

-鳥取県

学校給食会だより



令和2年9月7日 文責:植野京子
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>


9月号(No.227)

(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

例年よりも短い夏休みが終わりました。2学期も始まり心新たに、子どもたちの健やかな心身育成のため、より一層の支援をしていきたいと思っております。まだまだ、残暑厳しい中ではありますが、学校給食の円滑な実施と地産地消の推進に取り組んでいきたいと考えておりますので、今後も変わらぬご協力のほど宜しくお願い致します。

地場産物情報・鳥取県産野菜について

今年も鳥取県産夏野菜の取扱いを行います。7月から8月にかけて、トマトピューレの原料の収穫、加工を行いました。2学期より順次取扱いを開始しますので、宜しくお願い致します。詳しくは、本会までお問合せください。



トマトピューレ

規格：1kg
製造元：いなか食品
ピューレ状に加工しており、濃縮タイプです。

*今年天候不順のため、原料となるトマトの収穫量が減っています。
取り扱い商品の数量には限りがあります。

9/12・とっとり県民の日

9月12日はとっとり県民の日です。この日は「県民が、ふるさとについての理解と関心を深めるとともに、ふるさとを愛する心を育て、もって自信と誇りの持てる鳥取県を力を合わせて築き上げることを期する日」とされています。県下の給食センター・共同調理場では、この日に地元鳥取県の魅力ある地産地消食材を使用し、工夫を凝らした給食メニューが実施されます。給食献立とその取り組みは、次回10月号でご紹介させていただきます。





コロナ禍の中で、2学期も引き続き、感染予防を心がけましょう。こまめな手洗いやマスクの着用だけでなく、「新しい生活様式」を実践していく必要があります。一人ひとりの心がけが感染拡大を防ぐことにつながるものと考えます。

非常時に備えましょう!

新型コロナウイルス感染症では、日本でも不要不急の外出の自粛が余儀なくされ、保存のきく食料品の不足など、備蓄の大切さを実感する事態となりました。また、大規模災害が起こった場合、食料品の不足だけではなく、電気、ガス、水道などのライフラインが停止する恐れがあります。日頃から、食料品や生活必需品を備えておく、いざという時に慌てずに済みます。非常時に備え備蓄品について考えてみましょう。

本会では、災害時給食用非常食の取り扱いを行っています。災害時給食用非常食は、全国の栄養教諭、学校栄養職員の手により、災害被災体験の教訓をもとに、成長期の子どもたちの栄養バランス、心身の健康を考えて開発されました。

～災害時給食用非常食のご紹介～

<p>【救給カレー】 規格：150g / 250g ご飯が入っていて、温めずにそのまま食べられます。国産のうるち米、スイートコーン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、トマトピューレ、ぶなしめじを使用しています。</p> <p>※1ケース(150g×40食・250g×30食)単位の注文になります。</p>		<p>【救給根菜汁】 規格：150g 汁にとろみがあり、こぼれにくくなっています。かつおと昆布の風味がきいた、和風の汁物です。野菜不足にならないように考え、国産のたまねぎ、にんじん、ごぼう、さつまいも、大根、しいたけ、こんにゃくなどたくさんの野菜を使用しています。</p> <p>※1ケース(150g×40食)単位の注文になります。</p>	
<p>【救給コーンポタージュ】 規格：130g 乳製品は一切使用していません。洋食に合う汁物です。国産のとうもろこし、たまねぎ、にんじん、玄米(国産)を使用しています。</p> <p>※1ケース(130g×40食)単位の注文になります。</p>		<p>【救給五目ごはん】 規格：130g / 200g 食感を良くし、食べ応えを出すため国産うるち米にもち玄米(国産)を入れました。おいしく野菜もとれるように考え、国産のさつまいも、ごぼう、にんじん、しいたけ、こんにゃくを使用しています。</p> <p>※1ケース(130g×40袋・200g×30袋)単位の注文になります。</p>	

全学栄 救給シリーズの特徴

(公社)全国学校栄養士協議会 開発 ・ (公財)学校給食研究改善協会 認定

- ☆ アレルギー特定原材料等27品目は、すべて使用していません。
* アレルギー特定原材料等27品目は、パッケージ裏面に記載されています。
- ☆ 賞味期限は3年6ヶ月間です。
- ☆ 温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。
- ☆ 成長期の子どもたちが安心して食べられるように国産食材を使用しています。食品添加物も使っていません。
- ☆ スタンディングパウチの容器は、そのまま食器として使用でき、かさばらずに片付けることができます。
スプーン付き(別袋)です。
- * 自然災害だけでなく、さまざまな不測の事態にも、非常食として活用ができます。
詳しくは本会までお問合せください。

