

鳥取県

学校給食会だより



令和6年10月7日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

10月号 (No.275)

(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



本会では学校給食支援事業の一環として派遣事業を行っております。今年は第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会(長野県)へご参加いただき、大会報告を頂きましたのでご紹介いたします。

期日: 令和6年8月1日(木)・2日(金)

鳥取大学附属小学校 栄養教諭 幾田琴子 氏

会場: ホクト文化ホール他

第1日目 開会式、表彰式、行政説明、記念公演、シンポジウム、展示会

開催地である長野県は健康寿命率が全国でも男女ともに高く、県をあげて「信州 ACE(エース)プロジェクト(健康づくり県民運動)」を実施し、県民は健康への意識を高く持っているという説明がありました。また、人の体は食べ物次第であるという考え方より、子どもの頃からの食育活動に力を入れているとのことでした。更に、給食費は長野市が全国で一番高い現状にあるが、地元産の食材を使用するだけでなく安心安全な給食を提供するため金属探知機を導入するなどの取組みによりコストが高くなっているが、高い質を提供することで満足感が得られるよう努めているとの事例を紹介いただきました。



記念公演では「食を愉しむ」と題し、ノルディック複合選手渡部暁斗氏のお話を聞きました。夏と冬の競技によって食事管理方法が異なること、世界での活躍を目指すためには日本式のみだけでなく他国の文化を取入れた栄養管理が重要であること教えていただきました。また、具体的な例としては摂取が難しい栄養素を意識的に取り入れる工夫をし、特にシーズン中はタンパク質・食物繊維・発酵食品の3つを意識することでベスト体型の維持や腸内環境を整える食生活を送っていたとのことでした。最後に、「体の健康と同じくらい心の健康も大切である」と述べ、食事にストイックになりすぎて思うように身体づくりができなくなってしまった経験などをお話いただきました。

第2日目 分科会(実践発表、研究協議、指導助言、講義)、展示

第4分科会に参加させていただき、「組織的に取り組む個別的な相談指導の在り方」として3名の先生方による研究発表がありました。また、指導助言では個別的な相談指導において、個人目標を設定する際に、発達段階にある対象者がどんな状況になったとしても〇ヶ月後にその対象者の健康を脅かさないという点をおさえておかなければならないというご指摘がありました。更に、研究には最低でも2つの事例が必要であり、行動計画は明確でなくてはならないため、栄養補給計画が課題となるよう設定すること、との助言をいただきました。



今回の研究大会に参加させていただき、様々な取組みを具体的に学び大変勉強になりました。栄養教諭としての職務内容と向き合い自分自身ができること、やっていくべきことを再認識できる良い機会となりました。今回学んだことを活かしてこれからの業務に努めていきたいと思っております。この度は貴重な経験をさせていただきました。ありがとうございました。



とっとり県民の日

9月12日の「とっとり県民の日」の学校給食は、鳥取県の食材を豊富に使用した特別献立となっていました。一部ではありますが、ご紹介させていただきます。

【倉吉市立学校給食センター】

9月12日「とっとり県民の日」は、中部地区栄養教諭・学校栄養職員が考案した中部の食材を多く使用した地産地消献立を実施しました。倉吉市産のじゃがいもをはじめ、トマト、二十世紀梨、らっきょう、あじなど、鳥取県を代表する食材を多く使用しています。



大山小麦パン・牛乳
あじのらっきょうソースかけ
中部の野菜たっぷりミネストローネ
梨ドレッシングサラダ
二十世紀梨ゼリー

給食時には、栄養教諭・学校栄養職員が、倉吉市内の小学校を訪問し、当日の給食の食材クイズなどを取り入れながら、食育指導を行いました。地元の食材を知って味わうことで、地元倉吉を大切に思う心を育ててほしいと思います。

【日野町立学校給食センター】

今回は日野町をアピールできる食材を取り入れたいと考え、日野町の新しい特産品で、日野学園の5年生が総合的な学習の一環として栽培に取り組んでいる「青パパイヤ」を献立に入れました。



青パパイヤ

ちょうど収穫期の前で乾燥青パパイヤの在庫も少なく、仕入れに苦労しましたが、足りない分量は鳥取県産の切干大根で補うなどして、鳥取県産牛肉と一緒に韓国料理の「チャプチェ」風に炒めてみました。独特の歯ごたえと牛肉のうまみで日野町産の特別栽培米のごはんが進み、児童生徒にとっても好評でした。

また、デザートは鳥取県産二十世紀梨果汁を使用したゼリーで、児童生徒はふるさとの豊かな自然や恵みに感謝しながら県民の日の給食を満喫していました。



日野米ごはん・牛乳
カレーの素揚げ
日の野菜のみそ汁
青パパイヤのチャプチェ風
二十世紀梨ゼリー

【鳥取市立第一学校給食センター・鳥取市立明德小学校】

鳥取市立明德小学校では、砂丘らっきょうの生産者さんと3年生の交流給食会が開かれました。



ご飯・牛乳・沖ぎすのフライ
とっとりめぐみ汁
海と砂の宝石サラダ
二十世紀梨ゼリー

この日の給食には、砂丘らっきょうの他に鳥取市酒ノ津でとれたワカメなどを使用した「海と砂の宝石サラダ」が提供されました。砂丘の砂の粒は細かく水はけが良いので、白くシャキシャキしたらっきょうが育ちます。その為、砂丘らっきょうは「砂丘の白い宝石」と呼ばれているそうです。子ども達は、100年以上続く鳥取市福部のらっきょう栽培について学び、給食に登場したサラダもシャキシャキして美味しいと食べていました。

また、この日は「とっとり県民の日」ということで、鳥取市産のさといもや大山鶏の肉団子がたっぷり入ったとっとりめぐみ汁、鳥取港で水揚げされた沖ぎすのフライ、二十世紀梨ゼリーなど地元食材をたくさん取り入れた特別献立となっていました。明德小学校には、トリピーとゲゲゲの鬼太郎、ねこ娘が二十世紀梨ゼリーを届けてくれるというサプライズもあり、子ども達は大喜びでした。限られた給食時間の中には、ふるさとの食材、鳥取県の魅力が詰まっていて、子ども達の笑顔はじける有意義な時間となりました。

(本会職員取材)



【大山町立名和学校給食センター】

食の視点から鳥取県の良さを体感したり、鳥取県の産業や文化などへの理解を深めたりする機会になるよう、とっとり県民の日を含む一週間を「ふるさとの味めぐり献立」とし、県内産の農・畜・水産物やその加工品を多く取り入れました。



コッペパン・牛乳
ぶた肉の北条ワインソースかけ
大山ブロッコリーの
豆乳ポタージュ
境港サーモンのサラダ
二十世紀梨ゼリー

「とっとり県民の日」の給食は、大山小麦のパンを主食に14品の県産食材を使った副食の献立、そのほかの日の給食には、「とうふ竹輪のカレー揚げ」、「大山ジビエのスタミナ納豆」、「牛骨わかめラーメン」などを取り入れた献立を提供しました。

