

○H22学校給食週間における特別献立(各市町村調理場・県立学校・附属学校)

市町村	学校・給食セン	日付	内容
旧鳥取市	鳥取地域学校給食センター	給食週間中	ふるさとカレー、豆腐竹輪の磯辺揚げ、米粉パン、かに汁等(鳥取味献立)
		1月28日	いももち汁、コーンバター炒め(姉妹都市献立)
国府地域	国府給食センター	給食週間中	長芋カレー、かに汁、いもこん汁、梨等(鳥取味献立)
		1月24日	児童生徒のお楽しみ献立
河原町	河原学校給食センター	給食週間中	白葱味噌炒め、かに汁、いもこん汁、梨等(鳥取味献立)
		1月24日	児童生徒のリクエスト献立
佐治町	佐治給食センター	給食週間中	どんどんろけ飯、かに汁、白葱のフレンチサラダ(鳥取の恵を味わおう!)
		1月25日	児童生徒のリクエスト献立
		1月28日	児童生徒のリクエスト献立
気高町	気高校給食センター	給食週間中	鳥取の地産地消メニュー
		1月24日	児童生徒のリクエスト献立
		1月28日	児童生徒のリクエスト献立
鹿野町	鹿野学校給食センター	給食週間中	県産きな粉の揚げパン、うりぼうカレー、地鶏の炊き込みご飯等(鳥取の恵を味わおう!)
		1月25日	児童生徒からの募集献立「ふるさと献立」
青谷町	青谷学校給食	1月24日	いもこん汁(鳥取の伝統料理:里芋やこんにゃくのお汁)
		1月25日	古代米、くるみあえ、しじみのすまし汁(上寺地遺跡弥生献立)
岩美町	岩美町立学校共同調理場	1月24日	ばばちゃんのらっきょうソース、ジオパークスープ、海岸あえ(岩美町の献立)
		1月27日	児童生徒のリクエスト献立
八頭町	八頭町センター	1月24日	豆腐飯、ブロッコリーサラダ、かに汁(鳥取県の献立)
		1月25日	児童生徒のリクエスト献立
		1月26日	トックスープ、ナムル、韓国風焼き肉(姉妹都市献立)
若桜町	若桜給食センター	1月25日	児童生徒のリクエスト献立
		1月26日	トックスープ、チャプチエ、太刀魚韓国風つけ焼き(姉妹都市献立)
		1月27日	クジラカツ、カレーシチュウ(昔なつかし献立)
智頭町	学校給食センター	給食週間中	地元食材などを取り入れた特別メニュー(豆腐竹輪の五色あえ、かに汁、ほんもろこのピーナツがらめ等)
		1月24日	くじらカツ(昔なつかし献立の日)
		1月25日	くるみパン、フィッシュ&チップス、野菜スープ(ワールド献立の日)
倉吉市	学校給食センター	給食週間中	チャレンジあなたも栄養士!(児童生徒作成献立)
湯梨浜町	東郷学校給食センター	給食週間中	鳥取県は大豆をよく食べる県であったことを伝える献立
		1月25日	アメリカンビーフシチュー(ハワイ交流献立)
北栄町	羽合学校給食センター	1月24、25日	郷土料理
		1月26、27日	ハワイ交流献立
琴浦町	泊小学校	給食週間中	郷土料理
三朝町	調理センター	1月24日	白おにぎり、焼き魚、漬け物、みそ汁(給食の始まり献立)
		給食週間中	全国学校給食甲子園入賞記念献立(岐阜、富山、香川、鳥取)
北栄町	大栄学校給食	給食週間中	こづゆ、くじらじる、ジンギスカン、おでんぶ(日本全国味めぐり~ダーツの旅)
		給食週間中	こづゆ、くじらじる、ジンギスカン、おでんぶ(日本全国味めぐり~ダーツの旅)
琴浦町	学校給食センター	給食週間中	じゃぶ、あごカツ、らっきょうサラダ等(県内おすすめ給食めぐり)
		1月26日	ポール揚げ、コロコログリーンサラダ、ABCスープ(ガイナーレ応援メニュー)

米子市	学校給食センター	給食週間中	だいすきよなご~たいせつにしようふるさとの恵み
境港市	各調理場	1月24, 25日	鮭の塩焼き、白玉汁、クジラのこはく揚げ(給食の歴史献立)
		1月26日	ビビンバ、キムチチゲ、ピロシキ、ボルシチ(国際交流献立)
南部町	西伯給食センター	1月24日	鮭の塩焼き、白玉汁、煮浸し(給食の歴史献立)
		給食週間中	大山ルビーのキムチ炒め、赤貝ご飯、若鶴イチジク焼き等(地場産物活用献立)
	会見給食センター	給食週間中	日本海汁、大山鶏のワインソース煮、南部おこわ等(地場産物活用献立)
伯耆町	学校給食センター	1月24日	鮭の塩焼き、白玉汁、煮浸し(給食の歴史献立)
		1月27日	大山おこわ、カレイの南蛮漬け等(鳥取県ふるさとの味)
日吉津村	日吉津小学校	給食週間中	「ふるさとの味めぐり」~中国各地の郷土料理
		1月24、28日	健康委員募集献立
		1月25日	コッペパン、クジラカツ、シチュー等(給食歴史献立)
大山町	中山小学校	給食週間中	大山鶏の香味焼き、大山たからものカレー、ブロッコリー・ポタージュ等(地元食材などを取り入れた特別メニュー)
	名和学校給食センター	給食週間中	大山鶏の香味焼き、大山たからものカレー、ブロッコリー・ポタージュ等(地元食材などを取り入れた特別メニュー)
		1月26日	リクエスト献立
	大山学校給食センター	給食週間中	大山鶏の香味焼き、大山たからものカレー、ブロッコリー・ポタージュ等(地元食材などを取り入れた特別メニュー)
日南町	日南町立学校給食センター	1月24日	日南おこわ、吳汁(県西部郷土料理)
		1月24、25日	味噌しいとん、手作りむすび等(昔の給食)
		1月27日	どんどんけ飯、豆腐竹輪の磯辺揚げ等(県東部郷土料理)
		1月28日	じゃぶ、長いもの酢の物等(県中部郷土料理)
日野町	日野町学校給食センター	1月24, 25日	5.6年生作成献立
		1月24, 28日	給食の歴史献立
		1月27日	日野おこわ(根雨小児童が栽培したもち米を活用)
江府町	江府町学校給食センター	給食週間中	大山おこわ、白葱ボタージュ、豆腐竹輪のすまし汁等(地元食材を取り入れた特別メニュー)
鳥取大学附属学校		給食週間中	くじらの竜田揚げ、白玉スープ、やきハタ等(給食の歴史献立)
		1月21日	揚げパン、ハンバーグ・ワインソースかけ等(附属中学校リクエスト献立)
		1月26日	かに汁、らっきょうサラダ、焼きハタ等(鳥取県の産物を取り入れたメニュー)
鳥取盲・聾学校		1月24日	すいとん、くじらのフライ等(給食の歴史献立)
		1月25日	児童生徒のリクエスト献立
鳥取養護学校		1月25日	鳥取県特産 あごちくわの磯部あげ
		給食週間中	募集したアイデアメニュー
白兎養護学校		1月25日	鳥取県特産 あごちくわの磯部あげ
		給食週間中	募集したアイデアメニューの
倉吉養護学校		給食週間中	全国各地の郷土料理献立
皆生養護学校		給食週間中	全国各地の郷土料理献立
米子養護学校		給食週間中	だいすきよなご~たいせつにしようふるさとの恵み

○H22各教育委員会における学校給食週間行事

市町村	教育委員会等	行事名	内容
鳥取市	鳥取市教育委員会	学校給食レシピ集作成	学校給食の地元食材を使用したメニューや郷土料理のレシピ集を作成し家庭等へ配布する
		地産地消フェアイベント	鳥取市地産地消フェアの一環として給食試食会を実施し広く市民へ啓発する(1月30日 鹿野中学校)
岩美町	学校給食共同調理場	給食だより「給食週間特集号」	児童・生徒の作文や標語をのせた給食だよりを保護者へ配布する。
智頭町	智頭町教育委員会	学校給食展	児童生徒の作品展示(1月24日～1月30日)
		給食週間イベント	講演会、試食会、食育ミニゲーム(1月29日 ほのぼの「ひだまりホール」)
倉吉市	倉吉市教育委員会	学校給食展	児童生徒の作品展示、試食コーナー、作品表彰式(1月22～26日 倉吉未来中心)
		市長との会食会	小学校児童と市長が会食する(1月25日 関金小学校)
三朝町	三朝町教育委員会	防災無線	防災無線で全町に学校給食週間を啓発
		学校給食展	児童生徒の作品を展示(町文化ホール)
		給食だよりの配布	文化ホール、JA三朝支所、道の駅などに給食だよりを配布
北栄町	学校給食センター	学校給食作品展	北条幼稚園児作品、北条小学校作品、北条中学校作品、JA鳥取中央女性会、北条給食センター作品(1月29日2月7日 北栄中央公民館)
琴浦町	学校給食センター	学校給食作品展	学校給食展 (1月24日～30日 ジャコム中央トピア店)

○H23学校給食週間における特別献立(各市町村調理場・県立学校・附属学校)

市町村	学校・給食センター	日付	内容
旧鳥取市	鳥取地域学校給食センター	給食週間中	とつとりふるさと探検～学校給食味めぐり！～テーマに沿った献立です。
		1月24日	鳥取の郷土料理 ご飯、牛乳、あご竹輪の磯辺揚げ、じゃぶ煮、五目豆
		1月25日	なつかしの献立 コッペパン、牛乳、えびしゅうまい、焼きそば、野菜のドレッシング和え、マーマレード
		1月26日	鳥取の味 因幡の炊き込みご飯、牛乳、はたはたのから揚げ、ぶりだんごのすまし汁、はくさいの煮びたし、梨クレープ
		1月27日	鳥取の味 ご飯、牛乳、あら挽きウインナー、鳥取っ子カレー、らっきょうサラダ
		1月30日	鳥取の味 ご飯、牛乳、たらのフライ、かに汁、さつまいもの甘煮
国府地域	国府給食センター	1月24日、26日	地産地消献立(いただき、かれいのから揚げ、かに汁、らっきょうサラダ/はまちのみりん焼き、豆腐竹輪のすまし汁、白ねぎのみそ炒め)
		1月25日、27日、30日	児童生徒のリクエスト献立
河原町	河原学校給食センター	1月24日	河原第一小リクエスト献立(ひじきご飯 牛乳 はたはたのから揚げ かに汁 小松菜のおひたし みかん)
		1月25日	地産地消献立(発芽玄米ご飯 牛乳 イカリングフライ ビーンズカレー ブロッコリーサラダ)
		1月26日	西郷小リクエスト献立(ご飯 牛乳 チンジャオロースー ふかひれスープ 長いもサラダ クレープ)
		1月27日	郷土食献立(どんどろけ飯 牛乳 いわしみぞれ煮 かに汁 豚肉としろねぎのみそ炒め)
		1月30日	散岐小リクエスト献立(米粉パン 牛乳 ハンバーグ たまごスープ りっちゃんサラダ パイナップルゼリー)
佐治町	佐治給食センター	給食週間中	鳥取・地元の食材などを取り入れたメニュー
		1月26日	児童生徒よりのリクエストメニュー(ミートスパゲッティ・梨コンポート)
		1月30日	小学校と地元生産者の給食交流会(かに飯・厚揚げのみそ汁・はくさいの千草和え・佐治産りんご)
気高町	気高校給食センター	給食週間中	奥沢見ホンモロコの南蛮漬け、さわらのみそしょうがだれかけ、しうがそぼろご飯など地元産の食材を多く使用した献立
		1月24日	宝木小学校おすすめ献立(各学校からのおすすめ献立の最終日)
鹿野町	鹿野学校給食センター	1月24日	玄米ご飯、豚肉のしょうが焼き(しょうがが鹿野町産)、すりおろししょうがと豆腐のみそ汁、水菜の和えもの、鹿野町産ジェラート(セレクトメニュー)
		1月25日	麦ご飯、鳥取っ子コロッケ、梨カレー、らっきょうサラダ
		1月26日	さばの塩焼き、かに汁、切干大根の炒め煮(切干大根は鹿野町のすずかけで作られたもの)、梨クレープ
		1月27日	麦ご飯、白ねぎとちくわの二色揚げ、いもこん汁(鳥取藩の伝統料理)、小松菜ののり酢和え
		1月30日	鹿野町産黒豆きなこ揚げパン、若鶏肉のらっきょうソースかけ、はくさいのコンソメスープ、ほうれんそうのソテー
青谷町	青谷学校給食センター	1月24日	青給ようこそ定食(海鮮おこわ・豆乳汁・わかめのサラダ・びわゼリー)
		1月25日	昔なつかし給食(コッペパン・ココアスキムミルク・くじらノルウェー風・せんキャベツ・手作りジャム)
		1月26日	青谷小学校おすすめメニュー 給食週間テーマ「とつとりふるさと探検～学校給食☆味めぐり！～」
		1月27日	ふるさととつとり味めぐり境港(いただき・あごのつみれ汁・かにの酢の物・りんご)
		1月30日	青谷中学校おすすめメニュー
岩美町	岩美町立学校共同調理場	1月25日	ごはん 牛乳 サンジョ(牛肉の串焼き) トック(雑煮) チャプチエ ~ワールド給食in韓国～(韓国旧正月料理)
		1月27日	たこめし 牛乳 さわらの西京焼き いわみっこ汁 白和えじゃないか ~岩美の味を楽しもう～
八頭町	郡家学校給食共同調理場	1月24日	県産ハンバーグの白ネギソースかけ、きのこスープ、ながいもサラダ(県内特産物献立)
		給食週間中	姉妹都市献立(韓国横城郡)、オリンピック(開催地:イギリス)メニュー(ワールド献立)、昔懐かし献立(くじら・かす汁・たくあんあえ)
		1月30日	生徒のリクエスト献立(地産地消を考えたふるさと献立)
	船岡学校給食共同調理場	1月25日	ばばちゃんの酢豚風、ジオパークスープ、磯の香和え(ジオパーク献立)
		1月26日	米粉ロール、スコッチャッピング、ABCスープ、フライドポテト(ロンドンオリンピック献立)
		1月27日	大山おこわ、さわらのごまみそ焼き、わかめのすまし汁、かにの酢の物(じげのめぐみ献立)
八東学校給食共同調理場	八東学校給食共同調理場	1月24日	米粉パン、米粉DEチキンカツ、米粉シチュー(米粉と地元野菜を使った献立)
		1月25日	大山おこわ、さわらのみそかけ、豆腐竹輪の和え物、かに汁(鳥取県の献立)
		1月26日	ロールパン、スコッチャッピング、フライドポテト、ABCスープ、カスタードプリン(イギリスの献立)
		1月27日	鯨の竜田揚げ(昔ながらの献立)
		1月30日	チヂミ、チャプチエ、キムチ鍋(韓国の献立)
若桜町	若桜給食センター	1月24日	県産ハンバーグの白ネギソースかけ、きのこスープ、ながいもサラダ(県内特産物献立)
		1月26日	米粉ロールパン、スコッチャッピング、ABCスープ、フライドポテト(ロンドンオリンピック献立)

1月27日 大山おこわ、さばの塩焼き、かにのみそ汁、らっきょう和え(じげのめぐみ献立)

智頭町	学校給食センター	給食週間中 1月23日～31日	地元食材を取り入れた献立(かに汁、ほんもろこのから揚げ、鶏肉の梨ソース焼き等) 各小・中学校の先生方の想い出料理を取り入れた献立(くじらの竜田揚げ、きなこ揚げパン、ちらし寿司等)
倉吉市	学校給食センター	給食週間中	チャレンジあなたも栄養士！(児童生徒作成献立)
湯梨浜町	東郷学校給食センター	1月24日 給食週間中	ハワイ出身のALTの先生から教えていただいたハワイ料理 豆腐等を使った郷土料理
	羽合学校給食センター	給食週間中 1月30日	しじみ汁、泊漬けの和え物、とつとりっこカレー等(地場産物活用献立) モチコチキン(ハワイ交流献立)
	泊小学校	給食週間中	郷土料理、地産地消メニュー
三朝町	調理センター	1月24日	白おにぎり、焼き魚、漬け物、みそ汁(給食の始まり献立)
		給食週間中	「鳥取県の伝説のレシピ」(出版:日本海テレビジョン放送株式会社)の中から鳥取県に伝わる郷土料理を特集 (25日:鳥取和牛/バーグ丼・まっこりとろ汁/26日:若狭のオープン焼き・みるくボトフ/27日:どんどんろけ飯・あごのつみれ汁/30日:ショウガとじゃこの豆板炒め・どんどんぐりすいとん)
北栄町	大栄学校給食センター	学校給食作品展	「がんばろう日本！」宮城県・岩手県郷土料理、鳥取県産食材を使った献立、北栄町産食材を使った食材を使った献立
琴浦町	学校給食センター	給食週間中	ふるさとの味めぐり～日本海でとれる魚介を味わおう～
米子市	学校給食センター	24日	さつまにんじんパン(児童の応募献立)(地元のにんじんとさつまいもをパンに練り込みます)
		26日	さつまいものグラタン(児童の応募献立)
		27日	いただき(郷土料理)
		30日	野菜たっぷりふるさとカレー(地産地消献立)
			給食週間以外にも児童から募集した献立を実施(6日ふるさとの野菜大好きハンバーグ、12日白ねぎとにんじんのコンソメスープ、13日鳥取のほかほか味噌汁、16日ラッキー炊き込みごはん、17日ふるさとミネストローネ、18日豚肉と白ねぎの白味噌炒め、19日みんなにっこりシチュー、20日さつまいものかき揚げ、23日白ねぎ中華ピラフ)、また中海圏域食材交流事業として20日はカニ汁を実施
境港市	各調理場	23日	ごはん しじみ汁 さばの照り焼き 野菜の香り和え ほしいも 牛乳(中海圏域交流献立)
		24日	ナン キーマカレー ブロッコリーサラダ ヨーグルト 牛乳(人気献立)
		25日	どんどんろけ飯 切り干し大根の味噌汁 ひじきのごまマヨ和え かりかり黒豆 牛乳(鳥取県の郷土料理)
		26日	パン ビーフシチュー シーフードマリネ セレクトデザート 牛乳(国際交流献立、オーストラリア)
		27日	ごはん かに汁 肉野菜炒め さつまいもの天ぷら 牛乳(境港の郷土料理)
南部町	西伯給食センター	24日	セルフおにぎり 牛乳 豆腐だんごのみそ汁 鮭の塩焼き おかかあえ(給食開始時にちなんだ献立)
		25日	発芽玄米ごはん 牛乳 八宝菜 豆腐ちくわの抹茶揚げ 海藻サラダ(中3リクエスト献立)
		26日	米粉パン 牛乳 きのこのポタージュスープ スコッチャッピング カラフルマリネ(ロンドンオリンピックにちなんだ献立)
		27日	山菜ごはん 牛乳 めぐみどうふのすまし汁 境港の開きあじ 南部町野菜たっぷりのごまあえ 二十世紀梨クレープ(地元産物を使った献立)(生産者との交流給食:西伯小)
		30日	まいちよこ丼 牛乳 焼きはた 大根サラダ (南部町の特産物の南部和牛とまこもたけ、わらび等を使ってオリジナル新メニューを実施します。)
	会見給食センター	24日	米飯 牛乳 白ねぎと長いものポタージュ 大山鶏の黒こしょう焼 らっきょうサラダ(鳥取県の特産物を通して食べ物に关心をよせる。)
		25日	米飯 牛乳 ふるさとあたか鍋 鯵の姿揚げ ピーナッツ和え(保護者対象試食会:会見二小)
		26日	米飯 牛乳 南部畑のコンソメ煮 ハンバーグデミグラスソース 雪ん子サラダ(ふるさとの食材を味わい、生産者や自然の恵みに感謝する。)
		27日	会見かまめし 牛乳 おすまし 烧魚 白菜の磯香和え みかん
		30日	まいちよこ丼 牛乳 鰯の包み揚げ 春雨サラダ あたご梨(生産者・調理員との交流給食:会見小)(まいちよこ丼は南部町オリジナル新メニュー)
伯耆町	学校給食センター	23日	ごはん・せせらぎ卵のかき玉汁・伯耆牛の焼肉・チゲンサイのピーナッツあえ・牛乳
		24日	大山おこわ・赤がれいのから揚げ・白菜の風味和え・デザートセレクト(二十世紀梨ゼリー、二十世紀梨クレープ)・牛乳
		25日	ごはん・親がにの味噌汁・はまちの照り焼き・千草あえ・牛乳
		26日	コッペパン・白菜のクリームシチュー・イカリングフライ・らっきょうサラダ・牛乳
		27日	ごはん・黒ぼくの恵みカレー・白ねぎオムレツ・フルーツヨーグルト・牛乳(保育所と5年生交流給食)
		30日	ごはん・鳥取ルビーソークと白菜のスープ・あじのねぎソース・ほうれん草ミモザあえ
			○ねらい 地域の食材をとおして、自然の恵みや作る人など食事への感謝の気持ちを育てる。 伯耆町特産の白菜を毎日いろいろな料理で味わうと共に、地元や鳥取県の食材をたくさん取り入れた給食や郷土料理を取り入れています。 23日の月曜日から伯耆町産食材を使用し、給食週間を意識づけます。 生産者や調理員との交流給食があります。
日吉津村	日吉津小学校	24日	コッペパン・シチュー・くじらカツ・千切りキャベツ・いちごジャム(昔の給食の再現)
		25日	ご飯・日吉津油揚げのみそ汁・あご竹輪の磯辺揚げ・鳥取野菜のごまあえ・こんぶ佃煮(地産地消献立)
		26日	わかめご飯・卵とはるさめのスープ・豚のしょうが焼き・ひじきとツナのサラダ・アップルシャーベット(お楽しみ募集献立)
		27日	大山おこわ・せりのすまし汁・はまちの煮付け・こんぶ和え(郷土料理)
		30日	ご飯・ねぎと豆腐のみそ汁・ハンバーグ・ほうれん草のお浸し・みかんゼリー(お楽しみ募集献立)

大山町	中山小学校		テーマ 「郷土の味と保存食」
	名和学校給食センター	24日	カレーピラフ ミネストローネ ハムステーキ カリフラワーピクルス 牛乳(保存食を見直そう!~洋食編~)
		25日	麦ごはん 高野豆腐の含め煮 鯵の寒干揚げ はりはり和え 板わかめ 牛乳(保存食を見直そう!~和食編~)
		26日	小型パン 大山もりもりクリームスパゲティ 大山ルビーのロースト りんごサラダ 牛乳(大山の恵みもりもり献立)
		27日	麦ごはん ざくざく煮 豆腐田楽 柿なます 牛乳(東北応援献立~東北地方の郷土食~)
	大山学校給食センター	30日	大山おこわ かに汁 いわし梅煮 ブロッコリーの白和え 牛乳(大山郷土の味献立)
日南町	日南町立学校給食センター	24日	どんどろけ飯、豆腐竹輪の磯辺揚げ、らっきょうの和え物、カニ汁、牛乳(鳥取県東部の献立)
		25日	ごはん、じゃぶ、長芋の酢の物、しじみのみそ汁、牛乳(鳥取県中部の献立)
		26日	しょうけご飯、塩さば、吳汁、ほうれん草のごま和え、牛乳(鳥取県西部:日南町の献立)
		27日	コッペパン、鯨の竜田揚げ、カレーシチュー、フレンチサラダ、ミルメール、牛乳(昔の献立①)
		30日	手作りむすび、鮭の塩焼き、白菜の煮浸し、味噌すいとん、牛乳(昔の献立②):給食の始まり)
日野町	日野町学校給食センター	24日	米飯 牛乳 ふるさとあつたか鍋 鯖の味噌煮 かぶの香漬け(生産者との交流給食:根雨小)
		25日	日野おこわ 牛乳 かに汁 白ねぎのハンバーグ 砂丘長いもの梅肉和え
		26日	赤米ごはん 牛乳 日野野菜のコンソメスープ ホンモロコの南蛮 大豆サラダ
		27日	わかめとグリンピースのご飯 牛乳 白ねぎのポタージュ 鶏肉の甘辛ソースかけ 野菜とフルーツの甘酢サラダ(黒坂小6年生の考えた献立)
		30日	雑穀ご飯 牛乳 おしどりカレー 白ねぎオムレツ 梨ドレッシングサラダ
江府町	江府町学校給食センター	24日	米飯 コロコロ野菜とチキンのカレー いかの香草焼き 白菜の即席漬 牛乳
		25日	しいたけの炊き込みごはん おいもの味噌汁 ぶりのこんがり焼き ほうれん草のおひたし お米のムース 牛乳
		26日	米飯 江府のどさんこ汁 白菜とベーコンのとろーりグラタン 海草サラダ 牛乳
		27日	米飯 かに汁 野菜といものかき揚げ 梨と豚肉の美用ケチャップ炒め 牛乳
		30日	黒米ごはん ブロッコリーシチュー 骨太いわしのハンバーグ らっきょうサラダ 二十世紀梨シャーベット 牛乳
			江府中学校生徒と江府小学校児童(4~6年生)が考えた、鳥取県や江府町の食材を使用したメニューを学校給食週間を中心に取り入れています。
鳥取大学附属学校	給食週間中		大根のみそ汁、鯖の塩焼き、おかか和え(給食開始当時の再現献立)、白玉スープ、くじらの竜田揚げ、フレンチサラダ(給食なつかしの献立)、
			かに汁、らっきょうサラダ、焼きハタ、二十世紀梨クレープ(鳥取県の産物を取り入れた献立)
			(附属中学校リクエスト献立)、(日本の郷土食献立)
鳥取盲・聾学校	給食週間中		児童生徒のリクエスト献立
	1月24日		昔の給食献立(ごはん、すいとん汁、さけの塩焼き、たくあん)
鳥取養護学校	給食週間中		全国味めぐりの旅~先生のふるさと編~(富山、京都、島根、沖縄)
	給食週間中		児童生徒のリクエスト献立
白兎養護学校	給食週間中		全国味めぐりの旅~日本各地の食文化を知ろう~(富山、京都、島根、沖縄)
	給食週間中		児童のリクエスト献立
倉吉養護学校			
皆生養護学校			
米子養護学校			