

# 鳥取県

## 学校給食会だより



7月号 (No.189)

(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29年8月7日 文責:佐竹香寿代  
HPアドレス: <http://www.togk.or.jp>

### 平成29・30年度 鳥取県学校給食会物資委員会について

物資委員会とは、学校給食用物資の供給・情報提供・普及充実・給食支援等、学校給食における業務の適正化を図ることを目的とし、行政機関、学校栄養士協議会、給食センターおよび共同調理場、PTA協議会等の約20名の委員で組織しております。任期は2年間とし、年数回の委員会開催と視察研修等を行います。平成29・30年度の委員のみなさんをご紹介します。

所属先	役職	氏名
鳥取県教育委員会事務局 体育保健課	指導主事	萬 かおり
鳥取市教育委員会事務局 学校保健給食課	学校給食係長	森本 憲
公益財団法人鳥取市学校給食会	理事長	藤井 光洋
米子市立学校給食センター	所長	山中 敦子
湯梨浜町立東郷学校給食センター	所長	高田 秀美
八頭町学校給食共同調理場	所長	新田 弥生
鳥取市立第二学校給食センター	学校栄養職員	吉田 直美
鳥取市立青谷学校給食センター	学校栄養主任	安部 悦子
倉吉市立学校給食センター	学校栄養主任	前田 雅子
米子市立弓ヶ浜共同調理場	学校栄養職員	景山 千津
境港市学校給食センター	学校栄養職員	原 秀樹
鳥取県立鳥取養護学校	栄養教諭	岩崎 絵里
若桜町立若桜学園	栄養教諭	池田 和子
北栄町立北条小学校	栄養教諭	山下 恵
大山町立大山中学校	栄養教諭	宍戸 裕美
日野町立根雨小学校	栄養教諭	坂井 恭子
鳥取県PTA協議会	理事	定常 剛弘
鳥取県PTA協議会	ブロック理事	衣笠 優子

第1回目の物資委員会では、学校給食充実のため、学校給食にふさわしい物資の選定を行うとともに、物資の利用拡大を図るため委員の皆様にご意見をいただきます。また2年に1度、本会取扱い物資のメーカへ視察に出向き、実際に現場を見学し研修を深めています。

こうした取り組みを通して、更なる学校給食の充実を図っていききたいと思います。



昨年の様子

### 『大山こむぎ』を追いかける 不定期コラム 第3回

はしゅ  
昨年の11月上旬に小麦の生産農家さんが種まき(播種)した平成29年度産の小麦の収穫を無事に終わることが出来ました。今年は天候にも恵まれ、大豊作の140トンの収穫となりました。小麦は収穫された後、乾燥機で乾燥をして、諸々の検査を受け全く問題ないことが確認されたので、熊本県の製粉会社へ全量輸送を終えたところです。

8月末には小麦粉として鳥取に戻ってきます。大山小麦の“新麦”の美味しさを味わっていただけたら幸いです。

また、今年<sup>ほじょう</sup>は圃場で“麦踏み”などのイベントを検討しています。是非、自分たちが食べている小麦の姿を圃場に見に来ていただきたいと思います。

【大山小麦プロジェクト事務局 笠谷氏より】  
\*麦踏みなど楽しい企画を計画されています。詳細が決まり次第ご紹介いたします。



### 委託加工工場巡回衛生指導

夏休みに入り、学校給食用パン及び米飯の製造を行っている委託加工工場の巡回衛生指導に行きました。

この度は、東中西部各地区の生活安全課の方にご同行いただきご指導いただきます。巡回指導後には、指摘事項を取りまとめ、パン組合を通じて通知するとともに、製造再開するまでに改善報告を受けることとしております。委託工場の方々は学校給食がない夏休み期間中に、施設の清掃、器具の点検を行ったり、衛生管理に関する研修に参加されたりしておられました。



### 夏はしっかり「夏野菜」を食べよう!

毎日、暑い日が続いています。この時期に、食欲がないからと冷たい物ばかり食べていると、体の中も冷えて胃の調子が悪くなったり、体調を崩したりします。だからこそ栄養のある「夏野菜」をしっかり食べてパワーをつけ、暑い夏をのりきりしましょう。

夏の日差しをたくさん浴びた「夏野菜」には、ビタミン類やミネラル、食物繊維がたくさん含まれており、夏バテ解消効果があります。ぜひ今年の夏は夏野菜をたくさん食してみましょう。

#### ゴーヤ



ビタミンCがキャベツの2倍含まれており、苦み成分の「ククルビタシン」は、活性酵素の生成を抑制する働きがあり、夏バテ解消に効果があります。

#### モロヘイヤ



ビタミンA・B群・Cが豊富に含まれています。特にβ-カロテンはほうれん草の2.5倍多く含まれています。刻むと出るヌルヌル成分の「ムチン」は、胃壁を保護し、消化吸収を促進させ、夏バテ解消してくれます。

#### トマト



真っ赤なトマトの色素は「リコピン」というカロテンの一種です。リコピンは、ガンや廊下を予防し、病気に対する免疫力をつけてくれます。

#### パプリカ



ビタミンCはレモンやピーマンの2倍、ビタミンEはピーマンの5倍も含まれています。パプリカのビタミンCは熱を加えても壊れることはありません。また、疲労回復や肌荒れ回復の効果があります。

#### とうもろこし



とうもろこしの胚芽にはタンパク質や脂質、ビタミン、ミネラルがバランスよく含まれています。特にとうもろこしのビタミンB2は、茹でてでも損失しにくく、身体の成長と細胞の再生を助けてくれます。

#### かぼちゃ



黄色やだいたい色の色素は「β-カロテン」といい、一部はビタミンAとして働き、のどや鼻の粘膜を強くしてくれます。また、皮膚を美しく保ってくれます。