

# 鳥取県

## 学校給食会だより



令和4年2月18日 文責:佐竹香寿代  
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

2月号 (No.244)

(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

### 食育からSDGSの推奨

SDGsとは「持続可能な開発目標」の略称で、世界が共通して解決しなければならない、福祉、環境、教育などの課題を示したものです。そのなかから、食に関係する取り組みについてご紹介します。

豊かで活力ある未来を創るため、一人一人ができることから始めてみましょう。

#### 食育ピクトグラムの紹介

<p><b>1</b> みんなで楽しく食べよう</p> <p>楽しく食べる食事で心も体も元気になよう</p>	<p><b>2</b> 朝ごはんを食べよう</p> <p>朝食をとって健康的な生活習慣につなげよう</p>	<p><b>3</b> バランスよく食べよう</p> <p>主食・主菜・副菜を組み合わせよう</p>
<p><b>4</b> 太りすぎないやせすぎない</p> <p>適正体重と減塩で生活習慣病を予防しよう</p>	<p><b>5</b> よくかんで食べよう</p> <p>よくかんで歯の発達・維持につなげよう</p>	<p><b>6</b> 手を洗おう</p> <p>食品の安全性等の知識を持とう</p>
<p><b>7</b> 災害にそなえよう</p> <p>非常時のための食料品を備蓄しよう</p>	<p><b>8</b> 食べ残しをなくそう</p> <p>環境に配慮した買い物をし食品ロスを削減しよう</p>	<p><b>9</b> 産地を応援しよう</p> <p>地域でとれたものを消費しよう</p>
<p><b>10</b> 食・農の体験をしよう</p> <p>農林漁業を体験し食への理解を深めよう</p>	<p><b>11</b> 和食文化を伝えよう</p> <p>郷土料理・伝統料理を大切に、次世代へ継承しよう</p>	<p><b>12</b> 食育を推進しよう</p> <p>心も身体も健康な生活を送るため食について考えよう</p>

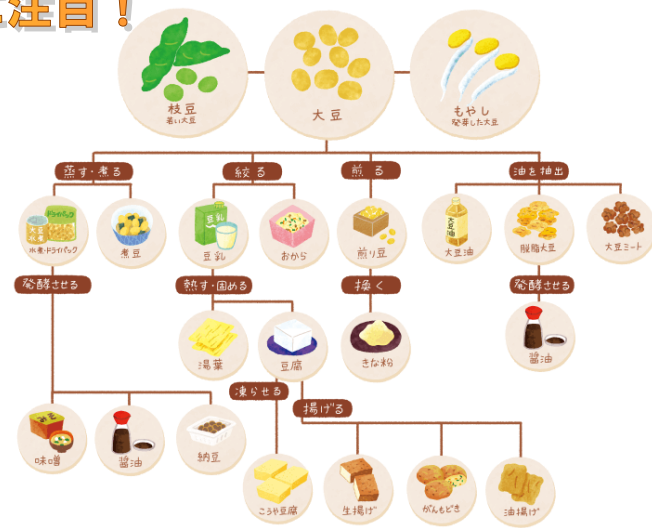
\* 農林水産省 HP 参照

### 2月3日の節分にちなんで、大豆に注目!

節分の豆まきのお豆は大豆です。畑のお肉といわれるほど良質なたんぱく質を含んでいる大豆は、とっても栄養があるので、ぜひ食べてほしい食材です。

大豆そのものを食べるのも良いですが、右の図のように、加熱したり、絞ったり、炒ったりと様々な加工方法により、いろいろな食べ物に変身しています。大豆製品を探しながら食べるのも楽しみのひとつになりそうです!

\* 生活協同組合連合会 HP 参照



### 全国学校給食週間の取り組みについて

1月24日から30日は「全国学校給食週間」でした。この期間中、県内の学校給食センター等では地元野菜をふんだんに使った学校給食や児童生徒が考えた献立の実施などさまざまな取り組みが行われていましたので、ご紹介させていただきます。

#### 三朝町調理センター

全国学校給食週間中は、鳥取県の特産品や郷土料理を多く取り入れた献立を実施しました。児童生徒が地元の味を食べて知り、この先も伝えてほしいという思いを込め、給食放送や掲示物を用いて献立や食材を紹介しました。



どんどろけし・牛乳  
大根の煮物  
かに入りかきたま汁  
大風呂敷

最終日のデザートとして出した「大風呂敷」は50年以上前から親しまれてきた鳥取銘菓です。「初めて食べる」という児童生徒もおり、地元の食べ物への興味関心を高めるきっかけにもなりました。

原稿:福田先生

#### 鳥取市立青谷学校給食センター

今回郷土料理で新メニューとして取り入れたのは、鳥取市栄養教諭・栄養職員部会シビ班で作成した「TORI きゅうちゃんサラダ」です。TORI きゅうちゃんとは、鳥取市学校給食キャラクターで、鳥取市の特産物である「豆腐竹輪」



星空舞ご飯・牛乳  
いかの照り焼き・とりこ汁  
TORI きゅうちゃんサラダ

「福部砂丘らっきょう」「かに」「二十世紀梨」をモチーフに中学生が考案したものです。このメニューには、鳥取市のよさを伝え、ふるさと鳥取をもっと好きになってほしいという願いとキャラクターの一層の定着を目指す狙いを込めました。今後、継続的に献立に取り入れることで、今日的な課題となっているSDGSや食品ロスなどの観点においても、役に立つメニューとしていきたいと考えています。

原稿:徳尾先生

#### 鳥取県立鳥取盲学校

鳥取盲学校は小学部から専攻科まで幅広い年齢層の児童生徒が在籍しているため、全校で取り組める行事を計画しました。中でも恒例行事である給食川柳は、児童生徒、教職員から65句の応募がありました。投票により選ばれた大賞作品は「言わずとも顔見てわかる おいしいね」でした。他の応募作品も、食事の重要性や感謝の心、地産地消に対する思いが伝わってくるものであり、学校給食の役割をあらためて考える機会となったようです。



どんどろけ飯・牛乳  
さわらの西京焼き  
いもこん鍋  
切干大根の含め煮

原稿:山本先生

#### 大山町立名和学校給食センター

全国学校給食週間に合わせて、「地産地消献立」と「くじら肉を使った昔の給食献立」を実施しました。地産地消の食材として取り入れた一つが「大山ジビエのいのしし肉」です。炒める際に細かくならににくいように厚めのスライスで使用しました。柔らかくて臭みもなく、いのしし肉をおいしく味わい親しむ機会になったと思います。ほかの日の献立には、「トリコ豚の北条ワインソースがけ」、「大山おこわ」などを取り入れられました。



麦ごはん・牛乳  
大山ジビエのみそ炒め  
らっきょうサラダ  
さくらたまごのスープ

原稿:表先生

#### 日野町立学校給食センター

日野町では、全国学校給食週間に合わせて、町内の児童生徒が考えた「日野っ子おすすめ学校給食献立」を毎年実施しています。今年度も、鳥取県や日野町内の特産品を使ったアイデアメニューが多数登場しました。「とうもろこしとしいたけのかき揚げ」は、彩りも良く定番メニューにして欲しいと声上がるほどの人気ぶりでした。友達が考えてくれたメニューを味わいながら地元産食材への理解を深めるとともに、給食に関わってくださる方々への感謝の気持ちを改めて感じる機会となりました。



大山鶏の親子丼・牛乳  
ともしとしいたけのかき揚げ  
しらす和え  
いちごスティックケーキ

原稿:坂井先生