

きゅうちゃん ぽこちゃん

11月号

平成29年11月22日発行
智頭町立学校給食センター

秋も深まり、冬の訪れも間近になってきたように感じます。実りの秋となり、地元のおいしい秋の味覚がたくさん給食に登場するようになってきました。新鮮なおいしい野菜を作ってください農家の方々、豊富な海の幸をとってください漁師さんなど、私たちの命をつなぐ『食』に関わってくださっている多くの方々に感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

地産地消 ～旬のおいしい地場産物に感謝です～



学校給食では、地元の食材を積極的に使用する“地産地消”を進めています。地産地消の良いところは・・・

- ①新鮮でおいしく、安くて、安心、安全である。
 - ②地球環境にやさしい。
 - ③地域の活性化につながる。
- などがあげられます。智頭町には、学校給食食材供給グループがあり、旬の食材を提供して下さっています。ご家庭でも、地産地消を意識してみましょう。

祝 我が家の自慢料理コンクール大賞メニューが給食に登場!

●●● 好評でした!
『まごは(わ)やさしい焼き』 ●●●

11月18日(土)の中学校試食会と、20日(月)の小学校給食に我が家の自慢料理コンクール大賞料理「まごは(わ)やさしい焼き」を提供しました。健康に良い食材を取り入れた、栄養満点の料理でした。他にも、ご応募いただいた料理はどれも素晴らしいものばかりでした。今後の学校給食の参考にさせていただきたいと思います。

～たくさんのご応募、ありがとうございました。～

11/18(土) 中学校



11/20(月) 小学校



まめ	ごま	わかめ (海藻類)	野菜	さかな (魚介類)	しいたけ (きのこ類)	いも類
ま	ご	わ	や	さ	し	い

参加者募集中!

～興味のある方は、参加してみられませんか?～



こめ
お米を使った

ちょう しょく
朝食

平成30年 **開催**
2/17(土)

朝ごはんは一日の元気の素
バランスのとれたおいしい朝ごはんをつくらう!

こん だて
献立コンクール

参加者募集

平成30年1月12日(金)まで

内容

調理について

- ・調理時間 70分以内
- ・4人分を作ります
- ・精白米は給食会で用意し、まとめて炊飯します
但し、炊き込みご飯等の場合は各チームで炊飯してください
- ・材料は各自で持参してください
但し、調味料(砂糖・塩・こしょう・酢・濃口醤油・薄口醤油・みりん・味噌・ソース・ケチャップ・マヨネーズ・料理酒・サラダ油・ゴマ油・コンソメ)は給食会が準備します
- ・仕込みが必要な場合は、事前に準備して持ち込んでください

献立について

- ・栄養バランスを考えた朝食にふさわしい献立にしてください
- ・主食は『ごはん』です
(各自の自由な発想で使用)

地場産物を上手に使おう!

その他

- ・食器は会場備え付けのものを使用することができます。ただし、食器に希望がある場合は各自で持参してください
- ・材料代は各組3,000円まで給食会が負担します

審査結果

- ・第1次審査(書類審査)の結果は1月中旬に発表
- ・第2次審査の結果は当日発表

【注意事項】 地場産物を“3食材以上”必ずいれてください
地場産物が入っていない場合は審査対象となりません

※地場産物は鳥取県内、市町村内、家庭内で生産及び加工された食材とします

- 対象者 鳥取県内に住む小・中学生を含む2人で1組とします
(家族、友達同士など)
- 募集人数 一次審査(書類審査)を通過した6組12名が本選に出場できます
- 応募方法 応募用紙に記入して鳥取県学校給食会へ送付してください
応募用紙はホームページからダウンロードできます
- 日時 平成30年2月17日(土) AM10:30 ~ PM2:30
- 会場 鳥取短期大学
住所: 倉吉市福庭854 TEL:0858-26-1811
- お問い合わせ (公財)鳥取県学校給食会
〒680-0913 鳥取市安長字前内387-1
TEL 0857(23)7084 FAX 0857(27)8040
URL <http://www.togk.or.jp>

※各賞をご用意致しています
最優秀賞 (1組)
優秀賞 (2組)
優良賞 (若干)



主催: (公財)鳥取県学校給食会 後援: 鳥取県教育委員会 鳥取県PTA協議会
鳥取県学校栄養士協議会 JAグループ鳥取