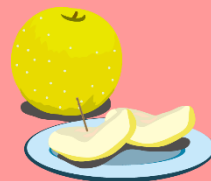


鳥取県 学校給食会だより



令和8年9月7日

HPアドレス: <https://www.togk.or.jp>

9月号 (No.298)

(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

学校給食用物資展示会の開催

今年は、開催会場を鳥取県中部に移し、8月7日(金)湯梨浜町のハワイアロハホールにおいて、学校給食用物資展示会を開催しました。

当日は、県内外から学校給食メーカー30社にご参加いただき、定番商品から新商品まで、さまざまな学校給食用物資を紹介させていただきました。試食を交えて紹介させていただき、参加された皆さまには、実際に見て、味わいながら商品について知っていただくことができました。

また、本会は食育教材の紹介ブースを設けました。新たに購入した血管模型やATP検査機をはじめ、紙芝居や食育エプロンなど、学校での食育に活用していただける教材を展示しました。



展示会終了後には、早速、教材貸出しのお申し込みをいただき、実際の食育活動に役立てていただけることを大変うれしく思いました。

学校給食用物資展示会は、学校給食関係者の皆さまを対象に、毎年夏休み期間中に開催しています。今回の展示会が、2学期以降の学校給食や食育活動の充実につながるきっかけになれば幸いです。



委託加工工場巡回衛生指導について

7月31日、8月5日、19日の3日間にわたり、学校給食用パン及び米飯の委託加工工場を対象に、巡回衛生指導を実施しました。今回の巡回では、各地区の保健所の方にもご同行いただき、専門的な立場から衛生管理についてご指導・ご助言をいただきました。指摘事項については、各工場より改善報告をいただくこととしています。

巡回を通して、日頃から安全・安心な学校給食用物資の提供に向けて取り組まれている様子がうかがえ、以前に比べて各工場の衛生管理に対する意識が高まっていることを実感しました。

夏休みが終わり、学校給食が再開しました。毎日の給食で子どもたちが楽しみにしているパンやご飯が、安全・安心な環境で製造されていることを改めて確認する機会となりました。

これからも、子どもたちにおいしく安全な学校給食を届けられるよう、本会も委託加工工場の皆様と連携しながら、衛生管理の向上に努めてまいります。



学校給食レシピ紹介

NO.33

じゃがいもの塩こうじ炒め

【材 料(4人分)】

じゃがいも..... 160g

たまねぎ..... 160g

にんじん..... 20g

ピーマン..... 20g

塩 　　こうじ..... 小さじ1

うすくちしょうゆ..... 小さじ1

こ 　　しょう..... 少々

サ 　　ラ 　　ダ 　　油..... 適量



【ポイント】

塩こうじは、米こうじに食塩と水を混ぜ、発酵させた調味料です。塩こうじで野菜のおいしさを引き出し、じゃがいもたっぷりで食べ応えのある炒め物になっています。

【作 　　り 　　方】

- ① じゃがいもを短冊切りにし、かためにゆでる。
- ② たまねぎは薄切り、にんじんとピーマンは千切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油をひき、にんじん、たまねぎの順に入れてしんなりするまで炒める。
- ④ ①とピーマンを加えてさらに炒め、調味料で調味する。

鳥取県学校栄養士協議会提供

塩こうじとは、米こうじ・塩・水を混ぜて発酵させた日本の伝統的な発酵調味料です。

こうじの中には、食べ物をおいしくする「酵素(こうそ)」がたくさん入っています。この酵素が、肉や魚などのたんぱく質を分解して、やわらかくしたり、うま味をひきだしたりしてくれます。また、塩こうじには塩味だけでなく、こうじの発酵によるまろやかなうま味があります。



肉をやわらかく!



魚のうま味アップ!



野菜のあじつけにも!

昔から日本で親しまれてきた「こうじ」の力を使った調味料です。ぜひ、いろいろな調理にチャレンジしてみましょう。

鳥取県産真っ赤なトマトをいただきます!

今年も、鳥取県中部地域で育った真っ赤なトマトが収穫されました。

このトマトは、「せきがねトマトグループ」の生産者のみなさんが、丹

精込めて育てたものです。収穫されたトマトは、本会職

員が生産者さんから直接受け取り、中部の「いなか食品」

へ運搬し、トマトピューレに加工しています。

このトマトピューレは、塩や pH 調整剤を一切使用せ

ず、トマト本来のおいしさを生かして作られています。

糖度は約10%で、そのままでもおいしく感じられる濃さ

に仕上げられています。トマトソースやケチャップなど、

いろいろな料理のベースとしても活用できます。



生産者のみなさんの思いが詰

まった、鳥取県中部の

おいしいトマトを

ぜひ味わってみて

ください!

とっとり県民の日

みなさんは、9月12日が「鳥取県民の日」だということを知っていますか?

9月12日は、鳥取県が生まれたことを記念する日です。鳥取県は、明治14年

(1881年)9月12日に、現在の県域として再び鳥取県になりました。鳥取県に

は、鳥取砂丘や大山などの豊かな自然があり、そこで育まれたおいしい農産物や水産物

もたくさんあります。学校給食でも、お米、野菜、牛乳、魚など、鳥取県でつくら

れた食材がたくさん使われています。毎日の給食を通して、ふるさと鳥取の「食」の

魅力を感じてみてくださいね。



来月号では「学校給食センターの献立」を紹介しますので、お楽しみに!!

