

鳥取県

学校給食会だより

令和6年1月12日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

1月号 (No.266)

(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

謹賀新年

新年あけましておめでとうございます。元旦に発生した能登半島での大地震に、翌日2日の羽田空港での衝突事故と、新年の幕開けから大変ショッキングな出来事が起こりました。亡くなられた皆様に衷心より哀悼の意を表しますとともに、一刻も早い被災地の復興を祈念申し上げます。

昨年は、新型コロナウイルス感染症が5類となり、世の中が少しずつ日常を取り戻しました。本会におきましても、これまで開催できていなかったイベントを開催することができ大変嬉しく思います。

さて、今年の干支は辰です。今年、昇り龍のように勢いを増して昨年以上に飛躍する1年となりますようお祈り申し上げ年頭のご挨拶とさせていただきます。



令和5年度第1回物資委員会の開催について

コロナウイルス感染のため、近年開催することができていませんでしたが、去る11月28日(火)第1回物資委員会を本会にて開催することができました。



物資委員会とは、学校給食用物資の供給・情報提供・衛生管理・普及充実・食育支援等、給食会における業務の適正化を図ることを目的として、行政機関、学校栄養士協議会をはじめ学校給食関係者約20名の委員で構成しています。第1回目となるこの度の委員会では、取扱物資の休売・終売・価格変更、基本物資の動向及び地場産物の取り組み状況について報告しました。その後、8月に開催した学校給食用物資展示会に出展した商品の中から、アンケート結果を基に冷凍物資8品、常温物資5品をご試食いただき、次年度の新規見積記載物資の選定を行いました。この度、承認いただきました選定物資につきましては、次年度の価格見積書に掲載させていただきますので是非ご活用ください。また、この度は脱脂粉乳抜き学校給食用コッペパンをご試食いただき、ご意見を頂戴しました。脱脂粉乳を抜くかわりに砂糖を増量し、食塩は減量したものをご試食いただきました。今後、脱脂粉乳抜き学校給食用コッペパンの供給に向けて鳥取県パン協同組合と試作を重ねていきたいと思っております。

考えてみよう！給食を支える人

今年度も残り3ヶ月となりました。毎日食べている給食について少し考えてみたいと思います。

おいしい給食が食べられるのは、農家さん(米や野菜を作る人)、酪農家さん(乳牛を育てる人)、漁師さん(魚をとる人)、畜産農家さん(肉となる動物を育てる人)、食べ物を運ぶ人、給食を作る人、それに働いているお家の人など多くの人に支えられているおかげです。

一人一人が感謝の気持ちを持ち、食事のあいさつをして、残さず食べるように心がけてほしいと思います。

学校給食レシピ紹介

今月号では、米子市立弓ヶ浜共同調理場の「弓ヶ浜味噌汁」をご紹介します。

米子市の弓ヶ浜半島では、砂地を生かして白ねぎやさつまいも、にんじんがたくさん作られています。それらを使った味噌汁に、弓ヶ浜半島の美しい白砂をイメージして仕上げにスキムミルクを入れます。昔から米子市の学校給食に伝わる、米子の給食ならではの心も体もあつたまるふるさとの味噌汁です。

次号では、智頭町立学校給食センターのレシピを紹介予定ですので楽しみに！



冬野菜について

冬野菜とは、冬が旬で主な収穫時期が冬になる野菜のことを言います。

冬野菜の特徴は、次のようなことが挙げられます。

【特徴1】甘いということ！冬野菜は、気温の低下によって凍らないよう糖分を蓄えます。そのため、糖度も高く甘く感じられるものが多いと言われています。

【特徴2】体を温めてくれること！冬野菜にはビタミンEとビタミンCが多く含まれており、ビタミンEには血行促進作用、ビタミンCには鉄分吸収促進作用が期待されています。この働きによって体が温まるというわけです。

主な冬野菜の種類

長ネギ・大根・にんじん
ごぼう・レンコン・白菜
春菊・ほうれん草・カブ
ブロッコリー・キャベツ

冬野菜クイズ

冬においしいにんじんは、体に良い働きがあります。あてはまるものに○をつけましょう。

①肌がきれいになる



②かぜをひきにくくなる



③ウンチが出にくくなる



④目に良い



1月24日から30日は

全国学校給食週間



文部科学省では、毎年1月24日から30日までの1週間を全国学校給食週間とし、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実を図ることとしており、全国的に学校給食に関する各種の行事等が実施されます。次号の学校給食会だよりでは、学校給食週間の給食献立の紹介をさせていただく予定です。

【クイズのこたえ】①・②・④ 野菜に多く含まれるビタミンは体の調子をととのえます。

NO.20

弓ヶ浜味噌汁

【材料(4人分)】

- 煮干 10g
- さつまいも 100g
- にんじん 40g
- 厚揚げ 60g
- 白ねぎ 40g
- スキムミルク 12g(大さじ2)
- 味噌 30g(大さじ2)
- 水 800cc



【ポイント】

スキムミルクを入れることで、とてもクリーミーでコクのある味噌汁に仕上がります。

【作り方】

- さつまいもは1cm、にんじんは3mmのいちよう切りにする。白ねぎは小口切り、厚揚げは熱湯をかけて油抜きし、さいの目切りにする。スキムミルクをだまにならないように適量の水で溶いておく。
- 煮干でだしをとり、にんじん、さつまいもの順に入れ、アクをとりながら火を通し、厚揚げを加える。
- 味噌を溶き入れて調味し、仕上げにスキムミルク、白ねぎを入れる。



協力:鳥取県学校栄養士協議会
米子市立弓ヶ浜共同調理場