

鳥取県

学校給食会だより



2月号 (No.267)

(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

令和6年2月13日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp> E-mail: kenkyu@togk.or.jp

全国学校給食週間



毎年1月24日～30日は全国学校給食週間です。この週間は、地元の食材が豊富に使われた給食や児童が考えた献立が提供されるなど、さまざまな取り組みが行われていましたので、一部ではありますがご紹介させていただきます。

【大山町立大山学校給食センター】

郷土料理の大山おこわには、大山小学校5年生の皆さんが栽培されたもち米を使いました。大山町自慢のブロッコリーや白ねぎなど、大山の恵みの中で育った野菜をふんだんに取り入れました。学校では、給食の歴史や生産にかかわる方の紹介を掲示しました。児童生徒は、給食を食べながらクイズ形式で食について学びました。



大山おこわ・牛乳
エテカレイの唐揚げ
わかめのみそ汁
ブロッコリーの
甘酢和え

【湯梨浜町学校給食センター】

2学期に行った家庭科学習「1食分のこんだてを考えよう」を通して東郷小学校・羽合小学校6年生全員が考えた献立を、給食センター職員で各クラスから1つずつ代表の献立を選考し、給食週間中の献立として提供しました。写真は1月30日に提供した「スタミナ納豆しか勝たん献立」です。給食週間中の献立は食育だより、掲示物、HPなどで紹介しました。



ごはん・牛乳
スタミナ納豆
冬野菜スープ
りっちゃんサラダ

【若桜町立若桜学園】

1月24日、若桜学園のこの日の献立は、「八頭郡献立」ということで八頭町大江の郷自然牧場の卵、智頭町のきくらげ、若桜町のジビエといった八頭郡各地の特産物が使用されました。そして、今回9年生の生徒さんに取材をさせて頂きました。生徒たちが「おいしい、おいしい」ともりもり給食を食べる姿が印象的でした。

また、栄養教諭の先生によるお話や、今回の献立に使用されている食材に関するクイズがあり、生徒たちとともに大変有意義な時間を過ごすことが出来ました。(本会職員取材)



星空舞ご飯・牛乳
大江の卵の目玉焼き
若桜のジビエカレー
富沢きくらげのサラダ



【米子市立淀江共同調理場】

米子市では毎年、市内の小学4年生から中学3年生を対象に「こめっこ献立」と題してふるさとの食べ物を使った料理を募集しています。今年は1589件の応募のうち、60作品を採用しました。

1月29日の「規格外野菜のカラーな変身」は、教育長賞に輝いたメニューです。SDGsの視点を取り入れたこのカレーをおかわりする子どもも多く見られ、大好評でした。



ごはん・牛乳
規格外野菜のカラーな変身
コンソメスープ
大根サラダ

【江府町立学校給食センター】

「ふるさとのオリジナルメニューを作ろう！」をテーマに4～9年生から募集した料理や献立を給食に取り入れました。この日取り入れたのは、4年生2名が考えた、県産の鶏肉や特産のらっきょうを使った主菜と、旬の野菜たっぷりの汁物の2品です。

実施後に全校に感想を募集したところ、「おいしかった」「また食べたい」という感想も多く、「食」を通してふるさとのよさを実感する機会となったことが伺えました。



ごはん・牛乳
らっきょう入りタルタル
ソースのチキン南蛮
具だくさんとしる
じゃこあえ

家庭科の学習で学んだ五大栄養素がとれるよう工夫したり、彩りに気を付けたり、全学年が食べやすい味付けも考えたとのことでした。

給食後に子どもたちにインタビューをしたところ、「朝から献立表を見て、給食を楽しみにしていた」、「ブロッコリーがおいしかった!」、「毎日の給食がおいしくて好き」とみんな笑顔で答えてくれ、子どもたちから元気をもたらしたような嬉しい気持ちでいっぱいになりました!また、琴浦学校給食野菜会の方との会話も弾み、給食に関わる方々の思いや願いにふれる機会になったようです。

笑顔に包まれた給食時間の様子を見て、子どもたちにとって給食は、学校生活の大きな楽しみなのだ改めて感じました。琴浦町は、子どもが学習を通して作成した献立を給食に取り入れたり、地域の方と連携した「参加型給食」に力を入れているそうです。給食を自分事として捉える経験が、食の重要性やふるさとの魅力に気付くきっかけになるのだと思いました。(本会職員取材)



ごはん・牛乳
とりのたつたあげ
さつまいもと野菜のすいとん汁
ブロッコリーの
ごまじゃこあえ
チョコクレープ

学校給食レシピ紹介

今月号では、智頭町立学校給食センターの「ちくわのツナマヨ焼き」をご紹介します。

家庭にある身近な食材を使ったレシピです。味付けもマヨネーズで和えてオーブントースターで焼くだけなので、短時間に作ることが出来ます。是非、お家でもチャレンジしてみてください。

次号では、三朝町調理センターのレシピを紹介予定ですのでお楽しみに!



NO.21 ちくわのツナマヨ焼き

【材料(4人分)】

- ちくわ.....100g
- ツナ水煮缶.....40g
- たまねぎ.....60g
- ゆで枝豆.....20g
- マヨネーズ.....大さじ4
- 乾燥パセリ.....適量



【ポイント】

ご家庭で常備可能な材料のみで簡単にできる、時短レシピです。枝豆の代わりにコーン缶もおすすめてです。材料はお好みで増減してみてください。

【作り方】

- ① ちくわは小口切り、たまねぎは薄切りにする。ツナ缶は水を切っておく。
- ② ①と枝豆をマヨネーズで和え、耐熱カップに入れる。お好みで乾燥パセリを上からふる。
- ③ オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。

協力:鳥取県学校栄養士協議会
智頭町立学校給食センター

【鳥取市立第二学校給食センター・鳥取市立面影小学校】

この日の献立は「とっどりの味献立～東部～」と題し、鳥取市福部町産の砂丘らっきょうに豆腐竹輪、にんじん、えのきたけ、きくらげと東部地域の食材が満載の献立となっていました。鳥取市立面影小学校2年生の教室では、らっきょうがどのようにして作られているのか、また、らっきょうのパワーについてクイズを交えて学校栄養職員の先生よりお話がありました。



この日のらっちゃんサラダには刻んだらっきょうが使われていました。らっきょうが苦手な子どもにも食べやすいように工夫され、お代わりをする児童の姿もみられました。(本会職員取材)



星空舞ご飯・牛乳
星のハンバーグ
豆腐竹輪ときのこのスープ
らっちゃんサラダ

【琴浦町学校給食センター・琴浦町立浦安小学校】

1月24日は、浦安小学校3年A組の子どもたちと、琴浦学校給食野菜会の方との交流給食の様子を取材しました。6年生が考えたこの日の給食のテーマは、「琴浦町の野菜、旬の野菜たっぷり給食」です。「さつまいもと野菜のすいとん汁」「ブロッコリーのごまじゃこあえ」には、琴浦学校給食野菜会の方が給食のために丹精こめて栽培して下さった旬の地元野菜を、たっぷり使うよう工夫したそうです。また、栄養的にも