

# 鳥取県

## 学校給食会だより



令和3年2月18日 文責:植野京子  
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

### 2月号 (No.232)

(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~30日

全国学校給食週間とは、学校給食の意義や役割について児童生徒や教職員、保護者、地域住民の理解と関心を深めるための週間です。鳥取県下の各市町村では、生産者さんとの交流給食会が行われたり、地域の特産品をふんだんに使った学校給食が提供されるなど、特色ある取り組みが行われています。この度は、新型コロナウイルス感染防止のため、例年交流給食が行われている給食センター・共同調理場では違う方法で給食週間の取り組みを実施されました。給食週間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。



#### 鳥取市立河原学校給食センター

河原学校給食センターでは、給食週間に学校から募集したリクエスト献立を実施する取り組みを行っています。この日は、6年生の児童が「赤・黄・緑の食品をバランスよく入れる」ように考えた献立で、地元食材もたくさん使われていました。給食週間中の食指導では、調理の様子をクイズや使っている道具(スパテラ)、釜のサイズが分かる教材を使ってお話し



ました。少ない人数で給食を作っていることに驚く声や、スパテラを持ってきて「思ったより重い」といった声も聞こえてきて、学校給食や調理に興味を持つ機会になったと感じました。(市村先生より)



#### 【献立】

- ・ さつまいもご飯 ・ 牛乳 ・ 豚肉のしょうがやき
- ・ なめこのみそ汁 ・ だいこんのべっこうに



#### 岩美町学校給食共同調理場

学校給食週間では、毎年生産者の方との交流給食や沖縄の国頭村から児童を招いての交流給食を行っています。今年はコロナで、楽しみにしていた行事が中止になることが多かったですが、学校給食週間の3日目は、沖縄と岩美町の特産品を使った献立を出しました。岩美町は30年以上前から、沖縄県国頭村との交流を行っています。岩美町は海が近く海産物が豊かです。その中でももさえびは、普段はお刺身で食べることが多い贅沢なものです。今日の献立は、もさえびを使ったチャンプルー、沖縄のもずくを使ったスープ、デザートには沖縄のパンを提供しました。(濱崎先生より)



#### 【献立】

- ・ ごはん ・ 牛乳 ・ もさえびいりチャンプルー ・ 沖縄のもずくスープ
- ・ ささみのごま和え ・ 沖縄パン



#### 琴浦町立学校給食センター

琴浦町では、全国学校給食週間に合わせた7日間に、児童生徒が作成した献立を実際の給食として提供しています。小学校では、6年生の家庭科「くふうしよう おいしい食事」の学習において、児童ひとりひとりが栄養のバランス、地場産物や旬の食材活用、色どり、調理方法を考慮した1食分の献立を作成し、その中から各校を代表する献立を決定しました。実際に献立をたてることにより、何気なく食べている給食には様々な工夫や配慮がなされていることに気づき、食について理解を深めるとともに、学校給食に関わる人々への感謝の気持ちを育む機会になりました。また、低学年の児童は、いつか自分たちが考えた献立が給食に登場するのを楽しみにしている様子でした。(萬先生より)



#### 【献立】

- ・ ごはん ・ 牛乳
- ・ ぶた肉のしょうがやき
- ・ わかめとしらすの酢の物
- ・ さつま汁



#### 【献立】

- ・ ごはん ・ 牛乳
- ・ スタミナなっとう
- ・ ほうれんそうのおひたし
- ・ しじみのみそ汁
- ・ うめぼし

#### 南部町立会見給食センター

南部町では、1月25日~29日までの5日間を「ふるさととっとり味めぐり~豊かな自然の恵みを味わおう」と題して、より多くの地元食材を活用し、東部・中部・西部・南部町と県内を1周するように鳥取県の郷土料理を、計画しました。地元食材をふんだんに使った「なんぶおこわ」や地域で捕獲されたイノシシ肉を使った「ぼたん汁」を児童は「いいにおい」「おいしい」と食べていました。新型コロナウイルスの感染予防のため中止せざるを得なくなった生産者、調理員との交流給食の機会が失われたことは残念でしたが、生産者さんの写真や一言を伝えると、みんな残すことなく笑顔で食べていました。郷土料理を通して子どもたちは給食に携わる方や地元食材や地域の食文化に触れる機会になったようです。(中田先生より)



#### 【献立】

- ・ なんぶおこわ ・ 牛乳 ・ ぼたん汁 ・ いかの照り焼き ・ かぶの即漬け
- ・ 1食かみかみ

#### 境港市学校給食センター

境港市では、全国学校給食週間中に実施する献立として、「給食の始まり献立」、「県内産物・郷土料理献立」、「地産地消献立」、「人気料理献立」、「国際理解献立」の五つの献立を提供しました。特に今年度は国際理解献立として、境港市の友好都市「琿春市」にちなみ、琿春市が位置する中国東北部で食べられている、薄切り肉を使用した酢豚風の料理と、中国東北部の主要農産物とうもろこしを使った「中華コーンスープ」を取り入れました。少し珍しい料理に、子ども達が異国の友好都市へと想いを馳せてくれたと思います。(星野先生より)



#### 【献立】

- ・ ごはん ・ 牛乳 ・ 酢豚風 ・ 中華コーンスープ ・ みかん

