

令和6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	鳥取市立第一学校給食センター	ご飯	牛乳	沖ぎすのフライ とっとりめぐみ汁 海と砂の宝石サラダ 二十世紀梨ゼリー	(地元産)米、沖ぎす、さといも みそ、わかめ、らっきょう (県内産)牛乳 鶏肉 だいこん しいたけ 白ねぎ きゅうり キャベツ 二十世紀梨	鳥取市の特産品である「砂丘らっきょう」、鳥取市酒ノ津の「わかめ」、鳥取港で水揚げされた「沖ぎす」、鳥取市河内地区産の「さといも」、鳥取県産の「鶏肉団子」や鳥取県の特産品である「二十世紀梨」など、ふるさとの食を取り入れた献立。	明德小学校	鳥取県の特産品を生産する方々との交流を通して、ふるさとの食べものに興味関心を持ち、地産地消をすすめようとする意欲を高める。	白間三幸	9月12日						
	久松小学校						とっとり県民の日献立を通して、地場産物の良さを理解し、感謝の心や食物を大切にすることを育む。	西村麻那	9月12日							
	中ノ郷小学校						とっとり県民の日の給食を通して地元の食材や鳥取県の良さを知り、生産者の方へ感謝する心を育む。	岩本音羽	9月12日							
	鳥取市立第二学校給食センター				ご飯	牛乳	沖ぎすのフライ とっとりめぐみ汁 海と砂の宝石サラダ 二十世紀梨ゼリー	米・牛乳・沖ぎす・大山どり・さといも・だいこん・しいたけ・白ねぎ・わかめ・らっきょう・きゅうり・二十世紀梨・みそ	鳥取県の特産品である二十世紀梨や砂丘らっきょう、大山どり、鳥取市酒ノ津産の生わかめなど、地元の恵みをたくさん取り入れた献立です。	東郷小学校	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。	上田志津子	9月12日			
	鳥取市立第二学校給食センター									とっとり県民の日献立を通して、鳥取県の産物や地産地消の良さについて知り、ふるさとの食に興味関心をもつ。	奥田直美	9月12日				
	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。	矢部裕菜	9月12日				
	鳥取市立湖東学校給食センター							ご飯	牛乳	沖ぎすのフライ とっとりめぐみ汁 海と砂の宝石サラダ 二十世紀梨ゼリー	米、牛乳、沖ぎす、鶏肉、さといも、だいこん、しいたけ、白ねぎ、みそ、わかめ、らっきょう、二十世紀梨	鳥取港で水揚げされた沖ぎすのフライや、県産の鶏肉や野菜、みそを使ったお汁です。気高町酒ノ津産生わかめのサラダには、鳥取砂丘の白い宝石と呼ばれる「らっきょう」がアクセントになっています。鳥取県の魅力を再認識してもらえる献立となっています。	湖山小学校	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ことを育む。【食文化】	東郷明見	9月12日
	鳥取市立湖東学校給食センター												「とっとり県民の日」をきっかけに鳥取県の食材や特産品について知り、地元を大切にすることを育む。【食文化】	池島かおる	9月12日	
	鳥取市立湖東学校給食センター												各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。【食文化】	松田はるか	9月12日	

鳥取市	鳥取市立 国府学校 給食センター	ご飯	牛乳	福部らっきょう入り酢豚 さくらげの中華スープ 梨入りフルーツミックス	(地元産)米、らっきょう、梨 (県内産)牛乳、豚肉、たけ のこ、さくらげ、だいこん	「福部らっきょう入り酢豚」は、福部町の砂丘でつくられているらっきょうは、鳥取市の特産品です。「さくらげの中華スープ」は、鳥取県産のさくらげや国府町で作られているたまねぎが入っていて地元の食材のおいしさを味わえます。「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。	国府東小学校 4年 国府東小学校 5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】	山本かおり 松葉絵里	9月12日 9月12日
	鳥取市立 河原学校 給食センター	ご飯	牛乳	豚肉の塩こうじ焼き とりっこ汁 TORIきゅうちゃんサラダ 二十世紀梨ゼリー	だいこん、豚肉、塩こう じ、鶏肉、さつまいも、き ざみらっきょう、豆腐竹 輪、わかめ、二十世紀梨 ゼリー	とっとり県民の日になみ、鳥取県の特産品や食材をたくさん使用しました。鳥取市の学校給食キャラクターのTORIきゅうちゃんをイメージしたサラダは、豆腐竹輪とらっきょうを使用しています。	西郷小学校	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】	西田裕夏梨	9月12日
	鳥取市立 気高学校 給食センター	ご飯	牛乳	豚肉の塩こうじ焼き とりっこ汁 TORIきゅうちゃんサラダ 二十世紀梨	(地元産) 米、キャベツ、わかめ (県内産) 牛乳、豚肉、さつまいも、 だいこん、らっきょう、豆腐 竹輪、しょうゆ、二十世紀 梨	副菜の「TORIきゅうちゃんサラダ」は、鳥取市の給食オリジナルメニューで、鳥取県の特産品であるらっきょうと豆腐竹輪が入ったサラダです。とりっこ汁の中にも鶏肉やさつまいもなど鳥取県産の食材がたくさん入っています。その他、鳥取市で生産された塩こうじを使った豚肉の塩こうじ焼きや二十世紀梨など鳥取の味を楽しめる献立になっています。	逢坂小学校	「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豆腐竹輪について知り、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
	鳥取市立 鹿野学校 給食センター	ご飯	牛乳	豚肉の塩こうじ焼き とりっこ汁 TORIきゅうちゃんサラダ 梨	米、豚肉、塩こうじ、鶏 肉、らっきょう、豆腐竹輪、 わかめ、梨	鳥取県で栽培された梨や農畜水産業がさかんな特徴を生かして鳥取県産の豚肉に鳥取県産の塩こうじを下味に使用した献立や鳥取市オリジナル献立を取り入れました。また、献立名に鳥取を強調することにも工夫しました。	鹿野学園 流沙川・王舎 城学舎	地元鳥取のことをよく知りより好きになり感謝と誇りに思いうちを育てる	松浦未来歩	9月12日
	鳥取市立 青谷学校 給食センター	ご飯	牛乳	豚肉の塩こうじ焼き とりっこ汁 TORIきゅうちゃんサラダ 梨	米・牛乳・豚肉・塩こうじ・ 鶏肉・さつまいも・だいこ ん・ごぼう・らっきょう甘酢 漬け・キャベツ・豆腐竹 輪・わかめ・梨	鳥取県が全国に誇る特産物(福部砂丘らっきょう・豆腐竹輪・二十世紀梨)など取り入れ、自然豊かな鳥取県の魅力を献立をととしてPRします。	青谷中学校	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。	徳尾智恵	9月12日
岩美町	岩美町 学校給食 共同調理場	丸形全粒粉 パン	牛乳	若鶏肉のピリ辛焼き ポトフ らっきょうコールスロー 二十世紀梨ゼリー	県産小麦、牛乳、鶏肉、 梨、たまねぎ、水煮大豆、 じゃがいも、キャベツ、に んじん、きゅうり、らっき ょう	主菜は、鳥取県産の若鶏肉にトウバンジャンを使ったピリ辛ソースで下味をつけて焼き上げます。ソースには梨のピューレも加えるため口当たりがまろやかになります。県産小麦を使ったパンに挟んで、セルフパーガーにして食べられるようにしています。副菜は、旬の地元野菜をたくさん使用したポトフと鳥取県産のらっきょうを使用したサラダにしています。	岩美北小学校	学校給食に使用している食材をとと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。	盛本真理 遠藤 馨	9月12日
八頭町	八頭町 学校給食 共同調理場	大山小麦 コッペパン	牛乳	あごのらっきょうソースか け とっとり野菜のミネスト ローネ 八頭しめじのサラダ 梨ゼリー	【地元産】 じゃがいも、にんにく、しめ じ、梨ピューレ 【県内産】 大山小麦、牛乳、とびう お、らっきょう、たまねぎ、 にんじん、トマト、トマト ピューレ、フロコリー、梨 果汁	主食のパンは、大山一円で収穫されている大山小麦を使用したコッペパンです。鳥取で長く愛されている白バラの牛乳。あご(飛魚)を揚げ、特製のらっきょうソースには隠し味に二十世紀梨のピューレが入っています。トマトの酸味が効いたミネストローネには県産の食材が使われています。八頭町はきのこの栽培も盛んです。サラダには八頭町産のしめじを入れました。きのこの食感も楽しんでほしいと思います。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 4年生	とっとり県民の日の献立をととして、鳥取県の食べものや食文化に興味をもつことができる	山田智恵 濱崎香織	9月12日 9月12日
若桜町	若桜町立 学校給食 センター	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	米・牛乳・鶏肉・らっきょう キャベツ・たまねぎ・ほう れん草・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た献立です。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。	若桜町立 若桜学園	給食を通して鳥取県の特産物や食材に興味関心をもつ。	福田かおり	9月12日

智頭町	智頭町立 学校給食 センター	星空舞ご飯	牛乳	若鶏肉のカレー焼き 長いもとあご竹輪のすまし 汁 砂丘らっきょうサラダ 二十世紀梨	星空舞、鶏肉、あご竹輪、 にんじん、たまねぎ、にん にく、らっきょう、えのきた け、きゅうり、長いも、二十 世紀梨	主菜は、豊かな自然の中で育てられた若鶏肉を、カレー粉とにんにくで 食欲をそそる焼き物にしました。副菜には、砂丘地を活用した栽培がさ かんな長いもやらっきょうを取り入れました。デザートは、毎年、県民の 日に登場する地元産の二十世紀梨にすることで、産地地消を印象付け たいと思います。	智頭小学校	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。【食文化】	山本貴美子	9月12日
倉吉市	倉吉市立 学校給食 センター	大山小麦 パン	牛乳	あじのらっきょうソースか け 梨ドレッシングサラダ 中部の野菜たっぷりミネス トローネ 二十世紀梨ゼリー	じゃがいも 大山小麦パン 牛乳 あじフライ らっきょう キャベツ 玉ねぎ 二十世紀梨 トマト、ほうれん草	鳥取県産の「大山小麦」や「牛乳」、特産品である二十世紀梨をはじ め、地元や鳥取県内の食材を多く取り入れた献立です。	上灘小学校	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】	池田和子 宮川鈴菜 河本美祐	9月12日
湯梨浜町	湯梨浜町立 学校給食 センター	星空舞 ごはん	牛乳	あごのらっきょうソースか け 梨のサラダ 中部の恵みたっぷりシ チュー	米・牛乳・豚肉・神倉大 豆・トマトピューレ・らっきよ う・きゅうり(県内産)・二十 世紀梨・しょうゆ(地元産)	今年の「とっとり県民の日」の給食テーマは「中部大満足献立」です。中 部地域で共通した食品(各市町の特産品)を使用します。琴浦町(あ ご)、北栄町(らっきょう)、三朝町(神倉大豆)、倉吉市(大原トマト)、湯 梨浜町(二十世紀梨)です。	湯梨浜中学校	ねらいとしては、湯梨浜町だ けでなく、近隣地域のおいしい食 品を知り、そして鳥取県のことを 考えるきっかけになればと思い ます。	森本知愛 増田知子	9月12日
	湯梨浜町立 泊小学校				星空舞・牛乳・とびうお・二 十世紀梨・神倉大豆・大 倉産トマトピューレ・じゃが いも・たまねぎ・豚肉・まい たけ	今年度は、鳥取県中部地域の食材を使って献立を作成し、中部の恵み を味わってもらいます。湯梨浜町は同じメニューです。	泊小学校 3.4年生	鳥取県の食材や中部地域の市 町村に目を向け、より良いところ を発見し、愛着心を育てる。	花木由起子	9月12日
三朝町	三朝町 調理センター	大山こむぎ コッペパン	牛乳	あごのらっきょうソース 梨のサラダ 中部のおいしい 豆乳クリームスープ	米 きゅうり 二十世紀 梨 たまねぎ じゃがいも トマト 三朝神倉大豆 三 朝神倉豆乳 大山こむぎ 牛乳 あご ハム らっきよ う 赤ワイン キャベツ	今年度は、中部地区の給食センターで共通献立を作成しました。主菜 は「あご」を使用し、らっきょうソースをかけて提供します。和え物には 「梨」を使用、汁物は中部の特産品を使用しています。	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】	穴戸裕美	9月12日
北栄町	北栄町 学校給食 センター	ご飯	牛乳	しいらのらっきょうソース 中部のおいしいクリーム スープ 梨ドレサラダ	しいら、らっきょう甘酢漬 け、にんじん、たまねぎ、 トマト、じゃがいも、きゅう り、パセリ、梨ペースト、大 豆、豆乳	鳥取県産のしいらをフライにし、北栄町の砂丘地で栽培されたらっきよ うを地元の女性会さんが加工されたらっきょう甘酢漬けをソースにして かけています。また、中部のおいしいクリームスープには地元のトマト やじゃがいもなどの野菜と三朝町産の大豆と豆乳を取り入れたスープ です。サラダにも地元の梨ペーストをドレッシングにしています。	北栄小学校 大栄小学校	学校給食は、地域で生産されて いる食材を取り入れることで、安 全安心で環境にもやさしい給食 づくりに取り組んでいることを知 る。	竹内聰 森下直子	9月12日
琴浦町	琴浦町立 学校給食 センター	星空舞 ごはん	牛乳	あごのらっきょうソース なしサラダ 中部のおいしいクリーム スープ	(地元産) あご、きやべつ、人参、玉 葱、じゃがいも、牛乳、生 クリーム (県内産) 星空舞、らっきょう、二十 世紀梨、きゅうり、梨 ピューレ、トマト、神倉大 豆、豆乳	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。	浦安小学校	中部各市町の特産品を知り、そ のおいしさに気づく。(食文化)	萬かおり 奥田逸美	9月12日

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 星空磯香和え 地元野菜の味噌汁 二十世紀梨ゼリー	(地元産) 星空舞 にんじん 白ねぎ 油揚げ (県内産) 牛乳 境港サーモン 塩麹 えのき 長いも 味噌 煮干し 二十世紀梨ゼリー	ふるさと鳥取の豊かな自然で育まれた食べ物をもつ”本来のおいしさ” “素材のすばらしさ”を追求した献立です。星のように輝く星空舞と、鳥取県自慢の白バラ牛乳。そして、子どもたちに大人気の境港サーモンは、サーモンのうま味を存分に味わえるようシンプルに塩麹のみで味付けします。和え物は”星取県・鳥取”の美しい夜空に輝く星をイメージして、旬の野菜に星型のオクラを散りばめます。お味噌汁はだしから食材まで、全て”地元”こだわり抜いた一品です。デザートは鳥取県が全国に誇る二十世紀梨を使ったゼリーです。	義方小学校	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】	山下恵	9月12日
	米子市立 第二学校 給食センター						啓成小学校	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】	野村祥子	9月12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・関心を持ち、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】	野口千恵美	9月12日
	米子市立 弓ヶ浜 共同調理場						福米西小学校	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】	露木浩子	9月12日
	米子市立 淀江 共同調理場						福生西小学校	「とっとり県民の日」について理解し、給食を通して、鳥取県の気候や風土、食文化、特産物を知り、ふるさとに興味・関心をもつ。【食文化】	前田雅子	9月12日
						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関心を持つ。【食文化】	河合雅美	9月12日	
						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】	三宅文佳	9月12日	
						五千石小学校	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、郷土への興味関心と感謝の心を持つ。【食文化】【感謝の心】	松浦彩乃	9月12日	
						弓ヶ浜小学校	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】	長尾千鶴	9月12日	
						崎津小学校	「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り、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	鳥取県民の日給食を通して、鳥取県の特産物を知り郷土に興味関心を持つ【食文化】	坂井美保	9月12日	
						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、特産物を知り、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	とっ鶏 砂の宝石タルタル 海の恵みサラダ 星取県ミネストローネ 二十世紀梨ゼリー	(地元産)たまねぎ、にん じん (県内産)米、牛乳、鶏 肉、らっきょう、いか、二十 世紀梨	主食のごはんは、中海の海藻を肥料とした「海藻米」を炊いたもので、色白のもちもちした食感が楽しめます。主菜は、鶏肉を天ぷらにし、県特産品の砂丘らっきょうで作ったタルタルソースをかけます。このソースは、昨年度市内で募集した愛ディアレシビで優秀賞に選ばれた児童の作品から取り入れました。境港の海の恵み「いか」を使ったサラダや、鳥取の美しい星空を、旬のオクラや星形の米粉マカロニで表現する星取県ミネストローネ、デザートには、鳥取県を代表する果物「二十世紀梨」が入ったゼリーがついています。	中浜小学校	とっとり県民の日の献立を通して、環境や自然の豊かさ、産業を豊かにするなど、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】	島根麻衣子	9月12日
							上道小学校	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。【食文化】	竹歳千尋	9月12日
							渡小学校	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】	景山千津	9月10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	大山どりのいちじく焼き 空心菜の炒め物 そうめんかぼちゃのスー プ あいみ燐ゴールド梨	星空舞米 牛乳 そうめん かぼちゃ きくらげ 大山 どり にんにく いちじく ジャム 空心菜 豚肉 あ いみ燐ゴールド梨	9月11日(水)から13日(金)を「食パラダイスとっとり発見献立」として、鳥取県の東部・中部・西部の特産品を取り入れた献立を3日間に分けて実施します。主菜の『大山どりのいちじく焼き』は、手作りいちじくジャムを使った南部町オリジナルメニューです。そうめんかぼちゃのスープや空心菜の炒め物には、旬の町内産野菜をたっぷり使っています。デザートには、特産のあいみ燐ゴールド梨をつけます。	西伯小学校	とっとり県民の日をきっかけとして、豊かな自然にはぐまれた地域の食材の良さに気づく。	中田幸子	9月12日
	南部町立 会見学校 給食センター						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。	坂井恭子	9月12日	
伯耆町	伯耆町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	砂丘らっきょうのぷりから そぼろ ゆかりあえ あごちくわのすまし汁 二十世紀梨	米 にんにく 玉葱 白ね ぎ きゅうり 二十世紀梨 牛乳 鶏肉 豚肉 らっ きょう 小松菜 あごちく わ厚揚げ	伯耆町産の星空舞、鳥取県の特産品である砂丘らっきょう、県内で水揚げされた「あご」のすり身で作られたあごちくわを使ったすまし汁、鳥取県の特産品である「二十世紀梨」、伯耆町産の野菜など、ふるさとの食を取り入れた献立で、鳥取県の海の幸・山の幸が楽しめる献立となっています。	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。	福井千穂 宅野暁美	9月12日 9月12日
日吉津村	日吉津小学校	ごはん	牛乳	かれいの素揚げ とっとり豚汁 いそかあえ 二十世紀梨ゼリー	こめ しいたけ キャベツ 牛乳 みそ にんじん 豚肉 豆乳 二十世紀梨 にんじん かれい 白ねぎ 小松菜	ごはんは、日吉津村産の米を100%使用。牛乳は大山乳業のパスチャライズ牛乳を提供。かれいの素揚げは、県産のカレイを使用。とっとり豚汁は豚肉をはじめ、鳥取県産の食材を多く使用。いそかあえにも様々な県産野菜を使用。デザートには、県産二十世紀梨のゼリー等、地産地消献立としている。	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。【食文化】	原秀樹	9月12日
大山町	大山町立 大山学校 給食センター	大山 コッペパン	牛乳	ぶた肉の北条ワインソ ースかけ 境港サーモンのサラダ 大山ブロッコリーの豆乳ポ ータージュ 二十世紀梨ゼリー	大山小麦、牛乳、豚肉、ト マトピューレ、北条ワイ ン、鶏肉、たまねぎ、エ リンギ、白ねぎ、にんにく、 ブロッコリー、大豆、豆 乳、鮭、キャベツ、きゅう り、二十世紀梨ゼリー	鳥取県産の農・畜・水産物、加工品というふうにあらゆる食材を使った献立です。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、9日から13日の1週間には、「豆腐ちくわ」、「大山ジビエ」、「牛骨ラーメン」など、鳥取県の食材や料理を味わう「ふるさとの味めぐり献立」を計画しました。	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】	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	豚肉の北条ワインソ ースかけ 境港サーモンのサラダ 大山ブロッコリーのスープ 二十世紀なしゼリー	米、牛乳、豚肉、トマト ピューレ、北条ワイン、鶏 肉、たまねぎ、エリンギ、 白ねぎ、にんにく、ブロッ コリー、大豆、鮭、キャベ ツ、きゅうり、二十世紀な しゼリー		とっとり県民の日や地元でつくられている食べ物について知り、鳥取県に関心を持つことができる。	森直美	9月12日	

大山町	大山町立名和学校給食センター	コッペパン	牛乳	ぶた肉の北条ワインソースかけ 境港サーモンのサラダ 大山ブロッコリーの豆乳ポタージュ 二十世紀梨ゼリー	大山小麦、牛乳、豚肉、トマトピューレ、北条ワイン、鶏肉、たまねぎ、エリンギ、白ねぎ、にんにく、ブロッコリー、大豆、豆乳、鮭、キャベツ、きゅうり、二十世紀梨ゼリー	鳥取県産の農・畜・水産物、加工品というふうにあらゆる食材を使った献立です。 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、9日から13日の1週間には、「豆腐ちくわ」、「大山ジビエ」、「牛骨ラーメン」など、鳥取県の食材や料理を味わう「ふるさとのめめぐり献立」を計画しました。	名和小学校	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】	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	砂丘らっきょうのピリ辛そぼろ 小松菜の磯香あえ あご団子のみそ汁 二十世紀梨	米、牛乳、牛肉、豚肉、小松菜、チンゲンサイ、らっきょう、たまねぎ、キャベツ、えのきたけ、白ねぎ、煮干し、二十世紀梨、しょうゆ	鳥取県の特産品として、全国一の生産量を誇るらっきょうと二十世紀梨を始め、鳥取県産や日南町産の野菜をより多く使った献立で、地元食材のおいしさを伝えることができる給食です。	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係を知る。 地場産物を持続可能なものとするために、自分ができることを考える。	栄養教諭	9月12日
日野町	日野町立学校給食センター	日野米ごはん	牛乳	かれいの素揚げ 青パパイヤのチャプチェ風 日野野菜のみそ汁 二十世紀梨ゼリー	地元産：日野米、青パパイヤ、ピーマン、たまねぎ、なす、みょうが、空心菜、みそ 県内産：牛乳、エテカレイ、牛肉、油あげ、二十世紀梨ゼリー	地元で栽培された米や野菜をふんだんに使用し、鳥取県らしく海の物、山の物を取り入れた献立にしている。特に日野町が特産物として栽培に取り組んでいる「青パパイヤ」を使用した料理は、青パパイヤ独特の食感と、牛肉のうまみの両方を味わうことができる料理である。	日野学園	鳥取県が豊かな自然に恵まれ、食材が豊富であることを知り、ふるさとのすばらしさを理解することができる。【食文化】【感謝の心】	三輪素子	9月12日
江府町	江府町立学校給食センター	ごはん	牛乳	あご野焼きのみそ汁 砂丘らっきょうのピリ辛そぼろ じゃこピーマン 新甘泉	(地元産) 奥大山特別栽培米・たまねぎ・にんにく・ピーマン・みそ・新甘泉 (県内産) 牛乳・えのきたけ・豆腐・あご野焼き・チンゲンサイ・豚肉・とり肉	鳥取県や江府町の特産品を盛り込んだ。鳥取県産のらっきょうで作る砂丘らっきょうのピリ辛そぼろは、らっきょうの食感や色々な食材の旨みが、奥大山特別栽培米のおいしさを引き立てる。鳥取県産のトビウオが使われているあご野焼きは、江府町産のみそ仕立てにする。この季節に江府町でよく収穫されるピーマンは、子ども達に人気なじゃこである。江府町の新たな特産品である梨、新甘泉は、濃厚な甘みとシャリ感が特徴である。	奥大山江府学園 ブナの森校舎	鳥取県の食材が育つ環境を知り、鳥取のよさを見直す。【食文化】 鳥取県の食材を通して栄養バランスのよい食事のとり方を学ぶ【食品の選択】	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	あかもくのすまし汁 あごがぎゅ〜っとドライカレー 豆腐ちくわのらっきょうサラダ 二十世紀梨ゼリー	米・牛乳・あかもく・玉ねぎ・豆腐・醤油・トビウオ・牛肉・トマト・豆腐ちくわ・らっきょう・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ドライカレーは梨のシャリとした食感とトビウオの菌ごたえあるミンチ肉が合わり、食べ応えのある一皿です。また、鳥取砂丘で作ら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、鳥取の豊かな恵ある食材をふんだんに使用することでふるさとの味を楽しめる献立にしています。小学校4年生社会科では、鳥取県について学習するため、教科と関連付けた指導を行っています。	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9日
県立	鳥取養護学校	ご飯	牛乳	砂丘らっきょうのそぼろ煮 とうふちくわのすまし汁 梨ドレッシングのサラダ	米・牛乳・牛肉・豚肉・らっきょう・とうふちくわ・濃口しょうゆ・ハム・梨	らっきょう、とうふちくわ、梨など鳥取を代表する食べ物を取り入れた献立です。おいしい鳥取の肉を使った砂丘らっきょうのそぼろ煮は、ご飯がすすむ味付けです。	鳥取養護学校	給食に使われている食材を通じて、鳥取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
	白兎養護学校						給食に使われている鳥取の食材を通して、鳥取県の魅力を再発見する。【食文化】	田中美菜	9月12日	
	鳥取盲学校	ご飯	牛乳	福部らっきょう入り酢豚 きくらげの中華スープ 梨入りフルーツミックス	米・らっきょう・たまねぎ・二十世紀梨・牛乳・豚肉・たけのこ・きくらげ・だいこん	「福部らっきょう入り酢豚」は、福部町の砂丘でつくられているらっきょうは、鳥取市の特産品です。「きくらげの中華スープ」は、鳥取県産のきくらげや国府町で作られているたまねぎが入っていて地元の食材のおいしさを味わえます。「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・感謝の心】	林藍子	9月12日