

鳥取県

学校給食会だより



令和7年2月7日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

2月号 (No.279)

(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

全国学校給食週間特別号

毎年1月24日～30日は、学校給食の意義や役割についての理解を深め、関心を高めるための1週間として「全国学校給食週間」とされています。この期間中には、鳥取県内の給食センターや小中学校ではさまざまな取組が行われました。今回、3つの小学校へ取材に行かせていただきましたので、ご紹介させていただきます。



【鳥取市立瑞穂小学校】

1月27日、瑞穂小学校では、全校児童を対象とした『給食感謝集会』が行われました。この集会は、毎年、全国学校給食週間の期間中に実施しているそうです。

集会は、児童による運営委員会が進行し、最初に図書委員から食にまつわる本の紹介がありました。5名の委員から見どころなど丁寧に説明があり、自分たちで選んだ本を「ぜひ読んでください。」と、しっかりPRしていました。



次に、健康環境委員会から、『みずほっこの好きな主食と主菜&苦手な主食と主菜』のアンケートを取りまとめて、ランキング形式での発表がありました。児童も先生もきなこ揚げパンとから揚げが大好きなようです。苦手分野のランキングに“無し”があったことから、「アンケート調査の結果、みずほっこは好き嫌いが少ないことが分かりました。」と委員の児童がまとめました。



その後、学校栄養主任の平井先生が作成した“給食センターの一日”を記録した動画が再生され、早朝の食材検収から給食終了後の後片付けまで、660名分の給食を提供するために13人の職員が心を込めて作業する様子が紹介されました。野菜を切る姿や大きな鍋で調理をする作業を見た児童から、感謝の言葉とともに、平井先生へ全児童からの手紙が渡されました。



星空舞ご飯・牛乳
姫鳥コロケ・姫鳥カレー
フルーツポンチ

最後に運営委員のあいさつで「ぼくは給食を残さず食べています。みんなも残さず食べよう。」と元気よく締めくくられました。

【北栄町立北条小学校】

北栄町では、数年前から全国学校給食週間に「サプライズ給食」を実施されています。サプライズ給食とは、北栄町の特産品をたくさん取り入れて、地産地消の大切さや地元への理解を深めるとともに、児童生徒のみなさんに喜んでもらうことを目的とした取り組みです。

この日は、「抹茶小豆クリームパン」が登場し、北栄町で生産された「紅ほっぺ」をはさんで食べるというなんと贅沢な献立でした。

北栄町では9年前から「いちごの産地化」に取り組んでいることから、「紅ほっぺ」が今回のサプライズ給食に提供されました。この日にあわせ竹内栄養教諭と森下学校栄養職員は、子ども達が興味を持って食材のことが学べるよう「紅ほっぺ」の生産から給食に提供されるまでの動画を作成されました。動画では、「紅ほっぺ」が給食センターに届き、調理員さんが丁寧に洗った後、一つひとつのヘタを取り除いてカップに盛り付ける作業がまとめられており、子ども達はその手際の良さに驚いていました。このように、たくさんの人たちの努力と思いやりによって給食が提供されている事が伝わったように感じます。



抹茶小豆クリームパン
牛乳
豚肉の梨ソース炒め
砂丘ながいものミルクスープ
いちご

大きな口を開けてパンを一口食べた児童は、「うまっ!!」と一言。とても満足そうにパンをほおばっていました。

「抹茶小豆クリームパン」を作った遠藤製パン所 山田社長のコメント

北栄町立学校給食センターで提供された「抹茶小豆クリームパン」約1300個は、1個ずつ手作業でクリームをしぼっています。しぼっていくうちに手の力がなくなり、とても大変な作業ですが、子ども達に美味しく食べてほしいという気持ちで朝早くから作っています。



【伯耆町立二部小学校】

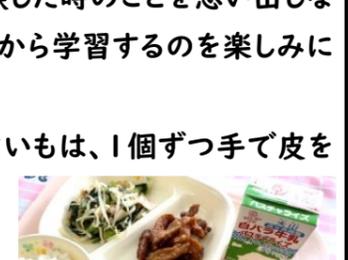
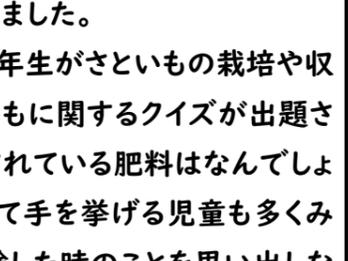
二部小学校の給食時間は、全校児童がランチルームに集まり、他学年との交流を深めながら楽しく過ごされています。全国学校給食週間の1月30日には、福井栄養教諭、調理員さん、さといもの生産者さんとの交流給食会が開かれるということで取材させていただきました。

まず初めに、いつも献立を立ててくださっている福井栄養教諭、美味しい給食を作ってください調理員さん、さといも生産者の中田さんへ普段は伝えられない感謝の気持ちがこもった手紙を代表児童が渡しました。その後、楽しい給食時間が始まりました。今日の献立は「給食人気メニュー」だったので、「やったー!」と言った声もあり、給食をととても楽しみにしていたのが伝わりました。



この日は、生産者の中田さんと3・4年生がさといもの栽培や収穫体験をした時の動画とともに、さといもに関するクイズが出題されました。「生産者の中田さんが使用されている肥料はなんでしょう?」という難題にも「はいっ!!」と言って手を挙げる児童も多くみられました。5・6年生は自分たちが経験した時のことを思い出しながらクイズに解答し、1・2年生は、これから学習するのを楽しみにしている様子でした。

生産者の中田さんが栽培されたさといもは、1個ずつ手で皮をむいて給食センターに届けられるそうです。この日も、「夕方までにさといもの皮をむいて給食センターに持ってきます。」と話されていました。伯耆町の学校給食には、さといもの他にも地元で生産された野菜や果物がたくさん使われており、地元の方とのつながりの深さを感じました。



ごはん・牛乳
豚肉のかりんあげ
千草あえ
もずくスープ