

鳥取県

学校給食会だより



平成 29 年 5 月 30 日 文責：佐竹香寿代
HP アドレス：http://www.togk.or.jp

5 月号 (No.187)

(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

新年度が始まり約 2 ヶ月が過ぎようとしています。昨年 1 0 月に発生した鳥取中部地震により、天井や壁が剥がれ落ち一部の機械が損傷するなど、学校給食の提供ができない状態となっておりました倉吉市立学校給食センターが、4 月 1 1 日より本格的に学校給食の提供を再開され、とても喜ばしく感じております。

こうして無事に県内全ての調理施設で学校給食が提供できる喜びを感じながら、今年も地元食材を沢山使用した学校給食の提供が支援できるよう努力していく所存です。一例として、旬を迎えた本会取扱いの県産食材をご紹介しますので、是非ご活用ください。

【鳥取県産食材の紹介】

たけのこ水煮

製造元：いなか食品 (株)

規格：1 kg

鳥取県産のたけのこを 1 斗缶の缶詰として原料保管し、調理に合わせて使えるよう、その都度 (ホール/千切り/短冊/乱切り) 4 種類の水煮加工にして、通年を通して提供しています。

学校給食では、和洋中問わず様々な献立に活用いただいています。



らっきょう

製造元：野菜畑のシンデレラ・J A 内外流通課

規格：粒らっきょう 1 kg・刻みらっきょう 500 g

鳥取県産のらっきょうを甘酢漬けにし、調理に合わせ粒らっきょうと刻みらっきょうとして提供しています。

学校給食では、サラダや和え物、ソース等に活用いただいています。



梅肉ペースト

製造元：野菜畑のシンデレラ

規格：5 0 0 g

鳥取県産の青梅を梅干として漬け込み、種・紫蘇を取り除き梅肉のみをペースト状に加工し提供しています。学校給食では、魚・肉料理等のソースとして活用いただいています。また、フライ物の加工品の味付けにも使用しています。尚、2 9 年度産新物につきましては、これから漬け込みを行いますので、本年度 2 学期以降の供給となりますのでご了承ください。



県産アスパラカット

製造元：株式会社松下食品

規格：1 kg

鳥取市産、八頭町産アスパラを J A 河原支店より鮮度を保つよう、その都度集荷し、加工工場へ搬入、使用しやすいよう約 3 cm にカットし冷凍

加工しています。



冷凍わかめカット

製造元：株式会社中村商店

規格：5 0 0 g

鳥取市酒の津漁港で水揚げされた生わかめを、塩漬けにして原料を冷凍保管し、その都度、塩抜き/洗浄/検品/カットし冷凍加工しています。



『大山こむぎ』を追いかける 不定期コラム 第 2 回

昨年 1 1 月初旬に栽培農家さんが種まき (播種 (はしゅ)) された小麦の穂が大きく実り、もうすぐ収穫の時期を迎えます。収穫期を迎えた初夏のことを「麦秋 (ばくしゅう)」といい、麦にとって収穫の「秋」となります。麦は雨にあたりと穂の状態のまま発芽してしまうため、梅雨時期になる前に収穫しなくてはなりません。この度、収穫間近の小麦の圃場 (ほじょう) へ取材に行かせていただき



大山町で栽培「ゆめちから」穂が青々としており、収穫まではもう少し!!

きました。小麦栽培のきっかけは、発起人である出井氏の「地元鳥取県に貢献したい!」という思いから始まり、「大山こむぎプロジェクト」を立ち上げられ、鳥取県西部の大山山麓で 2010 年より小麦栽培がスタートしました。かつては鳥取県でも小麦栽培が行われていましたが、現在では生産量がゼロとなってしまっていたため、九州や北海道などの栽培農家へ研修に出向き、鳥取県の土地にあった品種の選定を繰り返してこられました。現在では小麦農家が 1 1 軒になり、4 品種の小麦が栽培できるようになりました。中でも「ミナミノカオリ」「銀河のちから」の 2 品種は、平成 2 9 年度普通小麦の産地品種銘柄の公告を受けることとなりました。(H29.3.31 農林水産省より)

南部町の農事組合法人福成の代表 野口氏は、小麦栽培を始めて 5 年目の年を迎えられますが、「これまでの失敗があったからこそ、小麦の栽培が楽しい。」と話されました。2014 年には、収穫期の雨天の影響により多くの小麦が穂発芽を起こし、パンが製造できる小麦とはなりませんでした。しかし、「長い年月で考えればそんな時もある。次また頑張ればいい。」と野口氏の言葉をきっかけに他の栽培農家の方々も今日まで続けてこられました。野口氏の圃場の小麦は写真のとおり黄金色に変わり、6 月上旬には収穫予定です。小麦の栽培は、米に比べ手間がかからないので栽培しやすいそうですが、種まき (播種) と収穫時期の見定めはとても重要になるそうです。野口氏は「食のみやこ鳥取の名のとおり、いつか学校給食の全てのパンが県産小麦となり、子どもたちに県産の小麦で作ったパンを食べてもらいたい。」と話されました。また、この度の取材には、大山こむぎプロジェクト事務局長の笠谷氏にご同行いただきました。笠谷氏は「県産小麦で作ったパンは味の美味しさだけでなく、地元で生産し収穫して消費するという「意味」の美味しいパンである」と話されていたのがとても印象的でした。



南部町農事組合法人福成で栽培「ミナミノカオリ」穂が黄金色に変わり収穫まであと少し!

お魚ポスターの進呈

この度、国産水産物流通促進センターでは、「国産水産物流通促進事業」の一つとして、平成 2 6 年度に引き続き、魚に関するポスターを作成されました。

配布を希望される場合は本会までご連絡ください。



- ① 「漢字でわかる魚のかんじ」 サイズ：B 1
- ② 「魚のはなし」 サイズ：B 2

イベントのお知らせ

委託加工工場衛生管理講習会

日時：7 月 2 8 日 (金)

午後 1 時 3 0 分より

場所：倉吉市上灘公民館

対象：本会委託加工工場関係者

学校給食用物資展示会

日時：8 月 2 2 日 (火)

午前 1 0 時 3 0 分より

場所：とりぎん文化会館

対象：学校給食関係者