



(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

平成28年9月26日 文責: 山本真穂
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

食と健康の伝言板 NO.75

ふるさと鳥取県を愛する子ども達の育成を目指して

鳥取県教育委員会事務局体育保健課 課長 吉田朋幸 氏

和食がユネスコ無形文化遺産に登録された影響か、外国滞在中、「日本人なら寿司が作れないか」と頼まれたことがある。よい魚がなく、母親が作ってくれたちらし寿司を思い出して作った。ケーキのような寿司に驚いた彼らだったが、結構評判がよく、その後の会議はスムーズに進むとともに、日本人としての面子を保つ事ができた。

食事は、単に腹を満たすものではなく、その国や土地の食文化を体感し、人との距離を縮める力を秘めていることを、改めて感じた出来事であった。

学校給食は、子ども達の心身の健康を育むとともに、感謝の心や社会性、食文化を学ぶ重要な役割を果たしている。なかでも私は、学校給食を通じて「ふるさと鳥取県」を愛する子どもに育ててほしいと願っている。御存知のとおり、9月12日は「とっとり県民の日」であった。関係者の御尽力により、学校給食においても、様々な取組が行われたことに感謝する。子どもの時に学んだことは、一生の宝になる。これら一連の取組や経験は、将来、世界へ羽ばたく子どもたちにとって、「郷土愛を育む経験と学び」が詰まった学校給食であったと考える。

体育保健課も関係者の皆様や関係機関としっかり連携し、今後もふるさと鳥取県を愛する子ども達の育成を目指し、学校給食の充実と食育の推進に取り組んでいきたい。

自立と分散で日本を変えるふるさと知事ネットワーク

「ふるさと知事ネットワーク」とは、郷土のレシピや食材などの交換による学校給食を通じ、各県の代表的な食や食文化を学びあう事を目的とし、青森・山形・石川・福井・山梨・長野・三重・奈良・鳥取・島根・高知・熊本・宮崎の13県が参加して取り組んでいます。

本事業の参加県でもある熊本県は平成28年4月、熊本地震により甚大な被害に見舞われました。こうしたことから、本県では復興を願い、今年「熊本県応援給食」を岩美町・日南町・日野町・江府町・湯梨浜町(泊・東郷・羽合)・八頭町・智頭町・若桜町・米子市が実施されましたので、その中から一部献立をご紹介します。

岩美町学校給食共同調理場



ナン・牛乳・れんこん入りドライカレー・熊本トマトスープ・野菜サラダ・パンカンゼリー

湯梨浜町泊小学校



麦ごはん・牛乳・ささみの香味焼き・れんこんサラダ・タイピーエン・いきなり団子

日南町立学校給食センター



ぶち丸ごはん・牛乳・豆腐と野菜のすりみ揚げ・なすのみそ炒め・あおさ汁

9月12日は「とっとり県民の日」

現在の鳥取県が誕生した1881(明治14)年9月12日にちなんで、「とっとり県民の日」が平成10年に制定されました。この日を中心に県内各地では、ふるさとを愛する心を育てる行事が開催されました。学校給食でも県内産食材を豊富に使用し、大変工夫をこらしたメニューとなっていましたので、ご紹介します。

【青谷学校給食センター】



「県民の日献立」は、中学校の代休の関係で、9月9日の実施となり、「食の指導」は青谷小学校4年生で実施しました。この日は、

21食材使用でその内20食材は鳥取県内で栽培や生産された食材という地産地消献立です。子ども達は、給食で使用されている県内食材の多さを実感し、驚きの声を上げていました。一足早い「県民の日献立」になりましたが、ふるさと青谷や鳥取県の自然豊かな恵みを改めて感じてもらえる給食時間になりました。

(團野先生)

ごはん、牛乳、らっきょうのピリ辛そぼろ、青谷畑のようこそ汁、とりっ子サラダ、梨



【八頭町学校給食共同調理場】

八頭町では、鳥取県沖でとれる「はまち」や鳥取市国府町雨滝の美しい水から作られる「ゆば」、県の特産品「砂丘らっきょう」、八頭町で栽培された「新甘泉」などを使用し、ふるさとの自然の恵みや生産者への感謝の気持ちを育めるような献立にしました。



献立実施日には安部小学校の3、4年生を訪問し、鳥取県の食べ物に関するクイズを行いました。クイズを通して自然豊かな鳥取県の魅力を再発見し、残量ゼロの児童達でした。

(東郷先生)

ごはん、牛乳、鳥取県産はまちの唐揚げ、雨滝ゆばのすまし汁、らっきょうサラダ、新甘泉



【三朝町立調理センター】

今年のとっとり県民の日の献立では、デザートも梨の『新甘泉』にしました。芳醇な甘味と歯触りが人気の新甘泉は、まだ生産量も少なく、初めて食べるという生徒もいました。食べた生徒からあちこちで「甘い!」「おいしい!」と声があがり、和やかな給食時間となりました。その他にも地元産の旬の食材をたくさん使い、ふるさとの良さを再発見してみましよう、という思いを込めた献立です。



2年生の教室では、新甘泉をはじめ、様々な鳥取県自慢の梨について実物も見せながら紹介しました。(福田先生)

ご飯、牛乳、じゃがいものピリ辛炒め、キャベツの生姜和え、豆腐汁、新甘泉梨



【伯耆町立学校給食センター】

伯耆町は、大山や日野川の恵みをうけ、おいしい物がたくさん生産されています。この日は、豊かな自然の中で育った伯耆町自慢の伯耆和牛を取り入れました。味付けは、伯耆町産の大豆を使った地元の味噌です。給食時には、給食放送のクイズや栄養教諭の話を聞き、楽しくとっとり県民の日について学びました。地元の食材を知ること、鳥取県や伯耆町が、全国に自慢できる私たちの故郷であることを知ってほしいと思います。

(永岡先生)

ごはん、牛乳、伯耆和牛のみそ炒め、らっきょうサラダ、ふるさとの恵み汁、二十世紀梨

