

鳥取県

学校給食会だより



平成 29 年 9 月 26 日 文責：佐竹香寿代
HPアドレス：http://www.togk.or.jp

9月号 (No.191)

(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

食と健康の伝言板 NO.78

「私の学校給食の思い出」



鳥取県教育委員会事務局体育保健課 課長 住友正人 氏

私が通っていた保育所や小中学校の給食は、「近隣の学校よりも美味しい」と異動してきた先生方が言われていたのを思い出します。私が一番好きだったメニューは、「クジラの竜田揚げ」。当時は捕鯨が許されていて、スーパーでも簡単に買える時代だったので、同居していた祖母に同じものを作ってとリクエストしてみたものの、決して同じ味にならず、まさに給食でしか味わえない私の大好物でした。

しかし、どうしても食べられない大嫌いな物を食べるのがとても辛くて、グリーンピースは床に落としたり、レーズンパンのレーズンはちぎって隣の友達にあげたりして、子どもなりに知恵を絞り、給食を居残りで食べさせられることを回避していました。

また、私が高校生の頃、母が某町の給食センターの所長をしていたとき、その給食センターで食中毒が発生しました。保健所から営業停止命令が出され、落ち込んでいた母に「仕事が休みになって良かったね。」と声をかけ、からかったことを思い出します。

こんな私が、今年4月に体育保健課に異動し、様々な研修会等で「学校給食における衛生管理の重要性は高く、調理場における衛生管理の要として力を発揮していただきたい。」とみなさんに話しをしています。現在は、学校給食を取り巻く環境が多岐にわたっていて、衛生管理だけではなく、食育の推進、地産地消、アレルギー対応など、みなさんの役割がどんどん増えてきて、とっても大変だと思います。このような中であっても、毎日の給食をおいしく食べてくれる子どもたちの笑顔を励みに、給食の楽しさを伝えてあげていただきたたいと思います。



「クジラの竜田揚げ給食」

Let's クッキング!



今年の「とっとり県民の日」に登場する「あごがギュー〜とドライカレー」は、昨年の地場産物を活用した学校給食調理講習会で選ばれた献立です。

この献立に使用されている飛魚は、鳥取県では「あご」と呼ばれ、さっぱりとした白身なのが特徴です。

このレシピをご紹介しますので、家でも作ってみましょう!

～作り方～

- ① サラダ油を熱し、牛肉を炒める。
- ② 火が通ったら飛魚のたたき身、みじん切りにした生姜とにんにく、カレー粉を入れる。
- ③ 粗みじんにした玉ねぎを入れ、しんなりしたら、ざく切りにしたレーズンを入れる。
- ④ トマト水煮を入れ、トマトケチャップ・ウスターソースこいくちしょうゆ・カレールウ・コンソメで調味する。
- ⑤ 1cmにカットしたさやいんげんを入れる。
- ⑥ お皿にごはんと⑤を盛り付ける。



9月12日

「とっとり県民の日」学校給食献立の紹介

今年の「とっとり県民の日」の学校給食には、県内統一メニューとして「あごがギュー〜とドライカレー」が登場しました。鳥取県の特産品でもある「あご(飛魚)」と「牛肉」のうま味がギュー〜とつまった、肉も魚も一緒に楽しめるドライカレーとなりました。また、この日はさまざまな食育の取り組みが各学校で行われましたので献立と共にご紹介します。

【米子市立福生東小学校】

米子市の福生東小学校4年生の教室を訪問させて頂きました。とても元気のクラスで挨拶の声も大きく、手際よく給食準備を進めていました。特に、給食当番が上手にご飯を盛りつけている様子に感心しました。食に関する指導の中で、石川先生が9月12日について尋ねると、今日が「とっとり県民の日」であることを知っている児童も多くいました。全国に誇れる鳥



米飯・牛乳・二十世紀梨
あごがギュー〜とドライカレー
とっとりっ子スープ
らっきょうサラダ

取県の食材について聞くと、たくさんの児童が次々と手を挙げて発表していました。この日のドライカレーは子ども達に大人気で、魚が苦手な子どもも残さず食べていました。(本会職員取材)

【鹿野学校給食センター】

県民の日は、東部地区の特産物である豆腐竹輪やあごをはじめ、県内各地で活用されている鹿野町のモロヘイヤ、そして鳥取を代表する特産物の一つである二十世紀梨などを使用し、多くのふるさとの食材を味わえる献立にしました。鹿野小学校の4年生の児童は、使用している地産食材の多さや、特産物がどのようにしてできたのかを学び、「地元食材を大切に、家でも食べたい」と話してくれました。鳥取県の恵みを発見し、ふるさとの魅力を感じてもらえる時間となりました。(三谷先生より)



麦ご飯・牛乳
あごがギュー〜とドライカレー
ふるさとみそ汁
モロヘイヤのごま和え
二十世紀梨



【湯梨浜町立泊小学校】

「とっとり県民の日」には、子どもたちに鳥取はおいしい食べ物がたくさんあり、豊かな自然もあり、『自慢できるふるさと』であることを必ず話します。今日は、地元のあごと玉ねぎをたっぷり使ったドライカレー、二十世紀梨、サラダも地元野菜をたっぷり使って、鳥取県の誕生日をお祝いしました。(新先生より)



麦ごはん・牛乳
あごがギュー〜とドライカレー
地元野菜でシーザーサラダ
二十世紀梨入りフルーツポンチ

| 分量 (1人分) | | | |
|----------|------|----------|------|
| 飛魚たたき身 | 30g | にんにく | 0.5g |
| 牛肉ミンチ | 20g | カレー粉 | 0.5g |
| 玉ねぎ | 20g | トマトケチャップ | 8g |
| トマト水煮 | 10g | ウスターソース | 3g |
| レーズン | 2g | こいくちしょうゆ | 1g |
| さやいんげん | 5g | カレールウ | 0.5g |
| 生姜 | 0.5g | コンソメ | 0.5g |
| | | サラダ油 | 0.3g |

【若桜学校給食センター】

今日は何の日? 「とっとり県民の日〜!!」と元気な声が返ってきます。9月12日とっとり県民の日は、鳥取県の特産品「とうふちくわ」や「砂丘長いも」など、鳥取県の食材をたくさん使用したスペシャルメニューです。若桜学園5年生は1学期に社会科で給食センターへ訪問し給食食材の産地調べを行いました。学習したことをふりかえりつつ、鳥取県の豊かな自然や恵みを知り、味わって食べることができました。(池田先生より)



ご飯・牛乳・新甘泉
あごがギュー〜とドライカレー
とうふちくわのすまし汁
長いもの梅肉和え

