

# 鳥取県

## 学校給食会だより



令和6年9月5日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

9月号 (No.274)

(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)

### 委託加工工場衛生管理講習会及び学校給食用パン品質審査会の開催について

今年、委託加工工場を対象とした衛生管理講習会を2部構成にして8月6日(火)倉吉体育文化会館にて開催しました。

第1部は地場産物や米を加工・製造している工場関係者、学校給食用パン及び米飯を製造している工場関係者を対象として、イカリ消毒株式会社 米子営業所 尾上真崇氏を講師に迎え、「食品工場内の温度について」と題して講義をしていただきました。工場内の温度と虫の発生との関係が大変わかりやすくお話いただきました。参加者の方から「虫の侵入経路や、発生場所等、工場に戻って確認したい。」「夏場の衛生管理の注意点を再確認することができた。」といった声が聞かれ大変充実した講習会となりました。



第2部では、学校給食用パンを製造している工場関係者を対象としてパンの品質審査会を開催しました。講師には、岡山県の小田象製粉株式会社 技術営業部 製菓衛生士 製パン技能士 武本大輔氏を講師に迎え、委託加工工場7工場より試料用のパンを提供いただき試食をふまえて審査を行いました。製パン技能士である武本氏より各工場のパンについてご指摘いただきました。参加者からは質疑が飛び交い、熱意が感じられる講習会となりました。



### 防災の日について ~災害時の食中毒予防!~

災害時は、水や衛生用品の不足など、さまざまな要因により十分な衛生状態を確保するのが難しくなります。避難生活での食中毒予防対策について確認しておきましょう。

#### \*食中毒予防に役立つ 家庭でも備えておきたい衛生用品リスト

- ・消毒用アルコール：手指や調理器具の消毒に使用
- ・ウェットティッシュ：水が使えない場合に、手指の汚れを落とす
- ・使い捨て手袋、ビニール袋：素手で食品を触らずに調理することができる
- ・カセットコンロ、ボンベ：ガスコンロやIHが使えない場合、お湯を沸かしたり加熱調理できる
- ・ラップ、アルミホイル：食器に巻いて使うことで、食器を洗わなくてもすむ

#### 食べる時の注意点

- ◎異常を感じたら食べない
- ◎食べ残しや長時間放置したものや、いつ配られたかわからない物は食べない
- ◎使用した食器はすぐに洗剤で良く洗い乾燥する

#### 食器等を捨てる時の注意点

災害時は家庭や避難所で出たごみがすぐに収集されないことが想定されます。ごみを捨てる時は、臭い、虫が発生しないよう蓋つきのごみ箱やごみ袋に入れて密封しましょう。

## 学校給食レシピ紹介

### NO.23 じゃこピーマン

#### 【材料(4人分)】

- ピーマン・・・60g
- キャベツ・・・80g
- にんじん・・・15g
- ちりめんじゃこ・・・10g
- さとう・・・1.2g(小さじ1/2弱)
- こいくち醤油・・・6g(小さじ1)
- ごま油・・・2g(小さじ2/3)
- ごま・・・3g(小さじ1)



#### 【ポイント】

ちりめんじゃこは、焦げつきに気を付けながら、香ばしく焼くのがポイントです。ちりめんじゃこが塩分を含むため、その分しょうゆは控えめにし、ちりめんじゃこの風味とうま味でいただきます。

#### 【作り方】

- ① ピーマン・キャベツ・にんじんは千切りにする。  
ちりめんじゃこは、オーブントースターで3分程度焼く。
- ② ①を耐熱容器に入れてラップをかけ、電子レンジで3分加熱して清潔な別容器に移し、保冷材の上のせて冷ます。  
(沸騰したお湯でさっとゆで、水で冷却してもよい。)
- ③ ②に調味料を入れ、ちりめんじゃこを加える。

鳥取県学校栄養士協議会提供

「じゃこピーマン」に使用されている「ちりめんじゃこ」について紹介します。

ちりめんじゃこは、いわしの稚魚がほとんどで、一般的に塩ゆでして水分量が80%程度のものを



釜揚げしらす

「釜揚げしらす」、そこから乾燥させて70%程度になったものを「しらす干し」と呼びます。



しらす干し

さらに乾燥させて50%以下になったものを「ちりめんじゃこ(縮緬雑魚)」と呼びます。



ちりめんじゃこ

水分量が多い釜揚げしらすは、甘くてふんわりとしたやわらかい食感が魅力です。しらす干し、ちりめん

じゃこ、と乾燥が進んでいくにつれて食感のはかたくなり、水分が抜ける分、旨味がより濃縮されていきます。

## とっとり県民の日について ~9月12日~

1871年(明治4年)の廃藩置県により鳥取藩は鳥取県となりましたが、1876年(明治9年)に島根県に合併されました。そののち、島根県から分離して再び鳥取県が誕生しました。このことになんで、現在の鳥取県が誕生した9月12日を「とっとり県民の日」と制定されました。

条例では、「とっとり県民の日」を「ふるさとについての理解と関心を深めるとともに、ふるさとを愛する心を育て、もって自信と誇りの持てる鳥取県を力を合わせて築き上げることを期する日」と定めています。今一度、私たちが住む鳥取県の特徴や魅力について見直してみたいと思います。

#### 全国トップクラスの生産量

- 二十世紀梨
- すいか
- ねぎ
- らっきょう

#### 全国トップクラスの漁獲量

- べにずわいがに
- くろまぐろ
- はたはた
- ずわいがに

#### 全国一の消費量

- ちくわ・卵
- カレーウ
- かれい
- いわし・かに

出典：農林水産省「作物統計調査」「海面漁業生産総計調査」総務省「家計調査」

鳥取県には美味しい食べ物だけでなく、すばらしい自然にも恵まれています。

日本海に面し、鳥取県東部に位置する岩美町では、変化に富んだリアス式海岸の「浦富海岸」があります。他にも県を代表する「鳥取砂丘」はもちろん、県西部には、中国地方一番の高峰の「大山」があります。海山に囲まれ、海の幸・山の幸にも恵まれたふるさと鳥取県を大切に思う心を養っていきたいです。