

鳥取県

学校給食会だより



平成 30 年 10 月 26 日 文責:植野京子
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

10月号(No.204)

(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

先月号と今月号で、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」について執筆いただきました。先生方の、今後の更なるご活躍を期待しております。

食と健康の伝言板 NO.84



米子市立第二学校給食センター 学校栄養職員 尾沢彩乃 氏

私は小学生のとき、学校のみなと一緒に食べる給食の時間が好きで、毎日楽しみにしていました。給食委員会に入り、小学生ながらやりがいを感じていたことを覚えています。米子市の給食を食べて育った私が今、学校栄養職員という立場になり、学校給食に携われていることを大変うれしく思います。

米子市立第二学校給食センターでは、小学校5校、中学校4校へ給食を提供しています。給食時には学校を訪問し、食に関する指導を行っています。初めての指導のときは緊張しましたが、子どもたちがしっかり話を聞いて笑顔で反応してくれたので、私も楽しもうという気持ちになれました。学校では、子どもたちが「給食美味しかったよ」「いつもありがとう」と声をかけてくれて、私のほうが元気をもらっています。

米子市では今年度の6月から毎月19日を「いきいきこめっこデー」と名付け、この日は特に地元食材を取り入れ、献立のネーミングも工夫して、より一層力を入れて食育に取り組んでいます。市長定例記者会見にも米子市学校給食キャラクター「こめ太・こめ子」に扮して同行させて頂き、大変貴重な経験になりました。いきいきこめっこデーを通して、ふるさとの魅力を伝え、郷土を大切に作る心を育てていきたいです。

学校栄養職員になって約半年が経ちましたが、私はとても恵まれた環境で学ばせて頂いていると感じています。多くの学校給食に関わる方々に支えられ、知識・経験豊富な先輩方を間近で見ることができ、助言やアドバイスを頂けて感謝しています。これからもっと多くのことを吸収して、給食を通して子どもたちに食の大切さを伝えていきたいです。



「県民の日」食に関する指導



9月いきいきこめっこデー献立

- ◇米飯 ◇牛乳
- ◇豆腐竹輪のすまし汁
- ◇若鶏の二十世紀梨ソース
- ◇ネギポの元気サラダ

平成30年度地場産物を活用した学校給食調理講習会について

去る9月20日(木)鳥取短期大学にて標記講習会を開催しました。この度の講習会には、料理を通して鳥取県を元気にしようという県産食材の活用を力を入れておられる、一般社団法人鳥取県調理師連合会惣和会の方を講師に迎え、鳥取県産の食材を豊富に使った学校給食に活かせる和食料理を教えてくださいました。惣和会の方々は、「料理を通じた鳥取県への恩返し」の志のもと、鳥取県を元気にするため積極的な活動を行っておられます。県産食材を使用した新たな料理研究をはじめ、健康づくりのために子ども達への食育支援活動も実施されています。また、ジビエ肉の活用にも取り組まれており、この度の講習会においても昨年に引き続きジビエ肉を使った和食料理も教えていただきました。



本講習会に参加された方からは、どのレシピも学校給食向けに考えられたレシピで美味しかったと大変好評でした。この度、調理実習を行った7品をご紹介します。

うなぎよう自和え



子どもが苦手な刻みらっきょうを油で揚げた魚介やきのこ、あわびなどと一緒に白和えに和えることで、食べやすくなっています。

鹿肉みぞれ汁



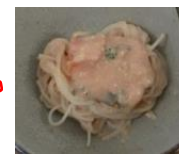
鹿肉ミンチに炒めた玉ねぎを入れてまるめ、油で揚げることで旨味が増し、柔らかくなり、鹿肉のクセがなくなり食べやすい工夫されています。

鮭の大豆焼き



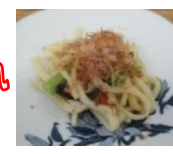
給食でよく使用される水煮大豆をペースト状にし、味噌やマヨネーズと合わせて鮭にのせることで、ふんわり美味しくなっています。

トマトそうめん



水煮大豆をペースト状にし、トマトピューレや子どもが好きなチーズ、マヨネーズ等と一緒に和え、子ども達が食べやすい味になっています。

トマト焼うどん



干椎茸や筍、トマトなど県産食材をふんだんに使用した焼うどんです。最後にトマトを入れ酸味がアクセントになっています。

椎茸と大豆のカレーご飯



大豆や干椎茸の苦手な子どもでも食べられるようにと、カレー味になっています。

梨とトマトの蒸しパン



給食に使われている梨ピューレ・トマトピューレを使った蒸しパンです。梨の香りとトマトの酸味が美味しさを引き立てています。

知っていますか?『地産地消』

地産地消とは、「地域で生産された農林水産物を地域で消費する」という取り組みです。食料自給率の向上に加え、新鮮で安全な食材を手に入れることができ、輸送にかかるコストを減らし環境にも優しいなど良い事がたくさんあります。また、学校給食では教育的効果も期待されています。日頃から積極的に地場産物を活用し、「地産地消」に取り組んでみましょう。



～お知らせ～

今年度も“お米を使った”朝食献立コンクールを開催いたします。詳細は、県給だより 11月号に掲載予定です。

【日時】平成 31 年 2 月 9 日(土)
【会場】鳥取短期大学