

# とっとりふるさと探検



令和2年5月19日号

毎月19日の食育の日は、「とっとりふるさと探検」として、地元で生産された食材を鳥取市内全ての給食センターが学校給食の献立に取り入れています。

## たけのこ



5月は、地元で生産された旬の「たけのこ」です。

4月中旬から5月中旬にかけて鳥取県内で収穫されたたけのこは、加工場（八頭町・湯梨浜町）に集められて缶詰めに加工された後、年間を通じて注文に応じた形に切って出荷されます。

### 加工場での流れ



大ききなどの規格にあつたたけのこを集めます。



大きな鍋でゆでてあくを抜きます。



皮をむいて缶詰めにして保存します。

注文が入ると、缶を開けてたけのこを取り出し、切って袋詰めをして出荷します。



### ～たけのこ加工場のみなさんからのメッセージ～

みなさんに安心して食べていただけるようにひとつひとつ手作業で加工しています。たけのこには、体によい栄養素が入っているんで、ぜひ食べてください。



なっしちゃん

たけのこの  
栄養素と  
そのはたらき

- ★チロシン…アミノ酸の一種で、「集中力」や「やる気」を高めます。
- ★食物繊維…お腹の調子を整え、便通を良くします。



TORI きゅうちゃん