが、時々ココア味のものが出た時だけはうれしく思ったことを覚えています。

その後、脱脂粉乳が瓶入りの牛乳に変わりました。給食当番２人で牛乳瓶の入ったかごを給食室から教室まで運ぶ時、とても重く、階段を上るのも大変だったことを思い出します。

現在、通常の給食に加えて、四季折々の伝統行事にちなんだ「行事食」や地元の食材を使った「郷土食」、さらに自分で栄養バランスを考えて選ぶ「バイキング給食」など、地域の実情に応じて様々な工夫をしながら提供されていますが、学校給食は、これからも魅力ある給食の提供を通じて子どもたちの心身の健全な発達のため、さらに変化し続けていくことと思います。

お米を使った朝食献立コンクール
（２人１組）

平成２９年２月４日（土）　午前１０時３０分～
会　場　鳥取短期大学　（倉吉市）

問合せ先　(公財)鳥取県学校給食会　TEL 0857-23-7084
詳しくはホームページをご覧ください
http://www.togk.or.jp

おいしさ満点！とっとりブランド　食のみやこ鳥取県

主　催：(公財)鳥取県学校給食会
後　援：鳥取県教育委員会　鳥取県学校栄養士協議会
鳥取県PTA協議会　JAグループ鳥取

参加者を募集しています。
応募締切は 1月11日(水)！
参加要件は、鳥取県内に住む小中学生を含む２人1組（家族・友達同士など）での応募をお願いします。応募用紙は鳥取県学校給食会のホームページからダウンロードできます。たくさんのご参加をお待ちしております。

平成 28 年度第２回物資委員会

11 月 25 日(金)に開催しました平成 28 年度第 2 回物資委員会では、島根県出雲市にあるアルファー食品株式会社を視察いたしました。アルファー食品は、アルファ化米(※)を主体とした米加工食品の製造・販売をしており、本会では学校給食用『クリスタルライス』や『白おこわ』、また、県産米を使用した『あっという米』などを取り扱っております。また、近年お米を使ったレトルト加工食品も製造しており、『全学栄救給カレー』の製造も行っております。

当日は、原料の保管倉庫や搗精工場、各種製造工場を見学し、温度管理の方法や、防虫・防鼠の取り組み、社員の入退室の管理などの説明を受けました。徹底した衛生管理・品質管理のもとで製造が行われており、同じく食品を取り扱う立場として改めて気を引き締める思いとなる研修となりました。

(※)アルファ化米とは…炊いたり蒸したりしたお米を熱風で急速に乾燥させたもので、洗米・つけ置きの必要がなく長期保存が可能なお米です。

『大山こむぎ』を追いかける　不定期コラム 第１回

近年、地産地消推進のため、学校給食でも地場産物の利用拡大に向けた取り組みが数多くなされています。その取り組みのひとつとして、本会は平成 26 年度より関係者の協力をいただきながら「大山小麦」を活用した給食用パンの供給を始めています。大山小麦はどのように作られ、どのように育っているのか。食育の観点から大山小麦を追いかけ、取材していきたいと思います。

第１回目のコラムとして、「大山小麦」を通じて生産者と消費者の橋渡し役を担い、安全で良質な大山小麦を全国に発信することを目的として日々活動されている “大山こむぎプロジェクト” 事務局長の笠谷信明氏より寄稿いただきましたのでご紹介いたします。

～・～・～・～～・～・～・～・～・～・～・～・～・～・～・～～・～

種まき後 2 週間の圃場の様子

播種（はしゅ）が終わり、来年に向けて順調に成長しています。

はじめまして！大山こむぎプロジェクト事務局長の笠谷といいます。いつも皆様にコッペパン等でパンを食べて頂いてます。

今年の種まきから成長の状況を皆様に知って頂きたく、簡単ではありますがレポートをさせて頂きますね。宜しくお願い致します。

まず、小麦の栽培に簡単に説明をしますね。

毎年 11 月上旬に小麦の生産農家さんが種まき（播種）をして、翌年の梅雨入り前の 6 月上旬に収穫をします。収穫した小麦を熊本県にある製粉会社さんに製粉して頂き小麦粉となって戻ってきます。

その小麦粉を地元のパン屋さんが美味しいパンに焼いて下さいます。本当に沢山の方々に関わって頂いて皆さんの給食に登場します。

今年の小麦に関してお話を戻しましょう。播種（種まき）を 11 月初旬にほぼ終えました。

小麦は、種をまいてから約 10 日ほどで芽が出てきます。2 週間ほど経過した圃場の写真ですが、しっかりと成長していることがわかると思います。

少しづつでも食べて頂いているパンの原料である“大山こむぎ”の事を皆さんに知って頂き、“意味が美味しい”と思って頂けたら嬉しく思います。

今後もしっかりとレポートしていきますので、宜しくお願い致します！