

# 鳥取県

## 学校給食会だより



令和7年4月14日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

4月号 (No.281)

(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

新年度がスタートして1週間が過ぎました。今年は、春が来たかと思ったら、冬のような寒さに逆戻りしたりと、体調管理が難しい日が続きました。4月に入ると桜の花も咲き始め、暖かな春の訪れを感じています。

さて、鳥取県内では先週から多くの学校で給食開始となりました。新学期のスタートを新たな気持ちで職員一同始めたいと思います。

### 公益財団法人鳥取県学校給食会ってどんなところ!?



本会は、学校給食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。学校給食支援事業を大きな柱とし、学校給食用物資の安定供給および安全確保に関する事業と普及充実及び食育支援に関する事業を行っております。

#### 学校給食用物資の安定供給および安全確保に関する事業

◎基本物資(パン・米飯・牛乳)一般物資の安定供給



◎適正な保管管理及び配送業務



冷凍(-25℃) 冷蔵(0~5℃)管理  
配送用トラック4台

◎物資委員会・パン品質審査会の開催

◎パン・米飯指定委託加工工場の選定

◎委託加工工場巡回衛生指導の実施



◎地場産物を活用した学校給食用食材の開発及び普及推進

#### 学校給食の普及充実及び食育支援に関する事業

◎各種講習会・講演会・研修会等の開催



学校給食用物資展示会  
地場産物を活用した学校給食調理講習会  
お米を使った朝食献立コンクール

◎食育教材の無償貸与

手洗いチェッカー12台・食育エプロン  
紙芝居・衛生管理関係DVD等



◎情報収集・提供

学校給食会だよりの発行・学校給食管理システムの提供

◎災害時における物資支援に関する業務

「災害時における生活関連物資の調達に関する協定」  
平成21年に県防災局と協定

備蓄食材の取扱いと管理  
救給カレー・救給コーンポタージュ他



◎学校給食関係団体への助成事業

各郡市学校給食会及び栄養士協議会への助成  
学校給食関係団体への物資助成  
各種研修会等への派遣



### 令和6年度物資委員会及びパン品質審査会の開催について

去る3月21日(金)本会にて、令和6年度第3回物資委員会及び学校給食用パン品質審査会を開催しました。この度の物資委員会では、一般物資(冷凍・常温物資)及び基本物資(精米・小麦・脱脂粉乳・給食用牛乳)の価格動向について説明させていただきました。



その後、岡山県の小田象製粉株式会社より製菓衛生師 製パン技能士 武本大輔氏を講師に迎え学校給食用コッペパン品質審査会を開催しました。学校給食センターのご協力のもと、事前に試料用パンを提供いただき、委託加工工場には抜き打ちで審査を行いました。物資委員の方々には、実際に委託加工工場6工場のコッペパンを試食いただき、パンの内相(すだち・色相・触感・香・味)や外観(体積・表皮色・形均等・表皮質)を実際に触っていただきました。この度、物資委員の皆様方に審査いただいた結果は、鳥取県パン協同組合を通じて送付しております。また、武本氏よりご指摘いただきました事柄につきましても通知をし、今後の技術向上につながるよう努めていきたいと思っております。

### 令和7年度学校給食用パン及び米飯委託加工工場のご紹介

昨年に引き続き委託加工工場9工場が、学校給食用パン及び米飯の加工業務を行います。

各工場の担当地区をご紹介させていただきます。

委託加工工場	パン	米飯
有限会社亀井堂	鳥取市・岩美郡・八頭郡・米子市	鳥取市
藤田製パン所	倉吉市	倉吉市
福井製パン所	倉吉市・東伯郡	倉吉市
遠藤製パン所	倉吉市・東伯郡	倉吉市・東伯郡
富屋製パン所	—————	東伯郡
米田ベーカリー	東伯郡	東伯郡
小谷パン店	東伯郡・西伯郡・日野郡	東伯郡
株式会社米吾	—————	米子市・西伯郡
株式会社まつした	—————	米子市

### 旬の食材 春キャベツ

キャベツは出荷時期によって「春キャベツ」と「冬キャベツ」の2つに分けられます。収穫時期が異なるだけでなく、味わいや食感、選び方、調理法もそれぞれお勧めがあります。「春キャベツ」は水分が多く、葉が柔らかく甘みがあります。それに対して、「冬キャベツ」は肉厚でしっかりしており、煮崩れしにくく、加熱すると甘みが引き立ちます。そのため、「春キャベツ」は生食用に向いており、サラダや付け合わせなどがおすすめです。一方「冬キャベツ」は、煮込み料理や蒸し料理など、熱を加える調理法に適しています。