

鳥取県

学校給食会だより



令和2年2月13日 文責：植野京子
HPアドレス：http://www.togk.or.jp

2月号 (No.220)

(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

全国学校給食週間

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・共同調理場で期間中行なわれた様々な取り組みを給食献立と共にご紹介させていただきます。



鳥取市立鹿野学校給食センター・鳥取市立鹿野学園(王舎城学舎)



この日の献立は「ジビエ献立」で、八頭郡若桜町の鹿肉ミンチを使用した「鹿肉のトマト煮」が登場しました。大豆やじゃがいもと一緒にトマトで煮込まれていて、大変食べやすく工夫されていました。鹿野学園の王舎城学舎では、6年生から9年生の児童生徒がランチルームで一斉に給食をいただきます。給食を目の前にして待っている子ども達の中には、境港サーモンのバジル焼きや鹿肉のトマト煮の匂いを嬉しそうにかいでいる姿も見受けられました。家庭で鹿肉や猪肉を食したことがあるという子どももいましたが、初めて食べるという子どもが多く「とても美味しい！」と笑顔で答えてくれました。鹿野城跡のお堀に囲まれたランチルームには、県産食材をたっぷり使用した給食を食べて嬉しそうなお園の子ども達の笑顔が溢れ、子ども達とともに大変有意義な時間を過ごすことができました。(本会職員取材)



【献立】 大山小麦コッペパン・牛乳・境港サーモンのバジル焼き・スープバゲティ・鹿肉のトマト煮・二十世紀梨ゼリー

大山町立中山小学校



1月29日、中山小学校には遠く離れた沖縄県嘉手納町の児童15名がやってきました。大山町と嘉手納町の児童交流事業は、今年で32回目となります。交流会では、鳥取県を代表するとっとり砂丘や国立公園大山、水木しげるロードなどを紹介し、5年生によるパプリカの合奏はとても美しい音色で体育館に響き渡っていました。嘉手納町の児童からは力強いエイサーの披露があり、初めて見るエイサーに子ども達はくぎ付けになっていました。その後の給食時間では、自己紹介をしたり、好きな曲やアニメの話をして大盛り上がりしていました。この日の献立は、

【献立】 大山コッペパン・牛乳
大山ゆたかなもりもりシチュー
いのししバーグ・梨ドレサラダ

4年生の児童が考えた地元野菜を豊富に使用した「大山ゆたかなもりもりシチュー」です。他にも地元の大山ジビエ工房で加工された猪肉を使った「いのししバーグ」も登場し、子ども達に大人気でした。嘉手納町の児童も、いのししバーグがとても美味しかったと話していました。異なる文化・風土の紹介や、特色ある食材を使って作られた給食と一緒に食べて親交を深めた子ども達は、来年6年生になった時にもう一度会える日を楽しみにしているようでした。(本会職員取材)



日吉津村立日吉津小学校

今回は元気いっぱいの3年1組のクラスを取材させて頂きました。この日の献立は、6年生が考えた「日吉津っ子のおすすめ地産地消献立」ということで、日吉津村の大豆と鳥取県産の鹿肉をたっぷり使用した「ジビエでチリコンカン」、地元でとれた白ねぎやさつまいもを使用した「ねぎのスープ」、「さつまいもサラダ」となっていました。スープに入っていた白ねぎは、太くてとても立派なねぎでしたが、児童たちはみんな笑顔で食べていました。また、子ども達は「ジビエでチリコンカンが一番好き」と言って、美味しそうに給食を完食する児童達の姿が印象的でした。(本会職員取材)



【献立】 五穀ごはん・牛乳・ねぎのスープ・ジビエでチリコンカン・さつまいもサラダ



若桜町立学校給食センター・若桜町立若桜学園

1月24日、若桜学園では、若桜町長をはじめ、若桜町健康づくり部会の委員など計12名が3年生、7年生、8年生の児童生徒との交流給食に参加されました。この日の献立は、若桜町のイチオシ食材を使った「イチオシ若桜メシ」でした。本日の「イチオシ若桜メシ」は、自然豊かな若桜町で育った鹿を使用した「若桜のジビエバーガー」です。このジビエバーガーの考案者である7年生の青木君に思いついたきっかけをたずねると、6年生の時に都市部大学生との交流プロジェクトを行った際、「地元の若桜をPRし、町おこしをしたい」との思いから発案したと答えてくれました。この案をもとにレシピ考案、食材の確保など学校給食関係者をはじめ町全体の協力で若桜のジビエバーガーが実現しました。このバーガーには地元でとれたえごまや鹿肉、ピクルスの代わりに鳥取県産のらっきょうがソースとして使われ、とても食べやすく工夫されており、若桜町ならではの献立に児童生徒は笑顔で「おいしい」と答えていました。「若桜町を元気に！」という町全体の思いからできた献立を町関係者と一緒に食べることでできる交流給食は、地元の方々と児童生徒たちとのふれ合いだけでなく、食育としての役割を大きく担っていると感じました。(本会職員取材)



【献立】 若桜のジビエバーガー(えごまパン)・牛乳・若桜のジビエバーガー
(鹿肉ハンバーグ)・豆乳みそシチュー・氷ノ山サラダ・スライスチーズ

*イチオシ若桜メシとは…昭和33年2月25日に若桜町の池田小学校から学校給食がスタートしたことから、毎月25日を「イチオシ若桜メシ」の日とし、若桜町の食材を中心とした献立を今年度から実施しています。

倉吉市立学校給食センター・倉吉市立鴨川中学校



【献立】 大山おこわ・牛乳
鱸鱒の唐揚げ・呉汁
ブロッコリーのお浸し
西瓜ゼリー

鴨川中学校では、「教育委員を囲んでの会食会」が開かれました。この日は、「チャレンジ!あなたも栄養士!」で優秀賞を受賞した献立でした。ご飯は、国立公園大山の名が使われた郷土料理の大山おこわ、鳥取の名産品であるハタハタを使った唐揚げ、地元でとれたブロッコリーを使ったお浸しと、県産食材がたくさん使われた献立となっていました。この献立を考えた生徒は、漢字が得意ということもあり「鱸鱒」と漢字で献立名を付けたそうです。また給食時間には、優秀賞を受賞した生徒の表彰式も行われ、クラスのみならず大きな拍手を受けていました。クラスの友達が考えた給食はどれも美味しい!とみんなが残すことなく笑顔で食べていて、とても楽しい給食時間をすごしていました。(本会職員取材)



米子市立学校給食センター・米子市立車尾小学校

米子市では、児童生徒の地元の農林水産業に対する理解を深め、ふるさとを大切に作る心、食べ物の命や生産者への感謝の心を育むことを目的に、市内小中学校で「生産者等学校給食関係者との交流事業」が行われました。全国学校給食週間初日の1月24日は、車尾小学校の2年生が、ブロッコリー生産者の今川さんと、鳥取県住みます芸人のほのまるさんを招いてブロッコリーについて学習しました。今川さんは、ブロッコリーの種をまいてから出荷するまでの流れを子どもたちにわかりやすくお話しされました。その話をもとに、ほのまるのお二人はブロッコリーにまつわるクイズを出題され、大いに盛り上がりました。授業後は、生産者の今川さんとほのまるのお二人と一緒に給食を食べました。この日のサラダにはブロッコリーが使われており、ブロッコリーが大好きな児童が「自分でもブロッコリーを育ててみたい!」と言って、熱心に今川さんに質問していました。ほのまるの向井さんは「こうした体験を通して野菜に興味を持ち、たく



さん土に触れてほしい。将来、農業をしたいと思ってくれる子が一人でも増えたら嬉しい。」と子どもたちに伝えられました。最後に、今川さんから児童一人一人にブロッコリーのプレゼントがあり、歓声が上がっていました。また、米子市では毎年1月から市内児童生徒に募集した献立(こめっこ献立)を提供しており、この日の給食では、車尾小学校児童が考えたシチューが提供されていました。(本会職員取材)

【献立】 コッペパン・牛乳・ポークビーンズ・フレンチサラダ・とろ〜り。体ポカポカ長いもジャキットシチュー(こめっこ献立)