

平成29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

(県内統一メニュー: あごがギュー〜っとドライカレー、県内統一食材: 梨)

市町村名等	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	鳥取市立第一学校給食センター	ご飯	牛乳	あごがギュー〜っとドライカレー アスパラガスのスープ だいこんサラダ (小)二十世紀梨	【主食】鳥取市明治・豊実地区で栽培されたこしひかりとひとめぼれのブレンド米「おかわりくん」を使用。 【牛乳】鳥取県で育った乳牛の乳。 【主菜】鳥取県沖で水揚げされた「あご」と「ぎょうにく」を使用した「ドライカレー」。(県内共通献立) 【副菜(汁)】鳥取市産のアスパラガス、鳥取県産のエリンギを使用。 【副菜】鳥取県産のだいこん、きゅうりを使用。 【デザート】鳥取市産の二十世紀梨を使用。	「とっとり県民の日」を通じ、ふるさとや、地元の食べ物について興味や関心を持ち、感謝して食べることができる。【感謝の心】	富桑小学校 遷喬小学校 明德小学校	9月12日
	鳥取市立第二学校給食センター	ご飯	牛乳	あごがギュー〜っとドライカレー アスパラガスのスープ だいこんサラダ 二十世紀梨	日本海や砂丘地等、地形及び気候、自然条件を生かした産物や自然の恩恵を感じることができる飛魚や梨を献立に取り入れました。地元の恵みを味わうことで、地元の農林水産物について関心をもち、鳥取県の魅力を伝える献立です。	鳥取県の素晴らしい食資源を学校給食を通して伝え、地元への誇りと愛着を醸成します。生産者や自然の恵みに感謝の気持ちをもって給食を食べることをねらいとします。	稲葉山小学校 倉田小学校 若葉台小学校	9月12日
	鳥取市立湖東学校給食センター	ご飯	牛乳	あごがギュー〜っとドライカレー アスパラガスのスープ だいこんサラダ 二十世紀梨	鳥取県の特産品や、地元食材をたくさん盛り込んでいます。(13種類中10種類が県内産食材を使用しています。)鳥取県のシンボルでもある二十世紀梨は、みずみずしさ、さわやかな甘さ、そしてシャリシャリとした食感を子どもたちに、しっかり感じてもらえるように生で出します。	鳥取県の食材や献立を通して鳥取県の良さを再認識する。	湖山西小学校	9月12日
	鳥取市立国府学校給食センター	麦ご飯	牛乳	あごがギュー〜っとドライカレー ねばねばスープ きゅうりのサラダ 二十世紀梨	鳥取県産のあごと牛肉と豚肉をドライカレーにしました。あごも嫌わず食べてほしいです。鳥取県産のながいも、さとも、なめこを入れスープにしました。鳥取の恵みに感謝していただきましょう。	9月12日は鳥取県民の日です。学校給食の食材に、鳥取県の特産品がたくさん使われています。鳥取県の食材を確認しながら鳥取の恵みに感謝しましょう。	国府東小学校	9月12日
	鳥取市立河原学校給食センター	ご飯	牛乳	あごがギュー〜っとドライカレー いか団子のみそスープ とっとりっこサラダ 二十世紀梨シャーベット	統一メニューの「あごがギュー〜っとドライカレー」は、鳥取県産のとびうおと牛肉のミンチを使っています。また、長いもや豆腐竹輪、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。いか団子のみそスープの中には、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】	散岐小学校	9月13日
	鳥取市立気高学校給食センター	県産発芽玄米ご飯	牛乳	あごがギュー〜っとドライカレー カラフルポテトのコンソメスープ グリーンサラダ 二十世紀梨	あごがギュー〜っとドライカレーは、県内共通献立であり、山陰で親しまれている「あご」のすり身を使っています。カラフルポテトのコンソメスープは、町内でとれた色鮮やかな種類のじゃがいもを使用したコンソメスープです。県内や地元の産物を知ってもらうきっかけとなるように工夫しています。	給食を通して地元産や県内産の食材や特産物を知り、ふるさと鳥取県のよさについて考えるきっかけとする。	逢坂小学校	9月12日
	鳥取市立鹿野学校給食センター	麦ご飯	牛乳	あごがギュー〜っとドライカレー ふるさとみそ汁 モロヘイヤのごま和え 二十世紀梨	たくさんの鳥取県産食材を味わえる献立にしました。東部地区の特産物である豆腐竹輪やあごをはじめ、鳥取県の各給食センターで活用されている鹿野町産のモロヘイヤ、そしてデザートには、二十世紀梨を取り入れています。	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。	鹿野小学校	9月12日

鳥取市	鳥取市立青谷 学校給食センター	ご飯	牛乳	あごがギュー〜とドライカレー はるさめスープ 夏泊わかめのカラフルサラダ 二十世紀梨	・米は地元青谷町産 ・牛乳は大山乳業 ・主菜は地場産物を活用した学校給食調理講習会 で好評を得た献立 ・副菜のサラダには、地元夏泊のわかめを使用。	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し、郷土鳥取の食の豊かさを再認識させる。	青谷小学校	9月12日
岩美町	岩美町学校給食 共同調理場	ご飯	牛乳	あごがギュー〜とドライカレー ジオの恵みスープ らっきょうサラダ (中)新甘泉	県内全施設統一メニューの「あご」「牛ミンチ」を使ったドライカレーと、鳥取県の特産品の食材をたくさん使用した特別献立です。	地産地消の意味を知り、鳥取県の良さを再確認する(食文化)	岩美中学校 岩美北小学校	9月12日
八頭町	八頭町学校 給食共同調理場	ご飯	牛乳	あごがギュー〜とドライカレー 山の恵みスープ 砂丘の宝石サラダ 二十世紀梨	山陰沖でよく獲れる「あご(トビウオ)」や、砂丘の宝石とも呼ばれ、県内外から親しまれている「砂丘らっきょう」、さらに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使います。	鳥取県の特産品を通して、ふるさとの良さを知って大切に育てる心を育む。	郡家西小学校 郡家東小学校	9月12日
若桜町	若桜町立 学校給食センター	麦ご飯	牛乳	あごがギュー〜とドライカレー とうふちくわのすまし汁 長いもの梅肉和え 新甘泉	鳥取県内の学校給食共通料理「あごがギュー〜とドライカレー」に、鳥取県の特産品「とうふちくわ」や「砂丘長いも」鳥取県生まれ、鳥取県育ちの「新甘泉」を組み合わせた献立です。	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ところを育む【食文化】	若桜学園小学校	9月12日
智頭町	智頭町立 学校給食センター	玄米ご飯	牛乳	あごがギュー〜とドライカレー 智頭の恵み卵スープ らっきょうサラダ 二十世紀梨	共通献立であるドライカレーによく合う、砂丘らっきょうを使ったサラダを副菜にし、智頭町産の野菜や卵を使ったスープを組み合わせました。鳥取県や智頭町の産物を多く取り入れることにより、食を通して鳥取県のすばらしさを伝えることができるよう、献立を工夫しました。	とっとり県民の日を知り、ふるさとの食べ物に興味関心をもつ。【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	あごがギュー〜とドライカレー らっきょうコロッケ 春雨スープ 二十世紀梨ゼリー	「県民の日」にちなんで、鳥取県の特産や倉吉産の食材を組み合わせましたメニューです。県内の学校給食統一メニューの「あごがギュー〜とドライカレー」には、やさしい味の「らっきょうコロッケ」とあっさりとした食べやすい「春雨スープ」を組み合わせました。	県民の日をとおして、鳥取県産の食材や地産地消の取り組みについて知り、感謝して食べようとする気持ちを育む。 【感謝の心】	社小学校	9月12日
湯梨浜町	湯梨浜町立羽合 学校給食センター	ご飯	牛乳	あごがギュー〜とドライカレー 長いもサラダ 卵と豆腐のスープ 二十世紀梨	鳥取県産の食材を多く使用している。	牛乳の働きを知り、すすんで飲むようにする。【食事の重要性】	羽合小学校	未定
	湯梨浜町立 泊小学校	麦ごはん	牛乳	あごがギュー〜とドライカレー 地元野菜でシーザーサラダ 梨のフルーツポンチ	あごや二十世紀梨などの地元食材をたくさん使った献立である。	地元食材をたくさん使用することで鳥取県の良さを伝える。【食文化】	泊小学校	9月12日
	湯梨浜町立東郷 学校給食センター	ごはん	牛乳	あごがギュー〜とドライカレー ほうれん草のカラフル和え にらのスープ (小)二十世紀梨 (中)二十世紀梨ゼリー	湯梨浜町の東郷地区は、全国に誇る梨の生産地である。食育便りを通して、県内統一のメニュー、ドライカレーで鳥取県の食材をたくさん使用したことを啓発し、地元の美味しい二十世紀梨を使用した。	東郷の美味しい食材を使った給食について理解を深める。【食文化】	東郷小学校	9月1日
三朝町	三朝町 調理センター	ご飯	牛乳	あごがギュー〜とドライカレー 神倉大豆のサラダ 長芋のコンソメスープ 二十世紀梨	県下統一メニューの「あごがギュー〜とドライカレー」と、共通食材の「梨」を取り入れ、そのほかにも県内産、町内産の食材を多く味わえる献立としました。サラダには三朝町の特産品、三朝神倉大豆を使います。	給食を通して県内や町内産の食材を知り、ふるさと鳥取県のよさについて考えるきっかけとする。【食文化】	西小学校	9月12日

北栄町	北栄町 学校給食センター	ターメリック ライス	牛乳	あごがギユウ〜とドライカレー まるごと二十世紀梨サラダ 北栄野菜のコンソメスープ	県内の学校給食統一メニュー「あごがギユウ〜とドライカレー」を中心に、地元北栄町でとれる旬の食材をふんだんに取り入れた献立。サラダは、二十世紀梨の果実だけでなく、果汁でドレッシングを作り、二十世紀梨のおいしさを存分に味わえる人気メニュー。	とっとり県民の日について、理解を深めるとともに、鳥取県や北栄町の豊かな自然、風土で育まれた産物を知り、郷土について興味、関心をもつことができる。【食文化】【感謝の心】	北条小学校	9月8日
琴浦町	琴浦町立 学校給食センター	玄米ごはん	牛乳	あごがギユウ〜とドライカレー わかめサラダ 長いものスープ 二十世紀梨ゼリー	今年、鳥取県の統一献立「あごがギユウ〜とドライカレー」に合わせ、地元赤碕漁港で採れた生わかめを使ったサラダと、長いもを使ったスープ、二十世紀梨を使ったゼリーを揃え、鳥取県の味を味わえる献立にしている。	「とっとり県民の日」や「地産地消」について理解を深め、ふるさと鳥取県への興味や関心を持つことができる。【食文化】	赤碕小学校	9月12日
米子市	米子市立 学校給食センター	米飯	牛乳	あごがギユウ〜とドライカレー とっとりっ子スープ らっきょうサラダ 二十世紀梨	米子市では、「食のみやこ鳥取」であることを給食を通して感じてもらえるように、鳥取県の特産品をはじめ県産の食べ物を多く取り入れた献立を計画しました。あごがギユウ〜とドライカレーは、県内統一献立で、県産の飛び魚(あご)や牛肉等を使ったドライカレーです。とっとりっ子スープは、県特産の長いも、県産にんじんや鶏肉、米子市特産の白ねぎ等が入るコンソメスープです。白ねぎやにんじんのほどよい甘味で、スープが更においしくなると考えています。サラダは、県特産の砂丘らっきょう、プロッコリー等を使用します。デザートには、鳥取県が生産量全国1位を誇る「二十世紀梨」を提供します。	とっとり県民の日の給食を通して県内特産品について学ぶとともに、地産地消の良さを知り、鳥取県について興味関心を高める。【食文化】	就将小学校 彦名小学校 明道小学校	9月12日
	米子市立第二 学校給食センター					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、郷土に興味関心を持つことができる。【食文化】	福米東小学校 加茂小学校 福生東小学校	9月12日
	米子市立弓ヶ浜 共同調理場					地元・県内産の食材をはじめ、地元の産業など全国に誇れるものについて知り、鳥取県を誇りに思う気持ちを高める。鳥取県の食べ物をおいしく味わう。【食文化】	河崎小学校	9月12日
	米子市立尚徳 共同調理場					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】	尚徳小学校	9月12日
	米子市立淀江 共同調理場					とっとり県民の日の給食献立を通して、鳥取県でとれる特産品や食材について理解し、関心を持つことができる。【食文化】	淀江小学校	9月12日
境港市	境港市 学校給食センター	ごはん	牛乳	あごがギユウ〜とドライカレー 因幡のらっきょうサラダ 浜の白ねぎスープ 二十世紀梨ゼリー	・県内統一献立の「あごがギユウ〜とドライカレー」を主菜に、鳥取県や境港市の食材を取り入れた副菜を合わせました。 ・境港の砂地で一年を通して多く栽培されている「白ねぎ」を使ったスープです。地元農家の協力で、白ねぎの他にじゃがいもや小松菜をコンソメスープに入れています。 ・サラダには福部で栽培されているらっきょうや東部で親しまれているあごちくわを入れています。らっきょうを食べやすいよう、マヨネーズで味付けしています。 ・デザートは鳥取県産二十世紀梨の果汁のゼリーです。	給食の食材の産地を知り、郷土の産物や食に携わる人々に感謝することができる。【社会性】【感謝の心】	誠道小学校 境小学校 外江小学校	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	砂丘長いものコンソメスープ あごがギユウ〜とドライカレー とっとりっ子サラダ 新甘泉梨	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、山陰の味として親しまれている「あご」、県中部の砂丘地でたくさん作られている「砂丘長いも」、鳥取県でたくさん水揚げをされる「かに」、二十世紀梨と赤梨から生まれた、「新甘泉梨」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”の魅力が実感できます。	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】	西伯小	9月12日
	南部町立会見 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	9月12日

伯耆町	伯耆町立 学校給食センター	ごはん	牛乳	あごがギョウ~っとドライカレー らっきょうサラダ ふるさと恵み汁 二十世紀梨	伯耆町では、八郷米や溝口米など、豊かな自然の中で栽培されたお米を使っています。その他にも、豆腐ちくわ、飛魚、牛肉、二十世紀梨など、地元食材をふんだんに使用します。鳥取県や伯耆町産の食材を紹介することで、私たちの豊かな食生活が、自然の恩恵や生産者の方の勤労の上に成り立っていることを伝えます。給食を味わいながら地元を愛する心や感謝の気持ちを育ててほしいと考えています。	地元の農産物や特産物について知り、鳥取県や伯耆町を愛する心や感謝の気持ちを育てる。	岸本小学校	9月12日
日吉津村	日吉津村立 日吉津小学校	ごはん	牛乳	あごがギョウ~っとドライカレー 日吉津大豆の元気サラダ 秋野菜のふるさと汁 二十世紀梨	県内で水揚げされたとびうおのすりみと県内産の牛肉を用いた「あごがギョウ~っとドライカレー」と二十世紀梨を栄養士協議会の統一献立としています。日吉津村では、大豆が特産品です。そこで、村内産の大豆、地元食材や県産食材をたっぷり使い、日吉津大豆と地元野菜を使用した「日吉津大豆の元気サラダ」、県産の旬の野菜を使った「秋野菜のふるさと汁」など、特徴を出した献立にしています。	地産地消のよさを知り、日吉津村内や県内でとれる産物に興味を持つことができる。	日吉津小学校	9月11日
大山町	大山町立大山 学校給食センター	麦ごはん	牛乳	とっとりっこスープ あごがギョウ~っとドライカレー 梨ドレサラダ 梨シャーベット	大山町は、海にも山にも恵まれた自然豊かな地域です。町内では、米や野菜、果物をはじめ、畜肉なども生産されており、一年を通じて地域の食材を給食にたくさん使用しています。スープは豆乳(と)・鶏肉(とり)・小松菜(こ)を使い、それぞれの頭文字を取って「とっとりっこスープ」というネーミングにしました。サラダは、地元産の野菜を梨ピューレを使ったドレッシングで和えて作ります。ドライカレーは、県内統一メニューです。	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】	大山小学校	9月12日
	大山町立 中山小学校					「とっとり県民の日」について理解を深め、鳥取県の食の豊かさに気付き、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
	大山町立名和 学校給食センター					鳥取県の食材の豊かさを知り、食の面から鳥取県の良さに気付く。	名和中学校	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~っとドライカレー らっきょうサラダ 二十世紀梨	県内統一献立のドライカレーは、鳥取県特産の「アゴ竹輪」の材料となっているとび魚を、県産の牛肉や豚肉のうま味と合わせて、子ども達も食べやすい魚料理になっています。元気が出る栄養が豊富な発芽玄米や、サラダに使うらっきょうは、日南産のお米やドライカレーとよく合う鳥取県の産物です。デザートは、鳥取県が日本一の生産量を誇る二十世紀梨を使用します。	・鳥取県の産物について興味関心を高める。【食文化】 ・ふるさと鳥取県や食材を作り出す方への感謝の気持ちを持つ。【感謝の心】	日南小学校	9月12日
日野町	日野町立 学校給食センター	麦ごはん	牛乳	あごがギョウ~っとドライカレー 日野っ子サラダ 鳥取きのこスープ 二十世紀梨	日野川の清流を使って栽培された美味しい日野米を中心に、町内産や県内産の食材を多く取り入れるよう計画しています。「日野っ子サラダ」には、この時期に町内で採れる野菜をたくさん使います。「鳥取きのこスープ」には、県内で採れたきのこ数種を使います。鳥取県のきのこ栽培について知る機会になればと思っています。	とっとり県民の日について理解を深めるとともに、県内で生産されている食材に目を向け、「食のみやこ鳥取」のすばらしさに気付き、ふるさとを大切に思う気持ちを育てる。【食文化】	根雨小学校	9月12日

江府町	江府町立 学校給食センター	ごはん	牛乳	大根のコンソメスープ あごがギョウ~っとドライカレー らっきょうサラダ 二十世紀梨	鳥取県の特産品のあご、らっきょう、二十世紀梨を使用しています。また、地元江府町の米、味噌、たまねぎ、キャベツを使用した鳥取県の食材がたくさん献立になっています。	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
県立	鳥取養護学校	ご飯	牛乳	あごがギョウ~っとドライカレー 長いものスープ 大豆と星チーズのサラダ 二十世紀梨ゼリー	北栄町特産の砂丘長いもと、県内で水揚げされたいかを使った団子のスープ、そして「星取県」にちなみ、星型のチーズと県産大豆を使ったサラダにしました。デザートは特産の二十世紀梨を使ったゼリーです。	ふるさと鳥取県の特産品や食に関わる研究を知ること、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
国立	鳥取大学附属 学校給食センター	ご飯	牛乳	あごがギョウ~っとドライカレー コンソメスープ 海藻サラダ 二十世紀梨ゼリー	あごがギョウ~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】	附属小学校	9月12日