

鳥取県

学校給食会だより



平成 30 年 9 月 27 日 文責：植野京子・佐竹香寿代
HPアドレス：http://www.togk.or.jp

9月号 (No.203)

(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

今年度、新任の学校栄養職員 2 名の先生方に「今後の抱負・給食の思い出」についてご執筆いただきました。今月号と 10 月号の 2 ヶ月にわたりご紹介させていただきます。

食と健康の伝言板 NO.83

鳥取市立国府学校給食センター 学校栄養職員 森本知愛 氏

私が勤務している国府学校給食センターでは、国府町と福部町の小中学校、義務教育学校、県立盲・聾学校の 6 校に約 1000 食の給食を届けています。

それぞれの市立の学校に給食時間に訪問をして、食事のマナーや正しい食習慣、栄養や食事バランスなどについて指導をしています。指導中に子どもたちが一生懸命話を聞いている姿や、おいしそうに給食を食べている姿を見ると、緊張していても自然と元気が出てきて笑顔になり、頑張ろうという気持ちがわいてきます。また、学校や子どもたちの様子、配膳された給食を見ることで、知らなかったことや学ぶことが多くあることに気づき、給食時間に学校に行く大切さを感じています。

国府学校給食センターで働き始めて半年が経ちましたが、まだまだ分からないことが多く、周りからの温かいご指導とご協力を頂き、失敗と反省を繰り返しながらも充実した日々を送っています。今後も周りの方々への感謝の気持ちを忘れず、諸先輩方からしっかり学んでいき、子どもたちの心にのこる給食づくりに努めるとともに、地場産物を取り入れた給食を通して、食の大切さや鳥取県のよさを伝えられるよう、様々なことにチャレンジしていきたいです。



7月19日の「とっとりふるさと探検」で紹介した、国府町内で学校給食用に計画栽培されたたまねぎ『万葉の玉姫』を使った献立です。



鳥取市では毎月 19 日を「とっとりふるさと探検」として、鳥取市でとれた食材を献立に取り入れ、紹介しています。

7 月分の掲示用資料を作成しました。

9月12日は鳥取県民の日

毎年 9 月 12 日は「とっとり県民の日」として県下の給食センター・共同調理場などが地元鳥取県の魅力ある地産地消食材を使用し、工夫をこらした給食を実施されます。その一部ですが、給食献立と取組みについてご紹介します。

【琴浦町立学校給食センター】

「とっとり県民の日」の給食は、いつも以上に地域の特色や季節感のある献立を取り入れました。特に主菜に使用した「シイラ」は、県内においても琴浦町を中心としたごく一部の地域でよく食べられる今が旬の魚です。家ではシイラを食べたことがないという児童生徒も多く、地域の食文化を伝えるよい機会になりました。



栄養教諭・学校栄養職員が食に関する指導を行った浦安小学校 6 年生では、琴浦町議会議員の皆様も一緒に会食され、会話のはずむ楽しい給食時間になりました。

また「県民の日特別号」と題した食育だよりでは、当日の食材を提供していただいた琴浦町学校給食野菜会・赤碕漁協・大山乳業からのメッセージを掲載し、学校給食における地場産物の活用について啓発を図りました。

大山小麦パン・牛乳・シイラのフライ
琴浦やさいのコンソメ煮
なし入りヨーグルト

【日野町立学校給食センター】

日野町では、県内産のいわし、大豆、二十世紀梨をはじめ、町内産の白ねぎやそうめんかぼちゃなど地元食材をたくさん使った「県民の日献立」を実施し、みんなでととりの恵を味わいました。町内の小学校では、学校司書の先生と連携し、とっとり県民の日コーナーを設置しました。子どもたちは、自分たちの住んでいる鳥取県について興味深く調べたり、クイズを出し合ったりしていました。



「食べて」「調べて」鳥取県の素晴らしさをたくさん発見できたとっとり県民の日でした。
いわしそぼろの三色ごはん・牛乳
とっ鶏白ねぎ南蛮
そうめんかぼちゃのゴマネーズ和え
豆腐のすまし汁・二十世紀梨

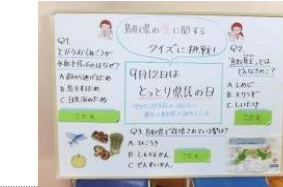


【鳥取県立鳥取養護学校】

「とっとり県民の日」をきっかけに、鳥取の食べ物の魅力を再発見してもらおうと、給食時間や食育掲示板で鳥取県の食べ物を紹介しました。給食時間では鳥取県の食べ物に関する研究や技術について伝え、掲示板では鳥取県の特産品のイラストとともにクイズを実施しました。児童生徒は、身近でありながらあまり知らない鳥取県産食材の魅力を再発見したようです。



ご飯・牛乳
きのご王国ハンバーグ
あご竹輪のすまし汁
砂丘らっきょうのサラダ
二十世紀梨ゼリー



【境港市学校給食センター】

境港市では、鳥取県特産品のらっきょう、あごちくわをはじめ、境港市産のさつまいも、白ねぎ、そして境港サーモンなど、鳥取県の自然の恵みをたっぷり味わえる献立を実施しました。当日の給食時間には、県民の日についての校内放送や掲示資料、栄養教諭や学校栄養職員が各校へ訪問して鳥取県や境港市産の食べ物の紹介をしました。給食を通してふるさとの味を体験することで、自然豊かな鳥取県や境港市の魅力を再発見する時間となりました。



ごはん・牛乳
銀鮭の南蛮漬け
浜っこサラダ・浜のいも汁
二十世紀梨ゼリー



【鳥取市立第一学校給食センター】

毎年恒例のとっとり県民の日給食、今年のマインテーマは、「地元を知りつくそう」とし、「元気よく過ごしてほしい」の願いを込めました。鳥取ならではの「あご」、「きのご王国」、今話題の「星取県」、そして「二十世紀梨」を軸に献立を立てました。中でも、「星宙サラダ」は、楽しんで食べてもらえるよう、星をオクラや型抜きにんじん、星の瞬きをらっきょうやとうもろこし、宇宙人をたこでイメージできるように仕上げました。この日は、鳥取市立日進小学校 4 年生を訪問し、献立の説明、シルエットクイズ、福部町のらっきょうの紙芝居で、鳥取県の魅力が伝わるように取り組みました。星がいっぱいのサラダで楽しい給食時間となりました。



大山小麦全粒パン・牛乳・あごフライ
ベーコンときのこのスープ・星宙サラダ
二十世紀梨シャーベット