

鳥取県

学校給食会だより

令和6年11月8日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

11月号 (No.276)

(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

令和6年度第1回物資委員会の開催について

去る10月8日(火)第1回物資委員会を開催しました。物資委員会とは、本会が取り扱う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、関係行政機関、学校栄養士協議会、学校給食センター、市学校給食会、県PTA協議会より約20名の委員から組織しています。



この度の委員会では、7月末に開催しました「学校給食用物資展示会」に出展した食材の中から新規見積書掲載物資の選定を行い、冷凍物資13品、常温物資1品が新たに加わることとなりました。そして昨年に引き続き物資委員の皆様には、脱脂粉乳抜きパンの実施に向けてご試食いただきご意見を頂戴しております。この度いただきました貴重な意見を参考に、今後鳥取県パン協同組合と協議を重ねていきたいと思っております。

またこの度、玄米価格の高騰による精白米・米飯の価格変更、その他取扱物資の価格変更と終売、休売についてご説明させていただきました。今年は精白米をはじめ、あらゆる給食用物資が高騰し、給食現場の皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが何卒ご理解の程宜しくお願い致します。



地場産物を活用した学校給食調理講習会開催

今年の標記講習会には、鳥取と東京で料理教室を開催し、30冊以上の料理本を出版するなど県内外で活躍しておられる北栄町出身で野菜料理研究家のカノウユミコ氏をお迎えして開催しました。カノウユミコ先生は鳥取県初の「日本ベジタリアンアワード料理家賞」を7月に受賞されました。鳥取県産食材を使用した学校給食向けレシピ「里芋と青パパイアのガーリックパン粉焼き」、「大豆と豆腐ちくわのしょうゆ揚げ炒め」、「梨&らっきょうドレッシングの野菜サラダ」、「大山ブロッコリーの葛仕立てスープ」の4品を考案いただき調理実習を行いました。



青パパイアは成長期の子どもには欠かせない栄養素が豊富に含まれているスーパーフードで、そのうえ癖がなく汁物、炒め物、煮物、サラダとどんな料理にも活用できる食材であることを話されました。また、ブロッコリーのスープではあえて煮崩れるまで加熱することで美味しさが増すこともお話しいただき、どれも野菜本来の美味しさを味わえるレシピとなっていました。この度のレシピは、本会ホームページにも掲載しておりますので是非ご覧ください。



学校給食レシピ紹介

NO.24 らっきょうサラダ

【材料(4人分)】

- にんじん・・・20g
- キャベツ・・・100g
- きゅうり・・・80g
- スイートコーン・・・15g
- きざみらっきょう・・・15g
- 酢・・・5g(小さじ1)
- 砂糖・・・4g(小さじ強)
- うすくち醤油・・・6g(小さじ1)
- サラダ油・・・4g(小さじ1)
- 食塩・・・少々



A

【ポイント】

ハムやかに風味がまぼこなどを入れてもおいしくいただくことができます。

【作り方】

- ① にんじんは千切りに、キャベツは1cm幅に切る。きゅうりは、輪切りにし、塩(分量外)で塩もみをし、水気を絞っておく。
- ② にんじん、キャベツ、スイートコーンはさっとゆでて冷ましておく。
- ③ にんじん、キャベツ、スイートコーン、きゅうりをきざみらっきょうとAの調味料で和える。

鳥取県学校栄養士協議会提供

鳥取県はらっきょうの生産量が日本一です。なかでも鳥取砂丘に隣接する鳥取市福部町で栽培されている「砂丘らっきょう」は、砂丘の厳しい環境で育ち白く大玉で、シャキシャキした食感なのが特徴です。

らっきょうの旬は5~7月ですが、らっきょうは漬けることで長期保存できる食材です。

また、らっきょうは10月下旬から11月上旬に綺麗な花を咲かせます。福部町の広大ならっきょう畑に咲く紫色のらっきょうの花は絶景で観光スポットにもなっています。



秋の味覚 柿 について

柿は日本で古くから食べられている果物です。鳥取県内でもいろいろな種類の柿栽培が行われています。

富有柿 原産地は岐阜県です。甘みが強く、多汁大果で果肉が柔らかいのが特徴で、「甘柿の王様」です。



西条柿 西条柿の歴史は古く16世紀の半ばと言われ、西条柿は干し柿として加工され、武士の保存食量として重宝されていたと言われています。鳥取県も国内有数の産地で、県東・中部を中心に栽培されています。西条柿は渋抜きが必要なものと形はロケット型をしていて縦に溝があるのが特徴です。

花御所柿 花御所柿は、鳥取県東部、因幡地方にのみ栽培され、その9割が八頭町で栽培されています。花御所柿は果汁が多く、糖度が20度以上の甘い品種です。

輝太郎 2010年に品種登録された新しい柿です。重量は300g程度もある大玉で、糖度も高く上品な甘みが楽しめる大玉の早生甘柿です。

鹿野わったいな祭に参加

去る10月27日(日)鳥取市鹿野町で「秋の鹿野ええもん市」が開催されました。

このイベントでは、公益財団法人鳥取市学校給食会より塩こうじ豚汁の提供があり、本会職員もお手伝いさせていただきました。地元鳥取市のさといもや塩麴を使った豚汁は、大勢の参加者の方に配布され、あっという間になくなりました。当日は少し肌寒い天候だったということもあり、できたてのあたたかい豚汁は大好評でした。

