

「とっとり県民の日」の給食献立と給食試食会開催について

学校給食センター

1 趣旨

9月12日「とっとり県民の日」に合わせて、ふるさと鳥取について考え、学ぶことにより、ふるさと鳥取を愛する心を育て、郷土への自身と誇りを持てる子どもを育てようと、県内や地元の産物をより多く使用した地域の特色ある献立による学校給食を実施する。

また、学校給食の安心安全と、地産地消の取組に対する理解を深めていただく場として、町民対象の給食試食会を実施する。

2 今年の特徴

TCCで放送されている「旬菜レシピ」でおなじみのカノウユミコ先生とコラボレーションした献立。

この献立の紹介は、8月22日（木）、8月29日（木）にTCCで放送される。

3 当日の献立

ごはん

牛乳

グリーンハンバーグ らっきょう入りみそマスタードソース添え

梨のナムル

カレー風味ミネストローネ

ミルクアイスバー

4 町民対象給食試食会の開催

- (1) 日 時 9月12日（木）正午から1時間程度
- (2) 場 所 琴浦町生涯学習センター 3階 調理実習室
- (3) 定 員 先着30名
- (4) 費 用 給食費として286円を当日集金します。
- (5) 申 込 事前申込が必要です。

《申込先》 琴浦町学校給食センター（電話 52-2729）

食育だより



令和元年8・9月
琴浦町立学校給食センター

9月12日はとっとり県民の日

明治14年9月12日に今の鳥取県が誕生したことに由来し、平成10年に「とっとり県民の日」が制定されました。県民の日を通して、改めてふるさと鳥取県の良さについて考えてみましょう。

TCC「旬菜レシピ」×給食コラボレーションメニューが登場!

学校給食の取組として、「食のみやこ 鳥取県」を代表する秋の味覚、梨が県内全ての給食で登場します。琴浦町の給食では、TCCで放送されている「旬菜レシピ」でおなじみのカノウユミコ先生とコラボレーションしたメニューが登場します!このメニューは、TCC放送管内の北栄町、湯梨浜町でも提供される予定です。TCCでの放送予定は8/29(木)です。ぜひご覧ください。

北栄町出身の野菜料理研究家。北栄町ふるさと大使。シンプルでアイデアいっぱいのレシピを多数紹介されており、野菜料理の著書は30冊以上。野菜料理研究家としてカリスマ的存在で、家庭で簡単に楽しめる野菜料理教室も主宰しておられます。



カノウユミコ先生の紹介♪



カノウユミコ先生からのメッセージ

「野菜はあまり好きじゃないけれど、カラダのためにがんばって食べなきゃ!」と思っている子供たちが多いかもしれません。実は私も子供の頃、野菜が苦手でした。けれど、今までに誰もやっていなかったやり方で、野菜を調理してみると、野菜の甘さにびっくりしたり、野菜って思っているよりもおいしいものだと思うようになりました。

鳥取県は風土に恵まれていて、おいしい山の幸、海の幸、畑の幸がとても豊かです。新鮮でおいしい地元の野菜も簡単に手に入れることができます。今回提案したようなメニューのように、ひと工夫すれば、いつもの野菜がおいしいごちそうになったりします。これからも今までにない野菜の食べ方にもチャレンジし、栄養豊富な野菜をおいしく食べて元気なカラダを作ってほしいと思います。

県民の日 献立紹介 その1

「グリーンハンバーグ らっきょう入りみそマスタードソース添え」

鶏肉の生地に、みじん切りのブロッコリーが色鮮やかなハンバーグです。ソースもカノウ先生ならではの組み合わせで、ハンバーグの味を引き立てます。

給食を作ってください調理員さんより

1500人分のたくさんのお肉を、「おいしくなれ!」とよく練って、大きな鉄板に形を整えて焼きます。しっかりと空気を抜いて、ふっくらやわらかく作るのがコツです。みなさんで楽しく給食を食べてくれるとうれしいです。(東洋食品 矢吹さん)



県民の日 献立紹介 その2

「梨のナムル」



形や味がいまひとつ…な梨は、料理に使ってみませんか?梨ならではの甘味と歯ごたえがナムルにぴったりです。

【材料(4人分)】

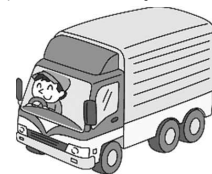
きゅうり…1本 梨…1/4個
乾燥わかめ…1.2g→水で戻しておく。
ごま油…小さじ1/2
砂糖…小さじ1/2
濃口しょうゆ…大さじ1と1/2
白いりごま…小さじ1

梨を届けてくださるトピアさんより

鳥取を代表する果物、二十世紀梨がおいしい季節になりました。今年は晴れの日が多かったため、糖度が高く、みずみずしい梨が収穫できました。

トピアが仕入れた地元産の梨を給食センターにお届けしますので、ぜひ食べてくださいね。

(給食担当 陰山さん)



県民の日 献立紹介 その3

「カレー風味ミネストローネ」

県内産の野菜やきのこのうま味たっぷりのミネストローネです。ほんのりとしたカレー味が食欲をそそります。



野菜を作ってください野菜会さんより

琴浦町給食野菜会は、14名の会員で年間を通して、約20種類の野菜を栽培しています。私たちが丹精込めて育てた新鮮な野菜を食べて、琴浦の子もたちが野菜のおいしさに気がついたり、元気にすくすくと成長されることを会員一同願っています。

(野菜会会長 中本さん)

町民対象給食試食会を開催します。

詳しくは、給食センターホームページをご覧ください。

◎日時 9月12日(木) 12:00~

◎場所 琴浦町生涯学習センター 3階 調理実習室

◎定員 先着30名(要事前申し込み)

◎費用 給食費として286円が必要です。

