

## 「とつとり県民の日」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	指導予定日
		主食	牛乳	主菜・副菜・その他					
鳥取市	鳥取市立第一学校給食センター	ご飯	牛乳	鳥取牛のしぐれ煮とつとりの恵みみそ汁酒ノ津わかめと豆腐竹輪の和え物梨シャーベット	地元産:米、しょうが、さといも、みそ、わかめ、きゅうり 県内産:牛乳、牛肉、だいこん、しいたけ、白ねぎ、豆腐竹輪、梨、しょうゆ	鳥取県内全域の海の幸、山の幸をふんだんに取り入れることで、どの料理を取り上げてもふるさと鳥取県の魅力が伝わるように工夫した献立。	富桑小学校 遷喬小学校	給食に使われている鳥取県産の食べものを通して、ふるさとの食べものに興味関心を持ち、地産地消を進めようとする意欲を高める。【食文化】	9月12日 9月12日
	鳥取市立第二学校給食センター					鳥取県の特産品である梨や鳥取で育てられた鳥取牛、鳥取市酒ノ津産の天然の生わかめなど、地元の恵みをたくさん取り入れた献立です。	倉田小学校	とつとり県民の日をきっかけに、給食を通して地産地消を学び、ふるさとの食べ物に興味関心をもつ。	9月12日
	鳥取市立湖東学校給食センター					鳥取牛をふんだんに使用したしぐれ煮、古くから伝わる豆腐竹輪と酒津産のわかめを使用した和え物、鳥取県の農産物を使用したみそ汁、鳥取県の梨がギュッと詰まったシャーベットを提供します。ふるさと鳥取の味覚を味わえる献立です。	美保南小学校	とつとり県民の日献立を通して、鳥取県の産物や地産地消の良さについて知り、ふるさとの食に興味関心をもつ。	9月12日
	鳥取市立国府学校給食センター	ご飯	牛乳	はまちのコロコロ揚げしめじのすまし汁梨入りフルーツミックス	(地元産)米、梨 (県内産)牛乳、はまち、たまねぎ、しめじ	「はまちのコロコロ揚げ」は、鳥取県産のはまちを使用。「しめじのすまし汁」は、鳥取県産のしめじやたまねぎが入っています。「梨入りフルーツミックス」は、特産の二十世紀梨を使ったフルーツミックスを取り入れました。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。	福部未来学園小学校3年生 国府東小学校4年生	「とつとり県民の日」をきっかけに、鳥取県の豊かな食材を通して、ふるさとの良さを知って大切にする心を育む。【食文化】 「とつとり県民の日」をきっかけに、鳥取県の特産物の一つである豆腐竹輪について知り、鳥取県の良さを考えるきっかけとする。【食文化】	9月12日 9月12日
	鳥取市立河原学校給食センター	ご飯	牛乳	鳥取牛モ~っとおいしい焼肉きのこと白ねぎのスープ梨入りフルーツポンチ	米 烏取和牛 たまねぎ にんにく 白ねぎ	鳥取和牛を使った焼肉、「きのこ王国とつとり」と言われるほど、きのこ栽培が盛んです。二十世紀梨を使ったフルーツポンチを取り入れました。	散岐小学校	とつとり県民の日献立を通して、鳥取県の食べ物や食文化に興味をもつことができる。【食文化】	9月12日
	鳥取市立気高等学校給食センター	ご飯	牛乳	鳥取牛モ~っとおいしい焼肉きのこと白ねぎのスープながいものサラダ梨	米・牛乳・牛肉・たまねぎ・にんにく・きゅうり・きくらげ・こまつな・白ねぎ・ながいも・豆腐竹輪・みそ	鳥取県が全国に誇る特産物(豆腐竹輪・二十世紀梨)など取り入れ、自然豊かな鳥取県の魅力を献立をとおしてPRします。	気高中学校	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。	9月12日
	鳥取市立鹿野学校給食センター	ご飯	牛乳		精白米、牛乳、牛肉、にんにく、しょうが、えのきたけ、きくらげ、ながいも、豆腐竹輪、みそ、しょうゆ、梨	主菜には鳥取県産の牛肉をたっぷり使用しもっと食べたくなる焼肉からネーミング。鳥取県の特産品である豆腐竹輪や、地元でとれるながいもを使用。きのこ王国とつとりであるためえのきたけを使用したスープを提供します。	鹿野学園 流沙川学舎・王舎城学舎	地産地消、鳥取けんみんの日、郷土料理を学び、食文化や多様な価値観を理解し食への感謝の心を育む。	9月8日～12日
	鳥取市立青谷学校給食センター	上寺地緑米ご飯	牛乳		米・上寺地緑米・牛乳・鳥取牛・白ねぎ・ながいも・だいこん・梨・えのきたけ・きくらげ・とうふちくわ	鳥取県の特産物(鳥取牛・白ねぎ・ながいも・とうふちくわなど)をふんだんに取り入れました。上寺地緑米は、青谷上寺地遺跡にある田んぼで育てられた古代米で、青谷小学校の児童も栽培に加わっています。自然豊かな鳥取県の食の魅力を改めて知ってもらえる献立になっています。	青谷小学校	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。	9月12日

岩美町	岩美町 学校給食 共同調理場	竹林おこわ	牛乳	鶏肉のしそみそ炒め あごちくわのすまし汁 らっきょう和え 二十世紀梨ゼリー	精白米、たまねぎ、牛乳、たけのこ、鶏肉、みそ、あごちくわ、ねぎ、えのきたけ、キャベツ、しめじ、らっきょう、二十世紀梨	鳥取県東部の船岡に伝わる郷土料理である「竹林おこわ」を主食にして、鳥取県産の鶏肉を使ったしそみそ炒めと、特産品のあごちくわを使ったすまし汁、らっきょうの甘酢漬けをきざんで入れたらっきょう和えに鳥取県を代表する二十世紀梨を使ったゼリーを組み合わせました。鳥取県の味覚が詰まった献立にしています。	岩美中学校	学校給食に使用している食材をとおして自然豊かな鳥取県について知り、自分たちの住む岩美町や鳥取県について理解し、大切にしようとする心を育む。【食文化】	9月12日
八頭町	八頭町 学校給食 共同調理場	星空舞ご飯	牛乳	砂丘らっきょうのピリ辛 梨そぼろ 大江卵のかきたま汁 八頭のきのこサラダ	【地元産】 卵、たまねぎ、しめじ、 えのきたけ、梨ピューレ  【県内産】 星空舞、牛乳、にんじん、 らっきょう、牛肉、豚肉、 にんにく、キャベツ、 ブロッコリー	主食の米は、鳥取を代表する「星空舞」ご飯、牛乳は鳥取で長く愛されている白バラの牛乳です。 牛・豚ひき肉と、特製のらっきょうを使ったそぼろには、梨のピューレを入れコクとうま味をアップしました。 地元大江で元気に育った鶏の卵を使ったかきたま汁は味に深みがあります。 八頭町はきのこの栽培も盛んです。汁にはえのきたけを、サラダにはしめじを使用しました。 きのこの食感も楽しんでほしいと思います。	船岡小学校 4年生	とつとり県民の日の献立をとおして、鳥取県の食べものや食文化に興味をもつことができる。【食文化】	9月12日
									9月12日
若桜町	若桜町立 学校給食 センター	ご飯	牛乳	鶏肉のらっきょうソース 星空カレースープ 長いものソテー 梨シャーベット	米・牛乳・鶏肉・らっきょう・ キャベツ・たまねぎ・ほうれん そう・長いも・ピーマン・ベーコン・二十世紀梨	鳥取県の特産物である二十世紀梨、らっきょう、長いもや、「星取県」にちなんだ料理を取り入れました。鳥取県の自然に育まれた食の豊かさや素晴らしさを、おいしく食べながら知ってほしいと思います。	若桜学園	鳥取県の取組や給食献立から特産品について知り、郷土への興味関心を高める。	9月12日
智頭町	智頭町立 学校給食 センター	ちづのコシヒカリごはん	牛乳	鶏肉のらっきょうソースかけ あごちくわのすまし汁 二十世紀梨のサラダ	米・牛乳・鶏肉・砂丘らっきょう・にんにく・あご竹輪・豆腐・にんじん・たまねぎ・えのきたけ・きゅうり・二十世紀梨	鳥取県の特産品のらっきょう・あご竹輪・二十世紀梨を取り入れ、受け継がれてきた郷土の歴史や産業を伝えられるようにしました。主食は智頭の自然いっぱいの水で育った特別栽培米のコシヒカリのご飯です。ご飯と一緒に鳥取県のおいしいものを味わいます。	智頭小学校 4年生	鳥取県の特産品・とつとり県民の日について知り、ふるさと鳥取県への興味関心を高める	9月12日
倉吉市	倉吉市立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	(地元産) トットリコメコチキン 梨ドレッシングサラダ 鳥取中部スペシャリティカレー  (県内産) 鶏肉 牛肉 らっきょう あごちくわ 大豆	「鳥取中部スペシャリティカレー」は、鳥取県中部の学校給食センター統一メニューで、各地域の特徴的な食材を入れたメニューです。その他、地元の食材や鳥取県内の食材を多く使用した献立を組み合わせています。	関金小学校 4年生  社小学校 4年生A組  社小学校 4年生B組	自分たちの住む鳥取県の食材を知り、味わうことで、ふるさとに愛着を持ち、大切にする心を育む。	9月12日	
								9月12日	
								9月12日	
湯梨浜町	湯梨浜町立 学校給食 センター	星空舞 ごはん	牛乳	トンカツ きのこサラダ 鳥取中部スペシャリティカレー	にんにく・たまねぎ(地元産) 米・牛乳・豚肉・牛肉・エリンギ・ きゅうり・大豆・トマト・梨・らっきょう・ あご竹輪・にんじん・じゃがいも・ えのきたけ(県内産)	今年度のとつとり県民の日の給食は、中部地区の栄養教諭・学校栄養職員が連携し、1市4町の特産品を取り入れた統一メニュー「鳥取中部スペシャリティカレー」を実施します。(倉吉:トマト、湯梨浜:梨、三朝:大豆、北栄:らっきょう、琴浦:あご竹輪)また、その他のメニューも、県産食材を多数使用した献立にしました。	湯梨浜中学校	身近な地域の特産品を知り、実際に味わうことで、食を通して鳥取県の魅力を体感する。	9月12日
								9月12日	
湯梨浜町	湯梨浜町立 泊小学校	星空舞 ごはん	牛乳	米粉チキンカツ 二十世紀梨ときゅうりのサラダ 鳥取中部スペシャリティカレー	米 きゅうり 二十世紀梨 じゃがいも たまねぎ 牛乳 米粉 若鶏肉 にんじん 牛肉 トマトピューレ らっきょう あご竹輪 神倉大豆	「鳥取中部スペシャリティカレー」は、湯梨浜町の二十世紀梨、北栄町のらっきょう、琴浦町のあご竹輪、倉吉市の大原トマト、三朝町の神倉大豆を使い、中部地区のおいしい食材がぎゅっと集まったカレーです。また、サラダには3年生が総合的な学習で育てた二十世紀梨を使う予定です。	泊小学校	とつとり県民の日の給食を通して、ふるさとの食に興味を持ち、鳥取の特産物について理解を深める。【食文化】	9月12日
三朝町	三朝町 調理センター	ご飯	牛乳	あごのから揚げ 梨サラダ 鳥取中部スペシャリティカレー	【地元産】キャベツ、きゅうり、 梨、じゃがいも、たまねぎ、 にんにく、神ノ倉大豆 【県産】あご、梨ソース、トマト ピューレ、らっきょう、あご竹輪	すべての献立に特産品を使用します。主菜は赤崎港で水揚げされたあご、副菜には三朝町で収穫された梨を使用する予定です。中部地区統一メニューには中部地区の特産品が詰まっています。 ふるさとである鳥取にはすばらしい食材があることを知り、鳥取県をもっと好きになってもらうことができる献立です。	三朝中学校	食を通してふるさとの良さに気づき、愛着と誇りをもつことができる【食文化】	9月12日

北栄町	北栄町学校給食センター	ご飯	牛乳	鶏肉のぶどうソースがけ 鳥取中部スペシャリティカレー 県産わかめのサラダ 二十世紀梨	米、牛乳、鶏肉、ぶどうペースト、赤ワイン、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんにく、しょうが、トマト、らっきょう甘酢漬け、あご竹輪、三朝神倉大豆、わかめ、キャベツ、きゅうり、二十世紀梨	鳥取中部スペシャリティカレーは、鳥取県中部の1市4町それぞれの特産品を使って作るカレーです。北栄町産のぶどうのソースをかけた鶏肉や、県産わかめのサラダ、デザートの梨を組み合わせ、鳥取県の豊かな自然の恵みを食べながら知つてもらうことをねらいとした献立です。	北条小学校	給食を通して鳥取県の特産物や食材に興味関心を持つ。	9月12日
琴浦町	琴浦町立学校給食センター	ごはん	牛乳	(地元産) チキンカツ なしサラダ 鳥取中部スペシャリティカレー	(地元産) 米、あごちくわ、牛乳、きやべつ、にんにく、玉葱、じゃがいも (県内産) 鶏肉、牛肉、トマト、二十世紀梨、梨ピューレ、三朝神倉大豆、らっきょう	今年度のとつとり県民の日給食は、中部各市町と連携し、地場産物の中でも特に、中部地区ならではの特産品を取り入れた献立です。中部地区に勤務する栄養教諭・学校栄養職員で検討した基本献立を元に、各調理場で必要に応じてアレンジを加えた上で提供される予定となっています。 身近な地域の特産品を知り、実際に味わうことで、食を通して鳥取県の魅力を体感することを目的としています。	浦安小学校	中部各市町の特産品を知り、そのおいしさに気づく。(食文化)	9月12日
米子市	米子市立学校給食センター	中型大山こむぎコッペパン	牛乳	(地元産) 大山こむぎ にんじん 白ねぎ  (県内産) 牛乳 境港サーモン ぶた肉 きゅうり 二十世紀梨ゼリー	ふるさとの恵みを知るとともに、おいしさを実感し、ふるさと鳥取県への愛着を深めるための献立です。 「境港サーモンの香草焼」は、境港サーモンの旨味が一層引き立つように少量の香草と岩塩を使った味付けです。「星取県カレースープ」は、鳥取県はカレールウ消費量が多いことや鳥取県は夜空が美しい星取県であることにちなんだスープです。デザートは、県特産品の「二十世紀梨」を使ったゼリーです。	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。 (学びに向かう力・人間性等) 【食文化】【感謝の心】	9月12日	
	米子市立第二学校給食センター					車尾小学校	とつとり県民の日について理解し、給食を通じて鳥取県の特徴や特産物を知り、郷土に関心をもつ【食文化】	9月12日	
	米子市立尚徳共同調理場					明道小学校	鳥取県の風土の特徴や産物を知り、郷土の食文化に興味・関心をもち、感謝の気持ちをもつ。 (学びに向かう力・人間性等) 【感謝の心・食文化】	9月12日	
	米子市立弓ヶ浜共同調理場					福米東小学校	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】	9月12日	
	米子市立淀江共同調理場					福生東小学校		9月12日	
						加茂小学校		9月12日	
						伯仙小学校	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。食べ物を通して、郷土への関心と感謝の心をもつ。【食文化】	9月12日	
						尚徳小学校		9月12日	
						彦名小学校	とつとり県民の日について理解し、給食を通して鳥取県の特徴や産物を知ることで、郷土への関心と感謝の心をもつ。【食文化・感謝の心】	9月12日	
						崎津小学校	「とつとり県民の日」の給食を通して地域の特徴や産物を知り、郷土の食文化に興味、関心を持つことができる。【食文化】	9月12日	
						淀江小学校	鳥取県内で生産される食材について理解を深め、鳥取県の良さに気付く。 【食文化】	9月12日	

境港市	境港市学校給食センター	ごはん	牛乳	境港サーモンのフレーク焼き チキンと砂丘らっきょうのサラダ 長いもごろごろスープ 二十世紀梨ゼリー	(地元産)境港サーモン、白ねぎ (県内産)米、牛乳、らっきょう、長いも、二十世紀梨	主食のごはんは、中海の海藻を肥料とした「海藻米」を炊いたもので、色白のもちもちした食感が楽しめます。主菜は、地元ブランドの「境港サーモン」の上に、豆乳を使用して作るクリームソースと、コーンフレークをかけて焼き上げます。サラダやスープには、鳥取県特産品の「砂丘らっきょう」や「長いも」を使用し、食感や香りにアクセントをつけた料理に仕上げます。デザートには、鳥取県を代表する果物「二十世紀梨」が入ったゼリーがついています。	中浜小学校	とっとり県民の日の献立を通して、環境や自然の豊かさ、産業を豊かにするなど、SDGsの取り組みにつながることを理解する。【食文化】 【食事の重要性】	9月12日
							上道小学校	とっとり県民の日の給食を通して、鳥取県の自然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】	9月12日
							境小学校	「とっとり県民の日」のことを知り、ふるさとの食材や料理に親しみを持ち、ふるさとを大切にしようとする気持ちを育てる。【食文化】	9月12日
南部町	南部町立西伯学校給食センター	星空舞 ごはん	牛乳	らっきょう入り油淋鶏 豆腐竹輪の中華サラダ 食パラダイス— あいみ燐ゴールド梨	星空舞・牛乳・鶏肉・らっきょう・白ねぎ・ブロッコリー・豆腐竹輪・赤ピーマン(あまびー)・豆腐・たまねぎ・えのきだけ・チンゲンサイ・くろも・あいみ燐ゴールド梨	9月10日～12日の3日間を「食パラダイスとっとり発見献立」として、鳥取県の特産品や県産食材を多く取り入れた献立を計画しています。12日は星空舞を中心に、主菜は県特産の砂丘らっきょうと白ねぎを使った油淋鶏にし、副菜は豆腐竹輪のサラダと、牛骨だしにくろもや豆腐、えのきだけなど県産食材をふんだんに使ったスープを予定しています。デザートは、町内でどれたあいみ燐ゴールド梨を付けます。	西伯小学校	鳥取県の地場産物や郷土料理を通じて、ふるさと鳥取に関心・誇りを高める。	9月12日
	南部町立会見学校給食センター						会見小学校	給食に使われている地元産食材について知り、味わうことで、自分たちが住んでいる町や県の良さに気付く。	9月12日
伯耆町	伯耆町立学校給食センター	ごはん	牛乳	アジフライ いそかあえ ふるさとのめぐみ汁 二十世紀梨	米、じゃがいも、玉葱、白ねぎ、みそ、二十世紀梨 牛乳、アジ、油揚げ、小松菜、えのき茸	お米は伯耆町産の「星空舞」、主菜は境港で水揚げされたアジで作ったアジフライ、デザートは鳥取県の特産品である「二十世紀梨」です。ふるさとのめぐみ汁は伯耆町で育てられた野菜と味噌を使い、いそかあえは県産のえのき茸と小松菜を使っています。ふるさとの食をふんだんに取り入れ、鳥取県の海、山、里の幸が楽しめる献立となっています。	岸本小学校	鳥取県内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。	9月12日
日吉津村	日吉津小学校	ごはん	牛乳	豚肉のかりん揚げ もやしのスープ 赤しそあえ	米、牛乳、豚肉、豆腐、人参 空心菜、キャベツ、きゅうり	ごはんは、日吉津村産の米を100%使用。牛乳は大山乳業のパスクチャライズ牛乳を提供。豚肉のかりん揚げは子どもたちに人気のメニューで、鳥取県産の豚肉の角切りにでん粉をつけ、油で揚げて砂糖、醤油の甘辛だれをからめた料理である。その他にも県産食材を多く使用した献立としている。	日吉津小学校	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】	9月12日
大山町	大山町立大山学校給食センター	ごはん	牛乳	あごのカレー揚げ 砂丘らっきょうの和え物 白ねぎたっぷり鶏団子汁 二十世紀梨ゼリー	トビウオ、米粉、豚肉、きゅうり、キャベツ、わかめ、らっきょう漬け、鶏肉、玉ねぎ、えのきだけ、小松菜、白ねぎ、みそ、二十世紀梨	鳥取県産の農・畜・水産物、加工品を使った献立です。 県内で生産される食材へ関心を高め、理解が深まる機会となるよう、大山どり、トビウオ、らっきょう漬け、地元野菜などを取り入れています。	大山中学校	鳥取県内で生産される食材について関心を持ち、理解を深める。【食文化】	9月12日
	大山町立名和学校給食センター				米、牛乳、とびうお、米粉、きゅうり、キャベツ、わかめ、らっきょう、鶏肉団子、白ねぎ、二十世紀梨ゼリー	鳥取県産の食材を多く取り入れています。あごやわかめといった水産物や、大山鶏を使用した肉団子、県を代表する特産品であるらっきょうや梨など、すべてのメニューに地域の恵みが詰まっています。鳥取県の食の豊かさを感じもらえるような献立にしました。	名和小学校	給食を通して鳥取県の食や地域の特徴を知り理解を深める【食文化】	9月12日
	大山町立中山小学校				米、牛乳、とびうお、きゅうり、キャベツ、わかめ、らっきょう、鶏団子、にんじん、たまねぎ、えのきだけ、白ねぎ、こまつな、みそ、二十世紀なしゼリー	鳥取県の特産品であるらっきょうや梨など、地元のおいしい食べ物を献立にたくさん取り入れました。とびうおやわかめなどの海の幸、きのこや野菜などの山の幸を使い、給食を通して、鳥取県の地域の特徴や自然の豊かさを伝えていくような献立を考えました。	中山小学校	とっとり県民の日や地元でつくられている食べ物について知り、鳥取県に関心を持つことができる。	9月11日

日南町	日南町立学校給食センター	ごはん	牛乳	境港サーモンのムニエル 砂丘らっきょうのサラダ 長いもの豆乳ポタージュ 二十世紀梨	【地元産】 米、きゅうり、キャベツ、たまねぎ 【県内産】 牛乳、境港サーモン、らっきょう、ほうれん草、にんじん、長いも、二十世紀梨	鳥取県が全国一の生産量を持つ「らっきょう」は、サッパリとした味のサラダに、鳥取県の特産品として知られる「長いも」は、豆乳と合わせてポタージュにします。また、鳥取県で養殖された「境港サーモン」を使ったムニエルや、鳥取県が全国に誇る「二十世紀梨」をデザートにして鳥取県の山から海までのおいしい食材を味わうことができます。	日南中学校	・鳥取県や日南町でとれる産物の良さを知る。 ・地場産物の由来や環境との関係を知る。 ・地場産物を持続可能なものとするために、自分ができることを考える。	9月12日
日野町	日野町立学校給食センター	日野米 ごはん	牛乳	チキン南蛮らっきょうソースかけ まめなサラダ ひのっ子豆乳のみそ汁 二十世紀梨	地元産: 日野米 豆腐 豆乳 大豆 みそ たまねぎ なす 白ねぎ じゃがいも 県内産: 牛乳 鶏肉 らっきょう 二十世紀梨	日野町の産物について理解を深めるため、地元の米や野菜、町内の加工所で作られた豆腐などの大豆加工品を使用した献立にしている。また、鳥取県特産のらっきょうは苦手な人でも食べやすいようタルタルソースに加えたり、二十世紀梨をデザートにしたりして、旬を味わえるようにした。	日野学園 5年生	自分の住む地域が豊かな自然に囲まれて食材も豊富であることを知るとともに、地元の生産者の方の思いを知ってふるさとの味を伝えることの大切さについて理解することができる。【食文化】【感謝の心】	9月12日
江府町	江府町立学校給食センター	ごはん	牛乳	あご野焼きと県産わかめのすまし ジビエのドライカレー らっきょうサラダ 新甘泉	奥大山特別栽培米・しか肉・たまねぎ・にんにく・新甘泉・牛乳・豆腐・わかめ・あご野焼き・白ねぎ・豚肉・大豆・きゅうり・らっきょう	鳥取県産の食材を盛り込みながら、まだ暑いこの季節も食べやすく、元気が出る献立にした。ドライカレーは、江府町産のジビエや鳥取県産の大豆を使い、江府町産のコシヒカリとよく合う組み合わせにしている。副菜は、カレーとの相性がよい、鳥取県特産のらっきょうを使ったサラダに、汁物は西部でよく食べられているあご野焼きを使用する。江府町の新たな特産品である梨、新甘泉は、濃厚な甘みとシャリ感が特徴である。	奥大山 江府学園	・自然豊かな江府町や鳥取県では、牧場・山・田んぼ・畑・海のものがとれることを知る。【食文化】 ・5つのエリアのものを食べることで、元気な体がつくられることを知り、地元の食べ物を食べていきたいという意欲を持つ。【心身の健康】	9月9日
県立	鳥取盲学校	ご飯	牛乳	はまちのコロコロ揚げ しめじのすまし汁 梨入りフルーツミックス	米・二十世紀梨・牛乳・はまち・しめじ	「はまちのコロコロ揚げ」は、鳥取県で水揚げされたはまちを角切りにし揚げました。「しめじのすまし汁」は、鳥取県産のしめじなどを使用したすまし汁です。「梨入りフルーツミックス」は、特産の二十世紀梨を使ったフルーツミックスを取り入れました。地元、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】	9月12日
	鳥取養護学校	ご飯	牛乳	鳥取の恵み塩こうじ炒めとうふちくわのすまし汁 星取サラダ 二十世紀梨ゼリー	米 牛乳 豚肉 しいたけ、白ねぎ 塩麹 とうふちくわ ハム 二十世紀梨	鳥取のおいしい食材を県産塩麹で味付けした炒め物や、星取県にちなみ、星型のマカロニを使ったサラダを取り入れています。その他にも、とうふちくわや二十世紀梨など鳥取を代表する食べ物を多く使った献立です。	鳥取養護学校	給食に使われている鳥取の食材を通して、鳥取県の魅力を再発見する。【食文化】	9月12日
	白兎養護学校						白兎養護学校	給食に使われている食材を通じて、鳥取の特産物に関する理解を深める。【食文化】	9月12日
	皆生養護学校	カレーライス	牛乳	キャベツとツナのサラダ 和梨ゼリー	和梨ゼリー	鳥取県の特産物である梨を使用したゼリーを提供します。	皆生養護学校	9月発行予定の食育だよりのトピックとして、「鳥取県民の日」について挙げる。	未定
	米子養護学校	大山こむぎ 黒糖パン	牛乳	境港サーモンの香草焼 プロッコリーサラダ 星取県カレースープ 二十世紀梨ゼリー	地元食材 大山こむぎ、白ねぎ、にんじん 県内食材 牛乳、境港サーモン、豚肉、きゅうり、二十世紀梨	境港サーモン香草焼 境港サーモンが一層引き立つように少量の香草と岩塩を使った味付け 鳥取県カレースープ 鳥取県はカレールウ消費量が多いことや鳥取県は夜空が美しい星取県であることになんだスープ 二十世紀梨ゼリー 県特産品の二十世紀梨を使ったゼリー	米子養護学校	・県特産物に関する知識を増やし、興味・関心を広げる。	9月8日～12日