

「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	砂の宝石チキン 星取県のキラキラスープ 豆腐竹輪のごまサラダ 梨シャーベット	地元産:米、らっきょう 県内産:牛乳、エリンギ、 ブロッコリー、豆腐竹輪、梨、 赤ワイン、しょうゆ	とっとり県民の日にちなみ、鳥取県の特産品や食材をたくさん 使用しました。優れた特産品として国から認められ、別名砂の 宝石とも呼ばれる「砂丘らっきょう」、全国星空継続観察全国1 位の実績を誇る夜空をイメージしたスープ、「豆腐竹輪」や「梨」 を取り入れることで、「キラキラと輝く魅力あふれる鳥取県」を 感じられる献立となっています。	中ノ郷小学校	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11日
							遷喬小学校	鳥取県産の食材を使用し、鳥取県の 魅力を表現した献立を通して、鳥取県 の特産物やふるさとを大切にする心を 育む。【食文化・感謝の心】	9月11日
							日進小学校	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11日
	鳥取市立 第二学校 給食センター					倉田小学校	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。	9月11日	
								稲葉山小学校	9月11日
								江山学園	9月11日
	鳥取市立 湖東学校 給食センター					賀露小学校	「とっとり県民の日」の給食を通して、 鳥取県の特産品や魅力に気付き、ふ るさとを大切にしようとする意欲を持 つ。【食文化】	9月11日	
								末恒小学校	9月11日
									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】
	鳥取市立 国府学校 給食センター	ご飯	牛乳	酢鶏 きくらげのスープ 梨入りフルーツミックス	(地元産)米、梨 (県内産)牛乳、鶏肉、たまね ぎ、たけのこ、きくらげ	「酢鶏」は、鳥取県産の鶏肉、たまねぎ、たけのこを使用。「きく らげのスープ」は、鳥取県産のきくらげが入っています。「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	「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】	9月11日
							国府東小学校 4年生		9月11日
	鳥取市立 河原学校 給食センター	ご飯	牛乳	とっとり焼肉 酒ノ津わかめのスープ 梨入りフルーツミックス	米、牛肉、たまねぎ、にんにく 、しょうが、みそ、わかめ、 二十世紀梨	とっとりのおいしいものをたくさん使用した献立になっているの で、子供たちに地元の恵みに感謝しながら食べてほしいです。	佐治小学校	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】	9月11日
	鳥取市立 気高学校 給食センター	ご飯	牛乳	とっとり焼肉 酒ノ津わかめのスープ 梨入りフルーツミックス	米、牛乳、たまねぎ、にんに く、みそ、牛肉、わかめ、二十 世紀梨	鳥取県が全国に誇る特産物の二十世紀梨をはじめ、地元や県 内産食材を取り入れた献立を通し、魅力ある鳥取県を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11日
	鳥取市立 鹿野学校 給食センター	ご飯	牛乳	とっとり焼肉 酒ノ津わかめのスープ フルーツミックス 二十世紀梨	米、牛乳、牛肉、豚肉、みそ、 わかめ、しめじ、白ねぎ、二十 世紀梨	鳥取県産の牛肉と豚肉を鹿野町産みそのタレで炒めたとっとり 焼肉をはじめ、県産食材であるしめじと白ねぎに気高町でとれ た酒ノ津わかめの塩味をきかせたスープ、青谷町で生産され た二十世紀梨など地元食材や県産食材をふんだんに使用した 献立になっています。	鹿野学園 流沙川学舎 王舎城学舎	とっとり県民の日の給食を通して二十 世紀梨をはじめとした地元の食材につ いて理解を深め、郷土の食文化や生 産者の方々に感謝の心をもつ。	9月7日 9月10日 9月11日
	鳥取市立 青谷学校 給食センター	上寺地米 ご飯	牛乳	とっとり焼肉 酒ノ津わかめのスープ 梨入りフルーツミックス	米、上寺地黒米、牛肉、 みそ、じゃがいも、白ねぎ、た まねぎ、わかめ、えのきたけ、 エリンギ、二十世紀梨	鳥取県の特産物を取り入れました。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11日

岩美町	岩美町 学校給食 共同調理場	ご飯	牛乳	豚肉の梨ソース炒め きのこのミルクスープ オニオンサラダ 梨シャーベット	精白米、牛乳、豚肉、にんにく、たまねぎ、梨、じゃがいも、エリンギ、しめじ、ブロッコリー、きゅうり	鳥取県産の豚肉を梨を使った手作りソースで炒めた梨ソース炒めと鳥取の特産品であるきのこを使い大山乳業の牛乳で作ったミルクスープ、地元のたまねぎをたくさん使ったオニオンサラダにしています。また、デザートは梨シャーベットにしています。鳥取県の味覚が詰まった献立です。	岩美中学校	学校給食に使用している食材を通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11日
八頭町	八頭町 学校給食 共同調理場	星空米ご飯	牛乳	梨入り豚肉のキムチ炒め サーモン団子の惑星汁 キラキラ星のサラダ	【地元産】 たまねぎ、しめじ、梨ピューレ 【県内産】 星空舞、牛乳、豚肉、キャベツ、サーモン団子、にんじん、白ねぎ、だいこん、ブロッコリー	主食の米は、鳥取を代表する星空舞のご飯、牛乳は鳥取で長く愛されている白バラの牛乳です。人気の豚キムチには地元産の梨のピューレを入れ豚肉のコクとうま味をアップしました。境港サーモン入り団子を惑星に見立てた汁には、地元産の玉ねぎを入れ甘みと深みを持たせています。サラダに星型のチーズを入れることでキラキラ感を出しました。食材の持ち味を生かしたそれぞれの献立を味わって食べてほしいと思います。	郡家西小学校 4年1組 4年2組	とっとり県民の日の献立をとおして、鳥取県の食べものや環境に興味をもつことができる。【食文化】	9月11日
									9月11日
若桜町	若桜町立 学校給食 センター	星空舞ご飯	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 二十世紀梨ゼリー	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 小学校	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11日
智頭町	智頭町立 学校給食 センター	ちづの コシヒカリ ご飯	牛乳	塩こうじから揚げ ふるさとの恵み・あじのつみれ汁 砂丘の白い宝石サラダ 二十世紀梨ゼリー	米・牛乳・塩こうじ・鶏肉・あじ・ねぎ・えのきたけ、にんじん、だいこん、らっきょう、ながいも、きゅうり、二十世紀梨ゼリー	地産ウイークの初日は、鳥取県の豊かな自然の恵みである、旬の魚・野菜を使って、受け継がれてきた郷土料理(つみれ汁)を取り入れました。郷土の特産品であるらっきょうと二十世紀梨を使って全体がみずみずしく感じられるように考えました。	智頭小学校 4年1組 4年2組	鳥取県の特産品・郷土料理・とっとり県民の日について知り、ふるさと鳥取県に対する興味関心を高める【食文化】	9月11日
倉吉市	倉吉市立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	トットリコメコチキン 梨ドレッシングサラダ 鳥取中部スペシャルティカレー	地元食材:米、きゅうり、じゃがいも、トマトピューレ 県内産:牛乳、鶏肉、玉ねぎ、梨ピューレ、らっきょう、牛肉、あごちくわ、大豆	鳥取県中部1市4町の特産品を取り入れたカレーを共通献立としました。その他、鳥取県産の鶏肉を米粉の衣で揚げた「トットリコメコチキン」と、鳥取県産梨ピューレを使った手作りドレッシングのサラダを組み合わせました。	倉吉西中学校 2年生(予定)	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】	9月11日
							社小学校 4年1組 4年2組 (予定)		9月11日
									9月11日
湯梨浜町	湯梨浜町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	あごフライ なしのナムル 中部スペシャルティカレー	(町産) 二十世紀梨、にんにく (県産) 米、牛乳、トビウオ、牛肉大豆、とうふちくわ、らっきょう、きゅうり、たまねぎ、じゃがいも、生姜、トマトピューレ、梨ピューレ	昨年度に引き続き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「鳥取中部スペシャルティカレー」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ことを目的としています。	9月11日
			牛乳						9月11日
		湯梨浜町立 泊小学校	星空舞ご飯	牛乳	鳥取バーグ 二十世紀梨のサラダ 鳥取中部スペシャルティカレー	米 きゅうり 二十世紀梨 じゃがいも たまねぎ 卵 牛乳 牛ひき肉 豚ひき肉 豆腐 しいたけ 若鶏肉 トマトピューレ らっきょう あご竹輪 神倉大豆	「鳥取中部スペシャルティカレー」は、湯梨浜の二十世紀梨、北栄のらっきょう、琴浦のあご竹輪、倉吉の大原トマト、三朝の神倉大豆を使った、中部地区のおいしさがぎゅっとつまったカレーです。また「鳥取バーグ」は、鳥取県産の牛肉や豚肉、しいたけを使用した、カレーに合う地産地消のハンバーグです。	泊小学校	とっとり県民の日の給食を通して、ふるさと鳥取県の特産物について理解を深め、大切にしていこうとする意欲をもつ。 【食文化】
三朝町	三朝町 調理センター	ご飯	牛乳	三朝野菜のグラタン 二十世紀梨入りフルーツポンチ 鳥取中部スペシャルティカレー	【地元産】米、たまねぎ、なす、かぼちゃ、にんにく、じゃがいも、三朝神倉大豆 【県産】牛乳、鶏肉、二十世紀梨、牛肉、梨ピューレ、トマトピューレ、らっきょう、あご竹輪	グラタンと中部地区統一メニューのカレーには、鳥取県中部地区の特産品、三朝町産の野菜が詰まっています。人気メニューのフルーツポンチには梨を入れ、梨の甘みとシャキシャキとした食感を楽しめるようにしました。とっとり県民の日の給食を通して、ふるさとをさらに知るきっかけとなり、もっと鳥取県を好きになってもらいたいです。	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】 生産者の方への感謝の心をもつ【感謝の心】	9月11日

北栄町	北栄町 学校給食 センター	ご飯	牛乳	若鶏肉のぶどうソース 星のマカロニサラダ 鳥取中部スペシャルティカレー 二十世紀梨	米、牛乳、鶏肉、ぶどう、赤ワイン、牛肉、じゃがいも、たまねぎ、にんにく、トマトピューレ、らっきょう、あご竹輪、三朝神倉大豆、にんじん、キャベツ、きゅうり、二十世紀梨	鳥取中部スペシャルティカレーは、鳥取県中部の1市4町それぞれの特産品、トマト、三朝神倉大豆、梨、あごちくわ、砂丘らっきょうを使って作るカレーです。その他にも北栄町産のぶどうや野菜、二十世紀梨を使用し、星取県をイメージするサラダを組み合わせました。	北条小学校 4年1組 4年2組	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11日
									9月11日
琴浦町	琴浦町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	あごのからあげ なしサラダ 鳥取中部スペシャルティ カレー	(地元産) 米、あご、牛乳、きゃべつ、 にんにく、たまねぎ、じゃがいも (県内産) 二十世紀梨、ハム、梨ピューレ、 トマト、らっきょう、三朝神倉大豆、牛肉、あごちくわ	今年度のとっ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。	八橋小学校	中部地区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8日
米子市	米子市立 学校給食 センター	中型大山 こむぎ 黒糖パン	牛乳	境港サーモンのらっきょうタルタル 海の幸いかのマリネ 星取県スープ 二十世紀梨ゼリー	(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 鶏肉 らっきょう チンゲン菜 きゅうり キャベツ 二十世紀梨	鳥取県自慢の海の幸や旬の食材、特産品を取り入れた鳥取の魅力存分に味わえる献立です。 大山の清らかな湧き水と、日本海の荒波で育った濃厚なうま味を持つ境港サーモンを、特産のらっきょうを使った爽やかなタルタルソースで引き立てます。 いかやわかめを使った彩り豊かなマリネは、日本海の恵みを食べて味わえる一品です。 鳥取の夜空に輝く星をイメージした星取県スープには、星型の米粉マカロニと、旬の地元野菜を使いました。 デザートは、鳥取県が全国に誇る二十世紀梨のゼリーです。	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11日
	米子市立 第二学校 給食センター						車尾小学校	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】	9月11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11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、郷土の食文化への関心を高める。【食文化】	9月11日
	米子市立 弓ヶ浜 共同調理場						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を持つ。【食文化】	9月11日
	米子市立 淀江 共同調理場						箕蚊屋小学校	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】	9月11日
							尚徳小学校	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11日
							彦名小学校	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】	9月11日
							崎津小学校	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。(学びに向かう力・人間性等)【食文化】	9月9日
							弓ヶ浜小学校	とっ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、郷土への関心と感謝の心をもつ。【食文化・感謝の心】	9月11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11日

境港市	境港市 学校給食 センター	ごはん	牛乳	境港サーモンのらっきょうタルタル みなとのシーフードサラダ 浜のお宝スープ 二十世紀梨ゼリー	(地元産)境港サーモン たこ 白ねぎ (県内産)米 牛乳 らっきょう 二十世紀梨	ごはんは、中海でとれた海藻を肥料にした海藻米で、もちもちとした食感が特徴です。肉厚で脂がのった、地元ブランドの「境港サーモン」には、鳥取県の特産品である砂丘らっきょうを使ったタルタルソースをかけて、仕上げます。また、地元の漁港で水揚げされた「たこ」は、さっぱりとしたサラダに、弓浜半島の野菜は、お宝に見立てたスープに、それぞれ食材のうまみが味わえます。デザートは、鳥取県が誇る「二十世紀梨」のゼリーです。	境小学校	とっとり県民の日の献立を通して、環境や自然の豊かさ、生産者を元気にするなど、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11日
							余子小学校	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つ。【食文化】	9月11日
							外江小学校	とっとり県民の日の給食を通して、ふるさとである鳥取県の特徴や産物を知り、郷土への興味関心を持つ。【食文化】	9月11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	大山どりとなんぶ野菜の ふるさとカレー 境港サーモンのパン粉焼き 豆腐竹輪のラビゴットソース 梨シャーベット	星空舞 大山どり にんにく たまねぎ かぼちゃ トマト いちじくジャム 境港サーモン 赤たまねぎ きゅうり 豆腐竹輪 らっきょう 梨シャーベット	「食パラダイスとっとり発見献立」として、鳥取県自慢の食材や南部町の旬の食材を取り入れた給食を実施します。大山どりと町内産野菜を使ったカレーに、境港サーモンや豆腐ちくわ、らっきょうなど県内の特産品を使った料理を組み合わせ、鳥取県の魅力が感じられる献立となっています。	西伯小学校	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とともに、地元への愛着を深める。	9月11日
	南部町立 会見学校 給食センター						会見小学校		9月11日
伯耆町	伯耆町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	砂丘らっきょうのピリ辛そばろ ゆかりあえ あごちくわのすまし汁 二十世紀梨	鶏肉、厚揚げ、あご野焼き、 干しいたけ、らっきょう、エリンギ、 たまねぎ、にんにく、きゅうり、 白ねぎ、二十世紀梨	鳥取県が全国一の生産量を誇るらっきょうは、ごはんとかう味付の炒め物にした。また、鳥取県の特産である二十世紀梨や、山陰地方の特産品であるあごちくわ、鳥取県産の野菜を多く使い、鳥取県には、多くの食材があることを知らせることができる献立としている。	二部小学校	鳥取県の食文化や、生産されている食材を知る。	9月11日
							岸本小学校		9月11日
日吉津村	日吉津 小学校	ごはん	牛乳	あじフライ 千草あえ かぼちゃのみそ汁 二十世紀梨ゼリー	米、牛乳、油揚げ、白ねぎ、 ぶなしめじ、みそ、あじ、二十 世紀梨	米は鳥取県産を使用。牛乳はパステライズ牛乳を提供。あじフライは鳥取県産あじを使ったサクサク食感のフライ。かぼちゃのみそ汁には鳥取県産大豆を使った油揚げや、鳥取県産の白ねぎ、ぶなしめじ、みそを使用。人気メニューの千草あえとデザートには二十世紀梨のゼリーを提供。	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。	9月11日
大山町	大山町立 大山学校 給食センター	ごはん	牛乳	グランサーモンのカップ焼き らっきょうサラダ 大山ごちそうスープ 二十世紀梨ゼリー	星空舞、牛乳、グランサーモン、 白ねぎ、ブロッコリー、きゅうり、 キャベツ、わかめ、らっきょう漬 け、大山どり、玉ねぎ、切干大根、 えのきたけ、小松菜、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、グランサーモン、ブロッコリー、白ねぎ、大山どり、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	大山町立 名和学校 給食センター				星空舞 にんじん たまねぎ 白ねぎ キャベツ きゅうり 牛乳 ブロッコリー ぶなしめじ バター 鶏肉 わかめ らっきょう 二十世紀梨ゼリー	鳥取県産の食材を多く取り入れ、すべてのメニューに地域の恵みを散りばめました。ごはんと牛乳が鳥取県産であることはもちろん、グランサーモン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、様々な農畜産物も使用します。海にも山にも近く、自然豊かな鳥取県で育まれた食の恵みを味わ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11日
	大山町立 中山小学校				星空舞、牛乳、大山どり、切干大根、 えのきたけ、みそ、グランサーモン、 ブロッコリー、白ねぎ、わかめ、ら っきょうの甘酢漬け、二十世紀梨ゼ リー	鳥取県の豊かな自然に育まれた食材をふんだんに使用し、地産地消を大切にした献立です。鳥取県のおいしい食材を知ることができるように、琴浦町のグランサーモンやブロッコリー、らっきょう、大山どり、二十世紀梨などを使用しています。	中山小学校	鳥取県の食材や郷土の食文化に関心を持ち、ふるさとを大切にする心を育てる。	9月11日

日南町	日南町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	砂丘らっきょうのピリ辛そばろ 小松菜の赤しそあえ 長いもとあご野焼きのすまし 汁 二十世紀梨	【地元産】 米 たまねぎ にんにく 【県内産】 牛乳 牛肉 豚肉 こまつな らっきょう えのきたけ ながいも あご野焼き 白ねぎ 二十世紀梨	鳥取県を代表する食材を取り入れ、日南町産のお米が引き立 つ組み合わせすることで、暑い時期でも食欲がすすむ献立に した。また、料理の随所に県産の食材を盛り込み、食べながら 鳥取県のよさを感じられるようにしている。鳥取県を代表する 二十世紀梨は、生で提供し、素材そのものの味を味わえるよう にしている。	日南小学校	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】	9月9日
日野町	日野町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	ひのっ子コロッケ 豆腐ちくわのマセドアンサラダ 白ねぎスープ 二十世紀梨ゼリー	地元産：米、たまねぎ、じゃが いも、大豆、干し椎茸、きゅう り、パプリカ 県内産：牛乳、鶏肉、豚肉、 鶏卵、豆腐ちくわ、白ねぎ、ぶ なしめじ、小松菜、二十世紀 梨ゼリー（果汁）	子どもたちに人気のある料理に、地元の特産物を取り入れ、味 わいながら鳥取県の魅力を感じられるような献立にしている。 主菜は日野町特産のしいたけや大豆を、町内産の食材ととも に一つ一つ手作りしたコロッケである。サクッとした食感と、中 からふわっと香るしいたけの風味が楽しめる。また副菜は鳥取 県特産の豆腐ちくわをカラフルな野菜と一緒に和えて、見た目 も味も満足できるサラダにしている。	日野学園 5年生	自分の住む鳥取県が豊かな自然に恵 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 り、ふるさとの味を伝承することの大切 さについて理解することができる。 【食文化】【感謝の心】	9月11日
江府町	江府町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	鶏肉の白ねぎソース とうふちくわとらっきょうの サラダ とっとりカレースープ 新甘泉	米 じゃがいも たまねぎ 新 甘泉 牛乳 らっきょう とうふ ちくわ ぶなしめじ 白ねぎ きゅうり	主食は江府町特別栽培米の「コシヒカリ」を炊いたごはん、主 菜は県産の鶏肉を使った、「鶏肉の白ねぎソースがけ」、副菜 は、県の特産品のらっきょうやとうふちくわを使ったサラダ、デ ザートは江府町内で作られている「新甘泉」です。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。	奥大山江府 学園	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11日
県立	鳥取盲学校	ご飯	牛乳	酢鶏 きくらげのスープ 梨入りフルーツミックス	米、梨、牛乳、鶏肉、たまね ぎ、たけのこ、きくらげ	「酢鶏」は、鳥取県産の鶏肉、たまねぎ、たけのこを使用。「きく らげのスープ」は、鳥取県産のきくらげが入っています。「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。	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、大切にすることを育 む。【食文化】	9月14日
	白兔養護学校	牛骨だしの 炊き込み ご飯	牛乳	鶏肉の塩こうじ焼き 湯葉とくろものすまし汁 とりっこんぶ 二十世紀梨ゼリー	米、牛乳、牛肉、牛骨スープ、 鶏肉、塩糍、湯葉、くろも、え のきたけ、ブロッコリー、白ね ぎ、ロースハム、二十世紀梨	牛肉や牛骨だしを使った炊き込みご飯や、ブロッコリー、白ね ぎを塩昆布で味つけした和え物など、鳥取の恵みをふんだん に取り入れた献立です。	白兔養護学校	給食に使われている食材をとおして、 鳥取の特産物に関する理解を深める。 【食文化】	9月11日
	米子養護学校	中型 大山こむぎ 黒糖パン	牛乳	境港サーモンのらっきょうタル タル 海の幸いかのマリネ 鳥取県スープ 二十世紀梨ゼリー	(地元)大山こむぎ、にんじ ん、白ネギ (県内)牛乳、境港サーモン、 らっきょう、チンゲン菜、きゅう り、キャベツ、二十世紀梨	大山こむぎを使った黒糖パン。境港サーモンや地元の野菜。 星取県のイメージに合わせた米粉マカロニやデザートの二十 世紀梨。「ふるさと」の食材をたくさん使い、「ふるさとの味を 知ってもらいたい。」とたくさんの思いを込めて作られた給食で す。	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7日～ 11日