

鳥取県

学校給食会だより



平成 30 年 2 月 21 日 文責：佐竹香寿代
HP アドレス：http://www.togk.or.jp

2月号 (No.196)

(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

1月24日から30日は全国学校給食週間でした。毎年この全国学校給食週間では、生産者さんとの交流給食会が行われたり、地域の特産品をふんだんに使った学校給食が提供されたり、各学校給食センターで特色ある取り組みが行われています。本会職員も、この給食週間に取材に行かせていただきましたので、学校給食献立と合わせて取り組みを紹介させていただきます。



鳥取市

【湖南学園小学校】

1年生のクラスでは、赤黄緑の食品群について、徳尾先生より紙芝居を用いて説明がありました。児童達は前日の給食の食材を、赤黄緑の食品群に色分けをすることで、働きや食材について理解を深めました。また、瀧先生は赤黄緑の食品群を列車に例えて、「3色全ての食品群をバランスよく食べないと車両が連結されずパワーが出ない。バランス良く食べましょう」と分かり易く話されました。児童からは「麩はなぜ黄色ですか？」などの質問が飛び出し、「食について」また、食材の「色分け」について興味を持っている様子でした。



6年生のクラスでは、「おやつ選び方」について勉強しました。サイダーに含まれている砂糖と同じ分量入った砂糖水を試飲し児童達は予想以上に砂糖が入っていることに驚いていました。徳尾先生は「どんなおやつを選ぶのが大切です。おやつ選び方名人になってほしい。」と伝えられました。



大山小麦コッペパン
さわらのパジル焼き
鳥取ギューとスープ
チーズで星空サラダ・牛乳
(本会職員取材)

この日の給食は、星取県がテーマの献立になっていました。

大山町

【大山学校給食センター】

今年の給食週間のテーマは、「ふるさとの恵みを味わおう!」でした。大山中学校では、給食週間の献立について、給食委員会による紹介が行われました。大山町や鳥取県の郷土料理、とっとりジビエについて、クイズを交えながら紹介でした。なかには、「とうふちくわのゆるキャラはどれ?」といった難問もあり、盛り上がりながらふるさとの特産品について知ることができました。最後には、給食を作ってくださっている調理員さんの写真が登場し、「感謝の気持ちで食べよう」との呼びかけで締めくくられました。



むぎごはん
とっとりジビエカレー
のり塩ポテト
フレンチサラダ・牛乳

給食初登場の鹿肉は、初めて食べる生徒が多かったようですが、ミンチ肉であったこととカレーのおかげで食べてほしいと思います。

(宍戸先生より)

倉吉市

【関金小学校】

倉吉市の石田市長、福井教育長、教育委員会の方をお迎えして交流給食会が開かれました。この日は、給食センターが募集した「チャレンジ!あなたも栄養士」のコンテストで最優秀賞を受賞した献立。考案した同小6年生の児童は、「どの料理にも鳥取県の名物が入るように考えた。」と話してくれました。パンには、鳥取県を代表する「梨」、スープには「豆腐竹輪」、サラダには「カニ」、鶏つくねの「白葱」と県内産の食材をたくさん使った献立でした。一緒に食べられた石田市長は、「彩りもよく美味しい」と感想を述べられ、児童達はお客様をお迎えして少し緊張した様子でしたが、クラスの友達が考えた献立を美味しく味わっていました。



梨ジャム入りフルーツパン
鶏つくねの白ネギソース
松葉ガニ風味サラダ
かきたま豆腐ちくわスープ
牛乳

一緒に食べられた石田市長は、「彩りもよく美味しい」と感想を述べられ、児童達はお客様をお迎えして少し緊張した様子でしたが、クラスの友達が考えた献立を美味しく味わっていました。

(本会職員取材)

湯梨浜町

【東郷学校給食センター】

全国学校給食週間中の献立を見て、子どもたちは「食べたことのない食材が出る!」「家族で給食の話をしました!」という声が多々あり、とても楽しみな様子でした。東郷中学校では、副町長や教育委員、指導主事をお迎えして交流給食を実施しました。この日は、すべての食材が鳥取県産の食材を使用しており、特に「オレイン55を使ったすき焼き」は好評だったようです。「オレイン酸」について、また、「ロドケや風味の良さ」の特徴を話すと、「もっと食べたい!」といった反応でした。一緒に班で食べていた子どもたちは産地にも興味を持ったようで、鳥取県のどこの食材なのか、特に、学校から見える畑で収穫した野菜を使っていることについて話すと驚いた様子でした。東郷中学校は平成31年度に新しい中学校へ移転します。地元の美味しい食材をたくさん使い、ふるさとを愛する気持ちを給食でも育んでほしいと思います。



ごはん・牛乳
県産アジの南蛮漬け
インゲンのごま和え
オレイン55のすき焼き

一緒に班で食べていた子どもたちは産地にも興味を持ったようで、鳥取県のどこの食材なのか、特に、学校から見える畑で収穫した野菜を使っていることについて話すと驚いた様子でした。東郷中学校は平成31年度に新しい中学校へ移転します。地元の美味しい食材をたくさん使い、ふるさとを愛する気持ちを給食でも育んでほしいと思います。

(中山先生より)

南部町

【西伯小学校】

今年の学校給食週間に提供される給食は、南部町をイメージする漢字に選ばれた「里」と「豊」をテーマに考えられた献立です。この日の給食には、鳥取県東部で加工された鹿肉のミンチが初めて使用されました。鹿肉は県産の牛肉・豚肉と一緒に炒め、「ジビエのピリ辛そぼろ」として登場しました。味付けには、県産の梨ソースが使われており、子ども達が食べやすいように工夫されていました。給食週間中には古事記の赤猪岩神社の伝説にちなんで、猪肉が「赤猪岩揚げ」として登場し、鹿肉・猪肉どちらの献立も子ども達に大好評でした。



麦ごはん・かにたまスープ
ジビエのピリ辛そぼろ
まこも中華サラダ・牛乳

この日は、他にも地元でとれた「まこもたけ」を使ったサラダに、鳥取県の特産品である「カニ」が入ったスープと、海の幸・山の幸がたくさん使われた給食でした。

(本会職員取材)

5年生の授業に 行ってきました!

【社小学校】

同じ日の5時間目、社小学校では5年生が家庭科で「五大栄養素のはたらき」について、栄養教諭と学習しました。学習のまとめでは、給食で食べた全ての食べものを五大栄養素に分類し、あらためて学校給食は、五大栄養素がきちんとそろっていること。また、様々な食べものを組み合わせて食べる大切さを楽しんでいました。



* 5大栄養素：食品の栄養学的分類による5つの栄養素
炭水化物・たんぱく質・脂質・無機質・ビタミン

鳥取市

【気高学校給食センター】

「どんどろけ飯」は、「豆腐飯」とも呼ばれる県東部に伝わる郷土料理のひとつです。具の豆腐を油で炒める音がバリバリと雷(どんどろけ)のように聞こえるところから名前が付いたといわれています。「いもこん汁」の始まりは、その昔、鳥取藩が「質素儉約」を重んじた生活をしており、地元でとれたさといもやこんにやくをよく食べていたことから生まれたとも言われています。鳥取市では、今年度の全国学校給食週間のテーマとして【とっとりっ子の「いただきます!」～お宝発見!学校給食】を掲げ、地元産や鳥取県産の食材をお宝食材としてたくさん使った献立や、郷土料理を提供しました。浜村小学校では、地元気高町が誇る「瑞穂しょうが」の生産者との交流給食があり、児童は生産者の方から、今から約400年前にタイからしょうがが伝わったという歴史や、しょうが湯といったおすすめの食べ方を教わり関心を深めていました。また、生産者の方が実際に「しょうが穴」から持ってこられた大きなしょうがを見たり触ったり、においをかいだりして、全身でしょうがを感じているようでした。



どんどろけ飯・牛乳
さわらのしょうが焼き
いもこん汁
キャベツのおかか和え



(上田先生より)

伯耆町

【伯耆学校給食センター】

伯耆町では、伯耆の国大山開山1300年祭に合わせ、大山の恵みをたっぷり受けた食材を使った大山グルメを提供しました。この日は大山の自然の中のびのびと育った伯耆町自慢の伯耆和牛を使用した焼き肉風の炒め物や、大山の名産ブロッコリーを使用したサラダなどがあり、子供たちももりもりと美味しく完食してくれました。

小学校では地元の生産者さん、大山乳業さん、調理員との交流給食や給食集会が開かれました。児童たちは日々の給食への感謝の気持ちを伝え、生産者さんからは野菜を育てる大変さなどを学んでいました。楽しい雰囲気の中で交流することができ、児童たちも日々の給食への感謝の気持ちを育んだことでしょう。



ごはん・牛乳・かに汁
伯耆和牛の焼き肉風
ブロッコリーサラダ

(阪本先生より)

智頭町

【智頭小学校】

1月26日、智頭小学校1年生、4年生、5年生のクラスでは、智頭町議会議員、地元の生産者、智頭農林高等学校園芸科学科の生徒との交流給食会が開かれました。1年生のクラスでは、高校生が手作りの紙芝居を使って、学校で栽培している大豆とルバーブの紹介がありました。この大豆は、地元の豆腐店で豆腐に加工され、30日の給食に使用されました。ルバーブはジャムとして給食に登場したり、智頭町内で販売されたりしているそうです。その説明を聞いた児童は、「そのジャム家にある!」と思いついたようで高校生はとても嬉しそうでした。

智頭町のふるさと給食



ごはん・ホンモロコのカレー揚げ
富沢きくらげのスープ
智頭和牛の焼肉サラダ・牛乳



4年生では、水煮大豆、みそ、白ネギ、ホンモロコ、5年生では智頭和牛と富沢きくらげを学校給食に提供して下さっている生産者が来られ、「味噌はどうやって作るのですか?」「白ネギは何センチで収穫しますか?」など、多くの質問をしていました。学校給食でお世話になっている方々と交流を深めることができ、児童たちは給食に使われている食材に興味を持ち、いつも以上に楽しい給食時間になったようでした。

*ルバーブ：シベリア南部が原産地。見た目はフキのようですが、果物に似た成分で、茎を食べる野菜。(本会職員取材)

給食委員会による紹介の様子



なっていたことで、食べやすかったようです。小学校では、おかわりを求めて行列ができていました。今後ふるさとの恵みに興味を持ち、感謝の気持ちで食べてほしいと思います。