

発信元	琴浦町
担当課	教育総務課、学校給食センター
担当者	入江 栄
連絡先	0858-52-2729
令和5年2月2日（木）	

## 「第6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、食を通して「小さいくせに全部ある」町の魅力を発信しています。今年度3回目となる今回の主な取組は、次の4つです。

- ①赤碕町漁業協同組合と連携し、漁網破損の原因となるサメを食材として活用します。
- ② デザートに、町内菓子店製造の「ふろしきまんじゅう」が登場します。
- ③ 地区公民館での給食試食「おでかけ給食」を実施します。
- ④テイクアウト弁当「鳴り石ヘルシーランチ」とのメニューコラボを行います。

**【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5年2月10日（金）

**【場所】** 琴浦町内小中学校7校、地区公民館2館

**【取材可能】** 赤碕小学校 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、浦安地区公民館 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とした特別献立「惑星コトウラ給食」を実施しています。

今回は、サステナブルな視点から、漁業の厄介者となっているサメ（主にシュモクザメ）を食材として活用したメニューや、大豆を丸石に見立てた町の新たな郷土料理「鳴り石おこわ」を献立に取り入れました。デザートは、当日の朝出来立ての「ふろしきまんじゅう」を提供します。

また、今回も、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。（鳴り石ヘルシー弁当のコラボメニューは、2月17日（金）・18日（土）に販売予定。）

### 【給食献立】

鳴り石おこわ、サメと鶏の酢豚風、あかもくのみそ汁、ふろしきまんじゅう、牛乳

### 【地場産物の活用】

町産食材：サメ、人参、白ねぎ、白菜、こんにゃく、ふろしきまんじゅう、牛乳

県産食材：大豆、鶏肉、あかもく、油揚げ、しいたけ、たけのこ、みそ

**【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2月号

# 食育だより



令和4年度2月発行  
琴浦町立学校給食センター

2月3日は節分です。節分には、冬と春を分けるという意味があります。

季節の変わり目に体調を崩さないよう、昼間は体を動かし、夜はしっかり休むといったメリハリのある生活を心がけましょう。食事でのポイントは、「朝食を抜かない」「3食をなるべく決まった時間に食べる」「好きなものばかりに偏らないよう、野菜や苦手な物も食べる」などです。みなさんの食生活はいかがですか？

## ノロウイルスに注意しよう

多くは吐き気、おう吐、下痢などの症状がみられますが、人によっては無症状の場合もあるノロウイルス感染症。冬は、ノロウイルス感染が広がりやすい時期です。給食前のていねいな手洗いや、症状がある場合は給食当番を控えるなど、集団感染の予防に努めましょう。給食センターでも、食品を介した感染が発生しないよう厳重に注意しています。

### ノロウイルス とくちょう その特徴と はつびょうご 発病後の症状

体内に入り込み、腸の中でウイルスが増えることで発症する。吐き気、下痢、38℃以下の発熱などの症状がみられる。



感染した人の便やおう吐物からウイルスが広がる。疑わしいものがあたら近づかず、先生に報告して処理してもらう。



消毒には85℃で1分以上の加熱か塩素系漂白剤を薄めたものが有効。アルコール消毒では殺菌されない。



症状がなくても体内にウイルスをもっている場合（健康保菌者）がある。感染予防には日頃から手洗いをしっかり行うことが大切。



ウイルスは細菌と異なり自分の力では増えることができない。体の中に入れないこと、確実に殺菌することが大事なため、食品はしっかり加熱して食べよう。



## 2/10（金）は 第6回 惑星コトウラ給食！

今年度3回目となる惑星コトウラ給食は、サステナブルな視点からサメやあかもくを活用し、食材を通して、より地域と「つながる給食」を目指しました。公民館での給食試食「おでかけ給食」は、安田・浦安地区公民館で実施します。鳴り石友の会さんと給食とのコラボメニュー入り「ヘルシーランチ弁当」は、2/17（金）・18（土）の販売となります。子どもたちだけでなく、保護者の皆様、地域の方も、給食を通して惑星コトウラの味覚を体感してください！



小さいくせに  
ぜんぶある。  
惑星コトウラ

### 2月10日（金）の献立

- 鳴り石おこわ
- 牛乳
- サメと鶏のすぶた風
- あかもくのみそ汁
- ふろしきまんじゅう



海辺の町 琴浦町らしく、海産物を多く取り入れました。琴浦の新たな郷土料理「鳴り石おこわ」や、鳥取県を代表する銘菓「ふろしきまんじゅう」など、今回も惑星コトウラの魅力満載の給食を、どうぞお楽しみに！

### ～ 今回の給食に協力してくださった方からのメッセージ ～



#### 【赤碕町漁業協同組合 中西 剛 さんより】

赤碕町漁協では、漁師さんの大切な網を破ってしまうサメを捕まえ、食材として活用する取組を始めました。赤碕港で水揚げされたシュモクザメは、船上で処理することにより臭みもなく、美味しく食べることができます。「サメを食べるのは初めて！」という方も、サメを味わいながら、少しでも地元の漁業のことを知ってくれれば嬉しいです。

#### 【(有) 山本おたふく堂 山本 明 さんより】

創業明治元年、今から150年以上前からある山本おたふく堂のふろしきまんじゅう。昔は八橋城のお殿様に砂糖菓子を献上（納めて）して、代々受け継がれてきました。昔から変わらない原材料で、身体にも優しい蒸しまんじゅうです。

あんこや甘いお菓子が苦手な方も、ふろしきまんじゅうだけは食べれるという方もいますので、初めて食べるという方も、何度も食べたことがある方も、楽しんでお召し上がりください。

