

鳥取県

学校給食会だより



令和3年 10月11日 文責:佐竹香寿代
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

10月号(No.240)

(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

9月12日は「とっとり県民の日」でした。鳥取県の魅力を子ども達に伝えるため、県内の小中学校ではさまざまな取り組みが実施され、学校給食には地元の食材を豊富に使用した給食が登場しましたので、ご紹介させていただきます。

【米子市立尚徳共同調理場】

とっとり県民の日の献立は、大山こむぎを使ったコッペパンを中心に、県産の山の幸、海の幸をふんだんに取り入れた献立です。特に、「とっ鶏の梨ソース」は、県産鶏をから揚げにして、二十世紀梨とトマトのソースで絡めた新メニューでした。とても好評で、おかわりをする児童が続出し、おかわりが足りないほどでした。

当日は伯仙小学校4年生を訪問し、鳥取県の食について話をしました。たくさんの特産物や海の幸、山の幸があることを知り、鳥取県の魅力を再発見する機会になったと思います。米子市では市内全小中学校34校に自然豊かな鳥取県のすばらしさを感じてもらえる掲示物を作成し、配布しました。事前にとっとり県民の日をPRすることで、より興味関心が高まりふるさとのすばらしさを考える県民の日になったように思います。 原稿:野村先生



大山こむぎコッペパン・牛乳
とっ鶏の梨ソース
海の幸いかのマリネ
星取県スープ

【伯耆町立学校給食センター】

とっとり県民の日の給食のために、町内の梨生産者の方が、とびきり甘い二十世紀梨を育ててくださいました！その他にも、鳥取県産の黒毛和牛や伯耆町産の白ねぎ、冬瓜など地元食材が盛りだくさんの給食でした。岸本小学校では、リモート放送で、とっとり県民の日や地元食材について、クイズを楽しみながら学習しました。給食を通して、鳥取県の魅力に気づき、鳥取県を愛する心を養ってもらえるよう、今後も取り組んでいきたいと思ひます。 原稿:永岡先生



星空舞ごはん
牛乳
とりモーの
チンジャオロース
らっきょうサラダ
ふるさとの恵み汁
二十世紀梨



【湯梨浜町立泊小学校】

大山おこわという郷土料理を中心に、【鳥取県といえば】で想像できる県の代表的な食材を使った献立としました。4・5年生には、郷土の歴史(大山おこわ)のクイズから、県の食文化にふれ、受け継がれていくことに意味があり、地域の特色や自然の恵みに感謝していただく意味を知ることによって、鳥取県のよさに気づき、感謝して食べるよう指導しました。湯梨浜町東郷地域の二十世紀梨、湯梨浜町泊地域のほうれん草と泊漬けを取り入れ、湯梨浜町の食材をPRしました。ランチルームで食べる低学年も、掲示物を見て郷土料理について知るきっかけとなったようです。 原稿:花木先生



大山おこわ・牛乳・はまちの揚げ煮
泊ほうれん草と泊漬けの和えもの
あごちくわのすまし汁
二十世紀梨

【鳥取市立第一学校給食センター】

「とっとり県民の日」にちなんで、鳥取の食べ物をたくさん献立に取り入れました。鳥取港で水揚げされたはたはたはから揚げに、鳥取の特産物である豆腐竹輪と酒ノ津で収穫されたわかめや国府町国分寺で収穫されたたまねぎはすまし汁に、県産の砂丘ながいものサラダには県産梅を使用した梅ペーストで味付けをしました。また、鳥取の梨果汁がたっぷり使用された二十世紀梨シャーベットをデザートに取り入れました。この日は、鳥取市立遷喬小学校4年生を訪問し、献立の説明をするともに、地元の美味しい食材は毎日給食に取り入れられていることを伝えました。地元の恵みに感謝しながら毎日の給食を楽しみにしてくれることを願っています。 原稿:竹内先生



ご飯・牛乳
はたはたの唐揚げ
酒の津わかめのすまし汁
砂丘ながいもの梅サラダ
二十世紀梨シャーベット

【倉吉市立学校給食センター】

地元を知り、地元の恵みが味わえるよう、鳥取県の特産品や倉吉産の食材を組み合わせた献立にしました。赤碕港で水揚げされたとびうおはフライに、倉吉産のかぼちゃやなす、じゃがいもなどたっぷりの野菜はカレーに、特産品の砂丘らっきょうは刻んでサラダに入れました。この献立は、小中学校だけでなく20園ほどの保育所等でも実施されました。また、この日は、栄養教諭・学校栄養職員が小鴨小学校4年生と関金小学校4年生の教室を訪問し、食材や地元について興味が高まるようクイズ形式にしたお話をしました。児童の笑顔から、献立を通して地元にもふれ、関心を持つことができたのではないかと思います。 原稿:山田先生



ご飯・牛乳
とびうおフライ
らっきょうのさわやかサラダ
倉吉野菜カレー
二十世紀梨ゼリー

【八頭町学校給食共同調理場】

きのこ王国ととりの椎茸に鳥取和牛の肉汁がからまったサイコロステーキは、椎茸が苦手な子どももおいしそうに食べていました。「砂丘の宝石」ともいわれる砂丘らっきょうは、細かく刻み、星型チーズと共にサラダのアクセントになっています。ほかにも、星空舞や二十世紀梨など、八頭町や鳥取県の食材が詰まっています。この日は、県民の日や献立についての動画を町内全ての小学校に視聴してもらいました。子どもたちは、鳥取県の歴史や魅力について再発見するきっかけとなったようです。 原稿:東郷先生



星空舞ごはん・牛乳
鳥取の王国ステーキ
ふるさとの幸スープ
星空サラダ
二十世紀梨

