

鳥取県

学校給食会だより

令和6年8月5日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

8月号 (No.273)

(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



パリオリンピック献立のご紹介



パリオリンピック 2024 が開幕し毎日熱戦が繰り広げられておりますが、開幕前に鳥取県内の学校給食ではオリンピックを盛り上げようと、開催地「フランス」の料理を取り入れた給食が提供されました。昨年、鳥取県教育委員会の受託事業である「地場産物を活用した学校給食調理講習会」において、このパリオリンピックを見据えてフランスの郷土食が学校給食に活用できるよう専門のシェフに調理方法を学びました。この講習会で教わった「鶏肉のプロバンス風・サンジェルマンスープ・ラビゴットソース」が実際に給食に登場しましたのでご紹介させていただきます。

八頭町学校給食共同調理場

鶏肉のプロバンス風は、にんにく、トマト、たっぷりの玉ねぎを使ったソースをかけます。調理員はお肉を焼いたり、ソースを作ったりと大忙し。そしてサンジェルマンスープにはたっぷりのグリンピースペーストが入ります。スープを焦がさないようによくかき混ぜて、丁寧に仕上げていきました。

給食の様子をみていると、「スープにグリンピースが!?!」「お肉のソースの味は初めての味だった~」など聞こえてきました。給食後に1年生の教室へ行くと、「お肉がおいしかったよ」「スープをおかわりしたよ」と笑顔で駆け寄ってきて教えてくれました。「この言葉は調理員さんにも伝えるね」と教室を後にしました。

フランスやオリンピックを思い描きながら食べることができた給食時間となりました。



ブルーパン
鶏肉のプロバンス風
サンジェルマンスープ
フレンチサラダ・牛乳
ブラマンジェデザート

境港市学校給食センター



ごはん
さわらのラビゴットソース
ポトフ
フレンチサラダ・牛乳

主菜は、境港で水揚げされた「さわら」のフライに、鳥取県特産の「らっきょう」が入ったソースをかけた「さわらのラビゴットソース」です。また、フランスのなべ料理「ポトフ」には、地元生産者さんが作ってくださったじゃがいもも使い、フランスの味と地元のおいしい食べ物が味わえるように考えました。子どもたちからは、「おいしい」と好評でした。

米子市立学校給食センター

米子市は、若鶏のプロバンス風を中心に、フランスでよく食べられる料理を、地元食材を取り入れて提供しました。普段よく給食に登場している鶏肉料理も、国によってその土地ならではの調理法、味付けがあるということが伝わったようでした。

また、市内36小中学校にポスターや掲示物を配布し、栄養教諭、学校栄養職員が給食時間にフランスの食文化について食に関する指導を実施しました。児童生徒は給食を食べながら、オリンピックやフランスの文化について楽しく学びました。米子市では、「国際交流給食」として、米子市とゆかりのある国の料理や世界的な行事などの国の料理を給食で提供し、児童生徒に対する国際理解教育と食育の推進を図っています。



大山こむぎコッペパン
若鶏のプロバンス風
ヨネギーズのヴィシソワーズ
フリュイ・ド・メールマリネ
牛乳



「めざせ給食マイスター! 100人分の給食調理体験会」 in 琴浦町

7月20日(土) 琴浦町立学校給食センターでは、「めざせ給食マイスター! 100人分の給食調理体験会」が開催されました。町内の小中学生約30名が実際に給食センターの大きな調理器具を使って100人分の給食を作る様子取材させていただきました。

エプロンをつけて、ヘアキャップをかぶり、さあ調理スタート!と思ったら、まずは衣服のローラーかけに、入念な手洗い、そしてエアシャワーと調理を始める前から大慌ての子ども達でした。参加者は3班に分かれて調理を始めましたが、野菜を洗うのも3層に分けて順々に洗う工程にびっくりしたと話していました。その後、大きなスライサーで野菜を切りましたが、人参もねぎも一瞬で切れるので、初めての体験に興奮しているようでした。揚げ調理では、衣を付けたあごフライを油の中に入れると、回転するフライヤーの中を流れて出てくるので、子どもたちから「いいにおい。」「美味しそう。」と拍手が起きました。揚げあがったフライは、中心温度計を使って75℃1分以上加熱できていることを確認し、実際に給食を提供する時と同じように味見もします。味見をした子どもは笑顔いっぱい表情からも美味しさが伝わりました。サマーぶた汁を作る時には、大きなスパテラを使って豚肉を炒めます。100人分の豚肉を炒めるのは大変でしたが、いつもはこの10倍以上の量を調理していると知り、大量調理の大変さを感じていました。サラダを和える時には、「2人がスパテラを持って息を合わせて混ぜるんだよ。」と調理員さんに教えてもらっていましたが、食材を混ぜ合わせるのかなり難しかったようです。そして、出来上がった食材を食缶によそうのも一苦勞で、こうした調理作業を毎日調理員さんがしてくださっていることに子ども達は感謝しているようでした。最後にデザートのすいかポンチを作る時には、お互いに声をかけ合いながらスムーズに調理がすすみチームワークも高まっていました。



ごはん・あごフライ・琴浦野菜のサマーぶた汁・鳴り石サラダ・すいかポンチ・牛乳

自分達で作った給食はいつも以上に美味しく、次々にお代わりをしてどの食缶も完食となりました。また、この日は調理サポートボランティアとして参加していた高校生が、「将来は学校給食に携わる職につきたいので、このような体験会に参加できてとても良かった。」と目を輝かせて話してくれました。

毎日食べている給食が、実際にどのようにして作られているのかを知った子ども達は、夏休み明けから食べる給食に対する思いも格別ではないでしょうか。このような体験会に本会職員も参加することができ、大変嬉しい気持ちになりました。

学校給食用物資展示会について

7月30日(火) 鳥取市のとりぎん文化会館にて、学校給食用物資展示会を開催しました。今年は県内外31社のメーカーが参加し、試食を踏まえて新商品や従来品の紹介を行いました。

学校給食関係者約200名にご参加いただき、たいへん盛大な展示会となりました。今後も学校給食献立の更なる充実に繋がるよう努めてまいります。



鳥取県産トマトの収穫について

今年も倉吉市関金、三朝町産の真っ赤に熟れた県産トマトを7月中旬より収穫しております。鳥取県中央農協三朝支部の生産者の皆さんは、とてもお元気で毎年美味しいトマトを学校給食用に提供していただいております。これらのトマトは、トマトピューレトレルト用に加工し、順次提供していく予定です。是非ご活用ください。



委託加工工場巡回衛生指導について

7月上旬に学校給食用パン・米飯の委託加工工場9工場の巡回衛生指導を実施しました。この度は、各地域の生活安全課の職員さんにご同行いただきました。鳥取県内の委託加工工場はここ近年で減少し、食数が大きくなった工場もありますが、どの工場も衛生管理意識の高さを感じました。

この度の指摘事項を取りまとめ、各委託工場に対して改善要求を行い、より一層の衛生管理の徹底に努めて参ります。

