

## 学校給食週間レポート



学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の小学校で行われたのが最初と言われています。この時の献立は、「おにぎり」と「焼き魚」「漬物」だったそうです。第二次世界大戦中は一時中断されましたが、戦後、ユニセフなどの救援物資をもとに再開。昭和29年には学校給食法が制定され、現在では学校における食育の中心的な役割を担っています。

全国学校給食週間(1月24日～30日)は、児童生徒はもとより教職員・保護者・地域住民のみなさんに、学校給食の意義や役割について理解と関心を深めていただこうと、昭和26年から行われています。

### ふるさとのよさを見直そう ～おいしいね、学校給食～

鳥取市の全国学校給食週間のテーマです。期間中は各地域の産物や郷土料理などを取り入れたさまざまな献立のほか、各学校では、試食会や給食集会などいろいろな行事が行われました。

### 梨入りカレーシチュー (鳥取地域給食センター)

1月25日(月)、鳥取地域の3つの給食センターでは、鳥取県東部地域の特産品をたくさん使用した梨入りカレーシチューが登場。昨秋収穫され完熟させた「あたご梨」や福部産の「らっきょう」も入っています。「とうふちくわ」もごま和えにして提供しました。

その他給食週間には、県中西部の特産品をふんだんに盛り込んだ献立も実施しました。

(1月25日 第一学校給食センターにて)



### いっぱい感謝 残さず食べよう (久松小学校)



1月25日(月)、久松小学校では給食集会が開かれました。給食委員の児童が工夫を凝らした給食クイズなどで楽しいひと時をすごした後、第一学校給食センターの白間栄養教諭と地元食材について学習しました。

野菜を育ててくださる人、調理してくださる人などたくさんの方の心が詰まった給食。感謝しながら残さず食べることの大切さをあらためてかみしめていました。

(1月25日 久松小学校体育館にて)

### 県中部地域特産品メニュー (湖東中学校)

湖東中学校2年2組では、湖東学校給食センターの学校栄養職員が、学校給食のあゆみや、学校給食の目標、そして、今日の献立について生徒のみなさんにお話しました。

食べるということの大切さ、食べ物の種類やはたらきをよく知り、心と体への影響について考えくださいと語りかけました。今日の献立は、鳥取県中部地域の特産品を使ったメニューで、初登場の長いもサラダ、若どり肉のピーナッツ

(1月26日 湖東中学校にて)



## 生産者のみなさんと交流 (逢坂小学校)



逢坂小学校では、調理員さんや給食センターに野菜を提供くださる生産者のみなさんをお迎えして交流給食が行われました。

この日の献立は、地元逢坂地域で採れた梨とにんじんを使ったカレー。これらを提供くださった生産者のみなさんの小学校時代のお話をうかがったりしながら楽しい給食のひと時を過ごしました。

写真は、お客様を心からお迎えしようと、子どもたち手作りの名札です。みなさん嬉しそうに持ち帰られました。

(1月28日 逢坂小学校にて)

## 給食ができるまで (福部小学校)

国府学校給食センターのこの日の献立は、「どんどろけ飯」。県東部地域・中部地域の郷土料理です。豆腐・ごぼう・にんじんなどを炒め、米に混ぜて炊きこんだもので、豆腐を炒めるときの音がどんどろけ(カミナリ)に似ていることから名付けられたそうです。

福部小学校の給食集会では、「給食ができるまで」のようすを国府学校給食センターの川上学校栄養職員と田中調理員さんが写真スライドと特製模型を使って説明しました。子どもたちは柄杓やかい棒を興味深そうに体験していました。



(1月28日 福部小学校体育館にて)

(スライドと模型は大新東ヒューマンサービスのみなさんが製作してくださいました。)

## 郷土食「いもこん汁」(河原学校給食センター)



(1月26日 河原町学校給食センターにて)

1月26日(火)、この日、河原学校給食センターでは、鳥取の郷土料理「いもこん汁」を加えた献立でした。

いもこん汁にはその名のとおり、さといもやこんにゃくが入っており、寒い時期に食べられているようです。

また、鳥取藩伝統の料理ともいわれており、畑で採れた野菜を煮込み、秋祭りや収穫祭によく食べられていたようです。"何事も質素に"ということから生まれた料理かもしれません。そのほか、学校給食週間には青谷給食センター・鹿野学校給食センターでも献立に加えられました。

## 県中部地域特産品メニュー (湖東中学校)

鹿野学校給食センターでは、給食週間にあわせ、地域のみなさんに給食試食を呼びかけました。1月29日(金)試食の日、鹿野地鶏やジェラートアイスなど地域の特産品をたくさん取り入れた献立を準備。地域のみなさんの席が設けられたこの日のランチテーブルは、地域の特産品の話題でたいへん盛り上がりましました。

写真は、地鶏とジェラートを生産されている方です。

現在、鳥取市西部地域では、給食残滓を地鶏の飼料として活用する食品リサイクルの取り組みが徐々に進んでいます。



(1月29日 鹿野中学校ランチルームにて)

## 異学年交流給食 (米里小学校)



(1月27日 米里小学校にて)

1月27日(水)、米里小学校では、異学年による「交流給食」が行われ、それぞれの教室に第二学校給食センターの学校栄養職員が出向いて食の指導を行いました。

この日は、白ねぎを使った「ねぎ太のナポリタン」や、ブロッコリーを使った「ブロッコリーのコンソメ煮」など県西部の特産物による献立の紹介や、学校給食センターの調理場内の拡大写真で、実際の調理のようすを見てもらいました。

野菜の生産者、魚をとる漁師さん、牛乳の酪農家、献立を作る栄養士さん、調理をする調理員さん、配送する運転手さんなどたくさんの方に、感謝の気持ちをこめて「いただきます」「ごちそうさまでした」。

## リクエスト献立 (青谷学校給食センター)

1月28日(木)、青谷中学校ランチルームで、学校給食センターの調理員さんや学校栄養職員を招いて「交流給食」が行われました。

給食週間期間中、青谷学校給食センターでは、地域内各学校からリクエストのあった献立を実施しており、この日は青谷中学校2年生吉田早織さんのリクエスト献立で、ふるさとをテーマに青谷で採れた野菜、鳥取産のサバ、ようこそ館のみそなどが使われました。



(1月28日 青谷中学校ランチルームにて)

2010年1月25日登録