

# 「とっとり県民の日」の学校給食を活用した食に関する指導の実施計画

市町村名	調理場名	献立名			使用する地元食材 (地元産・県内産)	献立の特徴	指導実施校	食に関する指導のねらい	指導者	指導予定日
		主食	牛乳	主菜・副菜・その他						
鳥取市	第一学校 給食センター	ご飯	牛乳	境港産サーモンの塩焼き 酒ノ津わかめのすまし汁 豆腐竹輪と砂丘ながいもの 梅サラダ 二十世紀梨ゼリー	ご飯、牛乳、さけ、豆腐竹輪、 酒ノ津わかめ、たまねぎ、 ながいも、うめ、しょうゆ、 二十世紀梨ゼリー	「給食を通して、ふるさとを愛する心を育ててほしい」と願いをこめて主菜や副菜・汁物・デザートに鳥取市や鳥取県産の食材を取り入れました。	明德小学校	学校給食に使用されている産物を知り、地産地消や地域の食材について学び、興味・関心を深める。	竹内 聡	9月11日
							美保小学校		森本 知愛	9月11日
							久松小学校		森本 祐子	9月11日
	第二学校 給食センター	ご飯	牛乳	境港産サーモンの塩焼き 酒ノ津わかめのすまし汁 豆腐竹輪と砂丘ながいもの 梅サラダ 二十世紀梨ゼリー	鮭・酒ノ津わかめ・たまねぎ・だいこん・ねぎ・ながいも・きゅうり・豆腐竹輪・梅ペースト・しょうゆ・二十世紀梨	境港で水揚げされた鮭や、北栄町のながいも、鳥取市のわかめなど、鳥取県内各地の特産品を詰め込んだ献立です。	倉田小学校	ふるさとの食べ物に興味関心を持ち、地産地消を進めようとする意欲を高める。	白間 三幸	9月11日
							若葉台小学校		地元の特産品を知らせることで、地場産物について興味を持たせ、自ら調べたり食べたりしようとする意欲を高めることをねらいとしました。	池長 皆佳
	湖東学校 給食センター	ご飯	牛乳	境港産サーモンの塩焼き 酒ノ津わかめのすまし汁 豆腐竹輪と砂丘ながいもの 梅サラダ 二十世紀梨ゼリー	米・酒ノ津わかめ・豆腐竹輪・梅ペースト・牛乳・境港サーモン・砂丘ながいも・醤油・二十世紀梨	主菜は、境港サーモンの塩焼きです。境港サーモンとは、境港で養殖された銀鮭のことです。素材本来のおいしさを味わえるように塩焼きにしました。汁物は、気高町酒津漁港で水揚げされた酒ノ津わかめをすまし汁にしました。副菜は、鳥取県の郷土食材である豆腐竹輪と砂地で栽培された砂丘長芋を組み合わせ、梅ドレッシングで彩りよく和えました。デザートは、鳥取県が誇る果物の二十世紀梨を使用したゼリーです。	湖山小学校	給食から鳥取県産の食べ物や地産地消の取り組みを知ることを通して、味わって食べることができる。	市橋 円	9月11日
									鈴木 貞子	9月11日
	国府学校 給食センター	ご飯	牛乳	鳥取のうま味ぎゅっーと ドライカレー 甘えびのスープ 砂丘らっきょうで元気サラダ 二十世紀梨シャーベット	米、牛乳、牛肉、豚肉、大豆、たまねぎ、にんにく、えび、チンゲンサイ、らっきょう、きゅうり、キャベツ、二十世紀梨シャーベット	「鳥取のうま味ぎゅっーとドライカレー」は、鳥取県産の牛肉と豚肉、大豆や国府町産のたまねぎ、にんにくが入ったドライカレーです。「甘えびのスープ」は、鳥取港で水揚げされた甘えび(もさエビ)のむき身が入っていて地元の食材のおいしさを味わえます。「砂丘らっきょうで元気サラダ」は、鳥取県を代表する福部町の特産品の砂丘らっきょうが入っています。デザートは佐治町で作られている二十世紀梨シャーベット取り入れました。地元(国府、福部)や鳥取県で作られた食材を楽しめる献立になっています。	福部小学校	「とっとり県民の日」をきっかけに、鳥取県の食材や特産物について知り、鳥取県の良さを考えるきっかけとする。【食文化】	平井 恵理	9月11日
河原学校 給食センター	ご飯	牛乳	豚肉のらっきょうソースかけ とつりの恵みみそ汁 ほうれんそうのごま和え 二十世紀梨ゼリー	米、牛乳、豚肉、らっきょう長芋、たまねぎ、油揚げしめじ、白ねぎ、煮干し、みそ、もやし、ほうれんそう二十世紀梨	とっとり県民の日を通じて、鳥取県の特産物や県内でとれる食べ物について改めて見直すきっかけとなるように、らっきょう、梨、ながいもといった特産物や、県内産の食材を多く取り入れた献立にしました。特に、「とつりの恵みみそ汁」は、使用した食材のほとんどが県内産であり、自然豊かな鳥取県で作られたおいしい食材を一度に味わえます。	西郷小 3・4年生	地域の産物を見直し、日常の食事と深く関わっていることを理解する。【食文化】	市村 理絵	9月11日	
気高学校 給食センター	ご飯	牛乳	鶏肉のらっきょう ソースかけ きのこ汁 ほうれんそうの おかか和え 二十世紀梨	【気高町産】 米、みそ、二十世紀梨  【鳥取県産】 牛乳、鶏肉、らっきょう、えのきたけ、しめじ、まいたけ、油揚げ	砂丘らっきょう、二十世紀梨などの鳥取県の特産物をたくさん使用している。 地元気高町で収穫された二十世紀梨を使用していることを紹介し、鳥取県の特産物をより身近にかんじられるようにできる。	逢坂小学校 4年生	とっとり県民の日を通して、地元の食べ物について興味や関心をもつことができる【食文化】	山本 かおり	9月11日	

鳥取市	鹿野学校 給食センター	ご飯	牛乳	豆腐竹輪のカレー揚げ ながいものみそ汁 砂丘らっきょうサラダ 二十世紀梨	【鳥取市産】米、みそ、らっきょう、 二十世紀梨 【鳥取県産】牛乳、豆腐竹輪、 ながいものみそ汁、煮干し	とっとり県民の日になみ、鳥取県の特産品や 食材をたくさん使用しました。鹿野町で作られ た米「きぬむすめ」を使用したご飯や、県東部を 代表する特産品「豆腐竹輪」、適度な粘りとあつ さりとした味わいが特徴の「ながいものみそ」、100年 以上の歴史を持つ「砂丘らっきょう」、鳥取県の マスコットキャラクター「トリピー」のモチーフにも なった「二十世紀梨」を取り入れています。また、 鳥取県の魅力について、より身近に感じて もらえるよう、消費量が全国で上位を占めるカ レーを取り入れるなど、調理方法も工夫しまし た。	鹿野学園 3年生	鳥取県の特産物を通して、ふ るさとの良さについて知り、大 切にする心を育む。【食文化・ 感謝の心】	林 藍子	9月11日
	青谷学校 給食センター	上寺地米ご飯	牛乳	鹿野地鶏ピヨの梨ソースかけ 青谷アスパラガスのスープ 砂丘ながいもの梅サラダ 二十世紀梨シャーベット	【青谷町産】 精白米(きぬむすめ)・上 寺地米・たまねぎ・にんじ ん・アスパラガス・きゅうり 【県内産】 牛乳・地元鹿野地鶏ピヨ 二十世紀梨ピューレ・キャ ベツ・砂丘ながいもの梅ペ ースト・二十世紀梨シャー ベット	青谷の旬の食材を中心に献立を作成しまし た。主食に使う上寺地米は、青谷小学校児 童(5年生)と青谷高校生徒が田植えと収穫 を一緒に行ったものです。 主菜にはお隣の町で育った鹿野地鶏ピヨ を使用します。 県民の日ということで、鳥取県の特産物 「二十世紀梨」と「砂丘ながいものみそ」 を使用しています。 自然豊かな鳥取県の魅力がいっぱい詰ま った献立です。	青谷小学校	日本一の生産量を誇る二十 世紀梨の特徴を知ること を通して、郷土に対する愛 着を持つ。 【食文化】	徳尾 智恵	9月11日
岩美町	岩美町 学校給食 共同調理場	星空舞	牛乳	らっきょうコロッケ 岩美の幸サラダ まこもたけと鳥取きのこのみ そ汁 二十世紀梨	(地元産) 星空舞・まこもたけ・たまねぎ・ にんじん・ねぎ・みそ・白いか・わ かめ・きゅうり・キャベツ・二十世 紀梨 (県内産) 牛乳・らっきょう甘酢漬け・干し いたけ・しめじ・えのきたけ	鳥取県の特産品であるらっきょうや二十世紀 梨、そして鳥取県産のきのこなど鳥取県を象徴 する食材を使用しています。また、みそ汁の中 には、岩美町で盛んにつくられているまこもた けやサラダには、海が近い岩美町ならではの 食材である白いかを使用し、岩美町らしさもある 献立としました。このように、地元の特産物を 使用して、給食が作られていることを知り、食文 化について学ぶきっかけとなるような献立とし ています。	岩美北小学校 5年生  岩美西小学校 3年生	とっとり県民の日を通して、 地産地消を学び、郷土への興 味・関心をもつことができる。 【食文化】	船内 文  濱崎 香織	9月11日  9月11日
八頭町	八頭町 学校給食 共同調理場	プリンセス かおりご飯	牛乳	あごのかつ 丸ごととっりカレー 砂丘の宝石サラダ 二十世紀梨ゼリー	プリンセスかおり米・じゃがいも・ かぼちゃ・たまねぎ・なす・きゅう り・牛乳・あごかつ・鹿肉・いか・ 大豆・梨ピューレ・らっきょう漬 け・ 二十世紀梨ゼリー	カレーによく合う「プリンセスかおり米」は、鳥取 県の新品種で、町内で栽培されたお米です。鳥取 の恵みが丸ごと詰まったカレーでは、鹿肉、いか、 大豆、梨ピューレなど、ふるさとの味が満喫できま す。山陰沖で初夏に獲れる「あご」を使ったかつ、 「砂丘の宝石」とも言われる砂丘らっきょうのサラ ダは、子どもが食べやすいよう味付けを工夫しまし た。鳥取県を代表する特産品「二十世紀梨」はゼ リーとして提供します。自然豊かな鳥取県の良さを 感じてもらえる献立です。	郡家西小学校	地産地消の意義を知り、自 然の恵みに感謝する心を育 む。【食文化】【感謝の心】	東郷 明見	9月11日
						鳥取県の新品種で、町内で栽培されたお米、 「プリンセスかおり」や山陰沖で獲れる「あご(ト ビウオ)」や砂丘の宝石とも呼ばれ、県内外から 親しまれている「砂丘らっきょう」、鳥取県のマ スコットキャラクター「トリピー」のモチーフにも なった二十世紀梨を使ったゼリーを取り入れて います。 また、鳥取県の魅力について、より身近に感 じてもらえるよう、消費量が全国で上位を占め るカレーでは、鹿肉、いか、大豆、梨ピューレな ど鳥取の恵みが丸ごと詰まっています。	郡家東小学校	「とっとり県民の日」を通じ て、「鹿肉(ジビエ)」について 知り、自然の恵み、命をいた だくことに感謝する心を育む。 【感謝の心】	西田 裕夏梨	9月11日

若桜町	若桜町立学校給食センター	星空舞	牛乳	鳥取ジビエドライカレー きのこ王国のスープ 長いもとらっきょうのサラダ 二十世紀梨	星空舞(県内産)牛乳(県内産) 鹿肉(地元産)玉ねぎ(地元産) しょうが(県内産)しめじ(県内産) えのきたけ(県内産) 干しシイタケ(県内産) 長いも(県内産) きゅうり(県内産) らっきょう(県内産) 二十世紀梨(県内産)	星空舞や鹿肉など、鳥取県が推進している食材をはじめ、鳥取県の特産品「長いも」「らっきょう」「二十世紀梨」や鳥取県で多く栽培されている「きのこ」を組み合わせ献立です。	若桜学園	給食の食材から、鳥取県の自然の豊かさや食材の豊富さについて知らせ、鳥取県や地元若桜を大切に想う心を育む。	池田 和子	9月11日
智頭町	智頭町学校給食センター	星空舞ご飯	牛乳	豆腐ちくわのカレー揚げ あごのつみれ汁 砂丘のお宝サラダ 二十世紀梨	星空舞、豆腐ちくわ、とびうおすり身、豆腐、しょうが、だいこん、しろねぎ、煮干し、みそ、らっきょう甘酢漬、ながいも、きゅうり、梨&らっきょうドレッシング(塩)、二十世紀梨	鳥取県で誕生した、星のように輝くお米「星空舞」を使用したご飯に、鳥取県東部で今も昔も親しまれている郷土の味「豆腐ちくわ」のカレー揚げ、鳥取県沖でたくさん水揚げされる「あご(とびうお)」のすり身を使ったあごのつみれ汁や、砂丘地を活用した栽培が盛んならっきょうと長いもを使ったサラダなど、海の幸にも山の幸にも恵まれたふるさと鳥取県の良さを感じてもらえるように献立を工夫しました。	智頭小学校	とっとり県民の日を知り、給食を通してふるさとの食べ物に興味関心をもつ【食文化】	栄養教諭 上田志津子	9月11日
倉吉市	倉吉市立学校給食センター	ごはん	牛乳	とびうおフライ 豆腐竹輪とらっきょうのサラダ 牛肉と麦のスープ 二十世紀梨ゼリー	(地元食材) 米、きゅうり、玉ねぎ、白ねぎ(県内食材) 牛乳、とびうお、らっきょう、ブロッコリー、豆腐竹輪、牛肉、小松菜、干し椎茸、二十世紀梨ゼリー	赤碓港で水揚げされたとびうおの開きを手作りでフライにし提供します。尾びれ、背びれも付いてとびうおの特徴を知ることができると考えます。その他にも地元の食材を取り入れ、素材の味が生きるように調味料もシンプルなので味付けします。地域の食べ物を知り、食材の味を味わってほしい献立です。	北谷小学校	「とっとり県民の日」を通して、地元の食材や特産品を知り、味わうことでふるさとの恵みや、生産者へ感謝する気持ちを育む。	山田 智恵	9月11日
							成徳小学校		前田 雅子	
							北谷小学校		磯本 宰子	
湯梨浜町	湯梨浜町立学校給食センター	ごはん	牛乳	白身魚のピリ辛梨ソース焼き バンサンスープ コンソメスープ 二十世紀梨ゼリー	米・小松菜・にんにく・たまねぎ 梨ピューレ・キャベツ・チンゲンサイ・もやし・ハム・赤ピーマン・じゃがいも	主菜とデザートには、二十世紀梨を使い、鳥取県の特産をアピールした献立です。副菜や汁物には、鳥取県産の野菜を多く使用しており、残暑が厳しい中でも、鳥取県の食の恵みを感じれます。	湯梨浜中学校	鳥取県の食材の豊かさを知り、郷土に誇りを持つ。【感謝の心・食文化】	新 倫子	9月11日
湯梨浜町	湯梨浜町立泊小学校	星空舞ごはん	牛乳	とうふちくわの二色揚げ キラキラサラダ 鳥取きのこ汁 梨シャーベット	星空舞(湯梨浜町)、牛乳、とうふちくわ、らっきょう、赤パブリカ、ピーマン、キュウリ、えのきたけ、しめじ、豆腐、油揚げ、たまねぎ、ほうれん草(湯梨浜町)、味噌、梨シャーベット	星空舞の普及とともに、鳥取県の食材を全体的に知らせようと考えた。とうふちくわやらっきょう、きのこなどの農産物や、梨の加工品を使用した献立にすることで、鳥取県のうまいもののルーツを知る機会とする。	泊小学校	県民の日の献立から、鳥取県の特産品などを知り、より鳥取県について知る。	花木由起子	9月9日
三朝町	三朝町調理センター	ご飯	牛乳	ハタハタのカレー揚げ 長芋のソテー ベニズワイガニのかきたま汁 二十世紀梨	米・牛乳・ハタハタ・長芋・たまねぎ・ベーコン・にんにく・バター・ベニズワイガニ・えのきたけ・にんじん・葉ねぎ・豆腐・鶏卵・二十世紀梨	旬を迎えた二十世紀梨や、鳥取県での漁獲量が多いハタハタ、9月に漁が解禁されるベニズワイガニ、鳥取県中部の砂地で栽培されている長芋など、鳥取県の特産物を多く取り入れた献立です。鳥取県の特産物をおいしく食べながら知ってほしいと思います。	三朝中学校	給食を通して地元産の食材や特産物について知り、ふるさと鳥取県のよさについて考えるきっかけとする。	福田かおり	9月11日
北栄町	北栄町学校給食センター	ご飯(星空舞)	牛乳	鳥取地鶏ピヨのから揚げ あご竹輪のすまし汁 そうめんかぼちゃの酢の物 梨シャーベット	(町内産)たまねぎ、にんじん、ねぎ、にんにく、そうめんかぼちゃ、きゅうり(県内産)米、牛乳、地鶏、あご竹輪、豆腐、えのきたけ、梨シャーベット	鳥取県産の米(星空舞)、地鶏、梨及び北栄町産の野菜を献立に取り入れられました。おいしい食べ物が生産されていることを知り、地場産物のよさと生産に携わっておられる地域の方の思いに気づくことをねらいとした献立です。	北条小学校	地域で生産される食材について理解を深めるとともに、生産に関わる人へ感謝する心を育む。【感謝の心】【食文化】	中井利江子	9月11日
							北条小学校		野見 恵	9月11日
琴浦町	琴浦町立学校給食センター	ごはん	牛乳	あごカツ 大豆サラダ ジビエカレー 二十世紀梨	米、牛乳、あごカツ、大豆、きゅうり、きゃべつ、鹿肉、にんにく、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、トマト、二十世紀梨	琴浦町のご当地グルメである「あごカツカレー」を中心とした、調味料を除く食材のほとんどが県内産食材の献立です。あごカツは県内産のトビウオを原料に赤碓漁協で作っていたが、組み合わせるカレーには県内産鹿肉や地元産野菜を使用しています。	浦安小学校	地元にはどんな食材があるのか知り、そのおいしさに気づく。【食文化】	萬かおり	9月11日

米子市	学校給食センター	大山こむぎ コッペパン	牛乳	とっとのトマトソース 星取県サラダ 白ねぎの星空スープ 二十世紀梨	(地元産) 大山小麦、にんじん 白ねぎ、二十世紀梨  (県内産) 牛乳、豚肉、生姜 にんにく、トマト きゅうり、ブロッコリー かぼちゃ、ほうれん草	海と山に囲まれた鳥取県の自然の恵みを十分に味わえる献立です。大山の麓、肥沃な土壌と、天然水で育てられた大山小麦を使用したコッペパン。豊かな自然の中でのびのびと育った甘味のある豚肉に、県産のトマトで作った甘酢っぱいソースをかけて。サラダには星をイメージして地元のにんじん、きゅうり、大山ブロッコリーを小さく切ってちりばめます。米子市の特産、白ねぎたっぷりのスープには、星の形をしたマカロニも入れました。デザートは、もちろん、米子産の「二十世紀梨」。自然に恵まれた鳥取県にふさわしい献立です。	住吉小学校	鳥取県の風土の特徴や産物を知り、郷土の食文化に関心と感謝の心をもつ。【食文化】 【感謝の心】	山下 恵	9月10日
							車尾小学校	鳥取県の食の豊かさを知り、鳥取県産の食べ物を積極的に食べたり、知ろうとする意欲を持たせる。【食文化】	原 秀樹	9月11日
							明道小学校	鳥取県の風土の特徴や産物を知り、郷土の食文化に感謝できる。【感謝の心・食文化】	守山 麻美	9月10日
							福米東小学校	鳥取県の食べ物を知り、鳥取県は食材豊かな県であり、『食のみやこ』であることがわかる。食べ物を通し、郷土に興味関心を持つことができる。【食文化】	三宅 文佳	9月10日
							福生東小学校	とっとり県民の日を通して、鳥取県の特徴や産物を知り、郷土に興味関心を持つ。【食文化】	尾沢 彩乃	9月10日
							和田小学校	とっとり県民の日の給食を通して鳥取県の自然の豊かさや特産物を知り、鳥取県について興味関心をもつ。【食文化】	景山 千津	9月11日
							河崎小学校	鳥取県の風土の特徴や産物を知り、郷土の食文化に興味関心を持つ。【食文化】	河合 雅美	9月11日
							箕蚊屋小学校	とっとり県民の日について理解し、給食をとおして鳥取県の特産物や産物について学び、郷土に関心をもち理解を深める【食文化】	野村 祥子	9月11日
							尚徳小学校	とっとり県民の日の給食を通して鳥取県の特産物について知り、郷土の食文化に感謝の心をもつ。【食文化】 【感謝の心】	牧田 あすか	9月11日
	淀江小学校	鳥取県には、気候や風土を生かして作られた多くの産物があることに気づかせる。【食文化】	伊藤 美和子	9月11日						
境港市	境港市学校給食センター	ごはん	牛乳	らっきょうのピリ辛炒め 浜のいも汁 韓国のり 二十世紀なし	【境港市産】 さつまいも、白ねぎ、にんにく 【鳥取県内産】 米、牛乳、らっきょう、二十世紀梨、しょうゆ、みそ、小松菜	境港市の主要な農産物である「さつまいも」と「白ねぎ」を使った『浜のいも汁』に、鳥取県の特産品である「二十世紀梨」、「らっきょう」を始め、小松菜等を使っています。米は中海の海藻を肥料として日野町で育てた海藻米を使用しています。	渡小学校 外江小学校	自分たちが住む地域には豊かな自然があり、自然の恩恵によって豊かな食生活を送ることができることを理解する。	星野 記史 山本 千尋 都田 かおり	9月 7・8・11日
南部町	西伯小学校	麦ごはん	牛乳	あじフライらっきょう タルタルソース キラキラ星のオニオンスープ 梨ドレッシングサラダ	米、たまねぎ、かぼちゃ、きゅうり、梨、牛乳、アジ、らっきょう甘酢漬け	“食のみやこ・鳥取 発見ウィーク！”初日のこの日は、ナンバー1の鳥取県のものをご紹介します。星取県にちなんで星いっぱい夜空をイメージしたスープに、主菜は生産量日本一のらっきょうを使ったタルタルソースをかけたあじフライ、限定品種の甘くてみずみずしいあいみサンゴールドを使ったさわやかなサラダを予定しています。	西伯小学校	鳥取県の特産物や食文化に関心を持つことができる。	露木浩子	9月14日
	西伯学校給食センター								野口千恵美	9月14日

南部町	会見学校給食センター	麦ごはん	牛乳	あじフライらっきょう タルタルソース キラキラ星のオニオンスープ 梨ドレッシングサラダ	米 牛乳 たまねぎ かぼちゃ あじ らっきょう きゅうり なし	南部町では、9月14日から18日まで、「食のみやこ鳥取発見ウイーク～ふるさと自慢の食べ物を見つけよう～」と題して給食を行います。鳥取県への関心を高めるため、週間中の給食を鳥取県を東部・中部・西部・南部町に分けて、一周し、おいしい驚きと共に県の特産品に出会えるよう工夫しました。9月14日の給食は第一弾として、鳥取県のナンバーワンをテーマに、らっきょうや梨を使った料理や星空をイメージしたスープを実施します。	会見小学校	鳥取県の県章、県花、県魚や給食に取り入れた特産物について、クイズを通して知ること、鳥取県に対する理解と関心につなげる。普段の生活と結び付けて考え、地元のおいしい食材が身近にあることを知る。	中田 幸子	9月14日
伯耆町	伯耆町立学校給食センター	ごはん	牛乳	とっとりギュウツと味噌炒め らっきょうサラダ ふるさとの恵み汁 二十世紀梨	米、鶏肉、小松菜、干しいたけ、木綿豆腐、白ねぎ、牛肉、にんにく、にんじん、玉ねぎ、エリンギ、みそ、きゅうり、らっきょう漬け、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆ、二十世紀梨	伯耆町では、八郷米や溝口米など、豊かな自然の中で栽培されたお米を使っています。二十世紀梨や地元で獲れた食材をふんだんに使用します。鳥取県や伯耆町産の食材を紹介することで、私たちの豊かな食生活が、自然の恩恵や生産者の方の勤労の上に成り立っていることを伝えます。給食を味わいながら地元を愛する心や感謝の気持ちを育ててほしいと考えています。	岸本小学校	地元の農産物や特産物について知り、鳥取県や伯耆町を愛する心や感謝の気持ちを育てる。 【食文化】【感謝の心】	酒本 玲奈	9月11日
									宅野 暁美	9月11日
日吉津村	日吉津小学校	大山おこわ	牛乳	さばの塩焼き 地元野菜ののり酢あえ 豆腐のすまし汁 二十世紀梨	地元産：米、干し椎茸 県内産：もち米、牛乳、鶏肉、豆腐、えのきたけ、白ねぎ、さば、小松菜、二十世紀梨	鳥取県西部の郷土料理「大山おこわ」と、地元でとれる野菜や加工品を使って、「ふるさとの味」を楽しめる和食献立にしている。またデザートは、口に広がる爽やかな味と香りで秋の訪れを感じられるよう、鳥取県特産の「二十世紀梨」としている。	日吉津小学校	鳥取県の郷土料理について知り、ふるさとの味を守り、受け継ぐことの大切さがわかる。 【食育の視点】 食文化	栄養教諭	9月11日
大山町	大山学校給食センター	星空舞ごはん	牛乳	手作りののししバーグ らっきょうサラダ 白ねぎスープ 梨シャーベット	星空舞、牛乳、牛肉、おから、らっきょう、ぶなしめじ、キャベツ、梨、いのしし肉、豆乳、ブロックリー、きゅうり、たまねぎ、白ねぎ	鳥取県の特産品であるらっきょうや梨、白ねぎを中心に、鳥取県産の食材をたくさん取り入れました。さらに大山町で捕獲・加工されたイノシシ肉を取り入れました。主食では鳥取県で新しく開発された「星空舞」ごはんを取り入れ、新しい鳥取県の味を伝えていけるような献立にしました。	大山中学校	鳥取県には、気候や風土を生かして作られた多くの産物があることに気づかせる。	池内 華苗	9月11日
	中山小学校	星空舞ごはん	牛乳	いのししバーグのデミグラスソースかけ 白ねぎのスープ らっきょうサラダ 梨シャーベット	星空舞 牛乳 いのしし肉 牛肉 おから 豆乳 えのきたけ 白ねぎ ブロックリー きゅうり らっきょう 梨	鳥取県の特産品であるらっきょうや梨、大山町で加工されたいのしし肉など、地元のおいしい食品をたくさん献立に取り入れました。また、鳥取県が開発した米の新品種「星空舞」や星形の米粉マカロニを使い、星取県を意識した献立にしました。給食を通して、自然の豊かさや景観の良さなど、鳥取県の良いところを伝えていけるように考えました。	中山小学校	星空舞や梨、いのしし肉についてクイズなどを行い、地元で生産される食品について関心を持つことができるようにします。	森 直美	9月10日
	名和学校給食センター	星空舞ごはん	牛乳	いのししバーグのデミグラスソースかけ らっきょうサラダ 白ねぎのスープ 梨シャーベット	星空舞、牛乳、牛肉、おから、らっきょう、えのきたけ、キャベツ、梨、米粉、いのしし肉、豆乳、ブロックリー、きゅうり、たまねぎ、白ねぎ	鳥取県で開発された米の新品種「星空舞」を炊いたごはんを主食とし、副食やデザートには、大山町内や県内の特産品をはじめ、身近な地場産物を多く取り入れた献立です。	名和小学校	鳥取県には、気候や風土を生かして作られた多くの産物があることに気づかせる。【食文化】	表 俊美	9月2日 9月9日
日南町	日南町立学校給食センター	ごはん	牛乳	境港サーモンの塩焼き 小松菜のあえもの かに玉汁 二十世紀梨	米・牛乳・鮭・ほうれん草 小松菜・えのきたけ・豆腐 卵・かに・白ねぎ チンゲンサイ・二十世紀梨 濃口しょうゆ・うすくちしょうゆ	近年養殖が行われ始めた境港産銀鮭は、身がふっくらとし、魚嫌いの子ども達もはしがります。シンプルな塩焼きは、境港サーモンの素材そのものの味を味わうことができ、日南町産のお米ともよく合います。鳥取県産のかにを使った汁物は、鳥取県産の卵と一緒に子ども達が大好きなかき玉汁にして、暑い中、運動会の練習や、勉強に励む子ども達に食べてもらおうと思います。デザートは、鳥取県を代表する二十世紀梨をそのまま味わいます。	日南中学校 日南小学校	鳥取県の特産物や、鳥取県の豊かな自然について興味関心を高める。【食文化】 ・ふるさと鳥取県を大切にしていこうという気持ちを持つ。【感謝の心】	学級担任 栄養教諭	9月11日

日野町	日野町立 学校給食 センター	発芽玄米 ごはん	牛乳	境港サーモンの 香草パン粉焼 星空サラダ 鳥取ジビエカレー 二十世紀梨	日野米、牛乳 境港サーモン きゅうり、あまぴー イノシシ肉、じゃがいも たまねぎ、ブロッコリー 二十世紀梨	主食は、日野町で生産された美味しい日野米 に発芽玄米を混ぜて炊いたご飯です。 主菜は境港サーモンを使った香草パン粉焼、 副菜は地元野菜と星型チーズ、寒天を使っ た満点の星空をイメージしたサラダ、汁ものは ジビエ肉と日野町産の野菜をじっくり煮込んで 作ったカレーです。デザートには、鳥取県特産 の二十世紀梨が付きまます。 鳥取県の海の幸・山の幸が楽しめる献立と なっています。	根雨小学校	給食に使われている県内産の 食材を知り、味わうことで、海 の幸・山の幸に恵まれた「食の みやこ鳥取」の良さに気付くと ともに、ふるさとを愛する心を 育む。	坂井 恭子	9月11日
江府町	江府町立 学校給食 センター	麦ごはん	牛乳	アジのメンチカツ らっきょうサラダ 地美恵カレー 新甘泉	米 牛乳 いのしし肉 たまねぎ 大豆 エリンギ アジ 切干大根 きゅうり らっきょう 新甘泉	今年2月に江府町ジビエ解体処理施設「奥大 山 地美恵」が誕生しました。江府町の森のめ ぐみであるジビエを味わうことで江府町の良さ をたくさんの方が再発見できるように、この日は こどもの国保育園との統一献立です。献立は、 県内で水揚げされアジを使った「アジのメンチカ ツ」、県の特産品であるらっきょうを使った「ら っきょうサラダ」、江府町のいのしし肉を使った 「地美恵カレー」、町内で生産された「新甘泉」 です。	江府小学校	鳥取県内や江府町でできる 食材について知り、地元の食 材を食べることの良さを知ると ともに、それらを食べる意欲を もつ。	福井 千穂	9月11日
国立	鳥取大学附属 学校給食 センター	ごはん	牛乳	あごがぎゅ〜っとドライカレー 海藻サラダ コンソメスープ 二十世紀梨ゼリー	米、牛乳、とびうお、牛肉、二十 世紀梨、たまねぎ	あごがぎゅ〜っとドライカレーは、鳥取県産の あご(トビウオ)と牛肉が「ギュー〜と」つま った、ドライカレーです。県内統一メニューとして 実施したこともあり、鳥取県民の日にぴったり な、鳥取県産の食材を味わえる一品です。	鳥取大学附属 小学校	とっとり県民の日を知る。鳥取 県産の食材について知り、日 常の食事に関連づけて考え、 身近に感じることができる。 【食文化】	幾田 琴子	9月10日
県立	鳥取養護学校	ご飯	牛乳	鶏肉のらっきょうソース かけ きのこ王国スープ 大豆サラダ 梨ゼリー	米、牛乳、鶏肉、しょうゆ、ら っきょう甘酢漬け、たまねぎ、しめ じ、しいたけ、チンゲンサイ、大 豆、きゅうり、梨ゼリー	主菜は、鳥取県産の鶏肉をから揚げにし、砂 丘らっきょうを使ったソースをかけます。これ は、本校では初登場のメニューです。副菜は 「きのこ王国とっとり」にちなんだ3種類のきのこ を使ったうまみたっぷりのスープ、県産の大豆 やきゅうりを使った手作りドレッシングのサラダ です。鳥取県産の食材を多く取り入れた献立で す。	鳥取養護学校	鳥取の気候風土を生かした特 産品や鳥取発の技術や研究 について知り、郷土への興味 関心を高める。【食文化】	岩崎 絵里 山本 貴美子	9月11日 9月11日
県立	鳥取盲学校	ご飯	牛乳	鳥取のうま味ぎゅーと ドライカレー 甘えびのスープ 砂丘らっきょうで 元気サラダ 二十世紀梨シャーベット	米、牛乳、牛肉、豚肉 大豆、たまねぎ、 にんにく、えび、 チンゲンサイ、 らっきょう、きゅうり、 キャベツ、 二十世紀梨シャーベット	「鳥取のうま味ぎゅーとドライカレー」は、鳥 取県産の牛肉と豚肉、大豆や国府町産のたま ねぎ、にんにくが入ったドライカレーです。 「甘えびのスープ」は、鳥取港で水揚げされた 甘えび(もさえび)のむき身が入って地元の 食材のおいしさを味わえます。「砂丘らっきょう で元気サラダ」は、鳥取県を代表する福部町 の特産品の砂丘らっきょうが入っています。デ ザートは佐治町で作られている二十世紀梨 シャーベット取り入れました。地元(国府、福部) や鳥取県で作られた食材を楽しめる献立に なっています。	鳥取盲学校 鳥取壘学校	二十世紀梨の歴史・収穫の 様子を理解し、食べ物の 大切さが分かる。 【食文化】【感謝の心】	西村 和代	9月10日 9月11日