

# 鳥取県

## 学校給食会だより



令和3年7月27日 文責:佐竹香寿代  
HPアドレス:<http://www.togk.or.jp>

### 7月号 (No.237)

(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

### 令和3年度定時評議員会について

去る6月23日(水)定時評議員会を本会会議室にて開催しました。

この度の評議員会には、9名中8名の評議員様のご出席をいただき、令和2年度の事業報告及び決算報告を行い全議案について承認いただきました。また、今回の評議員会終結をもって理事・監事の任期が満了となり、令和3年度以降も現役員の重任案が承認されましたので、改めてご紹介させていただきます。

昨年度は、新型コロナウイルスの蔓延により各種業務に影響があり、事業を中止、または縮小するなどの対策を講じて取り組みました。今後は、これまで以上に新型コロナウイルスの感染予防に努め、安全安心な食材の供給に取り組んでいきたいと思っております。

#### 理事(任期:令和3年定時評議員会～令和5年定時評議員会の終結の時まで)

池田和子	若桜町立若桜学園小学校 栄養教諭
音田正顕	鳥取市立桜ヶ丘中学校 校長
木下 尚	専任
棚田美紀雄	鳥取市立鹿野学校給食センター 所長
野津あきこ	鳥取短期大学生活学科 教授
林 敦司	八頭町立船岡小学校 校長
福田範史	南部町教育委員会 教育長

#### 監事(任期:令和3年定時評議員会～令和5年定時評議員会の終結の時まで)

北中邦江	学識経験者
小林 哲	小林哲税理士事務所 代表

#### 評議員(任期:令和2年6月18日～令和6年定時評議員会の終結の時まで)

油野利博	公益財団法人鳥取県体育協会 名誉会長
石破佳子	学識経験者
高橋 進	学識経験者
田中真一郎	学識経験者
中嶋 聖	学識経験者
古澤豪秀	鳥取市立倉田小学校 校長
盛本真理	鳥取県教育委員会事務局体育保健課 指導主事
吉田英人	八頭町長
萬 かおり	琴浦町立浦安小学校 栄養教諭

### 鳥取県産トマトの取扱いについて

本会が県産トマトピューレの原料として倉吉市関金、三朝町の生産者の方々へ栽培を依頼しておりますトマトの収穫が行われました。生産者の皆さんは、「天候に左右されることもあるが、これからも美味しいトマトをたくさん作っていききたい。」と力強く話されていました。トマトの収穫は今年で11年目になりますが、今年は天候もよく美味しいトマトが収穫でき幸先の良いスタートが切れました。収穫はお盆明けまで予定しています。加工を終えた県産トマトピューレは2学期より取り扱いを再開する予定です。



品種:夏の旬  
特徴:種が少なく果肉がしっかりしている  
ジュース、ピューレに適している

### 令和3年度「お米を使った」朝食献立コンクールの開催について

標記コンクールを12月4日(土)倉吉市の伯耆しあわせの郷にて開催することといたしました。第一次審査の応募締め切りは、**8月31日(火)必着**となっております。たくさんの方のご応募をお待ちしておりますので、ご協力の程よろしくお願いたします。

令和元年度の最優秀賞作品をご紹介します。



**お米を使った朝食献立コンクール** (2人1組)

令和3年12月4日(土) 午前10時30分～

会場 伯耆しあわせの郷(倉吉市)

問合せ先 (公財)鳥取県学校給食会 TEL.0857-23-7084

詳しくはホームページをご覧ください  
<http://www.togk.or.jp>

主催: (公財)鳥取県学校給食会  
後援: 鳥取県教育委員会 鳥取県学校栄養士協議会 鳥取県PTA協議会 JAグループ鳥取

#### 【えいようまんてんごはん】

おにぎり(枝豆・ちりめん)、みそ汁、かきスクランブルエッグ(たまご・ウインナー) ブロッコリーとにんじんのおかかあえ

### Let's cooking ～料理に挑戦しよう～

夏休みは自宅で過ごす時間が増えると思います。そんな時は、おうちの方と一緒に料理に挑戦してみてもどうでしょうか。料理を始める前に次のことに注意して、できることからやってみましょう!

- ◎髪が長い人はむすびましょう
- ◎爪を短く切りましょう
- ◎エプロンや三角巾をつけましょう
- ◎手をキレイに洗いましょう

#### 基本の餃子レシピ

- 【材料】4人分(約20個)
- |          |     |        |
|----------|-----|--------|
| 豚ひき肉     | ・・・ | 160g   |
| キャベツ     | ・・・ | 100g   |
| 塩        | ・・・ | 小さじ1/4 |
| にら       | ・・・ | 30g    |
| にんにく     | ・・・ | 1片     |
| ごま油      | ・・・ | 小さじ4   |
| オイスターソース | ・・・ | 小さじ1   |
| 酒        | ・・・ | 小さじ1   |
| 餃子の皮     | ・・・ | 20枚    |
| サラダ油     | ・・・ | 大きじ2   |
- 【作り方】
- ① 豚ひき肉に塩を加え混ぜる
  - ② キャベツをみじん切りにする
  - ③ 1に2とAを加え肉餡を作る
  - ④ 餃子の皮で3を包む
  - ⑤ 熱したフライパンにサラダ油をひき餃子を並べ、中火で3分加熱したら熱湯を入れ、蓋をして3分蒸し焼きにする
  - ⑥ 水分がなくなったら焼き目を上にして盛りつける

