

平成30年度「とっとり県民の日」の学校給食献立と、給食を活用した食に関する指導 予定一覧

(県内統一食材:梨)

市町村名	調理場名	献立名			献立の特徴	食に関する指導のねらい	指導実施校	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	大山小麦 全粒パン	牛乳	あごフライ ベーコンときのこのスープ 星宙サラダ 二十世紀梨シャーベット	とっとり県民の日をPRするため、星 取県をイメージしたサラダを考案し、県 民の日を盛り上げる。	とっとり県民の日を通じ、ふるさとに 関心を持ち、地元の食べ物を大切に することができる。【感謝の心、食文 化】	日進小学校	9月12日
						とっとり県民の日を通して、地産地 消を学び自分たちの住む県の産物 や食文化に興味をもつことができる。 【食文化】	久松小学校	9月12日
						とっとり県民の日を知り、鳥取県の 特産物を知る。【感謝の心】	中ノ郷小学校	9月12日
	第二学校 給食センター	大山小麦 全粒パン	牛乳	若鶏肉のらっきょうソースかけ とっとりきのこのスープ 日本海の幸サラダ 二十世紀梨ゼリー	自然豊かな鳥取県の海の幸、山 の幸を取り入れた献立です。大山 小麦や日本海で獲れたわかめや いか、鳥取県産のきのこを使用し ました。また、特産品であるらっきょ うや二十世紀梨を子どもたちが食 べやすいようにソースやゼリーにし ました。	鳥取県の食べ物クイズなどを通 じてふるさとの食べ物に興味関心 を持ち、とっとり県民の日につい て考えたり、地産地消を進めたり しようとする意欲を高める。	美保南小学校	9月12日
						鳥取県の特産品や給食に使用 している地産食材を知らせること で、地産地消のよさやとっとり県 民の日について考えさせ、自分た ちが住む地域に関心を持たせる ことをねらいとしました。	稲葉山小学校	9月12日
						給食に使われている県内食材 を見つける活動を通して、給食で 地産地消を進めていること、普段 の生活の中に地産地消があるこ とが分かる。	岩倉小学校	9月12日
	湖東学校 給食センター	大山小麦 全粒パン	牛乳	あごフライ ベーコンときのこのスープ 星宙サラダ 梨シャーベット	鳥取県民の日をPRするため、 「星取県」をイメージしたサラダを考 案し、鳥取県民の日を盛り上げる。	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。	末恒小学校	9月12日
						鳥取県の特産品について知り、味 わって食べる。		9月12日
	国府学校 給食センター	大山小麦 コッペパン	牛乳	あごのメンチカツ 鳥取の恵みぎゅうっとスープ 砂丘らっきょうサラダ 二十世紀梨ゼリー	鳥取県産の特産品の、大山小麦、と びうお、砂丘らっきょう、二十世紀梨、 鳥取牛、しいたけ、白ねぎを入れてい ます。 特に鳥取の恵みぎゅうっとスープ には、鳥取牛や県内食材のにんにく、 たまねぎ、まいたけ、わかめ、しいた け、しめじ、白ねぎなどを多く入れてい ることからこの名前を付けています。	鳥取県を代表する食材について学 び、食材から鳥取県についての関心 を深める。【興味・関心】	福部未来学園	9月12日
						鳥取県を代表する食材について学 び、食材から鳥取県についての関心 を深める。	国府東小学校	9月12日

鳥取市	河原学校 給食センター	ご飯	牛乳	砂丘らっきょうのピリ辛そぼろ いか団子のスープ とっとりっこサラダ 二十世紀梨シャーベット	らっきょうや長いも、豆腐竹輪、二十世紀梨など鳥取県の特産物をふんだんに取り入れた献立にしました。いか団子のスープの中には、河原、用瀬、佐治で作られた野菜が入っています。	「とっとり県民の日」をきっかけに、給食では県産の食材をたくさん使っているということや地産地消について知り、鳥取県の良さを考えるきっかけとする。[食文化]	用瀬小学校	9月12日
	気高学校 給食センター	ご飯	牛乳	若鶏肉のらっきょうソースかけ とっとりきのこ汁 ほうれんそうのおかか和え 二十世紀梨	主食のご飯は、鳥取市気高町で栽培された米です。 主菜は、鳥取県産の若鶏肉に福部町の砂丘らっきょうソースをかけました。 えのきたけやしめじ、まいたけなどが入ったとっとりきのこ汁です。 デザートは、二十世紀梨です。	鳥取県民の日を通して、ふるさとを大切に思う心を育てる。	宝木小学校	9月12日
	鹿野学校 給食センター	ご飯	牛乳	とっとりっ子焼き 豆腐竹輪のすまし汁 ほうれんそうのごま和え 二十世紀梨ゼリー	鳥取県の食材を味わえる献立です。東部地区の郷土料理である豆腐竹輪を使用したすまし汁をはじめ、鳥取県産食材をふんだんに取り入れたとっとりっ子焼き、そして鳥取を代表する特産物の一つである二十世紀梨を使用したゼリーをデザートに取り入れています。	とっとり県民の日の給食を通して、学校給食にはたくさんの地元食材が使われていることを知り、ふるさとの特産物について関心を持つことをねらいとします。	鹿野学園	9月12日
	青谷学校 給食センター	米粉パン	牛乳	若鶏肉のバーベキュー ソースかけ 鳥取グリーンポタージュ らっちゃんサラダ 二十世紀梨ゼリー	米は地元青谷町産のきぬむすめ、牛乳は鳥取県産の牛乳(大山乳業)、主菜の若鶏肉は鳥取県産。 副菜のポタージュに使用したのは、鳥取県産のプロッコリーペースト、サラダには福部町産のらっきょう使用、デザートには二十世紀梨ゼリー。	とっとり県民の日の意味を理解させるとともに、学校給食を通じて鳥取県内の食材を使った献立を提供することでふるさと鳥取の食の豊かさを再発見し鳥取県に住むことの尊さを実感させる。	青谷小学校	9月12日
岩美町	岩美町学校給食 共同調理場	ごはん	牛乳	ジオバーグ 豆腐竹輪のすまし汁 わかめの酢の物 二十世紀梨ゼリー	山陰ジオパークに位置する鳥取砂丘をイメージしたハンバーグと、鳥取県の特産品である豆腐竹輪と二十世紀梨ゼリーを使用しています。山陰ジオパーク沖合で養殖されているわかめを使った地産地消献立です。	とっとり県民の日を理解し、ふるさと鳥取の良さを再発見する。	岩美北小学校	9月12日
							岩美西小学校	9月12日
八頭町	八頭町学校 給食共同調理場	ご飯	牛乳	豆腐竹輪のカレー揚げ 長いものみそ汁 砂丘の宝石サラダ 二十世紀梨	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。八頭町産コシヒカリとひとめぼれのブレンド米を使用したご飯や、県東部を代表する特産品「豆腐竹輪」、適度な粘りとあっさりとした味わいが特徴の「長いも」、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。	「とっとり県民の日」を通じて、全国に誇れる食べ物「砂丘らっきょう」について知り、地元の特産物を大切にする心を育む。	郡家西小学校	9月12日
							郡家東小学校	

若桜町	若桜町立 学校給食センター	麦ご飯	牛乳	鹿肉のドライカレー 夏大根のスープ らっきょうコールスロー 新甘泉	若桜町の食材や、鳥取県の食材を多く使用した献立です。若桜町のジビエ「鹿肉」を、全国的にも消費量の多いカレールールで味付けしドライカレーにしました。鳥取砂丘の「らっきょう」や鳥取県生まれ鳥取県育ちの梨「新甘泉」も取り入れました。	自然豊かな鳥取県の食材について知り、自分たちの住む鳥取県について理解し、大切にしようとする心をはぐくむ【食文化】	若桜学園小学校	9月12日
智頭町	智頭町 学校給食センター	ご飯	牛乳	あごのルバーブソースかけ 智頭の恵みたまごスープ らっきょうサラダ 二十世紀梨	食べ物を通して鳥取県について理解を深めてもらうため、智頭町や鳥取県でとれた食べ物をたくさん使った献立を実施します。	とっとり県民の日について理解し、県民の日の献立を通じて、ふるさとの恵みやその良さに気づく【食文化】	智頭小学校	9月12日
倉吉市	倉吉市立 学校給食センター	ごはん	牛乳	鶏肉のらっきょうソース とりっこサラダ 倉吉野菜カレー 二十世紀梨ゼリー	【鶏肉のらっきょうソース】鳥取県は全国トップクラスのらっきょうの産地。この日の給食では、らっきょうを細かく刻んでソースをつくり、鶏のから揚げにかけて出します。 【とりっこサラダ】大山で栽培されたブロッコリーと二十世紀梨のサラダ。大山山麓の新鮮な空気、水、良質な黒ボク土壌で育ったブロッコリーは、柔らかさと甘みの強さが特徴で、茎までおいしく食べられます。 【倉吉野菜カレー】地元倉吉でとれたじゃが芋、玉葱、人参、なす、白葱をしっかり煮込んで仕上げます。	「県民の日」とおして、鳥取県産の食べものや地産地消の取り組みを知り、感謝して食べようとする気持ちを育む【感謝の心】	西中学校	9月12日
湯梨浜町	羽合学校 給食センター	ご飯	牛乳	境港サーモンの塩麹焼き 長いものカレー煮 わかめと豆腐のみそ汁 二十世紀梨	鳥取県産の食材を多く取り入れる。	鳥取県の豊かな食材を知るとともに、学校給食での地産地消の取り組みについて理解する。	北浜中学校	未定
	泊小学校	麦ごはん	牛乳	ドライカレー シーザーサラダ 二十世紀梨のフルーツポンチ	県内や地元の食材を取り入れ、鳥取県の良さを食材を通して感じられる献立。	鳥取県の良さに気づく <食文化>	泊小学校	9月12日
	東郷学校 給食センター	ごはん	牛乳	アジの県産ハーブ焼き 野花の梅サラダ 具たくさん豚汁 二十世紀梨	湯梨浜町東郷地区は、全国に誇る梨の生産地である。また、町の産業振興課と連携し、町の特産品を一箱に詰めた「湯梨浜の四季」の一つ、「ハーブが香る抹塩」を県産アジの下味に、サークル野花(生産者グループ)の加工品「梅美しお」を副菜の調味として活用する。	湯梨浜町の特産品の代表「二十世紀梨」について知り、ふるさとに誇りをもつことができる。二十世紀梨のほかにも、土地を生かして梅やみそ、野菜が栽培されていることを知り、生産者に対して感謝の気持ちを持つことができる。	東郷小学校	9月12日
三朝町	三朝町 調理センター	ご飯	牛乳	あじのらっきょう南蛮 じゃがいものきんぴら あごちくわのすまし汁 二十世紀梨	県下統一食材の『二十世紀梨』をはじめ、県内産と町内産の食材をたくさん味わえる献立としました。	給食を通して県内や町内三の食材を知り、ふるさと鳥取県のよさについて考えるきっかけとする。	三朝中学校	9月12日
北栄町	北栄町 学校給食センター	ご飯	牛乳	ヘルシーハンバーグ (北条ワインソース) あご竹輪のすまし汁 二十世紀梨サラダ	北栄町の砂丘地を生かして生産されるぶどうを原料にした北条ワインや日本海で水揚げされたトビウオを加工したあご竹輪、鳥取県特産の二十世紀梨を献立に取り入れ、地域の自然の恩恵を感じられる献立。	身近で美味しい食べ物が作られていることを知り、地域の農林水産物や地域の食べ物のよさに気づき、生産等に関わる人へ感謝する心を育むとともに、地域に伝わる食文化について理解を深める。	北条小学校	9月12日

琴浦町	琴浦町立 学校給食センター	大山小麦パン	牛乳	シイラのフライ 琴浦野菜のコンソメ煮 梨入りフルーツヨーグルト	食を通じて地元の良さが伝わるよう、 琴浦町産の食材をふんだんに使用した 献立です。 特に主菜に使用している「シイラ」 は、中部地区でも琴浦町を中心に昔 から食されてきた特色ある魚であり、 地元ならではの食文化について理解 を深めるきっかけになるよう取り入れ ました。	昔から食べられてきた旬の食材につ いて知り、ふるさとの良さについて考 える。	浦安小学校	9月12日
米子市	米子市立学校 給食センター	米飯	牛乳	境港サーモンの塩焼 大山ブロッコリーの開山記念炒め 砂丘長いものホクホクスープ 二十世紀梨	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献立 です。鳥取県の主要ブランドとして 定着してきた境港サーモンや、大 山開山1300年を記念し、大山の美 しい木々をイメージして、大山ブ ロッコリーを使った彩り美しい炒め もの。また、北条砂丘の柔らかな 砂地でのびのびと育った砂丘長い ものホクホクとした食感と県産の野 菜のおいしさがつまったスープな ど、鳥取県が自然に囲まれている からこそ海と山の恵みたっぷりの 献立です。デザートには鳥取県 が全国一の生産量を誇る、特産の 二十世紀梨をつけました。	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】	就将小学校	9月12日
	米子市第二学校 給食センター					給食に使われている鳥取県産の食 材を通して、鳥取県の特徴を理解す る。【食文化】	彦名小学校	9月12日
	米子市立弓ヶ浜 共同調理場					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】	住吉小学校	9月12日
	米子市立尚徳 共同調理場					鳥取県の地理的特徴や産物を知 り、自然の恩恵に感謝の心をもつ。 【食文化】【感謝の心】	福生中学校	9月12日
	米子市立澁江 共同調理場					県民の日の給食を通して、鳥取県 の特徴や産物を知り、ふるさとの関 心を持つ。【食文化】	福生東小学校	9月12日
						とっとり県民の日の給食を通して鳥 取県の特産物や地産地消の良さを 知り、鳥取県について興味関心をも つ。【食文化】	河崎小学校	9月12日
						とっとり県民の日の給食を通して、鳥 取県の特産物や地元でとれる食材 について知り、ふるさを大切にす る気持ちをもつ。【食文化】	大篠津小学校	9月12日
						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】	尚徳小学校	9月12日
	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】	伯仙小学校	9月12日					
	とっとり県民の日の給食を通して、鳥 取県でとれる食材や特産品について 理解し、関心を持つことができる。 【食文化】	福米西小学校	9月12日					

境港市	境港市学校給食センター	米飯	牛乳	銀鮭の南蛮漬け 浜っ子サラダ 浜のいも汁 二十世紀梨ゼリー	米飯は、中海の海藻を肥料にして特別に栽培された米を毎日使用しています。境港市の美保湾で養殖された銀鮭をから揚げにし、砂丘らっきょうが入る南蛮だれとからめます。浜っ子サラダには県産のあごちくわ、浜のいも汁には境港市産のさつまいも、白ねぎを使います。共通食材の「梨」は、二十世紀梨ゼリーで提供予定です。	鳥取県の自然の恩恵を受けて食事ができていることを、特産品・郷土食・郷土料理等を通して再認識する。【感謝の心・食文化】	境二中	9月12日
						鳥取県の食の豊かさを知ることで鳥取県産の食べ物に興味を持ち、進んで食べようとする。【食文化】	境小学校	9月12日
						鳥取県の産物に興味を持ち、日常の食事に県産食材を結び付けて食べることができる。【食文化】	外江小学校	9月12日
南部町	西伯小学校	白ねぎチャーハン	牛乳	銀鮭のごま衣焼き いかのナムル なめこの中華スープ 二十世紀梨ゼリー	南部町では、県民の日にちなみ“食のみやこ・鳥取県 発見ウィーク！！～ふるさと自慢の食べ物を見つけよう～”をテーマに、今年も一週間、鳥取県の特産物満載の給食を実施します。9月12日の鳥取県民の日献立には、鳥取県西部でたくさん栽培されている「白ねぎ」、境港の沖合で養殖した鳥取生まれの鳥取育ちの「銀鮭」など鳥取県の自慢の味を詰め込んだ献立になっています。“食のみやこ・鳥取県”の魅力を実感できる給食です。	鳥取県の特産品の特徴を知り、関心をもって食べる。	西伯小学校	9月12日
	会見学校 給食センター					鳥取県の特産物を通して、ふるさとに関心をもたせる。【食文化】	会見小学校	9月12日
伯耆町	伯耆町立 学校給食センター	ご飯	牛乳	ふるさとの恵み汁 大山ルビー豚のらっきょうソース 伯耆野菜の磯香和え 二十世紀梨	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。共通献立の二十世紀梨も、伯耆町で収穫されたものを使います。それらとともに、大山ルビー豚や、豆腐竹輪、らっきょうなど、鳥取県の特産品をふんだんに使用しています。	様々な地元産の農産物や、鳥取県の特産品についてを知り、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】	岸本小学校	9月21日
日吉津村	日吉津小学校	発芽玄米ごはん	牛乳	あじのらっきょう南蛮 まめなサラダ 日吉津ふるさと汁 二十世紀梨	日吉津村では、大豆や白ねぎが特産品です。そこで、村内産の大豆を使って作った油揚げ、村内で作られている白ねぎ等、地元食材や県産食材をたっぷりと使い特徴を出した献立にしています。また、県内で水揚げされたあじと県産らっきょう漬けを用いた「あじのらっきょう南蛮」、日吉津産大豆を使った「まめなサラダ」、「発芽玄米ごはん」、「二十世紀梨」にしています。	日吉津村内や県内でとれる産物に興味を持ち、感謝しながら食べることができる。	日吉津小学校	9月12日
大山町	大山学校 給食センター	どんどろけ飯	牛乳	とっとりうまいもん焼き あごちくわのみそ汁 梨の甘酢和え	主菜の「とっとりうまいもん焼き」は、3種類のきのこ(干しいたけ、ぶなしめじ、えのきたけ)と刻んだらっきょうをマヨネーズで和え、それを境港サーモンの上のせて焼きます。そのほか、主食には県内の郷土料理の「どんどろけ飯」、副菜(汁物・和え物)には、地場産物を豊富に使った料理を組み合わせています。	地域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】	大山小学校	9月12日

大山町	中山小学校	大山コッペ	牛乳	とりっこカレースープ 鳥取うまいもんグラタン 大山フルーツヨーグルト	今年のとっとり県民の日は水曜日です。中山地区は毎週水曜日はパンが主食なので、大山山麓で収穫された大山小麦のパンに合うよう、メニューは洋風にしました。使用する野菜をはじめ、えさにハーブを取り入れて育てたハーブチキン、フルーツヨーグルトに使う梨とブルーベリーは町内産です。また、境港サーモンやいか、きのこなど県内産のおいしい食材もたくさん使って作ります。	「とっとり県民の日」について理解を深め、地域の食の豊かさに気づき、興味関心を持つことができる。【食文化】	中山小学校	9月12日
	名和学校 給食センター	どんどろけ飯	牛乳	鳥取うまいもん焼き あごちくわのみそ汁 梨の甘酢和え	主菜の「鳥取うまいもん焼き」は、3種のきのこ(干しいたけ、ぶなしめじ、えのきたけ)と刻んだらっきょうをマヨネーズで和え、それを境港サーモンの上のにせて焼きます。そのほか、主食には県内の郷土料理の「どんどろけ飯」、副菜(汁物、和え物)には地場産物を豊富に使った料理を組み合わせています。	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】	名和小学校	9月12日
日南町	日南町立 学校給食センター	ごはん	牛乳	かれいの唐揚げ らっきょうの酢の物 長いもしいたけのみそ汁 二十世紀梨	この献立は、鳥取県の食材をふんだんに使うとともに、日南町のコシヒカリに合うような組み合わせにしました。県産のかれいは、干したものを唐揚げにし、頭も尾びれもおいしく食べられます。県産のらっきょうは、きゅうりと一緒に酢の物に、県産の長いもや町内で作られているしいたけは、みそ汁にします。デザートは、鳥取県を代表する二十世紀梨を生でそのまま味わえるようにしています。	・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】	日南小学校	9月11日
日野町	日野町立 学校給食センター	三色ごはん	牛乳	とっ鶏白ねぎ南蛮 そうめんかぼちゃの ゴマネーズ和え 豆腐のすまし汁 二十世紀梨	三色ごはんは、県内産のいわし・牛肉・豚肉で作ったそばろと枝豆・炒り卵を混ぜ合わせた彩りもきれいなごはんです。とっ鶏白ねぎ南蛮は、県産鶏肉のから揚げを町内産の白ねぎが入った南蛮だれに漬けた料理です。そうめんかぼちゃのゴマネーズ和えは、町内産のそうめんかぼちゃ、きゅうりを使った和え物です。	給食に使われている県内産の食材を知り、味わうことで「食のみやこ鳥取」の良さに気付く。	黒坂小学校	9月12日
江府町	江府町立 学校給食センター	ご飯	牛乳	砂丘らっきょうのピリ辛そばろ ブロッコリーサラダ ながいものスープ 新甘泉	鳥取県の特産品のながいも、らっきょうや江府町で栽培された新甘泉を使用しています。他にも、地元江府町の米、味噌、たまねぎ、キャベツの使用や、鳥取県の食材を多く使用し、ふるさとの良さが伝わる献立です。	鳥取県の特産品を知り、地場産物が多く食べられることに感謝の気持ちを持つ。	江府小学校	9月12日
鳥大附属	鳥取大学附属 学校給食センター	パン	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	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「ギョウ〜っと」つまんだ、ドライカレーです。県内統一メニューで、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。	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】	鳥取大学 附属小学校	9月12日

鳥取養護	鳥取養護学校	ご飯	牛乳	きのこ王国ハンバーグ あご竹輪のすまし汁 砂丘らっきょうサラダ 二十世紀梨ゼリー	主菜は「きのこ王国」にちなみ、きのこソースをかけたハンバーグです。ハンバーグは既製品ですが、県産肉が使われています。汁物は特産品でもあるあご竹輪を使います。すまし汁に使用する豆腐も県産大豆から作られているものです。副菜は砂丘らっきょうを使った彩り豊かなサラダにしました。 とっとり県民の日にちなんだ、鳥取県産の食材や特産品を取り入れた献立です。	ふるさと鳥取県の特産品や食に関する研究を知ること、郷土への興味関心を高める。【食文化】	鳥取養護学校	9月12日
------	--------	----	----	---	---	---	--------	-------