倉吉記者クラブ加盟社　御中

発信元	琴浦町
担当課	教育委員会教育総務課
担当者	入江 栄
連絡先	０８５８－５２－１１６０
令和３年　７月１日（木）	

「　惑星コトウラ給食の実施　」

●琴浦町では、食を通して子どもたちに町の魅力を発信する取組として、地元食材や特産品をふんだんに使用した「惑星コトウラ給食」をはじめます。

主　催　　琴浦町（担当課：学校給食センター、教育総務課　）
日　時　　令和３年７月６日（火）　12:10～12:50
場　所　　浦安小学校
　　給食時間に６年生の教室をご案内します
　　担任のほか担当栄養教諭も同席します

事業紹介

琴浦町の各学校では地域教材を活用した取り組みを積極的に行っています。

今年度から新た始めるのは、「惑星コトウラ給食」です。

これは、学校給食をとおして児童・生徒が地元の特産物や産業をはじめ、地域のことに関心を持ってもらうことを目的として行うものです。

第１回の７月６日（火）は、惑星コトウラのロゴマークにもある旬の地元食材「あご」をはじめ、食材のほとんどを町内産で揃えた給食を実施します。デザートには、町と町内企業が連携し開発した、初のロゴマーク入り土産品「琴浦町のみるくまん」を提供します。

なお、本事業は年３回の実施を予定しており、２・３回目は地元食材を使用した笠原将弘シェフ考案メニューを提供する計画をすすめています。

献立と納入元

星空舞ごはん（鳥取県産）
牛乳（大山乳業）
あごのかばやき（赤碕町漁業協同組合）
タラモサラダ（琴浦町学校給食野菜会ほか）
トマトスープ（琴浦町学校給食野菜会ほか）
琴浦町のみるくまん（佐川製菓）

提供食数：小学校９９１食、中学校４８９食　　合計１，４８０食

別添資料　食育だより７月号

問合せ先　琴浦学校給食センター　　電話：０８５８－５２－２７２
　　琴浦町教育委員会教育総務課　電話：０８５８－５２－１１６０

食育だより

令和３年度７月発行
琴浦町立学校給食センター

梅雨が終わると、本格的な夏がやってきます。汗をたくさんかくことで体内の水分やミネラルが不足し、体調を崩しがちな時期です。暑い時期こそ、規則正しくバランスのよい食生活を心がけ、夏バテや熱中症を予防しましょう。

食事からとる水の量はどのくらい？

問 題　給食を全て食べた時に、とれる水の量はどれくらいでしょう？次の３つから選んでください。

① およそコップ１杯分（200mL）
② およそペットボトル１本分（500mL）
③ およそ大きな牛乳パック１本分（1000mL）

正解は、②の約 500ml です。料理や食材からの水分補給も、熱中症予防に効果的です。汁物や野菜のおかずなど、水分の多い料理も意識して食べるようにしましょう。

飲み物での上手な水分補給法

コップでこまめに！

衛生管理もしっかり！

スポーツドリンクも上手に使って

学校給食がない日の栄養のとり方

【不足しがちな栄養素】
給食がある日とない日を比較したある食事調査によると、ビタミン、無機質、食物繊維が不足していました。無機質の中で、特に不足していたのはカルシウムと鉄でした。

【意識してとりたい食品】
牛乳・乳製品、大豆製品、種実類、野菜類を積極的にとりましょう。また、夏場に不足しがちなビタミン B1 を多く含む豚肉・豆腐などもおすすめです。いずれも、主食・主菜・副菜のそろった食事を心がけると、極端な不足を防ぐことができます。

『惑星コトウラ給食』はじまります！

惑星コトウラ給食は、町が地元食材の一部費用を負担することで献立の充実を図り、食の面から未来を担う子どもたちへ、町の魅力を発信することを目的とした新たな取組です。今年度は、３回の実施を予定しています。

小さいくせに　ぜんぶある。
惑星コトウラ

第１回目は、ロゴマークにもある夏を告げる町魚あご（飛魚）、町がプロデュースしたお菓子「琴浦町のみるくまん」が 登場します。また、当日の給食は、ほとんどの食材を琴浦町産でそろえる予定にしています！

琴浦町役場商工観光課　吉田さん より

☆「惑星コトウラ」とは？
琴浦町は、鳥取を代表する畜産物をはじめ、魚介類、農産物、笑顔輝く子どもたち、地元で活躍する方々など、多彩な魅力にあふれる町です。惑星コトウラは、まるでひとつの惑星のような魅力がギュッと詰まっている琴浦町を多くの方々に知っていただくとともに、「住んで楽しいまち」の実現へとつなげていく取組です。

☆「琴浦町のみるくまん」コラボ開発について
町内外の方に琴浦町に興味をもっていただきたいという願いから、佐川製菓さんと一緒に新しい土産菓子を開発しました。パッケージにはロゴマークが入っており、見た目と味の両面から琴浦町の良さが伝わるお菓子です。

佐川製菓　黒田さん より

町役場からお話をいただき、「地元の皆さんに末永く愛されるお菓子」を目標に商品開発をすすめました。大山乳業の生クリームや発酵バターなど、こだわりの原材料を使用することで、口の中でとろけるような味わいに仕上がった自慢の一品です。