

発信元	琴浦町
担当課	教育総務課
担当者	入江 栄
連絡先	0858-52-2729
令和4年11月1日(火)	

## 「第5回 惑星コトウラ給食 ～つながる給食～」

今年度の惑星コトウラ給食は「つながる給食」をテーマに3つの取組をしています。

- ① デザートに町内の洋菓子店製造のクッキーが登場。
- ② テイクアウト弁当「鳴り石ヘルシー弁当」とのメニューコラボを実施。
- ③ 地区公民館での給食試食「おでかけ給食」を実施。

**【主催】** 琴浦町（担当課：教育総務課、学校給食センター）

**【日時】** 令和4年11月9日（水）

**【場所】** 琴浦町内小学校5校、地区公民館2館

**【取材可能】** 八橋小学校 12:15～12:55  
（※他校への取材はご遠慮ください。）

安田地区公民館、以西地区公民館 12:00～

### 【事業紹介】

琴浦町では、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に、令和3年度から年3回「惑星コトウラ給食」を実施しています。

今年度2回目となる第5回目は主食に大山小麦パン、町内観光名所である鳴り石の浜をモチーフとしたハンバーグ、とっとり琴浦グランサーモン、町内菓子店モンジュイエのクッキーなど「小さいくせに全部ある」琴浦らしさあふれる特別献立を提供します。

また、先回に引き続き「つながる給食」として、子どもだけでなく地域の方々も学校給食を味わえる、公民館での給食試食会「おでかけ給食」やテイクアウト弁当「鳴り石ヘルシー弁当とのメニューコラボ」を実施します。

なお、鳴り石ヘルシー弁当のコラボメニューは、11月11日（金）・12日（土）に販売されます。

### 【給食献立】

大山小麦パン、鳴り石バーグ、グランサーモンのチャウダー、ヤーコンサラダ、モンジュイエのクッキー、牛乳

### 【琴浦町の食材】

大山小麦（一部）、たまねぎ、ヤーコン、にんじん、キャベツ、白ねぎ、じゃがいも、とっとり琴浦グランサーモン、ブロッコリー、バター、牛乳、クッキー

**【提供食数】** 小学校5校928食 中学校2校487食

**【別添資料】** 食育だより11月号

# 食育だより

小さいくせに ぜんぶある。

## 惑星コトウラ

令和4年度11月発行  
琴浦町立学校給食センター

木々の葉が赤や黄色に色づき、秋も深まってきました。11月23日は「勤労感謝の日」です。家族や地域の方をはじめ、さまざまな形で私たちの食生活を支えてくださる方々へ、改めて感謝の気持ちを込めて食事をする機会にしたいですね。「いただきます」「ごちそうさま」も忘れずに！

## 11/9 (水) は 第5回 惑星コトウラ給食！

今年度2回目となる惑星コトウラ給食は、初めて主食がパンの献立となります。前回に引き続き「つながる給食」をテーマに、安田・以西地区公民館での「おでかけ給食」、鳴り石ヘルシー弁当とのコラボメニューも実施します。前回の詳細は、給食センターホームページに掲載していますので、ぜひご覧ください！

**11月9 (水) の献立**  
大山小麦パン 牛乳  
鳴り石バーグ  
ヤーコンサラダ  
グランサーモンの  
チャウダー  
モンジュイエのクッキー



琴浦町でも栽培されている大山小麦を使用したコッパン、鳴り石の浜をイメージしたハンバーグ、旬の地元野菜ヤーコン、とっとり琴浦グランサーモン、そしてモンジュイエ提供のクッキーと、今回も惑星コトウラの味覚満載の給食です！

## デザート紹介！ モンジュイエのクッキー



今回のデザートは、浦安駅前にある手作りクッキーのお店「モンジュイエ」さんのクッキーです！惑星コトウラをイメージした星の形をしています。県産の大山バターやさくらたまごをはじめ、材料にこだわって作られた体にやさしいクッキーをお楽しみください。



## 食材紹介その① 大山小麦とは？

大山小麦は、大山を半周ほど取り囲む地域で栽培された100%鳥取県産の地域ブランド小麦です。今から12年前に農商工連携事業として生産が始まりました。貴重な県産小麦を使用し、学校給食用のシンプルな配合で作られたパンは、市販品にはない素朴な味わいです。



## 食材紹介その② ヤーコンってどんな野菜？

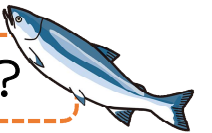
琴浦町学校給食野菜会さんが提供して下さるヤーコンは、さつまいもによく似た形状で「キクイモ」とも呼ばれます。芋の仲間ですがでんぷんは少なく、シャキシャキした食感が特徴です。食物せんい、ポリフェノール、カリウムなどを多く含み、健康によい食材として注目されています。



## 食材紹介その③ とっとり琴浦グランサーモンとは？



とっとり琴浦グランサーモンは、琴浦町の赤碕新港エリアで国内最先端の技術で養殖されています。町では、地方創生事業の一環として、とっとり琴浦グランサーモンのブランド化に取り組んでいます。



## 「作ってみませんか？」 レシピ紹介 ♪ 鳴り石バーグ

### 【材料 (4人分)】

合い挽きミンチ・200g  
玉ねぎ・・・1/2個  
鶏卵・・・1個  
豆乳・・・20cc  
パン粉・・・20g  
塩・・・小さじ半分  
こしょう・・・少々  
ナツメグ・・・少々  
蒸し大豆・・・30g  
プロセスチーズ・・・適量  
ケチャップ・・・大さじ3  
とんかつソース・・・大さじ2  
さとう・・・少々

### 【作り方】

- ①合い挽きミンチ、みじん切りにした玉ねぎ、とき卵、豆乳、パン粉、塩、こしょう、ナツメグをよく混ぜ合わせ、ハンバーグ生地を作る。豆乳とパン粉で、固さを調節する。
- ②①のハンバーグ生地を4つに分けて成型する。その上に蒸し大豆を埋め込み、オーブンでこんがり焼く。(フライパンで焼く場合は、大豆の焦げに注意する。)
- ③焼きあがったハンバーグに、ケチャップ、とんかつソース、さとうを混ぜ合わせたソースをかける。
- ④星型に切り抜いたプロセスチーズを散らして完成！

※大豆は鳴り石の浜の丸石、星型チーズは惑星コトウラをイメージした新作ハンバーグです！

