

鳥取県

学校給食会だより



令和7年1月8日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

1月号 (No.278)

(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

2025 新年あけましておめでとうございます

今年は巳年です。へびはゆっくりとしなやかに曲線を描きながら動きます。この蛇の動きのように変化
環境に柔軟に対応し、成長をしていきたいと思ひます。また、2025年は新たな挑戦の機会として、さらに一歩
前に進み希望と成長にみちた一年となることを心より祈願いたします。



第2回物資委員会 ~視察研修~

本会では、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て、物資委員会(県教委/市教委/市学給/所長/栄養教諭・学校栄養職員/鳥取県 PTA 協
議会)を設置しております。

この物資委員会では、食材に対する幅広い知識の収集を行い、学校給食用食材への認識を深めるととも
に、今後の食指導と食材選定の適正化に役立ててもらうため、本会取扱食材の製造工場の視察を2年に1度
行っております。

令和2年以降、新型コロナウイルス感染拡大の影響によってしばらく休止しておりましたが、この度、令和6
年12月13日(金)に兵庫県加古郡稲美町にあります株式会社印南食品(令和6年5月1日以前 旧名
印南養鶏農業協同組合)を視察しました。

株式会社印南食品の各製品は、無添加に拘り製造され、全国の学校給
食を中心に幅広い実績があります。近年の食物アレルギーに対しては、小
麦・卵・乳抜き製品開発に逸早く取り組まれ、本県でも多くの学校給食
現場でご使用いただいております。

この度の視察では、会社・製品紹介の他、給食で人気の「ポテとお米
のささみカツ」や「根菜入り平つくね」などの試食をさせていただき、その
後、工場見学、親鶏工場の生肉加工の動画を通してご説明いただきました。

視察に参加いただいた委員の皆様からは、「地産地消を推進すること
で、フードマイレージなどの軽減、通常の青果売り場には出荷できない形
状不良野菜などを加工して商品を作り、食品ロスの軽減に貢献している。」

「商品を作る際に取扱う食材に化学肥料は使わず鶏ふんを肥料として使うなど、循環型農業に取り組んで
いることを知ることができた。」「手指消毒をしないとトイレの自動ドアが開かない仕組みになっており、衛生面
が徹底されていて、安心安全な商品の生産につながっていると感じた。」などの感想をいただきました。

本会といたしましては、こうした視察研修は、普段は見ることのできない製造工程を確認できる機会として今
後も継続して参りたいと思っております。



学校給食レシピ紹介

NO.26 ネギポの元気サラダ

【材料(4人分)】

- 焼豚.....40g
- 白ねぎ.....40g
- チンゲン菜.....50g
- にんじん.....20g
- きゅうり.....60g
- マヨネーズ.....25g (大さじ2弱)
- しょうゆ.....2g(小さじ1/2)
- 一味唐辛子.....適量



【ポイント】

白ねぎは小口切りにして茹でるため、香りや辛味も気になりません。
焼豚やマヨネーズといった子どもたちの好きな材料と組み合わせているので、ねぎが苦手な人でもおいしく食べられます。

【作り方】

- 焼豚は食べやすい大きさに切る。
白ねぎは小口切り、チンゲン菜は1cm幅、にんじんは千切りにする。きゅうりは輪切りにして塩を振り、軽くしぼる。
- 白ねぎ、チンゲン菜、にんじんをさっと茹で、流水で冷まして軽くしぼって水気を切る。
- 焼豚、きゅうり、②の野菜をAの調味料で和える。

鳥取県学校栄養士協議会提供

今回、焼豚を使ったレシピをご紹介いただきましたので、本会取扱いの焼豚をご紹介します。多くの給食センターで活用いただいております!



【パラパラカット焼豚】

取扱者 : 株式会社印南食品

規格 : 1kg

無塩せきの焼豚をうすく長方形にカットしバラ凍結にしています。切ったり、ほぐしたりする
手間が要らず、そのまま炒め物やスープの具材としてお使いいただけます。発色剤、着色
料、リン酸塩などの食品添加物も使用しておりません。

“お米を使った”朝食献立コンクールの開催

12月7日(土)倉吉市・伯耆しあわせの郷に於いて、令和6年度“お米を使
った”朝食献立コンクールの献立調理審査を実施しました。このコンクールは、毎年、
応募対象者を小中学校の児童・生徒とし、栄養バランスや朝食にふさわしい献立
であることなどの条件をおいて、夏休みの期間に参加募集を行っています。本年は
124組もの応募をいただき、その中から書類審査を経て選考された6組が上記コ
ンクールの献立調理審査へ出場となりました。

今回、出場した6組は、お父さんやお母さんとのペア、友達同士のペア、きょうだ
いペアなど様々でしたが、どのペアも慣れた手つきで調理にかかり、途中、ハプニ
ングがあったにも拘わらず、6組ともがそれを乗り越え立派な料理を完成させまし
た。審査員からも「本当は点数のことは言うべきことではないのかもしれないが・・・」と前置きされながらも
「本当に僅差のハイレベルな戦いでした」とのコメントがありましたが、その言葉の通り、どの献立も秀逸な作
品で甲乙つけがたい出来栄でした。参加者からも「審査員の方々に見られていて緊張したけど、2人で協力
して、完成した時の達成感があって良かった。」「親子で取り組めて今までにない経験が出来て楽しかった。ま
た機会があれば参加したいです。」などの感想をいただきました。

参加者からの意見やメッセージをもとに、来年度もよりよいコンクールが実施できるよう努めていきたいと
思います。参加していただいた皆様、審査員としてご協力いただいた皆様、コンクール開催や募集で係わっ
てくださった皆様、ご協力ありがとうございました。

