令和4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	はたはたのフライ 砂丘ながいものみそ汁 酒ノ津わかめの梅和え 二十世紀梨ゼリー	ご飯、牛乳、はたはた、ながいも、煮干し、みそ、わかめ、だいこん、しょうゆ、二十世紀梨ゼリー	鳥取港で水揚げされたはたはたや、砂丘ながいも、酒ノ津わかめなど、主菜・副菜・汁物すべてに地元食材を取り入れました。また、デザートは二十世紀梨を使用したゼリーです。	美保小学校	給食に使用されている産物を知り、地域の食材や地産地消について興味・関心を深める。	竹内　聰	9月12日
							明徳小学校		森村　渚	
							美保小学校		岡野　萌	
	第二学校 給食センター	ご飯	牛乳	はたはたのフライ 砂丘ながいものみそ汁 酒ノ津わかめの梅和え 二十世紀梨ゼリー	米・牛乳・はたはた・ながいも・煮干し・みそ・わかめ・だいこん・しょうゆ・二十世紀梨	鳥取県の特産品である二十世紀梨や砂丘ながいも、鳥取港で水揚げされたはたはたなど、地元の恵みをたくさん取り入れた献立です。	稲葉山小学校	「とっとり県民の日」を通して、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12日
							修立小学校	「とっとり県民の日」や地元の特産品について学び、地産地消について興味・関心を持つ。	勝連　皆佳	
							倉田小学校	「とっとり県民の日」と特産物を通して地産地消を学び、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	はたはたのフライ 砂丘ながいものみそ汁 酒ノ津わかめの梅和え 二十世紀梨ゼリー	米・牛乳・はたはた・ながいも・えのきたけ・煮干し・みそ・わかめ・だいこん・きゅうり・しょうゆ・二十世紀梨ゼリー	四季の県魚（秋）に制定された「はたはた」は、鳥取港で水揚げされたものを使用します。県の特産品「砂丘ながいも」は、みそ汁に入れることでホクホクの食感が楽しめます。鳥取市気高町酒津産の肉厚で歯ごたえのある「酒ノ津わかめ」は、さっぱりと梅風味の和え物に仕上げました。デザートは「二十世紀梨」を使用したゼリーです。 地元の食材をたっぷり使い、鳥取県のよさを再発見できるような献立です。	湖南学園	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	9月12日
							賀露小学校		奥田　直美	
							賀露小学校		岩本　音羽	
	国府学校 給食センター	ご飯	牛乳	ドライカレー ふるさとみそ汁 きゅうりの梅和え 梨ゼリー	(地元産)米、たまねぎ、にんにく、きゅうり、油揚げ、みそ (県内産)牛乳、牛肉、豚肉、大豆、白ねぎ、もやし、ゆば、豆腐、二十世紀梨ゼリー	「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、にんにくがが入ったドライカレーです。「ふるさとみそ汁」は、鳥取県で作られている豆腐、ゆば、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。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 4年生	「とっとり県民の日」を通して、鳥取県の食材や特産物について知り、日常の食事と深く関わっていることを理解する。【食文化】	山本　かおり	9月12日
							国府東小学校 つばさ組		新田　まい	
	河原学校 給食センター	ご飯	牛乳	砂の宝石箱 星しいたけのみそ汁 とっとり白いサラダ (小)二十世紀梨ゼリー	米、たまねぎ、みそ、豆腐、梨ピューレ、牛乳、牛肉、豚肉、豆乳、らっきょう、しょうゆ、鶏肉、干ししいたけ、だいこん、煮干し、白ねぎ、 ながいも、豆腐竹輪、二十世紀梨	「砂の宝石箱」は、砂の宝石と言われるほど、透き通る白さが特徴の砂丘らっきょうを使ったハンバーグで、砂丘らっきょうのしゃきしゃきとした食感と、甘ずっぱさが感じられます。「星しいたけのみそ汁」には、星取県にちなんで干ししいたけを使います。「とっとり白いサラダ」には、白ねぎ、長いも、豆腐竹輪と名前の通り、鳥取特産の白い食材が入っています。自分たちが住む鳥取県ではおいしい食材がたくさんとれることに気付ける献立です。	佐治小学校	鳥取県の地場産物について知り、興味関心を持つ。【食文化】	市村理絵	9月12日
	気高学校 給食センター	ご飯	牛乳	砂の宝石箱 鳥取白いサラダ 星しいたけのみそ汁 二十世紀梨ゼリー	(地元産) 米 (県内産) 牛乳、牛肉、豚肉、豆腐、豆乳、らっきょう、梨ピューレ、干ししいたけ、油揚げ、みそ、しょうゆ、豆腐竹輪、白ねぎ、ながいも、梨ゼリー	主菜の「砂の宝石箱」は、昨年度鳥取市の給食センターの栄養士が集まって考えた献立で、鳥取県の特産品の一つであるらっきょうが入ったハンバーグです。らっきょう、ながいも、白ねぎ、干ししいたけ、梨など鳥取の味を楽しめる献立になっています。	瑞穂小学校	「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	ご飯	牛乳	砂の宝石箱 星しいたけのみそ汁 とっとり白いサラダ 二十世紀梨（中）	（鹿野町産） 米　たまねぎ　みそ （鳥取県産） 牛乳　牛肉　豚肉　鶏肉 豆腐竹輪　ながいも　だいこん　干ししいたけ　らっきょう　白ねぎ　梨ピューレ 煮干し　しょうゆ　二十世紀梨	鳥取県産の食材をふんだんに使用した、ふるさと献立です。砂の宝石箱は、鳥取市で開発した給食新メニューで、砂の宝石である砂丘らっきょうをハンバーグの中に入れ、鳥取市産の梨ピューレを使ったソースをかけて仕上げています。他にも、星取県をイメージしたみそ汁や、豆腐竹輪とながいも、白ねぎを使った白いサラダを予定しています。	鹿野学園 流沙川学舎	とっとり県民の日や本日の給食献立を通して、未来へつなぐ地域の食材について知る。【食文化】	三谷　真奈	9月6日
	青谷学校 給食センター	ご飯	牛乳	砂の宝石箱 星しいたけのみそ汁 とっとり白いサラダ 二十世紀梨	米・こいくちしょうゆ・みそ・牛ひき肉・豚ひき肉・豆腐・豆乳・らっきょう甘酢漬け・梨ピューレ・鶏肉・干ししいたけ・だいこん・たまねぎ・オクラ・煮干し・白ねぎ・ながいも・豆腐竹輪・二十世紀梨	【ご飯】青谷町産きぬむすめを使用。 【牛乳】県内で生産されたもの。 【砂の宝石箱】特産物のらっきょうをたまねぎの代わりにふんだんに使ったハンバーグ。 【星しいたけのみそ汁】オクラを星に見立て、県を代表する干ししいたけや食材を使って星取県をPR。 【とっとり白いサラダ】豆腐竹輪、白ねぎ、ながいもで、因幡の白兎をイメージ。 【二十世紀梨】	青谷小学校	日本一の生産量を誇る二十世紀梨の特徴等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	豆腐ちくわの磯辺揚げ きのこ王国のすまし汁 じゃがいもの シャキシャキサラダ 梨ゼリー	とうふちくわ　なめこ えのきだけ　油揚げ　青ねぎ じゃがいも　きゅうり　キャベツ 二十世紀梨ゼリー	鳥取県の郷土料理の一つ「とうふちくわ」を磯辺揚げにしました。その他、鳥取県産食材や地元産の食材を多く使用した献立です。デザートには、鳥取県の特産品二十世紀梨のゼリーをつけています。	岩美西小学校 岩美南小学校	学校給食に使用している食材から、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】	池田　和子 林　藍子	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	カレイのから揚げ 八頭きのこのすまし汁 とっとり野菜のカレー炒め 梨ゼリー	えのきたけ、しめじ、なめこ、たまねぎ、米、牛乳、えてかれい、豆腐、豚肉、ブロッコリー、たけのこ、梨ゼリー	鳥取県内の食材を多く使用した献立です。 カレイは総務省が実施した家計調査（2019～21平均）で鳥取市が支出金額・購入数量とも全国1位となった魚です。また、カレールウの消費量も全国的に上位のことから、カレイとカレーを献立に入れました。また、八頭町産の3種類のきのこを使ったうまみたっぷりのすまし汁も登場します。デザートは鳥取県の特産品の梨を使ったゼリーです。	郡家西小学校	とっ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】	岩﨑　絵里 西田裕夏梨	9月12日
若桜町	若桜町立 学校給食 センター	星空舞 ご飯	牛乳	鶏のから揚げ　らっきょうソース ベニズワイガニのかきたま汁 長いものサラダ 二十世紀梨	米（星空舞）、牛乳、鶏肉、らっきょう、ベニズワイガニ、鶏卵、たまねぎ、えのきたけ、葉ねぎ、長いも、きゅうり、二十世紀梨	鳥取県の特産物を多く取り入れた献立です。鳥取県で誕生したブランド米「星空舞」のご飯に、砂地で育つらっきょうや長芋、9月に日本海での漁が解禁されるベニズワイガニを使った主菜、副菜を組み合わせました。デザートは鳥取を代表する食材、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ついて知り、自分たちの住む鳥取県のよさについて考えることができる。【食文化】	福田かおり	9月9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 ツナマヨカレー焼き あごのつみれ汁 砂丘のお宝サラダ 二十世紀梨	米（星空舞）、牛乳、豆腐ちくわ、たまねぎ、あごミンチ、豆腐、大根、ねぎ、みそ、砂丘らっきょう甘酢漬け、砂丘ながいも、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、県東部に受け継がれてきた郷土食とも言える豆腐ちくわをカレー風味に焼き上げました。 また、「あご」の呼び名で親しまれているとびうおのすり身を使用した手作りのつみれ汁や、砂丘地を活用した栽培がさかんならっきょうとなが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】	上田志津子	9月12日
倉吉市	倉吉市立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	とびうおフライ らっきょうサラダ かぼちゃのみそ汁 梨シャーベット （9月12日（月）は中学校の給食がないため、9月6日（火）に提供します。）	（地元食材） 米、きゅうり、人参、かぼちゃ、玉ねぎ、白ねぎ、みそ （県内食材） 牛乳、とびうお、らっきょう、 煮干し、油揚、 干椎茸、ほうれん草、 梨シャーベット	地域の食べ物を知り、地元の恵みが味わえるよう鳥取県の特産品や倉吉産の食材を使ったメニューを組み合わせました。 【とびうおフライ】 赤碕港で水揚げされたとびうおを手作りのフライにします。 【らっきょうサラダ】 鳥取県の特産品である砂丘らっきょうや倉吉産のきゅうり、人参などを入れたマヨネーズ（ノンエッグ）味のサラダです。刻んだらっきょうのしゃきしゃきとした食感がポイントです。フライのタルタルソースとして食べても美味しいです。 【かぼちゃのみそ汁】 倉吉産のかぼちゃ、玉ねぎ、白ねぎに、県産の椎茸、ほうれん草など野菜たっぷりのお汁に仕上げます。かぼちゃは、生産者グループの方が加工場でカットしてくださったものを使用します。みそは地元の老舗業者さんのふるさとの味満載のおみそです。 【梨シャーベット】 鳥取市佐治町で手作りされた梨のシャーベットです。	上灘小学校 上北条小学校 上灘小学校	「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 森本　知愛 宮川　鈴菜	9月12日 9月6日 9月12日

湯梨浜町	湯梨浜町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	サワラの香味揚げ 地産地消サラダ あご竹輪のすまし汁 二十世紀ゼリー	米・牛乳・生姜・ブロッコリー・小松菜・きゅうり・ロースハム・白ねぎ・たまねぎ・木綿豆腐・あご竹輪・にんじん	サラダには鳥取県内産の食材だけを使いさっぱりとした味わいに仕上げました。デザートにも二十世紀梨のゼリーです。これらの味わいが、残暑厳しい日々にピッタリです。豊かな自然の中で育った食材をいただきながら、私たちの故郷、鳥取県は自慢できることを確信できる献立です。	湯梨浜中学校	鳥取県の豊かな食材から、ふるさとは自慢できることを再確認する。	新　倫子	9月12日
									増田知子	9月12日
	湯梨浜町立 泊小学校	星空舞 ごはん	牛乳	泊小特製手作りコロッケ 二十世紀梨のサラダ とうふちくわのすまし汁 泊漬け	星空舞・牛乳・じゃがいも・牛ひき肉・たまねぎ・二十世紀梨・きゅうり・とうふちくわ・えのきたけ・大根・泊漬け	鳥取県と湯梨浜町泊の特産品を活かして、泊小学校で愛されている手作りコロッケを中心とした献立にしています。カレールウ購入量全国2位である県民の好むカレー味にした『コロッケ』、泊産の小玉すいかを使った漬物『泊漬け』を組み合わせた、旬の食材あふれる献立です。	泊小学校	・とっとり県民の日について ・鳥取県と泊の特産品について ・食文化について	花木由起子	9月12日
三朝町	三朝町 調理センター	ご飯	牛乳	ポークステーキ梨ソース 白いかと三朝野菜のサラダ 長いものかきたまスープ 二十世紀梨	【鳥取県産】牛乳　豚肉　白いか　鶏肉　卵　にんじん　チンゲン菜　パプリカ　長いも　二十世紀梨 【三朝町産】米　きゅうり　キャベツ　赤たまねぎ	使用する食材はすべて鳥取県産、三朝町産のものを予定しています。学校給食をとおして、ふるさとにはすばらしい食材がたくさんあることを知ってほしいです。	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】	宍戸　裕美	9月9日
北栄町	北栄町 学校給食センター	砂丘らっきょうちらし寿司	牛乳	一夜干しかれいのから揚げ 星のおすまし 二十世紀梨サラダ	米、らっきょう、かれい、豆腐、にんじん、おくら、梨	北栄町の砂丘地を生かして生産される砂丘らっきょうや日本海で水揚げされたかれい、鳥取県特産の二十世紀梨等、鳥取県の魅力をアピールする献立です。また、汁物は「星取県」の美しい星空をイメージしています。　おいしい食べ物が身近で生産されていることを知り、地場産物のよさと生産者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。	中井利江子 森下　直子	9月12日
琴浦町	琴浦町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	大山ルビーのソテー琴浦野菜ソース なしのナムル トマトのみそスープ 大山バターのフィナンシェ	米、牛乳、大山ルビー豚、玉葱、人参、かぼちゃ、トマト、きゅうり、二十世紀梨、ベーコン、みそ、らっきょう漬け、大山バターのフィナンシェ	とっとり県民の日にちなんで、琴浦町では「第4回惑星コトウラ給食」を実施します。惑星コトウラ給食とは、未来を担う子どもたちへ町の魅力を発信することを目的とした特別給食で、今回は「つながる給食」をテーマとした3つの取組を行います。 ①町内洋菓子店「モンテ」制作のデザート提供 ②鳴り石カフェの「ヘルシーランチ弁当」とのメニューコラボ ③地域住民を対象とした公民館での「おでかけ給食」 地域の方々の協力により考案された地元食材満載の給食を、児童生徒のみならず、保護者や地域の方に食べていただく機会を設けることで、食を通して地元の良さを体感し、また、共有していただくことを目的としています。	八橋小学校	給食に込められた地域の方の願いを知り、地元食材を確認しながら給食を食べることができる。	萬　かおり	9月12日
							浦安小学校		前田　雅子	
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 ヨネギーズのごまマヨ和え 砂丘長いものとっトン汁 二十世紀梨	（地元産） 米　にんじん　白ねぎ　梨 （県内産） 牛乳　境港サーモン 塩麹　らっきょう　豚肉 長いも　こんにゃく　味噌	海と山に囲まれた鳥取県の豊かな自然の恵みを東から西までまるごと味わえる献立です。鳥取県の美しい星のように輝くお米「星空舞」と鳥取県を代表する「白バラ牛乳」を中心に、主菜は日本海の荒波の中で育った境港サーモンを素材の味を引き出せるようにシンプルな塩麹焼にしました。また米子市の特産品である白ねぎをたっぷり使ったごまマヨ和えには、東部で作られているらっきょうを隠し味に入れています。中部の砂丘地帯で作られる長いもは旬の地元野菜と一緒に豚汁にしました。デザートは鳥取県が誇るふるさとの味、二十世紀梨です。	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12日
							啓成小学校	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】	原　秀樹	9月12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 ヨネギーズのごまマヨ和え 砂丘長いものとっトン汁 二十世紀梨	（地元産） 米　にんじん　白ねぎ　梨 （県内産） 牛乳　境港サーモン 塩麹　らっきょう　豚肉 長いも　こんにゃく　味噌	海と山に囲まれた鳥取県の豊かな自然の恵みを東から西までまるごと味わえる献立です。鳥取県の美しい星のように輝くお米「星空舞」と鳥取県を代表する「白バラ牛乳」を中心に、主菜は日本海の荒波の中で育った境港サーモンを素材の味を引き出せるようにシンプルな塩麹焼にしました。また米子市の特産品である白ねぎをたっぷり使ったごまマヨ和えには、東部で作られているらっきょうを隠し味に入れています。中部の砂丘地帯で作られる長いもは旬の地元野菜と一緒に豚汁にしました。デザートは鳥取県が誇るふるさとの味、二十世紀梨です。	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、郷土に興味関心を持つことができる。【食文化】	三宅　文佳	9月12日
							福生東小学校	とっとり県民の日の給食を通して、鳥取県の風土の特徴や産物を知り、郷土の食文化に感謝の心をもつ。 【食文化】【感謝の心】	田中あすか	9月12日
							河崎小学校	鳥取県の風土の特徴や特産物を知り、郷土の食文化に興味関心と感謝の心をもつ。【食文化】【感謝の心】	足立　郁美	9月12日
	米子市立弓ヶ浜共同調理場						弓ヶ浜小学校	とっとり県民の日の給食を通して鳥取県の食材を知る。 地産地消の良さを理解し郷土に興味、関心を持つことが出来る。 【食文化】	長尾　千鶴	9月12日
							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
							弓ヶ浜小学校	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、ふるさととっとりに興味・関心をもつ【食文化】	野口千恵美	9月12日
	米子市立尚徳共同調理場						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12日
							尚徳小学校	とっとり県民の日の給食を通して、鳥取県の特徴や産物を知り、郷土への興味関心と感謝の心を持つ。 【食文化】【感謝の心】	松浦　彩乃	9月12日
	米子市立淀江共同調理場						淀江小学校	「とっとり県民の日給食」を通して、鳥取県の気候や風土、食文化、特産品を知り、ふるさとに興味・関心をもつ【食文化】	伊藤美和子	9月12日
境港市	境港市 学校給食センター	ごはん	牛乳	境港サーモンの西京焼き 砂丘のキラキラあえ 星取県のすまし汁 二十世紀梨ゼリー	【境港市産】銀鮭、ねぎ 【鳥取県内産】米、牛乳、らっきょう、干ししいたけ、二十世紀梨ゼリー	・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。 ・西京焼きは、境港で水揚げされた境港サーモンを使い、地元業者が西京漬けに加工したものを使用。 ・和え物は、鳥取県産の砂丘らっきょうや星形のマカロニ、とうもろこしでキラキラ輝く星空をイメージした。 ・星取県のすまし汁は、切り口が星形になるおくらや県産の干ししいたけ、境港市産の白ねぎなどが入るすまし汁。 ・県内統一食材の梨は、「二十世紀梨」の果汁を使ったゼリーをデザートとして提供。	第二中学校	・地産地消の食事をすることで、SDGS推進への一歩につながることを理解する。 ・鳥取県が、自然豊かな環境を生かして様々な食べ物を生産していることを理解する。	島根麻衣子	9月12日
							外江小学校	・とっとり県民の日の給食を通して、鳥取県の自然豊かな特産物を知り、鳥取県について興味関心をもつ。（食文化）	景山　千津	9月1日

境港市	境港市 学校給食センター	ごはん	牛乳	境港サーモンの西京焼き 砂丘のキラキラあえ 星取県のすまし汁 二十世紀梨ゼリー	【境港市産】銀鮭、ねぎ 【鳥取県内産】米、牛乳、らっきょう、干ししいたけ、二十世紀梨ゼリー	・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。 ・西京焼きは、境港で水揚げされた境港サーモンを使い、地元業者が西京漬けに加工したものを使用。 ・和え物は、鳥取県産の砂丘らっきょうや星形のマカロニ、とうもろこしでキラキラ輝く星空をイメージした。 ・星取県のすまし汁は、切り口が星形になるおくらや県産の干ししいたけ、境港市産の白ねぎなどが入るすまし汁。 ・県内統一食材の梨は、「二十世紀梨」の果汁を使ったゼリーをデザートとして提供。	境小学校	・とっとり県民の日にちなんだ献立の料理やそれに使用されている地場産物を通して、昔から鳥取県内の土地を上手に生かして作られていることを知る。 ・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。	山本　千尋	9月12日
南部町	南部町立 西伯学校給食センター	麦ごはん	牛乳	エゴマ入りミートローフ 空心菜の炒め物 そうめんかぼちゃのスープ 二十世紀梨	米、牛乳、そうめんかぼちゃ、きくらげ、牛肉、豚肉、エゴマの葉、おから、味噌、にんにく、空心菜、二十世紀梨	南部町では、とっとり県民の日にちなみ、“食のみやこ・鳥取　発見ウィーク！！　～ふるさと自慢の食べ物を見つけよう～　”というテーマで、9月12日～16日の給食を実施します。 この献立は、スープにはそうめんかぼちゃ、ミートローフにはエゴマの葉、味噌、おから、炒め物には空心菜、デザートに二十世紀梨と全ての料理に町内産食材を取り入れています。	西伯小学校	地域の産物を知り、関心を持つ。	露木　浩子	9月12日
	南部町立 会見学校給食センター	星空舞 ごはん	牛乳	いわし団子汁 鶏と白ねぎのなかよし焼き かぼちゃのそぼろ煮	星空舞　牛乳　キャベツ　えのきたけ　いわし　鶏肉　白ねぎ　牛肉　かぼちゃ　さやいんげん	南部町では、「とっとり県民の日」にちなんで、9月12日（月）から15日（木）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。13日の献立は、星空舞ごはんをはじめ、白ねぎやいわし団子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	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で、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13日
伯耆町	伯耆町立 学校給食センター	ごはん	牛乳	伯耆和牛のみそ炒め らっきょうサラダ とうふちくわのすまし汁 二十世紀梨	米　伯耆和牛　きゅうり　たまねぎ　干ししいたけ　白ねぎ　にんにく　二十世紀梨　みそ　牛乳　とうふちくわ　豆腐　たけのこ　エリンギ　らっきょう　しょうゆ	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、伯耆町で育てられた伯耆和牛を使ったみそ炒めです。 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」、とうふちくわをいれたとうふちくわを入れた「とうふちくわのすまし汁」です。 デザートには、伯耆町で収穫された二十世紀梨を使います。	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13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13日
日吉津村	日吉津小学校	ごはん	牛乳	はたはたの素揚げ 赤しそあえ りっぷちゃん豚汁 二十世紀梨ゼリー	地元産：米、しいたけ 県内産：牛乳、豚肉、さつまいも、だいこん、白ねぎ、みそ、豆乳、はたはた、キャベツ、こまつな、二十世紀梨ゼリー	「りっぷちゃん豚汁」とは、日吉津村で春に開催されるチューリップマラソンで、以前ランナーたちに振る舞われたレシピをもとに、給食用にアレンジした豚汁です。地元の野菜やさつまいも、豆乳を入れ、口当たりのなめらかな豚汁にしています。 その他にも、県内産のはたはたや、地元の野菜をたっぷり使用したあえもの、二十世紀梨果汁のゼリーを組み合わせ、鳥取県の食材をしっかり味わえるようにしました。	―	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】	栄養教諭	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	あじフライのらっきょうタルタルソースかけ のり和え 食のみやこ鳥取県みそ汁 二十世紀梨ゼリー	星空舞　牛乳　あじ　らっきょう　豚肉　キャベツ　小松菜　きゅうり　玉ねぎ　豆腐ちくわ　白ねぎ　えのき茸　ベニズワイガニ　二十世紀梨	鳥取県の特産品であるらっきょうや梨、ベニズワイガニなど、地元のおいしい食材を献立にたくさん取り入れました。主食は、大山町で栽培された星空舞100%のご飯です。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けるように考えました。	大山中学校	地元の農産物や特産物について知り、鳥取県や大山町を愛する心や感謝の気持ちを育てる。【食文化】	永岡　泰子	9月12日
	大山町立 中山小学校	星空舞 ごはん	牛乳	あじフライのらっきょうタルタルソースがけ のり和え 食のみやこ鳥取県みそ汁 二十世紀梨ゼリー	米　牛乳　あじ　らっきょう　キャベツ　こまつな　煮干し　豚肉　えのきたけ　たまねぎ　ベニズワイガニ　豆腐ちくわ　白ねぎ　みそ　二十世紀梨	鳥取県の特産品であるらっきょうや梨など、地元のおいしい食品を献立にたくさん取り入れました。食のみやこ鳥取県みそ汁には、かになどの海の幸、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けるような献立を考えました。	中山小学校	星空舞やかに、らっきょう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12日
	大山町立 名和学校給食センター	星空舞 ごはん	牛乳	あじフライのらっきょうタルタルソースがけ のり和え 食のみやこ鳥取県みそ汁 二十世紀梨ゼリー	星空舞、牛乳、あじ、らっきょう、小松菜、きゅうり、豚肉、たまねぎ、豆腐ちくわ、えのきたけ、白ねぎ、ベニズワイガニ、二十世紀梨、味噌、しょうゆ	鳥取県の特産品であるらっきょうや梨、ベニズワイガニなど、地元のおいしい食材を献立にたくさん取り入れました。主食は、大山町で栽培された星空舞100%のご飯です。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　俊美	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	あごがギュウッとドライカレー らっきょうサラダ 二十世紀なし	【地元産】 米、たまねぎ、キャベツ 【県内産】 発芽玄米、牛乳、トビウオ、牛肉、豚肉、らっきょう、チンゲンサイ、きゅうり、二十世紀なし	鳥取県の特産品をより多く使った献立にしています。鳥取県でもよく食べられているトビウオは、牛肉や豚肉のミンチといっしょにドライカレーにして、児童生徒がより食べやすいようにしています。らっきょうは、鳥取県の特産品ですが、苦手な子が多い食べ物でもあります。カレーの付け合わせに使われることが多いので、ドライカレーに合わせて提供するとともに、より食べやすいよう、サラダに混ぜ合わせます。デザートには、鳥取県特産の二十世紀なしを使っています。	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連を知る。 持続可能な地場産物とするために、自分ができることを考える。	各学級担任、 栄養教諭	9/13、 9/14～16
日野町	日野町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	・鶏肉の竜田揚げらっきょうタルタルがけ ・星取県のキラキラサラダ ・豆腐竹輪とくろものスープ	・日野米　・牛乳 ・豆腐竹輪　・たまねぎ　・干ししいたけ　・チンゲン菜・くろも　・白ねぎ　・鶏肉　・らっきょう　・きゅうり　・キャベツ　・あまピー　・二十世紀梨	主食は、日野町で生産された美味しい日野米です。主菜は、県産の鶏肉を使用した竜田揚げに砂丘らっきょうを加えた特製タルタルソースをかけます。副菜は、地元の野菜と星型チーズ、寒天を使いキラキラと輝く満点の星空をイメージしたサラダ、汁ものは、県内の漁港で水揚げされた海藻「くろも」と豆腐竹輪をメインにした中華風スープです。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。	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	あごちくわと江府のめぐみ汁 砂丘らっきょうのピリ辛そぼろ ブロッコリーの昆布あえ 二十世紀梨	江府町特別栽培米・じゃがいも・玉ねぎ・にんにく・白ねぎ・みそ煮干し・あご竹輪・チンゲン菜・らっきょう・とり肉・豚肉	奥大山や日野川のめぐみを受け、自然豊かな江府町では農産物の栽培が盛んです。あごちくわと江府のめぐみ汁は、江府町産のじゃがいも・玉ねぎ・白ネギを鳥取県特産のあご竹輪と一緒に煮込んだ、うまみたっぷりの汁物です。砂丘らっきょうのピリ辛そぼろは、以前、全県で実施されたらっきょう料理の代表で、江府町特別栽培米のごはんとの相性も抜群です。デザートは鳥取県を代表する二十世紀梨で、生のままいただき素材そのものの味を味わいます。	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 トマトオムレツ らっきょうのさっぱり和え 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・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12日
県立	鳥取養護学校	ご飯	牛乳	鶏肉のから揚げ 豆腐ときくらげのスープ おろし和え 梨ゼリー	米　鶏肉　豆腐　きくらげ チンゲンサイ　たけのこ きゅうり　梨	から揚げやおろし和えなど、児童生徒に人気のある献立で鳥取のおいしい食材を楽しめるようにしました。	鳥取養護学校 （小学部）	給食に使われている鳥取県の食材を通じて、鳥取県の特産物に関する理解を深める。【食文化】	田中　美菜	9月12日
							鳥取養護学校 （中学部）	給食に使われている鳥取県の食材を通じて、鳥取県の魅力を再発見する。【食文化】	佐野　早紀	9月12日
	鳥取盲学校	ご飯	牛乳	ドライカレー ふるさとみそ汁 きゅうりの梅和え 二十世紀梨ゼリー	【地元産】米、たまねぎ、にんにく、みそ、豆腐、油揚げ 【県内産】牛乳、牛肉、豚肉、大豆、白ねぎ、キャベツ、煮干し、二十世紀梨	ドライカレーには、鳥取県産の牛肉、豚肉、大豆や、国府町産のたまねぎ、にんにくが入っています。みそ汁は、国府町で作られた豆腐、たまねぎ、福部町で作られた油揚げ、みそが入っており地元の食材のおいしさを味わうことができます。デザートは県特産の二十世紀梨果汁を使ったゼリーです。地元や鳥取県の食材を楽しむことができる献立です。	鳥取盲学校	給食を通して鳥取県の食材や特産物について知り、鳥取県の魅力について考えるきっかけとする。【食文化】	山本貴美子	9月12日