

鳥取県

学校給食会だより



10月号(No.216)

(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

令和元年10月10日 文責:植野京子
HPアドレス: http://www.togk.or.jp

令和元年度第1回物資委員会



10月4日(金)に、令和元年度第1回物資委員会を開催いたしました。物資委員会とは、物資の供給・情報提供・衛生管理・普及充実・食育支援等、業務の適正化を図ることを目的として設置しており、現在、関係行政機関をはじめ、センター・共同調理場所長・学校栄養士協議会、県PTA協議会等20名の委員で構成されています。今年度は、役員改選がありましたので、初めての会となりました。この度の委員会では、報告事項として取扱い物資の休売・終売・価格変更等について、基本物資の動向、地場産物の取扱状況、夏休み期間中に実施した委託加工工場巡回衛生指導結果などについてご説明いたしました。また、今回は8月1日に開催いたしました物資展示会に出展した商品の中から、試食を踏まえて次年度の新規見積記載物資の選定を行いました。この度、承認いただきました物資は次のとおりです。



～ 令和2年度新規見積記載物資一覧 ～

分類	品名	メーカー	規格	単位
常温	給食用ぶちっとモチ玄米	販売製造 アルファー食品(株)	1kg	kg
常温	いもけんぴバリッシュ5g	販売カセイ食品(株) 製造(株)セトウィーン	5g	個
常温	大豆の華(粒状)500g	販売製造 旭松食品(株)	500g	袋
冷凍	鳥取県産冷凍ささぎごぼう1kg	販売(有)サンパック 製造(有)ワールドファーム鳥取	1kg	kg
冷凍	鳥取県産冷凍ほうれん草1kg	販売(有)サンパック 製造(有)ワールドファーム鳥取	1kg	kg
冷凍	鳥取県産アジ餃子25g	販売大幸(株) 製造農林フーズ(株)	25g	個
冷凍	若鶏(もも)サクフリフライ(米パン粉)40g	販売大阪太平商事(株) 製造コッコ(株)	40g	個
冷凍	鳥取県産二十世紀梨ダイスカット1kg	販売(有)サンパック 製造いなが食品(株)	1kg	kg
冷凍	国産鶏のハンバーグN(減塩)50g	販売製造 印南養鶏農業協同組合	50g	個
冷凍	国産かるしおちりめん500g	販売(株)SN食品研究所 製造(株)カタオカ	500g	kg
冷凍	T県産親鶏素焼きスライス500g	販売製造 印南養鶏農業協同組合	500g	kg

※ 上記の食材につきましては、給食会までお問い合わせさせていただきますよう宜しくお願いいたします。

とっとり県民の日

9月12日は、とっとり県民の日でした。当日、県下の給食センター・共同調理場などでは、地元鳥取県の地産地消食材を使用し、工夫をこらした給食が実施されました。その取組みを給食献立と共にご紹介します。

【鳥取市立湖東学校給食センター】

「鳥取県民の日」にちなんで、鳥取県に、より愛着を持てるように県内産食材をふんだんに取り入れた献立にしました。竹輪のカレー揚げは、地元で作られた竹輪に、残暑の中でも食欲をそそるカレー粉をまぶし、カレールウの購入金額が全国でも上位の鳥取市らしさを表現しました。汁物は、鳥取県産の牛肉、白ねぎ、しいたけをはじめ、鳥取市産のしょうが、にんにく、わかめ、たまねぎを使用し、県内産食材のおいしさが詰まっていることをPRするために献立名を、「とっとり自慢ぎゅうっと汁」という名前にしました。この日は、浜坂小学校4年生を訪問し、クイズを通して鳥取の魅力を伝えたり、子どもたちに考えてもらったりしました。生産体験はないものの、クラスの約半数が梨狩りを体験していたり、梨の種類を複数言える児童もいたりして、児童の郷土愛を感じることができました。こちらも子どもたちを通して 県民の日のよさを改めて感じる事ができました。



ご飯・牛乳・竹輪のカレー揚げ
とっとり自慢ぎゅうっと汁
砂丘ながいもの梅和え
二十世紀梨ゼリー

【南部町立西伯学校給食センター】

南部町では、9月9日～12日までの4日間を「学校給食 de 食のみやこととっとり発見ウィーク～ふるさと自慢の食べ物を見つけよう!～」と題して、鳥取県の特産物満載の給食を実施しました。給食とあわせて西伯小学校では、給食委員会の児童が給食時間に各教室をまわって『とっとりクイズ』をしたり、栄養教諭・学校栄養職員が給食に使った県の特産品を紹介したり、校内の食育掲示で鳥取県の特産品を紹介したりして、食の面から鳥取県の魅力を伝えました。運動会直前でしたが、楽しくておいしい一週間となりました。



麦ごはん・牛乳
お魚ぎゅうっとドライカレー
梨入りフルーツ白玉
とっとり野菜のコンソメスープ



【鳥取市立気高学校給食センター】

とっとり県民の日献立を通して地元食材のすばらしさを再発見してもらうため、逢坂地区で収穫された二十世紀梨をデザートに取り入れました。この日は、鳥取市立瑞穂小学校4年生を訪問し、献立の説明では、二十世紀梨の写真を示しながら地元食材の魅力が伝わるように取り組みました。豊かな自然に囲まれた鳥取県には、多くの特産物があります。身近な食材の魅力を再発見するきっかけになったようです。



ご飯・牛乳・はまちのピリ辛焼
ゆばのすまし汁
たこときゅうりの酢の物
二十世紀梨

【三朝町立調理センター】

鳥取県出身の野菜料理研究家、カノウユミコさん考案の料理を取り入れた献立です。琴浦町、北栄町、湯梨浜町、三朝町で、おかず3品を統一メニューとして提供しました。「ひと工夫すればいつもの野菜がおいしいごちそうになる」という思いのつまった料理は、どれも地元の野菜をふんだんに使い、新鮮な味付けで味わうことができました。鳥取の食と給食についての教室での指導の後には、「ナムルに梨が入っているのが意外でおいしい」「スープにエリンギが入ってる!」などと食材について話しながら食べる給食時間になりました。



大山コッペパン・牛乳・ハンバーグ
らっきょうソース添え・梨のナムル
カレー風味ミネストローネ

【大山町立名和学校給食センター】

農産物・畜産物・海産物とさまざまな県内産の幸をつめこんだ献立とし、給食時間の校内放送、小学校4年生への給食訪問指導、中学校ランチルームの掲示を通して豊かな鳥取県の食について理解が深まるように取り組みました。みどりだんだん(青大豆)や大山産ハーブチキンなど、大山町産食材を中心に使った「だんだんスープ」は、自然や生産者への「だんだん♡」という気持ちがより高まるようにと計画したスープで、甘みやうまみを味わって感じながら食べる児童の姿が印象的でした。



・大山コッペ・パスタライズ牛乳・ふるさとソテー・だんだんスープ・境港サーモンのサラダ・梨シャーベット