

鳥取県

学校給食会だより



令和8年5月15日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

5月号 (No.294)

(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

公益財団法人




鳥取県学校給食会ってどんなところ？

本会は平成24年(2012年)に公益財団法人に移行し、47都道府県にある全ての学校給食会が公益財団法人として活動しています。本会が行う学校給食支援事業は、主に「学校給食用物資の安定供給・安全確保事業」と「学校給食の普及充実と食育支援に関する事業」を大きな柱として運営しています。

学校給食用物資の安定供給・安全確保事業

<p>基本物資・一般物資の安定供給</p> <p>県内同一品質規格で同一価格による安定供給を行う。また本会の取扱物資は、県・市町村教育委員会・栄養教諭・給食センター長・保護者代表等の専門的立場の方で構成される「物資委員会」により物資の選定を行う。</p>	<p>地場産物を活用した食材の開発及び普及推進</p> <p>地場産物を学校給食用として加工し、学校給食用食材の普及推進に努めている。</p> 
<p>衛生管理啓発に関する事業</p> <p>委託加工工場を対象とした衛生管理講習会の開催、施設の設備・機器等の清掃状況確認のための衛生指導を行うなど衛生管理の徹底を図る。</p> 	<p>こんな食育事業があったらいいな！使いたい教材がある！など要望がありましたらご連絡ください。</p> 

学校給食の普及充実と食育支援に関する事業

<p>各種講習会・研修会の開催</p> <p>学校給食調理講習会・物資展示会・お米を使った朝食献立コンクール等の講習会の開催</p> 	<p>学校給食教材の貸し出し</p> <p>食育教材の無償貸与 手洗いチェッカー・ATP 検査機・紙芝居・DVD・食育エプロン・タペストリー等を無償貸与</p> 
<p>情報収集・提供</p> <p>『学校給食会だより』毎月発行 献立作成や栄養計算を行う 学校給食システムの無償貸与</p> 	<p>学校給食団体への助成</p> <p>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 研修会等への派遣 学校給食甲子園決勝出場に対する物資助成</p>



旬の食材を味わおう

鳥取県産たけのこ

今年もたけのこのシーズンがやってきました。今月に入り多くの学校給食センターから注文をいただいております。

本会が取り扱う鳥取県産のたけのこは、主に八頭町と鳥取県中部地域で4月中旬～5月上旬ころに収穫され、その日のうちにボイルして、その後、ホール・乱切り・千切り・短冊の4種類に加工しております。

たけのこは幅広いメニューに活用いただけます。ぜひ旬の食材を味わってみてください。



玉ねぎ

冬にエネルギーを蓄えた新玉ねぎは栄養がいっぱいです。普通の玉ねぎと違って、表面の皮が薄く、水分が多く甘みがあるのが特徴です。表面に傷が無い物で、硬くしまりがあって、ずっしりと重みを感じるものがおすすめです。



玉ねぎ

一般的な玉ねぎは乾燥させているため、皮が茶色く、身が締まっているのが特徴。保存性が高く、炒め物や煮込みなど、加熱調理に向いています。



新玉ねぎ

新玉ねぎは、皮が白く、水分をたっぷり含んでいてやわらかいのが特徴です。乾燥工程を経っていない分、辛味が少なく、甘みを感じやすいため、生でも食べやすく、サラダなどにも向いています。

ただし、水分が多い分、日持ちはあまりしないという違いもあります。常温保存には向かないため、冷蔵庫の野菜室で保存し、できるだけ早めに使い切るのがポイントです。

2026年イベント情報～part 2～

委託加工工場衛生管理講習会及びパン講習会

日時：8月4日(火)午後

場所：倉吉体育文化会館

学校給食用パン及び米飯の委託加工業者、学校給食用食材の加工等の業務に携わる方を対象とした衛生管理講習会を開催します。詳細は後日、通知させていただきます。



昨年のパン品質審査会の様子