

発信元	琴浦町
担当課	学校給食センター
担当者	宍戸
連絡先	0858-52-2729
令和7年6月27日 (木)	

「食を通して郷土愛を育む『琴浦Myスター☆給食』」

- 1 地域の方々に協力をいただいた、琴浦町産食材満載の献立です。
- 2 地区公民館で、給食試食交流会を実施します。
- 3 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実施します。

【主催】 琴浦町（担当課：学校給食センター）

【期 日】 令和7年7月3日（木）

【場 所】 琴浦町内小学校5校、中学校2校、地区公民館1館

【取材可】 浦安小学校 12：15～13：05

地区公民館（浦安） 12：00～13：00

【事業紹介】

1 概要

地域の皆様にご協力いただきながら、子どもたちが琴浦町に誇りと愛着をもち、食を通してふるさとを大切に育むことを目標とした特別献立「琴浦Myスター☆給食」を実施します。なお、当日の提供食数は、1,354食を予定しています。

2 献立について

赤碕漁港で水揚げされた今が旬のあご（トビウオ）をはじめ、琴浦町学校給食野菜会が栽培した旬の野菜類など、琴浦町の初夏の味覚が詰まった献立です。また、お楽しみのデザートは、町内の菓子店「パティスリーモンテ」の「琴ノ菓」です。「琴ノ菓」は、「新しい琴浦町のお土産」をコンセプトに、琴浦町の豊かな自然を表現したシフォンの焼き菓子で、生地には鳥取県の星空舞の米粉を使用しています。

3 関連事業

地区公民館では、給食を通して地域でのつながりを深めることを目的とした給食試食会を実施します。

鳴り石友の会と給食がメニューコラボした「鳴り石ヘルシーランチ」が、7月4日（金）・5日（土）に販売されます。今回のコラボメニューは、「あごのからあげレモンマリネ」、「スタミナいため」の2品です。

【給食献立】

ごはん、あごのからあげレモンマリネ、スタミナいため、琴浦の夏やさいたっぷりみそ汁、琴ノ菓（コトノカ）、牛乳

【琴浦町の食材】

米、牛乳、あご（トビウオ）、にんじん、かぼちゃ、青ねぎ、たまねぎ、紫たまねぎ、にんにく、きゃべつ

【参考資料】 食育だより7月号

食育だより

令和7年度7月発行
琴浦町立学校給食センター

6月から気温の高い日がありました。体調はどうでしょうか。いよいよ夏本番を迎えます。「早寝早起き朝ごはん」を心がけ、元気に夏をすごしましょう。

夏こそ「生活リズム」を整えよう！

毎日ほぼ同じ時間に起きる、食事をする、寝るなど、意識して生活リズムを整えましょう。規則正しい生活は、排便習慣の定着や十分な睡眠など、健康づくりの基本になります。



☆食事☆

1日3食、欠かさず食事をすることは、すこやかな成長や健康の保持増進のために重要です。

また、朝、昼、夕の食事時間を一定にすると、睡眠時間の確保や便秘の予防につながります。

☆運動☆

積極的に外遊びや適度な運動をするよう心がけましょう。空腹で食欲が増したり、よく眠れるなど、生活リズムの改善に効果的です。

☆休養（睡眠）☆

十分な睡眠は疲れをとるだけでなく、成長ホルモンの分泌を促したり、日中学習したことの定着につながるといわれています。

7/1 (火) は『台湾給食』

琴浦町では中学生による台湾との交流を行っています。夏休みには町内の中学生数名が台湾を訪問します。台湾の食文化にふれてみましょう。

【7月1日(火)の献立】

ルーロー飯(ごはん、ルーロー飯の具)
スープビーフン すいか 牛乳

7/3 (木) は『琴浦Myスター☆給食』

【7月3日(木)の献立】

ごはん あごのからあげレモンマリネ
スタミナいため 琴浦の夏やさいたっぷりみそ汁
琴ノ菓(コトノカ) 牛乳

食を通してふるさとに誇りと愛着をもつことを目的とした特別献立です。琴浦町のおいしさが詰まった給食をお楽しみみに！

琴浦町産の食材：米、パステライズ牛乳、あご(トビウオ)、にんじん、かぼちゃ、青ねぎ、たまねぎ、紫たまねぎ、にんにく、きゃべつ



今回の特別デザートは
琴ノ菓(コトノカ)

※7/4(金)・5(土)の鳴り石ヘルシーランチ弁当に、給食とのコラボメニューが登場します。7/2(水)までにご予約の上、ぜひご賞味ください！
電話：090-7378-4207
(岩崎さん)



パティスリーモンテ 飛川さんからのメッセージ

琴浦町は美味しい食材であふれています。恵まれた自然で育った食材を大切にし、皆さんの地元愛を深めていってください。
琴ノ菓(コトノカ)は、「新しい琴浦町のお土産」をコンセプトに、琴浦町の豊かな自然を表現したシフォンの焼き菓子です。生地には鳥取県の「星空舞」の米粉を使用するなどこだわりぬいて作った自信作です。