

# 鳥取県

## 学校給食会だより



3月号 (No.221)

(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

令和2年3月13日 文責：植野京子  
HPアドレス：http://www.togk.or.jp

E-mail:kenkyu@togk.or.jp

### 新型コロナウイルス感染症について

現在、国内において新型コロナウイルスに感染したという事例が、毎日のように報告されています。鳥取県内の小・中学校におきましては、休校等の対策が取られていますが、一人ひとりが感染をできる限り抑えるための行動をとることが重要となっています。特に、人がたくさん集まる場合は、感染が拡大しやすい環境にあるため、感染予防のための行動を心掛けましょう。

#### 【新型コロナウイルス感染症とは】

ウイルス性の風邪の一種です。発熱やのどの痛み、咳が長引くこと(1週間前後)が多く、強いだるさ(倦怠感)を訴える方が多いことが特徴です。

新型コロナウイルスは、飛沫感染と接触感染によりうつると言われています。

飛沫感染	感染者の飛沫(くしゃみ、咳、つばなど)と一緒にウイルスが放出され、ほかの人がそのウイルスを口や鼻などから吸い込むことで感染します。
接触感染	感染者がくしゃみや咳を手で押さえた後、その手で周りの物に触れるとウイルスがつきます。他の人がその部分を触るとウイルスが手に付着し、その手で口や鼻を触ることで粘膜から感染します。

重症化すると肺炎となり、死亡例も確認されているので注意しましょう。

#### 【潜伏期間】

多くは5~6日とされており、ほかのコロナウイルスの情報などから最大14日程度と考えられています。

#### 【日常生活で気を付けること】

こまめにうがい・手洗 	バランスの良い食事 	しっかり睡眠 
人混みを避ける 	部屋の換気をする 	ストレス発散 

\*一般的な衛生対策として、咳エチケット(マスクの着用)、手洗い、アルコール消毒などを行いましょう。

### 令和元年度第2回物資委員会・パン品質審査会について

3月13日(金)に開催予定をしておりました、令和元年度第2回物資委員会を新型コロナウイルスの影響を考慮し中止とさせていただきます。この度の物資委員会では、今年度の地場産物の取組み状況の報告、来年度の一般物資(規格変更・終売・価格変更等)及び基本物資(小麦粉・脱脂粉乳・精米・牛乳)の動向について協議を予定しておりましたが、当日資料をお届けし報告といたしました。



尚、物資委員会内で開催を予定しておりました、学校給食用パン品質審査会につきましては、岡山県の小田象製粉株式会社より研究開発部次長 武本大輔氏(パン技術士)を迎え、試料用コッペパンの総評をいただきました。



### 学校給食用パン及び米飯加工委託工場について



この度令和元年度末をもって、米子市・富士屋製パン工場/(株)フラワーベーカリーの2工場が学校給食用パン及び米飯の委託加工を辞退されることとなりましたのでお知らせいたします。

富士屋製パン工場は、米子市の学校給食用パン及び米飯の製造に携わってこられました。(平成29年8月からは、事情により米飯のみの製造)

(株)フラワーベーカリーにつきましても、境港市・米子市・鳥取市をはじめ、伯耆町・南部町・日吉津村のパン及び米飯の製造に携わってこられました。(平成30年8月からは、事情により米飯のみの製造)

永年にわたり、学校給食用パン及び米飯の委託加工業務に従事いただきましたこと、心よりお礼申し上げます。

\*富士屋製パン工場/(株)フラワーベーカリーが担当されていた米飯につきましては、令和2年度委託加工工場のご紹介にてお知らせいたします。

#### 旬の食材コラム

**わかめ**...日本では古代より利用されてきた海藻類のひとつです。日本各地の海でとれますがほとんどが養殖もので、2月~5月にかけて収穫されます。春が旬の生わかめは、新鮮さが命です。生のままでは傷みやすいため、長く保存するために、昔から様々な工夫が施されてきました。塩漬けにした塩蔵わかめや乾燥わかめなどに加工されています。国内産は、三陸海岸でとれる「三陸わかめ」と鳴門海峡でとれる「鳴門わかめ」が有名で、ほかに、韓国や中国から輸入されたものも多く出回っています。海の中では黒ずんだ茶色をしてはいますが、湯通しすることで色素成分が変化し、緑色に変わります。低カロリーで、食物繊維やミネラルを豊富に含む健康的な食材です。



**さわら**...サバ科に属し、1メートルほどの大きさに成長する大型の回遊魚です。さわらは魚偏に春で「鱈」と書くように、一般的に春が旬の魚とされますが、北海道より南側の日本各地の沿岸に生息しており、ほぼ1年中水揚げされています。成長につれて名前が変わる「出世魚」で、幼魚の頃は、「さごし」と呼ばれています。栄養価が高く、たんぱく質やビタミン類、ミネラル、DHA、EPA が豊富に含まれており、血栓の予防やがんの抑制に効果があるといわれています。さわらは、健康面でも嬉しい魚です。



\*ご紹介いたしました食材は、本会で取り扱っております。産地・規格・形態など、詳しい情報は、お問合せください。よろしくお願いいたします。