

# 鳥取県

## 学校給食会だより



令和6年5月10日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

5月号 (No.270)

(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](mailto:kenkyu@togk.or.jp)

### どんなところ?鳥取県学校給食会

公益財団法人である本会は、鳥取県内で学校教育活動の一環として行われている学校給食の円滑な実施並びにその充実発展に努め、学校給食における「食育」の推進を支援することにより、広く児童及び生徒の健全な発展に寄与することを目的としています。「学校給食支援事業」を柱として「物資安定供給事業」、「物資安全確保事業」、「学校給食の普及充実と食育支援に関する事業」の各事業を相互に連携させながら公益活動を積極的に取り組んでおります。

#### 物資安定供給事業

##### ■基本物資

- 米 主として提供しているお米は、鳥取県産自主流通米【コシヒカリ・ひとめぼれ】各50%ずつのブレンド米(おかわりくん)です。品位検定・残留農薬検査・カドミウム分析など各種検査を行い、良質で美味しいお米の安定供給、適正価格に努めています。
- パン 輸入小麦、国産小麦、県産小麦の3種類の小麦に加え、全粒粉パン、米粉パンも実施しています。
- 牛乳 大山乳業が提供している学校給食用牛乳の代金徴収業務を行います。

##### ■一般物資

- 共同購入物資 中国地区はもとより、四国九州地区の各県学校給食会と共同購入を行い、物資の低廉化と安定供給に努めています。
- 県内農産物の活用 各関係先と連携をとりながら県内で生産される農産物の利用拡大を目指します。
- 学校給食用物資製造工場や生産地の視察、衛生管理などの指導 トレーサビリティ(生産履歴の追跡)の一環として、生産地や製造工場に出向き、衛生管理の徹底を回りチェック体制の強化に努めています。
- 物資委員会にて本会取扱い物資の審議 本会の物資取扱いや業務の最適化を図るための専門的な立場から審議を行う専門機関(物資委員)にて本会取扱い物資について審議して頂いています。



マイナス25℃の冷凍庫内

#### 物資安全確保事業

本会で取り扱っている全ての食材は、栄養分析表、細菌検査成績表、原料配合及び産地表示、アレルギー関連表示等を行い、安全性の確認を行った食材を扱っています。

- 委託加工工場の巡回指導、衛生管理講習会の開催等
- 手洗いチェッカーやATP検査機器等の衛生検査器具の貸与
- 取引業者の製造工場衛生管理確認
- 細菌拭き取り検査

#### 学校給食の普及充実と食育支援に関する事業

- 学校給食の普及充実に関する各種講習会、講演会、研修会開催に関する業務
- 学校給食関係者への貸与に関する業務
- 情報収集・提供に関する事業
- 学校給食関係団体への助成、各種研修会・大会への派遣に関する助成事業
- 国・県・市町村、関係機関等の受託事業
- 食育支援に関する事業



調理講習会の様子

### 旬の味!

### 知って美味しい「筍」の豆知識

今回は、春の訪れを教えてくれる「筍」についてお伝えします。この時期になると既に味わったという方も多いかもしれませんが、筍は4~5月頃にかけて収穫します。筍は1日に数十cmも伸びるほど成長が早いと言われますが、収穫してからは傷みやすく、時間が経つとえぐみが増していくため、収穫後は早めに調理をしましょう。



筍の皮には、イノシシやキツネなどの動物に食べられないように、筍を守る役割があります。さらに、筍の皮には、筍と竹を分ける境界線の役目があり、背が伸びるにつれて、皮は1枚1枚自然に剥がれ落ちていきます。そして、全て剥がれ落ちると竹になります。皮が全部落ちるには30日程度かかるといわれ、皮をかぶっているのが筍で、皮が完全に取れたのが竹といえます。



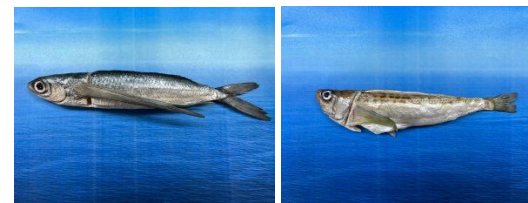
筍とったぞお~!

#### 新鮮な筍の選び方 ポイント

- うぶ毛がキレイに揃っているか
- 皮につやはあるか
- 切り口がみずみずしいか

### 貸出し教材について part2

本会は、普及充実事業の一環として食育教材及び衛生管理に関する機器等の無償貸出しを行っています。先月号でご紹介させていただいたところ、早速たくさんのお問い合わせを頂きました。6月は食育月間ですので、是非この機会にご活用ください。



#### 鳥取県産魚樹脂レプリカ

あじ・さば・はまち・とびうお・するめいか  
さわら・はたはた・エテカレイ・いわし  
9種類の魚の実寸大レプリカになります。



#### なんでも食べる 元気なまあちゃん

食べた物が体の中をどう通って吸収されていくのかをわかりやすく伝えます。



#### 味覚を育てる 食育エプロン

味覚指導から歯科・口内衛生指導まで行えます。

### 旬の魚紹介コーナー かつお

# 鰹

4~5月に旬を迎える初ガツオは、脂がしっかりとった秋の戻りガツオに比べ、ほど良い脂のりと上品な香り、味わいが特徴です。



#### 令和6年度行事予定

- 7月30日 学校給食用物資展示会
- 7月~8月 委託加工工場巡回衛生指導
- 8月1-2日 第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会
- 8月6日 委託加工工場衛生管理講習会・パン品質審査会
- 9月 第1回物資委員会
- 10月3-4日 地場産物を活用した学校給食調理講習会
- 11月 お米を使った朝食献立コンクール
- 12月 第2回物資委員会
- 2月 第2回理事会
- 3月 臨時評議員会
- 第3回物資委員会・パン品質審査会
- 委託加工工場巡回衛生指導