

鳥取県

学校給食会だより



令和5年3月15日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

3月号 (No.257)

(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

今月は、衛生用品を取り扱っておられます、サラヤ株式会社 住吉氏にご執筆いただきました。新型コロナウイルスが猛威を振るい、新しい生活様式による手洗い・アルコール消毒が浸透し、衛生管理が重要となりました。

食と健康の伝言板 サラヤ株式会社

いのちをつなぐ



サラヤの創業は1952年。当時戦後の混乱もあって衛生状態が悪い日本に、日本で初めて据付型の手洗い容器、液状せっけんを開発したのが始まりです。



近年のインフルエンザ、ノロウイルス、新型コロナウイルスといった感染症の流行の経験により「手洗い」だけでなく「手指消毒」の実施が一般に浸透しました。また1974年頃LAS系中性洗剤に対する環境汚染が問題になった時に、いち早く植物性中性洗剤の「ヤシノミ洗剤」を発売、今日の企業目標としている持続可能な開発目標(SDGs)達成へと受け継がれています。



代表取締役 更家悠介



Stay Healthy & Smile

2022年4月に創立70周年を迎えましたが、今後も「世界の環境・衛生・健康」へ貢献するという基本理念を推進し、様々な商品やサービスを提供してまいります。

令和4年度第2回理事会の開催について

令和5年3月9日、理事6名、監事2名の出席のもと、第2回理事会を開催いたしました。この度の理事会では、主に令和5年度の事業計画(案)並びに収支予算(案)について慎重審議いただきました。

事業計画(案)では、令和5年度1年間の事業の計画案を提示しました。例年とは違い鳥取県で「第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」が開催されますので、大会に向け準備委員・実行委員として参加し、大会運営に携わること、また、大会当日は展示ブースを設置し、新たに作成した県産魚のレプリカ、給食食材マップの展示を予定していることなどを報告しました。出席の理事からは、大会に向けて準備はさることながら、しっかりPRしてほしいとのお声をいただきました。

また、収支予算(案)では当年度の予算案について説明し、事業計画(案)、収支予算(案)ともに承認いただきました。これら案は、後日開催される評議員会の決議を経て正式決定となります。

次年度は、新型コロナウイルスの感染症法上の分類が5類に引き下げられます。これを受けて、従来の生活に少しずつ戻っていくことを願い、本会の事業も充実させていきたいと思っております。

学校給食レシピ紹介

今月は、米子市立学校給食センターで登場した「大山おこわ」のレシピをご紹介します。

大山おこわは、鳥取県西部に伝わる郷土料理です。昔、僧兵が戦の勝利を願って、山鳥や山菜を入れた米飯を炊きだしたのが始まりと言われています。お祭りやお祝い事のごちそうとして受け継がれてきました。米子市では地域に伝わる郷土料理を積極的に献立に取り入れておられるようです。

次号では、鳥取市立第一学校給食センターのレシピを紹介予定ですので楽しみに!

NO.10

大山おこわ

【材料(4人分)】

- アルファー化米.....200g
- 鶏もも肉皮なし.....60g (1センチ角)
- 油揚げ.....12g
- むき栗.....32g
- ささがきごぼう.....20g
- にんじん.....32g
- わらび水煮.....20g
- 酒.....4g
- 淡口しょうゆ.....12g
- ★みりん.....4g
- 清酒.....4g
- 和風だしの素.....1.2g
- 塩.....0.8g
- サラダ油.....2g
- 水.....240cc



【ポイント】

5分蒸らした後、ひと混ぜして15分蒸らしてください

【作り方】

- 油揚げは短冊にきり、熱湯で油抜きをしておく。にんじんは千切り、わらびは食べやすい長さに切っておく。
- 鍋に水を入れ、具を煮る。
- 具が煮えたら、アルファー化米と調味料★、分量の水を入れてよく混ぜ、20分蒸らす。

協力:鳥取県学校栄養士協議会
米子市立学校給食センター



1年間の食生活を振り返ってみよう!

食事の前には石けんでよく手を洗いましたか



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつができましたか?



給食当番のとき、きちんと配ぜんができましたか



はしを正しく使えましたか



よく噛んで食べましたか



周りの人と楽しく食事ができましたか



好き嫌いをせずになんでもたべましたか



食後に歯みがきをしましたか



ふるさと鳥取給食食材マップ 作成しました

この度、鳥取県教育委員会より食育推進事業を受託し、食育推進啓発におけた標記マップを作成しました。

県内の学校給食センター、共同調理場等へは既に配布させていただいておりますが、ご購入の方は本会までご連絡ください。

また、本会ホームページまたは右のQRからもダウンロードできますので、ご活用ください。

