

とっとり

ふるさと

たんけん
探検

毎月19日は
食育の日

令和6年7月19日号

鳥取市の学校給食センターでは、毎月19日の食育の日に「とっとりふるさと探検」として、地元の食材を活用した献立を提供しています。7月は、学校給食で使用している鳥取市産の米で作られた「塩こうじ」を紹介します。

しお

塩こうじ

塩こうじは、米をこうじ菌で発酵させた「米こうじ」と「塩」、「水」だけで作ります。肉や魚をやわらかくしたり、食材のうま味を引き出したりしてくれます。

とっとりし
鳥取市のお米で作った
からだ
体にやさしい調味料だよ!



安全・安心な学校給食を
食べてもらうために・・・

加工施設のみなさんからの
メッセージ

塩こうじは、お腹の調子をよくするなど体にいいので、いろいろな料理に使ってください。おすすめは、から揚げの下味や炒め物、スープなどです。給食をたくさん食べて、元気な体を作ってくださいね。



下からも見て
確認します!



パックにつめる前に
少しずつ目で見て異物
が入っていないかチェ
ックをし、安全を確認
しています。



学校給食では、「さけの塩こうじ
焼き」、「豚肉の塩こうじ炒め」、「塩
こうじポトフ」などを提供しているよ!



TORI きゅうちゃん