



給食センター 食育だより

きゅうちゃん ぽこちゃん



平成29年2月7日発行

智頭町立学校給食センター



平成28年度

智頭町学校給食展を開催しました！

智頭町の学校給食や食育の取り組みについて、住民の皆さまに理解と関心を深めてもらい、より良い学校給食にしていくことを目的として、学校給食展を開催しました。1月24日～27日は展示のみ実施し、28日には展示を更に充実させ、講演会や試食会、食育ゲーム大会を開催しました。大雪が降った後の晴天ということもあり、雪かきに追われる方が多かったのか参加者は少なかったものの、充実したイベントとなりました。ご協力いただいたみな様、足元の悪い中お越しくくださったみな様、本当にありがとうございました。

児童生徒のみなさんによる給食作品展示

小学校1～4年生は給食標語、小学校5・6年生は、全校お弁当の日の実践内容と、我が家の自慢料理コンクール応募作品、中学生は給食漢字を展示させていただきました。どれも力作ぞろいで、家庭での食育の参考にもなると大好評でした！



給食センターによる展示

冷凍保存しておいた給食や調理器具の実物、水槽で泳ぐホンモロコ、給食センターの紹介などを行い、給食を身近に感じてもらいました。



食育ゲーム大会

はし使い競争、3つの食べ物つりゲーム、カルタ、野菜ビンゴなどで盛り上がりました。



講演会「智頭農林高校での食育の取組～地域連携を軸に～」


濱崎校長先生と林教頭先生のご講演では、智頭農林高校の取組について、分かりやすくお話をいただきました。参加されたみな様からも、「高校生が地域貢献していて、素晴らしいと思った。」、

「町産町消の取組が良く理解できた。」などと感想をいただき、大変好評でした。町内に農林高校があることに感謝し、今後も連携した取り組みを行っていきたいと感じました。



給食展試食会のメニューを紹介します！



	献立名	食品	説明
主食	あじぎゅぎゅつとご飯	こめ ぎゅうにく あじ たまねぎ しょうが  えだまめ さとう あぶら	栄養満点の青魚を、牛肉や野菜と一緒においしく食べることができます。具材を炒めて味付けをし、炊き上がったご飯に混ぜました。
主菜	チキン南蛮 らっきょうタルタルソース	とりにく らっきょう コーン マヨネーズ さとう こむぎこ でんぷん あぶら	鳥取県の特産品「らっきょう」をタルタルソースに入れました。若鶏肉も鳥取県産を使用しています。
副菜	みそけんちん汁	とうふ ごぼう しめじ だいこん はくさい みそ にんじん しろねぎ あぶらあげ ごまあぶら	豆腐や野菜をごま油でしっかり炒めてうま味を出しました。鳥取県産大豆の豆腐を使っています。鳥取県産の煮干しでだしをとりました。
	キャベツのひじき和え	ひじき かまぼこ キャベツ フロッコリー にんじん さとう ごま	ひじきの香りが良い和え物です。ひじきを入れることで、不足しがちなミネラルを補給できます。
飲み物	<small>やさい</small> 野菜ジュース	※ 紫の野菜ジュース、アップルトマトジュースのどちらか1本。	
デザート	※ 二十世紀梨ゼリー、ブルーベリータルト、シュークリーム、ヨーグルトのどれか1つ。		

レシピ

らっきょうタルタルソース

● 材料（4人分） ● ● ● ● ●

- ・らっきょう・・・・・・・・ 40g（4粒）
- ・スイートコーン・・・・ 40g
- ・マヨネーズ・・・・・・ 大さじ3杯
- ・乾燥パセリ・・・・・・ 少々



● 作り方 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

- ① らっきょうを細かく刻みます。
- ② ①とさっとゆでて冷ましたスイートコーン、マヨネーズ、パセリをボウルに入れて混ぜます。

らっきょうが苦手でも食べられると好評でした！簡単にできますので、ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。



★給食センターより★ ～今年度の給食展を終えて～

「学校給食についてもっと知ってもらいたい！」という思いで取り組んだ今年の給食展も、大雪でどうなることかと思いましたが無事に終わることができました。たくさんの方々にお世話になっていることを改めて感じ、みなさんの期待に応えられる給食を作っていかなければ！という思いを強めた給食展でした。ありがとうございました。