

鳥取県

学校給食会だより



令和2年10月9日 文責:植野京子
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

10月号(No.228)

(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

お知らせ

～令和2年度学校給食用展示会の中止について～

学校給食会だより6月号にて、お知らせをしておりましたが、令和2年度学校給食用展示会開催延期の件につきまして、新型コロナウイルスの国内における状況を確認しながら、今後の開催を模索して参りましたが、本年度は、中止とさせていただきます。尚、今後、新商品等本会よりサンプル並びに資料配布を予定しておりますので、何卒ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

【大山町立大山学校給食センター】

「鳥取県民の日」に合わせて、星空舞・白ねぎ・大山ブロッコリー・らっきょう・梨などの「鳥取県といえば..!」という食材を取り入れた給食を提供しました。星空舞ごはんは、お米の味がよくわかるように、星空舞のみで炊きました。普段食べているお米との色やにおい、味などの違いを感じながら食べることができたようで嬉しかったです。他にも大山町で捕獲・加工されたイノシシ肉を使ったハンバーグを手作りました。大山町の自然豊かな山々で育ったイノシシは、く



星空舞ごはん・牛乳
白ねぎのスープ
手作りイノシシバーグ
らっきょうサラダ
なしシャーベット

さみが少なく脂が甘いのが特徴です。ジビエ肉に抵抗のある生徒もいましたが「美味しかった」「また食べたい」などの声を聞くことができ、自然への感謝の気持ちを育み、新たな食材への挑戦ができました。(池内先生より)



【湯梨浜町立学校給食センター】

鳥取県特産の二十世紀梨のピューレを使い白身魚に味をつけました。ほのかな甘みが人気の献立です。デザートにも二十世紀梨のゼリーです。さっぱりとした味わいが、残暑厳しい日々にピッタリです。和え物とスープには地元産の食材を使用しました。豊かな自然の中で育った食材をいただきながら、私たちの故郷、鳥取県は自慢できることを確信しました。(新先生より)



ご飯・牛乳
白身魚のピリ辛梨ソース焼き
パンサンスー
コンソメスープ
二十世紀梨ゼリー



【鳥取市立国府学校給食センター】

「とっとり県民の日」の給食を通して、鳥取県の食材の良さを知らせてもらおうと、いつもより県内産食材をふんだんに取り入れた献立にしました。ドライカレーには、鳥取県産の牛肉と豚肉、大豆や国府町産のたまねぎ、にんにくを入れ、鳥取のうま味を楽しめるようにしました。鳥取港で水揚げされた甘エビのむき身や、鳥取県を代表する特産品の砂丘らっきょうも使っています。デザートは、暑い時にさっぱりと食べられるよう二十世紀梨シャーベット取り入れました。この日は、鳥取市立福部小学校4年生を訪問し、献立の説明や、鳥取県地図を使って献立に入っている13種類の県産食材を紹介しました。児童は給食を通して、鳥取県産食材の魅力



力を再発見するきっかけとなったようです。(平井先生より)



ご飯・牛乳
鳥取のうま味ぎゅーっとドライカレー
甘えびのスープ
福部砂丘らっきょうで元氣サラダ
二十世紀梨シャーベット

とっとり県民の日

9月12日は鳥取県民の日でした。当日、地元鳥取県の魅力ある地産食材を使用し、工夫を凝らした給食メニューが実施されました。その取り組みを給食献立と共にご紹介させていただきます。

【江府町立学校給食センター】

今年2月に江府町ジビエ解体処理施設「奥大山 地美恵」が誕生したことから、江府町のいのしし肉を使った「地美恵カレー」が給食に登場しました。その他にも、江府町内で収穫された「新甘泉」をはじめ、江府町内や県内で生産された食材をふんだんに使用した献立です。この日は、「地美恵カレー」「らっきょうサラダ」「新甘泉」を子供の国



保育園との統一献立にしました。保育園、小学校、中学校のみなさんが江府町や鳥取県の食材を食べ、地元の良さ再発見するきっかけとなりました。(福井先生より)



麦ごはん
牛乳
アジのメンチカツ
らっきょうサラダ
地美恵カレー
新甘泉



【北栄町立学校給食センター】

おいしい食べ物が身近で生産されていることを知り、地場産物のよさと生産に携わっておられる地域の方の思いに気づくことをねらいとした献立として、鳥取県産の米(星空舞)、鹿野地どり(ピヨ)、梨及び北栄町産の野菜を献立に取り入れしました。児童は鳥取県の特産物や食文化に関するクイズを楽しみながら味わいました。地場産物を活用した学校給食は、児童生徒が地域の産物や人に興味関心をもち、魅力ある町及び県であることを実感する大切な役割があると考えています。郷土を愛する心の育成と地域の発展につながる取組として、今後も地産地消を推進していきたいと思っております。(中井先生より)



星空舞(ご飯)
牛乳
鳥取地鶏ピヨのから揚げ
あご竹輪のすまし汁
そうめんかぼちゃの酢の物
梨シャーベット

【智頭町立学校給食センター】

自然豊かな鳥取県の良さを感じてもらえるように、県が誇る特産品の二十世紀梨や、新品種米の星空舞などを献立に取り入れしました。砂丘のお宝サラダには、県内の砂丘地で栽培がさかんならっきょうとながいもを使用しました。当日は、智頭小学校4年教室を訪問し、電子黒板を活用して指導を行い、献立の説明と合わせて、県内で活躍するゆるキャラのシルエットクイズや鳥取県についてのクイズを通して、ふるさと鳥取県の良さについて考えるきっかけとなったようでした。また、学校司書の先生と連携して児童玄関前に特設コーナーを設置し、鳥取県に関する本や県民の日についての資料を展示して、新たな魅力の発見につながるよう工夫しました。(上田先生より)



星空舞ごはん
牛乳
豆腐ちくわのカレー揚げ
あごのつみれ汁
砂丘のお宝サラダ
二十世紀梨

