

鳥取県

学校給食会だより

令和7年10月14日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

10月号 (No.287)

(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

本会は学校給食支援事業の一環として、「全国学校給食・栄養教諭等研究競技大会」への派遣を行っています。今年は、境港市立第二中学校 栄養教諭 島根麻衣子氏にご出席いただきましたので、大会報告をご紹介します。

第2回 全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会参加報告

境港市立第二中学校 栄養教諭 島根麻衣子 氏

第一日目の全大会では、主催者、開催地茨城県を代表して、茨城県知事（副知事代読）、水戸市長、次期開催県の熊本県教育委員会体育保健課長による挨拶の後、学校給食文部科大臣表彰、文部科学省と文化庁による各説明がありました。文化庁では、学び・体験の機会・場の提供として食文化ミュージアムの認定という取組があります。現在130施設が認定されていますが、その一つとして鳥取市のとうふちくわLabの紹介がありました。

次に、「栄養教諭に期待される職務と役割」という演題で文部科学省 齊藤るみ学校給食調査官より講演をいただきました。「栄養教諭と学校栄養職員の職務や役割とは？」と会場に投げかけながら、両職種の職務内容の明確化について、公務分掌内容にも触れながらの講演でした。この後のシンポジウムでは、行政、学校長、栄養教諭各立場から講演を聞いた率直な感想、学校における食育の現状と課題の整理について、深く話が進められました。「公務分掌の各部会や委員会などに栄養教諭が挙がることで、立場を認められた感じがする」等、2名の栄養教諭からは、前向きな感想が聞かれました。

第二日目の分科会は、第5分科会「社会的な課題に対応した学校給食と食育の在り方」に参加しました。3名の栄養教諭による発表後、社会的な課題として「連携方法」や「地場産物の活用」「環境」というワードについて協議が行われました。行政が主にコーディネーターとして取り組まれていることで、連携調整の円滑化が図られていることを発表を通して学べたことや、意見交換の時間があり、各県の成果や課題について話を伺うことができました。栄養教諭の職務について、給食管理に比重が高い方もいらっしゃるため、この課題の解決にもつながると感じました。

「食の王国いばらき」にて開催された今回の大会で学んだことを、今後の学校給食や食育に還元できるよう、さらに努力していきたいと思います。ありがとうございました。

とっとり県民の日 献立紹介

【鳥取市立倉田小学校】

今年で144歳の誕生日を迎えた鳥取県。9月12日の「とっとり県民の日」には、鳥取牛をふんだんに使ったしぐれ煮、ふるさとの野菜やみそを使用したととりの恵みみそ汁、酒ノ津わかめと豆腐竹輪の和え物、そして「王秋」の梨をたっぷり使用した甘くて濃厚なシャーベットが登場しました。

鳥取市立倉田小学校では、シャーベットを製造された生産者さんを迎えて交流給食会が開かれました。梨シャーベットができるまでの動画では、ひとつひとつ梨の皮を剥いて材料を専用の機械に入れると、濃厚でクリーミーな梨シャーベットができあがっていきました。上田栄養教諭からは、3種類の異なる梨を目の前にクイズがあり、鳥取県を代表する二十世紀梨や新甘泉は、すぐに言い当てた児童もいました。

私たちが住む鳥取県には、肉や魚、美味しい果物も豊富にあるので、食を通じて鳥取の魅力を感じながら成長してほしいと思います。

給食を食べた子どもたちは、「どのメニューも美味しかったので、また食べたい。」「鳥取県の美味しいものがたくさんあった給食だったので、午後からの授業も頑張れる。」と嬉しそうに話してくれました。



ご飯・牛乳
鳥取牛のしぐれ煮
ととりの恵みみそ汁
酒ノ津わかめと豆腐竹輪の和え物
梨シャーベット



鳥取県内の各学校給食調理場では、9月12日の「とっとり県民の日」にちなみ、地場産物や旬の食材をふんだんに使用した学校給食が提供されましたので、一部ではありますがご紹介させていただきます。

【岩美町学校給食共同調理場】



竹林おこわ・牛乳
鶏肉のしそ炒め
あごちくわのすまし汁
らっきょう和え
二十世紀梨ゼリー

【八頭町学校給食共同調理場】



星空舞ご飯・牛乳
砂丘らっきょうのピリ辛梨そぼろ
大江卵のかきたま汁
八頭のきのこサラダ

【鳥取県立白兔養護学校】



ご飯・牛乳
鳥取の恵み塩こうじ炒め
とうふちくわのすまし汁
星取サラダ
二十世紀梨ゼリー

【湯梨浜町立泊小学校】



星空舞ご飯・牛乳
米粉チキンカツ
二十世紀梨ときゅうりのサラダ
鳥取中部スペシャルティカレー

【米子市】



大山こむぎ黒糖パン・牛乳
境港サーモンの香草焼
ブロッコリーサラダ
星取県カレースープ
二十世紀梨ゼリー

【境港市学校給食センター】



ご飯・牛乳
境港サーモンのフレーク焼き
チキンと砂丘らっきょうのサラダ
長いもごろごろスープ
二十世紀梨ゼリー

【南部町立会見第二小学校】

会見学校給食センターでは、9月12日の「とっとり県民の日」にちなんで、9月10日から12日までの3日間を「食パラダイス とっとり発見献立」として、鳥取県の食材をたくさん取り入れた給食を実施されました。

なかでも、10日は地元南部町の食材を多く取り入れた献立で、じゃがいも、たまねぎ、空心菜のソテー、デザートには「ぶどう（ピオーネ）」が登場しました。

会見第二小学校では、給食に境港で養殖されたサーモンのレモンマリネが登場したこともあり、魚に関するクイズが出されました。子どもたちはすぐに解答し、クイズは大盛り上がりでした。給食も残すことなく、みんなが完食していました。元気いっぱい笑顔いっぱいあふれる教室は、ふるさとの恵みを感じる給食時間でした。



《9月10日実施献立》

麦ごはん・牛乳
コーンクリームスープ
境港サーモンのレモンマリネ
空心菜のソテー
会見のぶどう

