

## 令和5年度「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	砂の宝石チキン 境港サーモン団子の スープ 酒ノ津わかめのサラダ 二十世紀梨ゼリー	(地元産) 米、らっきょう、わかめ、さ といも、もやし	鳥取市の特産品である「砂丘らっきょう」、鳥取市酒ノ津の「わかめ」、 鳥取県境港で養殖されている「境港サーモン」、鳥取県の特産品である 「二十世紀梨」、北栄町産の「赤ワイン」など、ふるさとの食を取り入れ た献立です。 鳥取県内全域の海の幸、山の幸をふんだんに使うことで、どの料理を 取り上げても鳥取県の魅力が子どもたちに伝わるように工夫しました。	日進小学校	鳥取県の特産品について知るこ とを通して、ふるさとの食べもの に興味関心を持ち、地産地消を すすめようとする意欲を高める。	白間三幸	9月12日
					遷喬小学校		森村 浩			
					明治小学校		岩本音羽			
	第二学校 給食センター	ご飯	牛乳	砂の宝石チキン 境港サーモン団子のスー プ 酒ノ津わかめのサラダ 二十世紀梨ゼリー	(県内産) 牛乳、さけ、白ねぎ、きゅ うり、二十世紀梨、赤ワイ ン、しょうゆ、みそ	鳥取県の特産品である二十世紀梨や砂丘らっきょう、境港サーモン、 鳥取市酒ノ津産の生わかめなど、地元の恵みをたくさん取り入れた献 立です。	米里小学校	とっ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。	上田志津子	9月12日
					大正小学校		とっとり県民日に献立を通して 地産地消や地域の食材につい て学び、興味・関心を深める。	奥田直美		
					倉田小学校		「とっとり県民の日」と特産物を 通じて地産地消を学び、郷土へ の興味・関心を持つことができ る。	坂井美保		
	湖東学校 給食センター	ご飯	牛乳	砂の宝石チキン 境港サーモン団子のスー プ 酒ノ津わかめのサラダ 二十世紀梨ゼリー	米、牛乳、らっきょう、さ け、さといも、だいこん、白 ねぎ、わかめ、もやし、 きゅうり、梨、みそ、しょう ゆ、ワイン	鳥取砂丘の白い宝石とも言われている「らっきょう」のソースがかかった チキンや、境港で養殖された「サーモン」を使った団子のスープ、鳥取 市気高町酒ノ津でとれる生わかめのサラダです。デザートは「二十世紀 梨」を使用したゼリーです。地元でとれる食材をたくさん取り入れ、鳥取 県の魅力を再認識してもらえるようにしました。	浜坂小学校	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12日
末恒小学校					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】		東郷明見			
国府学校 給食センター	五目ご飯	牛乳	かれのいのから揚げ ゆばのすまし汁 切干大根の含め煮 二十世紀梨ゼリー	(地元産)米、油揚げ (県内産)牛乳、鶏肉、かれ い、ゆば、干しいたけ、 二十世紀梨ゼリー	「かれいのから揚げ」は、鳥取港で水揚げされた一夜干しのかれいに 粉をつけて油でからと揚げます。「ゆばのすまし汁」は、鳥取県で作ら れているゆばや、福部で作られている油揚げが入っていて地元の食材 のおいしさを味わえます。「切干大根の含め煮」は、鳥取県の干しい たけを取り入れています。デザートは特産の二十世紀梨を使ったゼ リーを取り入れました。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。	国府東小学校	「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】	山本かおり 池島かおる	9月12日	
河原学校 給食センター	大山小麦 コッパン	牛乳	地鶏ピヨの唐揚げ 酒ノ津わかめの豆乳スー プ カラフルらっきょうサラダ 二十世紀梨	地鶏ピヨ 酒ノ津わかめ らっきょう 二十世紀梨 にんにく たまねぎ	鳥取県が誇る特産品である、らっきょうや二十世紀梨を取り入れまし た。 「鳥取地どりピヨ」は、県が誇る地鶏で低脂肪でコクがあり、歯ごたえ が良いのが特徴です。 「酒ノ津わかめ」は、気高町酒ノ津で採れる天然のわかめです。 自然豊かな鳥取には、おいしい食べ物がたくさんあるので食べながら 知ってほしいです。	用瀬小学校	とっとり県民の日について理解 し、ふるさとの食べ物に興味関 心をもつ。	西田	9月12日	
気高学校 給食センター	ご飯	牛乳	地鶏ピヨのから揚げ 酒ノ津わかめのスープ カラフルらっきょうサラダ 二十世紀梨	(地元産) 米、にんにく、わかめ (県内産) 牛乳、地鶏、白ねぎ、豆 腐、らっきょう、キャベツ、 二十世紀梨、しょうゆ、 きゅうり、たまねぎ	鳥取県を代表する特産品のらっきょうと二十世紀梨を取り入れた献立 です。その他、地元気高町で水揚げされた酒ノ津わかめを使ったスー プや、鳥取市鹿野町で育てられた地鶏を使ったから揚げなど鳥取の味 を楽しめる献立になっています。	宝木小学校	「とっとり県民の日」をきっか けに、鳥取県の特産物の一つであ るらっきょうについて知り、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12日	

鳥取市	鹿野学校 給食センター	大山小麦 コッペパン	牛乳	地鶏ピヨのから揚げ 酒ノ津わけめのスープ カラフルらっきょうサラダ 二十世紀梨	小麦粉、牛乳、鶏肉、わかめ、たまねぎ、白ねぎ、豆腐、らっきょう、大根、きゅうり 梨					9月12日
	青谷学校 給食センター	大山小麦 コッペパン	牛乳	地鶏ピヨのから揚げ 酒ノ津わけめのスープ カラフルらっきょうサラダ 二十世紀梨	たまねぎ・きゅうり・大山小麦・牛乳・地鶏ピヨ・わかめ・白ねぎ・豆腐・豆乳・らっきょう	地元産の食材(きゅうり・たまねぎ・地鶏ピヨ・酒の津わけめ)を中心に、県の特産物(福部砂丘らっきょう・二十世紀梨・白ねぎ)など取り入れた献立です。自然豊かな鳥取県を献立をとおしてPRします。	青谷中学校	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。	徳尾智恵	9月12日
岩美町	岩美町 学校給食 共同調理場	ご飯	牛乳	あごのピリ辛そぼろ きのこ王国のスープ 砂丘らっきょう入り ポテトサラダ 二十世紀梨ゼリー	こめ、牛乳、とびうお、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、にんにく、なめこ、えのきだけ、干しいたけ、豆腐、チンゲンサイ、じゃがいも、きゅうり、らっきょう、梨	こめ、牛乳、とびうお、豚肉、たまねぎ、葉ねぎ、にんにく、なめこ、えのきだけ、干しいたけ、豆腐、チンゲンサイ、じゃがいも、きゅうり、らっきょう、梨	岩美中学校	岩美町・鳥取県の食材を知り、豊かな自然に恵まれた故郷を大切思う心を養う。	池田和子	9月12日
八頭町	八頭町 学校給食 共同調理場	星空舞	牛乳	鶏肉のらっきょうソース あご竹輪のすまし汁 八頭きのこのソテー 梨ゼリー	たまねぎ、えのきたけ、にんじん、エリンギ、しめじ、米、牛乳、鶏肉、らっきょう、甘酢漬、あご竹輪、豆腐、梨	鳥取県産の食材を多く活用した献立です。鶏肉には、特産品のらっきょう甘酢漬を加えたケチャップベースのソースをかけることで、暑い時期でもさっぱりと食べられるようにしました	郡家西小学校	「とっとり県民の日献立」を通して、鳥取県の特産品を知り、鳥取県の食材の豊富さに気付く【食文化】	岩崎絵里 濱崎香織	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 きのこ王国のスープ 長芋のソテー 二十世紀梨	米・牛乳・鶏肉・らっきょう・ピーマン・パプリカ・えのきたけ・エリンギ・干しいたけ・葉ねぎ・豆腐・長いも・二十世紀梨	鳥取県の特産物や地元産の食材を多く取り入れた献立です。主菜は県産鶏のから揚げに、らっきょうと地元産野菜を合わせて作ったソースをかけた料理です。副菜には鳥取県での栽培が盛んなきのこを3種類入れたスープと、特産物の長いものソテーを組み合わせました。デザートは鳥取県を代表する食材、二十世紀梨です。	若桜学園	給食を通して鳥取県の特産物や食材に興味関心を持つことができる。	福田かおり	9月12日
智頭町	智頭町 学校給食 センター	大山の恵み コッペパン	牛乳	豚肉のらっきょうソースがけ とっとりカレースープ 砂丘ながいもの梅和え 二十世紀梨	豚肉、鶏肉、たまねぎ、しめじ、エリンギ、チンゲンサイ、しょうが、らっきょう、甘酢漬、ながいも、きゅうり、なす、二十世紀梨	鳥取県が誇る特産品である、らっきょうや二十世紀梨を取り入れ、味わいながら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。献立は、鳥取県で健やかに育てられた豚肉や鶏肉、砂丘地を活用した栽培がさかんならっきょうやながいもをふんだんに取り入れました。「カレー王国」「きのこ王国」にちなんだ「とっとりカレースープ」は初登場のメニューです。自然豊かで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工夫しました。	智頭小学校	とっとり県民の日をきっかけに、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】	山本貴美子	9月12日
倉吉市	倉吉市立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	・境港サーモンの塩麹焼き ・らっきょうのキラキラサラダ ・ふるさとの恵みギョウ 〜とスープ ・二十世紀梨ゼリー	(地元食材) 米、にんじん、たまねぎ、キャベツ、きゅうり  (県内食材) 牛乳、境港サーモン、塩麹、らっきょう、牛肉、二十世紀梨ゼリー	【境港サーモンの塩麹焼き】 大山から湧き出る伏流水で育てられた、身が締まってほどよく脂ののった銀鮭に、塩麹をまぶしてふくらと焼き上げます。	成徳小学校	とっとり県民の日の給食を通して地元の食材や特産品を知り、郷土の食文化や生産者の方々に感謝の心をもつ。【食文化】【感謝の心】	山田智恵	9月12日
						【らっきょうのキラキラサラダ】 鳥取県の特産品である砂丘らっきょうと倉吉産のきゅうり、キャベツを合わせました。らっきょうを刻みでキラキラ感を出し、シャキシャキとした食感と甘酸っぱい味わいが地元野菜と相性抜群のサラダです。	社小学校			
						【ふるさとの恵みギョウ〜とスープ】 鳥取県の豊かな自然が育んだ食べ物をふんだんに取り入れたスープです。鳥取県産の牛肉や倉吉産のたまねぎ、にんじんを使用した、それぞれのうま味がギョウ〜とつまったスープです。 【二十世紀梨ゼリー】 デザートは、鳥取県産の梨果汁をたっぷり使った二十世紀梨ゼリーです。	高城小学校			

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	鶏肉の梨みつ焼き あご竹輪とおからの炒り 煮 地産地消のみそ汁 二十世紀梨	米・牛乳・にんにく・しいた け・しょうが・みそ・豆腐・ おから・あご竹輪・ほうれ ん草・こんにやく・鶏肉・白 ねぎ・えのきたけ・たまね ぎ(県内産)	県内産や地元産の食品をたくさん使用しました。 湯梨浜町らしい献立になるように地元加工品の「梨シロップ」を取り入 れた献立にしました。	湯梨浜中学校	とっとり県民の日や給食を通じ て鳥取県の産物や食文化とい て興味を持つことができる。	森本 増田	9月12日
	湯梨浜町立 泊小学校	しょうのけ ごはん	牛乳	とうふちくわのカレー揚げ いかときゅうりの酢の物 あごのつみれ汁 二十世紀梨	米・牛乳・とうふちくわ・い か・とびうお・みそ・油揚 げ・きゅうり・こまつな・大 根・二十世紀梨	しょうのけごはん・しょうのけめしと呼んで家庭でもよく食べられる炊き 込みご飯、特産品のとうふちくわをカレー揚げに、旬のとびうおをつみ れにして、デザートに二十世紀梨をつけました。初秋の旬の食べものを 献立に取り入れました。	泊小学校	とっとり県民の日の意味 鳥取県の食材を知り、感謝して 食べる気持ちを育む	花木由紀子	9月11日
三朝町	三朝町 調理センター	ご飯	牛乳	あごカツ らっきょうサラダ とっとりカレー 二十世紀梨	(地元産)米・きゅうり・パ プリカ・じゃがいも・たまね ぎ・にんにく・トマトピュー レ・二十世紀梨 (県内産)牛乳・あごカツ・ ロースハム・キャベツ・らっ きょう・豚肉・にんじん・しょ うが・梨ピューレ	調味料以外はすべて地元産、鳥取県産の食材を使った献立です。二 十世紀梨、らっきょうなどの鳥取県の特産物と、地元産の旬の食材を 多く取り入れています。鳥取県の食の豊かさ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。【食文化】	穴戸裕美	9月8日
北栄町	北栄町 学校給食セン ター	コッペパン	牛乳	あごフライらっきょうタル タル 鶏団子と冬瓜のスープ 砂丘ながいもの和風サラ ダ 二十世紀梨	あご、ながいも、らっきょ う、たまねぎ、にんじん、と うがん、二十世紀梨	日本海で水揚げされたあご(トビウオ)をフライにし、北栄町の砂丘地で 栽培されたらっきょうを地元女性会さんにより加工されたらっきょう甘酢 漬けをタルタルソースにしています。また、地元で収穫された冬瓜など をスープにしたり、デザートにも北栄町産の二十世紀梨を取り入れたり しています。地元をたっぷり味わうことのできる献立です。	北条小学校	学校給食は地域で生産されてい る食材を取り入れることで、安全 安心な提供に取り組んでいるこ とを知る。	竹内 森下	9月12日
							大栄小学校			
琴浦町	琴浦町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	はまちのたつたあげ なし入りカレーそぼろ 夏やさいととうふちくわの みそ汁	米、牛乳、はまち、鶏肉、 人参、玉葱、じゃがいも、 かぼちゃ、なす、豆腐ちく わ、煮干し、青ねぎ、み そ、二十世紀梨	今年度のとっとり県民の日は、琴浦町出身で、栄養士と栄養教諭の資 格を有する若手給食調理員と協力し、食を通して子どもたちに地域の 魅力を発信する献立としました。 なし入りカレーそぼろには、シャキシャキとした食感が楽しめる角切り 梨と、優しい甘さに仕上げるための梨ピューレの2種類を使用していま す。その他の使用食材もほとんどが琴浦町産で、地元の旬の味覚が体 感できるよう工夫しました。	浦安小学校	地元で生き生きと働く先輩の様 子や思いを知ることで、ふるさと を大切にすること、自分たち にもできる地域貢献のあり方につ いて考える。【食文化】【社会性】	萬かおり 前田雅子	9月12日
米子市	米子市立学校 給食センター	星空舞 ごはん	牛乳	境港サーモンの塩麹焼 きさら星取県サラダ 鳥取牛骨肉じゃが 梨ゼリー	(地元産) 米 にんじん 白ねぎ こんにやく (県内産) 牛乳 境港サーモン 牛 肉 長いも チンゲン菜 きゅうり 塩麹 牛骨スープ 梨ゼリー	ふるさと鳥取の海の幸、山の幸を余すところなく味わえる献立です。子 どもたちに大人気の境港サーモンは、サーモンのうま味を存分に感じら れるよう、シンプルに塩麹で味付けします。サラダは、県産野菜を中心 に、星取県・鳥取の夜空に輝く星をイメージして星型の米粉マカロニも 散りばめます。肉じゃがには、牛肉、長いも、白ねぎといった県内各地 の特産品を取り入れ、さらに牛骨スープを使って煮込むことで鳥取の味 覚をぎゅっと詰め込みました。秋に旬を迎える二十世紀梨を使ったゼ リーをデザートにつけています。	義方小学校	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12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12日
	就将小学校						とっとり県民の日給食を通して、 鳥取県の風土や特産品を知り、 ふるさとととりに興味・関心をも つ【食文化】	野口千恵美	9月12日	
	福米西小学校						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、郷土に興味関心をも つ【食文化】	三宅文佳	9月12日	
	福生東小学校						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】	河合雅美	9月12日	

米子市	米子市立第二学校給食センター	星空舞ごはん	牛乳	境港サーモンの塩麹焼き きらきら星取県サラダ 鳥取牛骨肉じゃが 梨ゼリー	(地元産) 米 にんじん 白ねぎ こんにゃく  (県内産) 牛乳 境港サーモン 牛肉 長いも チンゲン菜 きゅうり 塩麹 牛骨スープ 梨ゼリー	ふるさと鳥取の海の幸、山の幸を余すところなく味わえる献立です。子どもたちに大人気の境港サーモンは、サーモンのうま味を存分に感じられるよう、シンプルに塩麹で味付けします。サラダは、県産野菜を中心に、星取県・鳥取の夜空に輝く星をイメージして星型の米粉マカロニも散りばめます。肉じゃがには、牛肉、長いも、白ねぎといった県内各地の特産品を取り入れ、さらに牛骨スープを使って煮込むことで鳥取の味覚をぎゅっと詰め込みました。秋に旬を迎える二十世紀梨を使ったゼリーをデザートにつけています。	河崎小学校	「とっとり県民の日」を理解し、給食を通して鳥取県の食材を知る。そこから郷土に興味、関心を持つ。【食文化】	奥田逸美	9月12日
	米子市立弓ヶ浜共同調理場						弓ヶ浜小学校	とっとり県民の日を理解し、給食を通して鳥取県の食材を知る。そこから郷土に興味、関心を持つことができる。【食文化】	長尾千鶴	9月12日
	米子市立尚徳共同調理場						和田小学校	「とっとり県民の日」の給食を通して、地域の特徴や産物を知る。郷土の食文化に興味、関心を持つことができる。【食文化】	太田奈緒	9月12日
	米子市立淀江共同調理場						弓ヶ浜小学校	「とっとり県民の日」給食を通して、地元地域の特徴や特産食材を知り、興味、関心・尊重する心をもつ。【食文化】	池野田泰子	9月12日
	伯仙小学校						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徴や特産物を知り、郷土に関心をもつ【食文化】	野村祥子	9月12日	
境港市	境港市学校給食センター	米飯	牛乳	・境港サーモンのムニエル らっきょうタルタル ・二十世紀梨 ・さつまいもdeねぎポトフ	(境港市産) 境港サーモン さつまいも 白ねぎ (鳥取県産) 米 牛乳 らっきょう 二十世紀梨 ブロッコリー	・主食は、中海の海藻を肥料とし、日野町で栽培された「海藻米」を毎日使用している。 ・牛乳は、県産白バラ牛乳。 ・境港で水揚げされた境港サーモンをムニエル風に焼き、鳥取県特産の砂丘らっきょうのタルタルソースをかける。 ・県内統一食材の梨は、「二十世紀梨」を給食センターで1/4カットし提供する。 ・境港市産のさつまいも、白ねぎ、県産のブロッコリーが入る、いろいろなふるさと味の味が楽しめるポトフを計画。	境小学校	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。【食文化】	竹歳	9月12日
							渡小学校	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】	景山	9月12日
							余子小学校	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】	島根	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	鶏肉のいちじく焼き 梨ときゅうりのヘルシーサラダ なんぶ野菜の元気汁	南部町産食材をたっぷり使ったふるさと発見献立です。主菜の『鶏肉のいちじく焼き』は、手作りいちじくジャムを使った南部町オリジナルメニューです。令和4年度のなんぶヘルシーメニューコンテストで受賞された児童のアイデアの『梨ときゅうりのヘルシーサラダ』は、特産のあいみ燦ゴールドを使用したさっぱりと野菜が食べられる一品です。汁の『なんぶ野菜の元気汁』には、旬の町内産野菜をたっぷり使います。	法勝寺中学校	とっとり県民の日をきっかけとして、豊かな自然にはぐくまれた地域の食材の良さに気づく。	露木浩子	9月12日	

南部町	南部町立 会見学校給食 センター	星空舞 ごはん	牛乳	とうがんスープ あじマリネ 梨ときゅうりのヘルシーサ ラダ	星空舞・とり肉・とうがん・ たまねぎ・あじ・ピーマン・ 梨・きゅうり・キャベツ・ちく わ	南部町では、「とっとり県民の日」にちなんで、9月11日(月)から15日 (金)を“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。12日の献立は、星空舞ごはんをは じめ、あじや梨など鳥取県の自慢の味を詰め込み、“食のみやこ・鳥取 県”の魅力が実感できる献立を予定しています。	会見小学校	とっとり県民の日をきっかけと して、豊かな自然にはぐまれた 地域の食材の良さに気づく。	中田幸子	9月12日
伯耆町	伯耆町立 学校給食セン ター	ごはん	牛乳	とつとんの塩麴炒め らっきょうサラダ ふるさとのめぐみ汁 二十世紀梨	米 玉葱 冬瓜 白ねぎ きゅうり 二十世紀梨 に んにく みそ 牛乳 豚肉 油揚げ 干しいたけ エ リンギ たけのこ テンゲ ンサイ らっきょう 煮干し 塩麴	伯耆町は、豊かな自然に囲まれ、地元産のお米や野菜は、おいしい 天然水と豊富な養分を含む土地で育てられています。 主食のお米は伯耆町で育てられた「星空舞」です。 主菜は、鳥取県産の豚肉を使った塩麴炒めです。 副菜は、鳥取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」、地元食材をたっぷり入れた「ふるさとのめぐみ汁」です。 デザートは、伯耆町で収穫された二十世紀梨です。	溝口中学校	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。	福井千穂	9月12日
							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。	宅野暁美	9月12日
日吉津村	日吉津小学校	大山小麦 コッペパン	牛乳	ハニーマスタードチキン まめなサラダ ながいものクリームスープ 二十世紀梨ゼリー	県内産：大山小麦、牛乳、 たまねぎ、ながいも、にん じん、しめじ、鶏肉、だい ず、キャベツ、きゅうり、二 十世紀梨ゼリー	パンの日実施ということで、大山小麦を使用したコッペパンが主食の洋 食献立とした。 主菜は鳥取県産の鶏肉を使用してパンに合う味付けの焼き物にし、副 菜は鳥取県産のながいものをクリームスープにし、西部地区でとれ た大豆や野菜のサラダにし、デザートには二十世紀梨果汁を 使用したゼリーを組み合わせ、鳥取県の食材をしっかりと味わえる献立 にした。		鳥取県の食材について知り、ふ るさとの味を守り、受け継ぐこ との大切さがわかる。【食文化】	三輪素子	9月12日
大山町	大山町立大山 学校給食 センター	星空舞 ごはん	牛乳	大山ハーブチキンのらっ きょう南蛮 境港サーモンのサラダ ふるさととん汁 二十世紀梨ゼリー	精白米(星空舞)、牛乳、 鶏肉(大山ハーブチキ ン)、らっきょう、塩こうじ、 米粉、境港サーモン、キャ ベツ、きゅうり、豚肉、油揚 げ、たまねぎ、プロッコ リー、白ねぎ、みそ、二十 世紀梨(ゼリー)	大山町産の星空舞100%のごはんを主食とし、おかずには、鳥取県 や大山町の特産品を多く取り入れた献立です。給食を通して、鳥取県 の良さの一つに「食に恵まれた県」という点があることを伝えていけるよ うに考えました。	大山中学校	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】	永岡	9月12日
	大山町立 中山小学校	星空舞 ごはん	牛乳	大山ハーブチキンのらっ きょう南蛮 境港サーモンのサラダ ふるさととん汁 二十世紀梨ゼリー	精白米(星空舞)、牛乳、 鶏肉(大山ハーブチキ ン)、らっきょう、境港サー モン、キャベツ、きゅうり、 豚肉、豆腐ちくわ、たまね ぎ、プロッコリー、白ねぎ、 みそ、二十世紀梨(ゼ リー)	大山町産の星空舞100%のごはんを主食とし、おかずには、鳥取県 や大山町の特産品を多く取り入れた献立です。給食を通して、鳥取県 の良さの一つに「食に恵まれた県」という点があることを伝えていけるよ うに考えました。	中山小学校	星空舞や、らっきょう、梨につ 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	日野	9月12日
	大山町立 名和学校給食 センター	星空舞 ごはん	牛乳	大山ハーブチキンのらっ きょう南蛮 境港サーモンのサラダ ふるさととん汁 二十世紀梨ゼリー	精白米(星空舞)、牛乳、 鶏肉(大山ハーブチキ ン)、らっきょう、塩こうじ、 米粉、境港サーモン、わ かめ、キャベツ、きゅうり、 豚肉、豆腐ちくわ、たまね ぎ、プロッコリー、白ねぎ、 みそ、二十世紀梨(ゼ リー)	大山町産の星空舞100%のごはんを主食とし、おかずには、鳥取県 や大山町の特産品を多く取り入れた献立です。給食を通して、鳥取県 の良さの一つに「食に恵まれた県」という点があることを伝えていけるよ うに考えました。	名和小学校	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】	表	9月12日
日南町	日南町立 学校給食 センター	発芽玄米 ごはん	牛乳	・あごがギョウツト ドライカレー ・らっきょうのサラダ ・二十世紀なし	【地元産】 米、たまねぎ、にんにく、 キャベツ、きゅうり  【県内産】 発芽玄米、牛乳、トビウ オ、牛肉、豚肉、らっき ょう、テンゲンサイ、二十 世紀なし、しょう油	鳥取県で「アゴ」と呼ばれ親しまれてきたトビウオと、日南町でも飼育 され、肉質日本一にもなったことがある鳥取県産の牛肉を、子ども達に も人気のドライカレーにする。また、鳥取県が生産量日本一を誇るらっ きょうと日南町産の野菜を使ったドライカレーに合うさっぱりとした味付 けのサラダ、鳥取県の特産品として有名な二十世紀なしを付け、鳥取 県の推移陸両方の特産品や、日南町産の野菜を味わえるようにしてい る。 (11～15日を「鳥取を知ろう・日南を食べよう週間」として、鳥取県や日 南町産の食材や郷土料理を給食で提供する)	日南中学校	・とっとり県民の日と鳥取県の食 材について知る。 ・鳥取県や日南町でとれる産物 の良さを知り、地場産物がど のように生まれ、どのような環 境で育まれてきたかを知ることを通 して、地場産物を持続可能なもの とするために自分にできることを 考える。	・各学級担任 ・栄養教諭	・9月12日 ・9月13～ 15日

日野町	日野町立 学校給食 センター	日野米 ごはん	牛乳	・あごがギユウ〜とドライ カレー ・豆腐竹輪のサラダ ・鳥取くろもスープ ・二十世紀梨	・日野米 ・牛乳 ・トビウオ ・牛肉 ・豚肉 ・鶏肉 ・たまねぎ ・干し しいたけ ・チンゲン菜 ・ くるも ・白ねぎ ・きゅう り ・キャベツ ・あまピー ・豆腐竹輪 ・二十世紀梨	主食は、日野町で生産された美味しい日野米です。主菜は、県産のトビウオと牛・豚肉のミンチを主材料としたドライカレーです。副菜は、豆腐竹輪を使ったサラダ。汁物は、黒藻やチンゲン菜、白ねぎなど県内食材をたくさん使ったスープです。スープには、星取県をイメージし、スライスしたオクラを散らします。デザートは、鳥取県特産の二十世紀梨とし、鳥取県の海の幸・山の幸が楽しめる献立となっています。	日野学園	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「食バラダイス鳥取」の魅力に気付くとともに、ふるさとを愛する心を育む。	坂井恭子	9月12日
江府町	江府町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	あごちくわのすまし汁 そばろっぴー丼 らっきょうあえ 二十世紀梨	奥大山特別栽培米・たま ねぎ・ピーマン・みそ・え のきたけ・豆腐・あごちく わ・チンゲンサイ・豚肉ミン チ・きゅうり らっきょう・二十世紀梨	江府町でとれる旬の食材や、鳥取県を代表する食材を盛り込んだ献立。 ごはんは、江府町で栽培されている特別栽培米のコシヒカリを使用している。そばろっぴー丼は、江府町でこの時期に収穫されるピーマンを豚肉と一緒に炒め、主食のごはんによく合う味付けにした。すまし汁は、鳥取県特産のあごちくわが旨味を出している。鳥取県を代表する産物であるらっきょうは、あえものにした。そして、デザートは、鳥取県を代表する二十世紀梨。	奥大山 江府学園	・鳥取県内でできる食材や、魅力について知り、地元の食材を食べたいという気持ちを高めさせる【食文化】 ・地元の食材を食べることの良さを知り、鳥取県の食材を守り育てる人への感謝の気持ちを高めさせる。【感謝】	石原由喜子	9月12日
国立	鳥取大学附属 学校給食 センター	星空舞 (ごはん)	牛乳	梨カレーシチュー 鶏肉のらっきょうソースが け 大山ブロッコリーのさっば り和え 二十世紀梨ゼリー	米・牛乳・大山地鶏 人参・らっきょう 玉ねぎ・ブロッコリー 二十世紀梨	鳥取大学農学部が研究し、開発した二十世紀梨を使用したカレーシチューは他では味わうことのできない特別な1皿です。甘みとシャリっとした食感が癖になるそんなカレーは子どもたちの大好きなふるさとの味。また、鳥取砂丘で採れたらっきょうや鳥取で栽培している新種のお米を使い、鳥取県の食の恵みをふんだんに味わえる献立にしています。小学校4年生社会科でも鳥取県について学習するため、給食を生きた教材として活用し、教科と関連付けた指導ができます。	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、日常の食事に関連付けて考え、食文化を身近に感じることができる【食文化】	幾田琴子	9月11日
県立	鳥取養護学校	ご飯	牛乳	豚肉のカレー醤油炒め いか団子スープ きのこのマリネ 梨ゼリー	米・牛乳・豚肉・たまねぎ・ いか団子・しいたけ・ チンゲンサイ・しめじ・ハ ム・ 梨ゼリー・濃口しょうゆ	主菜は、鳥取県産の豚肉を使ったカレー風味の炒めものです。これは、鳥取県がカレールウの購入量が多いことにちなんだものです。副菜は県産のいかを使った団子スープ、きのこを使ったサラダです。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	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	田中 佐野	9月12日 9月12日
	鳥取盲学校	五目ご飯	牛乳	かれいのから揚げ ゆばのすまし汁 切干大根の含め煮 梨ゼリー	米、たまねぎ、みそ、油揚 げ、 牛乳、鶏肉、かれい、ゆ ば、 白ねぎ、切干大根、しいた け、 二十世紀梨ゼリー	「かれいのから揚げ」は、鳥取港で水揚げされたかれいです。「ゆばのすまし汁」は、鳥取県産のゆばや国府町で作られているたまねぎや、福部で作られている油揚げやみそが入っていて地元の食材のおいしさを味わえます。「切干大根の含め煮」は、鳥取県産の切干大根を使用しています。デザートは特産の二十世紀梨を使ったゼリーを取り入れました。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。	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】	林 藍子	9月12日