

鳥取県

学校給食会だより



平成 31 年 2 月 25 日 文責：植野京子
HP アドレス：http://www.togk.or.jp
E-mail:kenkyu@togk.or.jp

1・2月合併号 (No.207・208)

(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

1月24日から30日は全国学校給食週間でした。県内の給食センター・共同調理場では多様で特色ある取組みが行われました。その一部を給食献立と合わせてご紹介させていただきます。



全国学校給食週間

1月24日～30日



鳥取市立青谷学校給食センター 【給食発祥の地・山形献立】

今年度の鳥取市の給食週間は「とっとりっ子のいただきます！」～みんなで enjoy 学校給食～というテーマのもとに献立作成を行い、青谷町では学校給食献立コンテスト受賞献立・郷土料理献立・給食発祥の地 山形献立・青谷弥生の里献立などを取り入れました。給食週間に青谷小学校では、地元生産者との交流給食会、青谷中学校では、給食センター調理員との交流給食会が実施されました。地元の生産者との交流や毎日心にかけて給食を調理している調理員さんとランチルームでの会食に和やかな時間が流れていました。青谷弥生の里献立の主食である「上寺地赤飯」には、青谷小学校5年生が田植えから稲刈りまでを担当した古代米の黒米と上寺地遺跡で栽培されたみどり米を使用しました。（安部先生より）



- ・上寺地赤飯
- ・牛乳
- ・はまち団子の煮付け
- ・あさりと夏泊わかめのうしお汁
- ・高野豆腐の五目煮



八頭町立八頭町学校給食共同調理場 【八頭町の献立いろいろ！】

八頭町では、全国学校給食週間の取組として、給食時間の食指導の他に、調理員との交流給食、全校集会を実施しました。このうち、1月28日に実施した全校集会では、「全国学校給食週間について知ろう」をテーマに、学校給食の役割や歴史について講話しました。学校給食が今から130年前に山形県の忠愛小学校で始まったこと、戦争によって中絶せざるを得ない状況になったこと、戦後の給食の移り変わりなどをパワーポイントで見た子どもたちは、今の給食との違いに大変驚いている様子でした。また、「八頭町の献立いろいろ！」と題し、八頭町の学校給食についても話をしました。「八頭町の学校給食には、生産者の方や調理員の方、学校の先生方などの思いがたくさん詰まっている」と聞いた子どもたちの顔は、とても嬉しそうで、体育館にはたくさんの笑顔が溢れていました。今回の取組をきっかけに、より学校給食に興味・関心を持つ子どもたちが多くなったのではないかと感じています。これからも、学校給食を通して、食の大切さややふるさととの良さなど、様々なことを学んでほしいと思います。（林先生より）



- ・バンズパン ・牛乳 ・ココエッグ ・クリスピーチキン
- ・パンブキンポターージュ ・梅サラダ



三朝町立三朝調理センター

【鳥取県の自慢の食べ物を味わおう！】

今年度は『鳥取県の自慢の食べ物を味わおう！』というテーマで、鳥取県や三朝町の食材をふんだんに使った献立にしました。この日は、三朝町産の梅干しを使った「鶏肉の梅みそ焼き」と、鳥取県の郷土料理である「じゃぶ」を取り入れた献立でした。小学校では、地元の生産者さんやお世話になっている地域の人などをお迎えして、交流給食や給食集会が行われました。給食集会では、栄養職員のコーナーがあり、調理センター内の調理道具や機械の写真を見せるなど、クイズを交えて話をしました。次に、布で作った実物大の釜に、具材に見立てたボールを入れ、スパテラで混ぜてもらって体験してもらいました。最後に「調理員さんは毎日重くて大変な作業をされています。感謝の気持ちを込めて、毎日残さず食べて欲しい」という話をして集会を終えました。普段見ることのない調理道具や機械を見せることによって、調理センターのことを理解してもらえたようです。（野見先生より）



- ・ご飯 ・牛乳 ・鶏肉の梅みそ焼き
- ・小松菜ののり酢和え ・じゃぶ
- ・白バラシュークリーム



北栄町立学校給食センター 【サプライズ給食】

今年度は「もっと知りたい！北栄 味めぐり」を給食週間のテーマに、地元の食材を活用した献立を実施しました。その一つが「サプライズ給食」です。この取り組みは、児童生徒が喜びを感じながら地元特産物を味わうことで、地産地消の意義や農業等への理解をより深めることを目的としています。北栄町では、農業施策として「いちごの産地化」に取り組んでおり、北栄ドリーム農場と連携して旬の『紅ほっぺ』を提供していただきました。各学校には、1月に入るとサプライズ給食のねらいと食材を伝える資料を掲示しました。「給食でいちご大福が出るんだ！」と当日を心待ちにする児童の姿が多く見られました。当日は、切れ目を入れた大福に自分でいちごをはさみ、オリジナル溢れるいちご大福が完成しました。この取り組みを通して、自分たちの住む地域の農産物に関心をもち、食料の生産にかかわる人へ感謝の心をもつ機会となりました。（中井先生より）



- ・ごはん ・牛乳
- ・砂丘ごぼうのハンバーグ
(北条ワインソースかけ)
- ・大根のみそ汁
- ・北栄野菜の白和え ・いちご大福



【お詫び】 この度は、諸事情により1月号と2月号の合併号となりましたこと心よりお詫び申し上げます。

岩美町立岩美町学校給食共同調理場

【交流給食】



岩美町では、日頃から給食に使用する食材を作ってくださっている生産者の方や、給食センターの職員さんなど、給食に携わる方々を迎え、交流給食が開かれました。県学給も岩美北小学校での交流給食にご招待いただきました。5年2組の児童達に熱烈的な歓迎を受け、楽しい給食時間を過ごしました。この日の献立に使用されている白ねぎは岩美町で栽培されているもので、岩美町の食材を知る献立になっています。（本会職員）



- ・ごはん ・牛乳 ・鶏肉の白ねぎソースかけ
- ・沢煮椀 ・高野豆腐の含め煮

日南町立学校給食センター

【学習を通じて考えた献立】

日南町では毎年、6年生が家庭科の学習を通じて考えた給食の献立を、実際に実施しています。給食週間には、児童の献立を3つ実施しました。どの献立も、赤・黄・緑の食品や、五大栄養素を意識しながら、旬、地産地消を工夫してある献立でした。この日は、主食に日南町産のコシヒカリに追熟して甘くなったさつまいものごはん、鳥取県産の鶏肉に大根おろしのたれをかけた主菜、汁には白ねぎや豆腐等、地元の食材が盛り込まれています。寒さで甘味を増した旬の味わいを存分に味わうことができました。給食週間を通じた食育集会では、健康安全委員会による赤・黄・緑の食べ物クイズや栄養教諭による給食センターの紹介とともに、6年生児童の献立を紹介し、バランスよく食べることや学校給食への関心を深めました。（石原先生より）



- ・さつまいもごはん ・牛乳
- ・とり肉の大根おろしがけ ・すのもの
- ・なめこのおみそ汁

