

# 鳥取県

## 学校給食会だより



令和5年4月11日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

4月号 (No.258)

(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](mailto:kenkyu@togk.or.jp)

令和5年度がスタートし、1週間あまりが過ぎました。来月8日には、新型コロナウイルスの感染法上の分類が季節性インフルエンザと同じ「5類」に引き下げられます。感染者の外出自粛や医療費負担、マスクの着用など、これまでとは対策が変わってきます。本会におきましても、近年は事業の中止や制限をしておりましたが、今年度はこれまでとは異なる取り組みもできるようになると期待をしているところです。

本会は、学校教育活動の一環として行われている学校給食の円滑な実施並びにその充実発展に努め、学校給食における「食育」の推進を支援することにより、広く児童及び生徒の健全な発展に寄与することを目的としています。この目的を達成するため、本会は次の事業を行っております。

### (1) 学校給食支援事業

#### ア. 学校給食用物資の安定供給・安全確保事業

##### 物資安定供給事業

- (1) 基本物資(パン・米飯・牛乳)一般物資(おかず食材・衛生管理用品等)の安定供給に関する業務
- (2) 学校給食用物資の製造に関する業務(パン・米飯・開発物資)
- (3) 学校給食用物資の利用促進に関する業務
- (4) 学校給食用物資の適正な保管管理及び配送に関する業務
- (5) 地場産物を活用した学校給食用食材の開発及び普及促進に関する業務
- (6) 上記に付帯する管理事務等の業務



##### 物資安全確保事業

- (1) 学校給食用食材の安全確保に関する業務
- (2) 学校給食指定委託加工工場選定業務
- (3) 衛生管理啓発に関する事業及び製造における衛生指導
- (4) 衛生検査器具貸与、細菌拭き取り検査の実施に関する業務



#### イ. 学校給食の普及充実と食育支援に関する事業

- (1) 学校給食の普及充実に関する各種講習会、講演会、研修会開催に関する業務
- (2) 学校給食関係者への貸出に関する業務
- (3) 情報収集・提供に関する事業
- (4) 学校給食関係団体への助成 各種研修会・大会への派遣に関する助成事業
- (5) 国、県、市町村、関係機関等の受託業務
- (6) 食育支援に関する業務
- (7) 食育体験研修事業
- (8) 上記に付帯する業務



#### (2) その他この法人の目的を達成するために必要な事業

- (1) 学校給食会管理運営に関する業務
- (2) 県内関係機関主催各種委員会委員として参画
- (3) 災害時等における物資支援に関する業務(県防災局との協定・鳥取市等との契約)

## 学校給食レシピ紹介

今月号では、鳥取市立第一学校給食センターの「さわらのスタミナだれかけ」をご紹介します。

新年度が始まり、新しい環境にそろそろ疲れがたまっている人も多いと思います。今回ご紹介するレシピは、疲労回復効果が高いにんにくを使用しています。すりおろしたにんにくを使った甘辛いたれは、ご飯が進み元気がでるレシピです。ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。

次号では、湯梨浜町立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.11 さわらのスタミナだれかけ

### 【材料(4人分)】

- さわらの切り身..... 4切
- 塩..... 1g
- 酒..... 4g
- にんにく..... 少々(約0.4g)
- 濃口醤油..... 10g
- 砂糖..... 7g
- 一味とうがらし..... 少々(約0.02g)
- 片栗粉..... 少々(約0.6g)
- 水..... 20ml



**【ポイント】**  
甘辛いにんにく風味のたれが魚によく合い、ご飯が進みます。にんにくがエネルギー代謝を高め、とうがらしが体を温めるので元気が出る一品です。

### 【作り方】

- ① さわらは塩と酒で下味をつけて焼く。
- ② にんにくはすりおろしておく。
- ③ ★の調味料、②のにんにく、水を鍋に入れて加熱する。ひと煮立ちしたら、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
- ④ ①を器に盛り、③のたれをかける。

協力: 鳥取県学校栄養士協議会  
鳥取市立第一学校給食センター

## 令和5年度委託加工工場について

令和5年度は、米子市の有限会社木村屋、中西製パン所さんが学校給食委託加工工場を辞退されました。木村屋さんは、主に米子市をはじめとする西部地域、中西製パン所さんは米子市淀江地域のパン及び米飯の製造に永年努めてこられました。学校給食の製造業務は、朝早くから行われ非常に体力のいる仕事です。また、近年は HACCP による高い衛生管理基準が求められるようになりました。今日まで鳥取県内の子ども達のために学校給食用パン・米飯の製造に携わってこられたことに感謝いたします。どちらのパン屋さんも特に鳥取県西部地域の方にとっては身近なパン屋さんであっただけに、本会としましても非常に残念でなりません。永年にわたり大変お世話になりました。ありがとうございました。

### 【学校給食用パン・米飯委託加工工場】

- ・亀井堂
- ・鳥取ライスセンター
- ・藤田製パン所
- ・福井製パン所
- ・遠藤製パン所
- ・富屋製パン所
- ・米田ベーカリー
- ・小谷パン店
- ・米吾
- ・まつした



### 令和4年度物資委員会及びパン品質審査会について

この度、令和4年度第3回物資委員会はコロナウイルス感染予防の観点から開催中止とし、必要書類を送付し報告させていただきました。学校給食用パン品質審査会につきましては、岡山県の小田象製粉株式会社へ審査を依頼いたしました。パン技能士の武本氏より「全体的にレベルの高いコッペパンでした」と大変嬉しい評価をいただきました。この度の結果は、鳥取県パン協同組合に通知するとともに、今後の技術向上につながるよう努めて行きたいと思っております。