

# 「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	第一学校 給食センター	ご飯	牛乳			<p>○鳥取県の特産物を使用しました。とっとり自慢ぎゅうと汁には、和牛の大会で肉質1位になったこともある鳥取牛、しいたけや天然のわかめ、西部の特産品の「しろねぎ」が入っています。</p> <p>○二十世紀梨生産量は鳥取県が全国一位です。二十世紀梨の果汁入りゼリーを組み合わせました。</p> <p>○牛乳は乳質日本一です。</p>	日進小学校	<p>○とっとり県民の日にちなんで、鳥取県産の特産品や日本一になった食品を学校給食に取り入れています。鳥取県の特産品を知り、給食で食べる事で、郷土の恵みに感謝し、自分たちの住む鳥取県の良さを再発見し、郷土を愛し続ける心を育みたい。</p>	長妻 洋恵	9月12日
	第一学校 給食センター	ご飯	牛乳	竹輪のカレー揚げ とっとり自慢ぎゅうと汁 砂丘ながいもの梅和え 二十世紀梨ゼリー	<p>米(鳥取市明治・豊実) 牛乳(鳥取県) 牛肉(鳥取県) しょうが(鳥取市) にんにく(鳥取市) わかめ(鳥取市気高町) しめじ(鳥取県) しいたけ(鳥取県) たまねぎ(鳥取市国府町) しろねぎ(鳥取県) ながいも(鳥取県) 梅ペースト(鳥取市) 二十世紀梨(鳥取県)</p>	<p>○「とっとり自慢ぎゅうと汁」は、鳥取県産の牛肉・しめじ・しいたけ・しろねぎと、鳥取市産のたまねぎ・にんにく・わかめを使用し鳥取の食材を“ぎゅうと”取り入れた汁物です。「砂丘ながいもの梅和え」は、鳥取砂丘で作られているながいもを使用し鳥取県産の梅(ペースト)で味付けをした和え物です。デザートには、鳥取県産の特産品である二十世紀梨を使用したゼリーが登場します。このように、地元の特産品を使用して、給食が作られていることを知り、食文化について学ぶ良いきっかけとなるような献立としています。</p>	明德小学校	<p>○とっとり県民の日を通して、地産地消を学び、郷土への興味・関心を持つことができる。(食文化)</p>	船内 文	9月12日
	第一学校 給食センター	ご飯	牛乳			<p>○鳥取県の特産物を使用しました。とっとり自慢ぎゅうと汁には、和牛の大会で肉質1位になったこともある鳥取牛、しいたけや天然のわかめ、西部の特産品の「しろねぎ」が入っています。</p> <p>○二十世紀梨生産量は鳥取県が全国一です。二十世紀梨の果汁入りゼリーを組み合わせました。</p> <p>○牛乳は乳質日本一です。</p>	日進小学校	<p>○とっとり県民の日にちなんで、鳥取県産の特産品や日本一になった食品を学校給食に取り入れています。鳥取県の特産品を知り、給食で食べる事で、郷土の恵みに感謝し、自分たちの住む鳥取県の良さを再発見し、郷土を愛し続ける心を育みたい。</p>	濱崎 香織	9月12日
	第二学校 給食センター	ご飯	牛乳	竹輪のカレー揚げ とっとり自慢ぎゅうと汁 砂丘ながいもの梅和え 二十世紀梨ゼリー	<p>米・牛乳・牛肉・しょうが にんにく・わかめ・しいたけ たまねぎ・白ねぎ・ながいも うすくちしょうゆ・梅 二十世紀梨</p>	<p>鳥取市で消費量の多い竹輪とカレーを組み合わせた「竹輪のカレー揚げ」、鳥取県の食材を取り入れた「とっとり自慢ぎゅうと汁」、「砂丘ながいもの梅和え」、「二十世紀梨ゼリー」など、ふるさと鳥取の魅力がたくさん詰まった献立です。</p>	大正小学校	<p>ふるさとの食べ物に興味関心を持ち、地産地消を進めようとする意欲を高める。</p>	白間三幸	9月12日
	第二学校 給食センター					<p>鳥取県の特産品である砂丘ながいもや二十世紀梨などを使い、日本海や砂丘地などの豊かな自然の中で育まれた鳥取の美味しい食べ物をたくさん取り入れた献立です。</p>	美和小学校	<p>鳥取県の特産品や給食に使用している地元食材を知らせることで、地元産の食品を食べることのよさについて考えさせ、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。</p>	吉田直美	9月12日

鳥取市	第二学校 給食センター	ご飯	牛乳	竹輪のカレー揚げ とっとり自慢ぎゅうと汁 砂丘ながいもの梅和え 二十世紀梨ゼリー	米・牛乳・牛肉・しょうが にんにく・わかめ・しいたけ たまねぎ・白ねぎ・ながいも うすくちしょうゆ・梅 二十世紀梨	白ねぎや砂丘ながいも、二十世紀梨など、豊富な自然の中で育ったおいしい鳥取の食材を13種類取り入れた献立です。	倉田小学校	とっとり県民の日給食を教材として使用し、地元の特産品を知らせることによって、地場産物について興味を持ち、自ら調べたり食べたりしようとする態度を育てることをねらいとしました。	池長 皆佳	9月12日
	湖東学校 給食センター	ご飯	牛乳	竹輪のカレー揚げ とっとり自慢ぎゅうと汁 砂丘ながいもの梅肉和え 二十世紀梨ゼリー	《鳥取市産》 ご飯・小竹輪・しょうが・にんにく・わかめ・たまねぎ・干しいたけ 《県内産》 牛乳・牛肉・しめじ・白ねぎ・ながいも・梅ペースト・二十世紀梨ゼリー・うすくちしょうゆ	地元産をはじめ、県内産の食材をふんだんに取り入れた献立です。県内産食材の魅力を伝えたいと思い、献立名の工夫をしました。	浜坂小学校	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
	湖東学校 給食センター	ご飯	牛乳	竹輪のカレー揚げ とっとり自慢ぎゅうと汁 砂丘ながいもの梅肉和え 二十世紀梨ゼリー	《鳥取市産》 ご飯・小竹輪・しょうが・にんにく・わかめ・たまねぎ・干しいたけ 《県内産》 牛乳・牛肉・しめじ・白ねぎ・ながいも・梅ペースト・二十世紀梨ゼリー・うすくちしょうゆ	地元産をはじめ、県内産の食材をふんだんに取り入れた献立です。県内産食材の魅力を伝えたいと思い、献立名の工夫をしました。	浜坂小学校	給食に使われている食材のクイズを通して、地元の特産品について知り、味わって食べる。	奥田 直美	9月12日
	湖東学校 給食センター	ご飯	牛乳	竹輪のカレー揚げ とっとり自慢ぎゅうと汁 砂丘ながいもの梅和え 二十世紀梨ゼリー	米、しょうが、にんにく、わかめ、干しいたけ、たまねぎ、白ねぎ、きゅうり、しょうゆ、牛乳、牛肉、ながいも、梅、二十世紀梨	とっとり県民の日献立として、鳥取県の特産品や地元食材を多く使用した献立です。鳥取県産の牛肉や干しいたけ、わかめなどで作る「とっとり自慢ぎゅうと汁」は、子どもたちが汁を食べながら、鳥取県が誇る自慢の食べ物を見えるように考えました。	浜坂小学校	二十世紀梨のおいしさを考えることを通して、給食に使用されている地産食材について理解する。	市橋 円	9月12日
	国府学校 給食センター	発芽玄米 ご飯	牛乳	鳥取県のうま味ぎゅうと ドライカレー わかめとえびのスープ 砂丘らっきょうの和え物 二十世紀梨ゼリー	米、にんにく、たまねぎ、砂丘らっきょう、発芽玄米、牛乳、牛肉、豚肉、大豆、わかめ、えび、チンゲンサイ、きゅうり、キャベツ、二十世紀梨ゼリー	「鳥取県のうま味ぎゅうとドライカレー」は、鳥取県産の牛肉と豚肉、大豆が入ったドライカレーです。「わかめとえびのスープ」は、酒ノ津漁港のわかめと、鳥取港で水揚げされた甘エビ(もさエビ)のむき身が入っていて地元の食材のおいしさを味わえます。「砂丘らっきょうの和え物」には、福部町の特産品の砂丘らっきょうが入っています。デザートは鳥取県産の二十世紀梨を使って作られたゼリーを取り入れ、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しました。	福部未来学園	「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】	平井 恵理	9月12日
	国府学校 給食センター	発芽玄米 ご飯	牛乳	鳥取県のうま味ぎゅうと ドライカレー わかめとえびのスープ 砂丘らっきょうの和え物 二十世紀梨ゼリー	米、にんにく、たまねぎ、砂丘らっきょう、発芽玄米、牛乳、牛肉、豚肉、大豆、わかめ、えび、チンゲンサイ、きゅうり、キャベツ、二十世紀梨ゼリー	鳥取県産の牛肉と豚肉、大豆を入れたうま味たっぷりのドライカレーです。スープにはお祝いの意味を込めて山陰沖産のもさえび(甘エビ)のむき身と酒ノ津漁港で獲れたわかめを入れました。和え物には福部町の特産品の砂丘らっきょうを刻み、県産野菜と和えました。デザートには鳥取県産の二十世紀梨ゼリーを付けています。鳥取県産や地元の国府町、福部町の食材に親しみが持てるような献立にしました。	国府東小学校	とっとり県民の日の給食を通して、鳥取県や地元で作られる食材について知り、鳥取県について関心を持つことができる。【食文化】	森本 知愛	9月12日

鳥取市	河原学校 給食センター	ご飯	牛乳	あごのらっきょう南蛮 ながいものみそ汁 ほうれんそうのおかか煮 二十世紀梨ゼリー	米 油揚げ たまねぎ えのき たけのみそ 牛乳 あご らっ きょう 一味唐辛子 ながいも 煮干し ほうれんそう しょう ゆ 二十世紀梨	鳥取県の特産物である「らっきょう」「ながい も」「梨」や、県内産の魚や野菜などを多く取り 入れた、鳥取のおいしさが詰まった献立です。	用瀬小学校 4年	日常の食事と地域の産物が 深く関わっていることを理解 する。【食文化】	市村 理絵	9月12日
	気高学校 給食センター	ご飯	牛乳	はまちのピリ辛焼き ゆばのすまし汁 たこときゅうりの酢の物 二十世紀梨	気高町産 米 しょうが にんにく たまね ぎ ほうれんそう ねぎ キャ ベツ きゅうり 二十世紀梨 鳥取県産 牛乳 はまち ゆば えのきた け 豆腐 たこ	砂丘らっきょう、二十世紀梨などの鳥取県 の特産物をたくさん使用している。 逢坂地区で収穫された二十世紀梨を使用し ていることを紹介し、鳥取県の特産物をより身近 に感じられるようにできる。	瑞穂小学校 4年生	とっとり県民の日を通して、 地元の食べ物について興味 や関心をもつことができる【食 文化】	山本 かおり	9月12日
	鹿野学校 給食センター	ご飯	牛乳	あごのらっきょうソースか け 豆腐竹輪のすまし汁 モロヘイヤのごま和え 二十世紀梨	鹿野町産 米 たまねぎ にんじん モロ ヘイヤ 鳥取県産 牛乳 あご らっきょう わか め 豆腐竹輪 えのきたけ しょうゆ 二十世紀梨	とっとり県民の日になみ、地元の食材をたつ ぶりと使用した献立にしました。中でも特産物 を多く取り入れ、鳥取県産のあご、らっきょう、 豆腐竹輪、二十世紀梨や鹿野町産のモロヘイ ヤなど、子どもたちに味わってもらいたい鳥取 の恵みをふんだんに使用していることが特徴 です。				
	青谷学校 給食センター	上寺地 黒米ごはん	牛乳	あごのらっきょうソースか け ようこそ豆乳カレー 夏泊わかめのサラダ 二十世紀梨	【地元産】米、黒米、玉ねぎ、 じゃが芋、きゅうり、わかめ、 二十世紀梨、豆乳、醤油 【県内産】あご、らっきょう、に んにく、豚肉、しめじ、いか、 かぼちゃ、トマトピューレ、牛 乳	「県民の日」になんで、鳥取県の特産や青谷 産の食材をふんだんに取り入れた献立です。 主菜は、鳥取港で水揚げされた「あご」を使っ て福部産「らっきょう」のソースをかけました。 地元野菜のカレーには、青谷ようこそ館の「豆 乳」をたっぷり加え、夏泊の海でとれた「わか め」のサラダを組み合わせました。デザート は、もちろん鳥取県の代表的な秋の味覚「二 十世紀梨」です。				
岩美町	岩美町 学校給食 共同調理場	星空舞 ごはん	牛乳	白身魚のフライ いかすみカレー キラキラサラダ 二十世紀梨ゼリー	米 牛乳 牛肉 豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく 梨 しめじ らっきょう きゅうり 二十世紀梨ゼリー	鳥取県の特産物である二十世紀梨と特産品 のらっきょうを使った献立にしています。全国 星空継続観察で日本一になった鳥取県で、20 年の歳月をかけて開発され、誕生したお米は 「星のように輝くお米」として【星空舞】と名付け られました。新しい鳥取県の食材を知らせる 機会にします。	岩美西小学校 5年生	20年の歳月をかけて開発 され、誕生したお米のひみつ を知ること、ふるさと鳥取 の良さを再発見する。	花木由起子	9月12日
	岩美町 学校給食 共同調理場	星空舞 ごはん	牛乳	白身魚のフライ いかすみカレー キラキラサラダ 二十世紀梨ゼリー	米 牛乳 牛肉 豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく 梨 しめじ らっきょう きゅうり 二十世紀梨ゼリー	鳥取県の特産物である二十世紀梨と特産品 のらっきょうを使った献立にしています。全国 星空継続観察で日本一になった鳥取県で、20 年の歳月をかけて開発され、誕生したお米は 「星のように輝くお米」として【星空舞】と名付け られました。新しい鳥取県の食材を知らせる 機会にします。	岩美北小学校 5年生	20年の歳月をかけて開発 され、誕生したお米のひみつ を知ること、ふるさと鳥取 の良さを再発見する。	森本祐子	9月12日
八頭町	八頭町 学校給食 共同調理場	大山小麦 パン	牛乳	トリトンの中華煮 牛骨ラーメン 星空サラダ 二十世紀梨	コッパパン・牛乳・ミートボー ル・小松菜・干し椎茸・なると・ メンマ・きくらげ・ブロッコリー	鳥取県産の豚肉(鳥豚:トリトン)を使った「ミ ートボール」、鳥取のソウルフード「牛骨ラーメ ン」に入れる「なると」や「メンマ」までも県内産 にこだわっています。星空継続観察で星の見 えやすさ全国1位に輝いた「星取県」になち み、美しい星空をイメージしたサラダで目(め) でも舌でも楽しんでもらえます。自然豊かな鳥 取県の良さを感じてもらえる献立です。	郡家西小学校 5年生	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】	東郷 明見	9月12日

八頭町	八頭町 学校給食 共同調理場	大山小麦 パン	牛乳	トリトンの中華煮  牛骨ラーメン  星空サラダ  二十世紀梨	コッペパン・牛乳・ミートボ ール・小松菜・干し椎茸・なると メンマ・きくらげ・ブロッコリー	鳥取県産の豚肉(鳥豚:トリトン)を使った「ミート ボール」、鳥取のソウルフード「牛骨ラメ ン」に入れる「なると」や「メンマ」までも県内産 にこだわっています。星空継続観察で星の見 えやすさ全国1位に輝いた「星取県」にちな み、美しい星空をイメージしたサラダで目(め) でも舌でも楽しんでもらえます。自然豊かな鳥 取県の良さを感じてもらえる献立です。	郡家東小学校 3年生	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
若桜町	若桜町立 学校給食 センター	ご飯	牛乳	あごフライ梅ソースかけ とうふちくわのすまし汁 長いもサラダ 二十世紀梨	米、牛乳、あご(とびうお)、 梅ピューレ、にんじん、 とうふちくわ、たまねぎ えのきたけ、葉ねぎ、長いも きゅうり、キャベツ、二十世紀 梨	鳥取県の特産品の「二十世紀梨」「長いも」 や、郷土料理の「とうふちくわ」など、鳥取県の 食材を多く使用した献立です。あご(とびうお) フライには、県産の梅を使ったソースをかけ さっぱりと仕上げました。とうふちくわのすまし 汁は、とうふちくわからよじだすが出て学校給 食では定番の人気の汁物です。	若桜学園 小学校	鳥取県の食材や食文化を知 り、味わうことで、より身近に 感じ、地元を愛する心を養 う。	池田和子	9月12日
智頭町	智頭町 学校給食 センター	ご飯	牛乳	あじのルバーブソースが け 頭の恵みたっぷりスー プ らっきょうサラダ 二十世紀梨	米、牛乳、あじ、ルバーブジャ ム、たまご、乾燥きくらげ、干 しいたけ、じゃがいも、きゅう り、砂丘らっきょう甘酢漬、 二十世紀梨	鳥取県が誇る特産品である、らっきょうや二 十世紀梨を取り入れ、味わいながら受け継が れてきた郷土の産業や歴史を伝えられるよう に工夫しました。また、ふるさとちづの産物も 合わせて取り入れることで、ふるさとを知り、 ふるさとの良さをやすばらしさを伝えられるよ うにしました。	智頭小学校	とっとり県民の日を知り、給 食を通してふるさとの食べ物 に興味関心をもつ【食文化】	上田志津子	9月12日
倉吉市	倉吉市立 学校給食 センター	パン	牛乳	若鶏肉のらっきょう梨ソー ス ハッピースターサラダ  ミルクポターージュ	牛乳(県内産) 若鶏肉(県内産) らっきょう(県内産) 梨ピューレ(県内産) にんじん(地元産) きゅうり(地元産) キャベツ(地元産) たこ(県内産) じゃがいも(地元産) たまねぎ(地元産) 生クリーム(県内産)	【若鶏肉のらっきょう梨ソース】 児童生徒に人気の若鶏肉のから揚げに、鳥 取県特産のらっきょう(甘酢漬)を刻み、同じ く特産品の一つ二十世紀梨を甘く煮詰めた ピューレとかけ合わせたソースをかけていま す。	河北小学校	「とっとり県民の日」とおし て、鳥取県の地形を生かし て作られている食べものや 給食食材部会の取り組みを 知り、感謝して食べようとす る気持ちを育む【感謝の 心】	山田 智恵	9月12日
						【ハッピースターサラダ】 星取県にちなんだサラダは、星形に型どった にんじんが入っています。探しながら楽しく食 べてほしいと思いこの名にしました。かめばか むほど味のでる日本海の幸たこも入っていま す。	河北小学校		磯本 宰子	
						【ミルクポターージュ】 鳥取県産の牛乳(ミルク)を使ったポターージュ です。地元産のじゃがいも、たまねぎ、にんじ んと山の幸もたっぷり入っています。	上小鴨小学校			
湯梨浜町	湯梨浜町立 学校給食 センター	ご飯	牛乳	ハンバーグのらっきょう ソース添え 梨ときゆりのナムル カレー風味ミネストローネ	お米・牛乳鶏・鶏肉 ねばりっこ・らっきょう・みそ きゅうり・二十世紀梨・じゃが いも しろねぎ・トマト・しめじ	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。	湯梨浜中学校	地産地消の取り組みを理解 し感謝して食べる【感謝の 心】	竹内聡	未定

湯梨浜町	湯梨浜町立 泊小学校	大山の恵の パン	牛乳	ハンバーグ らっきょう ソース添え 梨のナムル カレー風味ミネストローネ	パンの小麦粉・牛乳鶏・鶏肉 ねばりっこ・らっきょう・みそ きゅうり・二十世紀梨・じゃがいも しろねぎ・トマト・しめじ	地元で獲れる食材をたくさん献立に取り入れ、 鳥取県の良さを食材を通して感じられる献立	泊小学校	鳥取県の良さに気づく(食文化) 食材や生産者に感謝する心を持つ 〈感謝の心〉	新 倫子	9月12日
三朝町	三朝町 調理センター	大山 コッペパン	牛乳	ハンバーグ らっきょう ソース添え 梨のナムル カレー風味ミネストローネ	小麦粉・牛乳・牛ひき肉・たま ねぎ・にんじん・三朝神倉大 豆・鶏卵・らっきょう・ケチャッ プ・味噌・梨・きゅうり・大根・ 白ねぎ・キャベツ・しめじ・エリ ンギ・ベーコン・しょうゆ	鳥取県出身の野菜料理研究者、カノウユミコ さんに考えていただいた、地元の食材をふん だんに使った、とっとり県民の日特別献立で す。地元産の野菜やきのこ、果物が、おいしく たっぷり味わえます。	三朝中学校	給食を通して地元産の食材 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。	福田かおり	9月12日
北栄町	北栄町 学校給食セン ター	ごはん	牛乳	グリーンハンバーグらっ きょうソース添え 梨ときゅうりのナムル きのこのカレー風味ミネ ストローネ	米、牛乳、若鶏肉、ブロッ コリー、らっきょう、ケチャッ プ、じゃがいも、たまねぎ、にんじ ん、きゅうり、梨	北栄町在住の料理研究家の先生の学校給食 をコラボレーションした献立です。 鳥 取県の恵まれた風土で育ったおいしい食材に ひと工夫加えることで、いつもの野菜がごち そうになります。おいしい食べ物が身近で作ら れていることを知り、地域の食べ物のよさに気 づかせ、地域の自然の恩恵を感じることがで きる献立です。	北条小学校	地域で生産される食材につ いて理解を深めるとともに、 生産等に関わる人々へ感謝 する心を育む。	中井利江子	9月12日
			牛乳	グリーンハンバーグらっ きょうソース添え 梨ときゅうりのナムル きのこのカレー風味ミネ ストローネ	米、牛乳、若鶏肉、ブロッ コリー、らっきょう、ケチャッ プ、じゃがいも、たまねぎ、にんじ ん、きゅうり、梨	北栄町在住の料理研究家の先生の学校給食 をコラボレーションした献立です。 鳥 取県の恵まれた風土で育ったおいしい食材に ひと工夫加えることで、いつもの野菜がごち そうになります。おいしい食べ物が身近で作ら れていることを知り、地域の食べ物のよさに気 づかせ、地域の自然の恩恵を感じることがで きる献立です。	北条小学校	地域で生産される食材につ いて理解を深めるとともに、 生産等に関わる人々へ感謝 する心を育む。	野見 恵	9月12日
琴浦町	琴浦町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	グリーンハンバーグらっ きょう入りみそマスタード ソース添え なしのナムル カレー風味ミネストローネ ミルクアイスバー	米、牛乳、鶏肉、ブロッ コリー、ケチャップ、らっきょう 漬、みそ、きゅうり、二十世紀 梨、じゃがいも、白ねぎ、トマ ト、干しいたけ、しめじ、エリン ギ、ベーコン、トマトピューレ、 ミルクアイス	ケーブルテレビTCCで毎月料理レシピを紹介 されている、地元出身の料理研究家の方と学 校給食がコラボレーションし誕生した献立で す。野菜が苦手な児童生徒も食べやすいよ う、野菜のおいしさが際立つレシピになってい ます。同献立はTCCで放送され、地域の方 にも学校給食について知っていただく機会とな る予定です。	浦安小学校	改めて地元食材のおいしさ に気づき、好き嫌いせず食 べようとする意欲が持てるよ うにする。	萬 かおり	9月12日
琴浦町	琴浦町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	グリーンハンバーグらっ きょう入りみそマスタード ソース添え なしのナムル カレー風味ミネストローネ ミルクアイスバー	米、牛乳、鶏肉、ブロッ コリー、ケチャップ、らっきょう 漬、みそ、きゅうり、二十世紀 梨、じゃがいも、白ねぎ、トマ ト、干しいたけ、しめじ、エリン ギ、ベーコン、トマトピューレ、 ミルクアイス	ケーブルテレビTCCで毎月料理レシピを紹介 されている、地元出身の料理研究家の方と学 校給食がコラボレーションし誕生した献立で す。野菜が苦手な児童生徒も食べやすいよ う、野菜のおいしさが際立つレシピになってい ます。同献立はTCCで放送され、地域の方 にも学校給食について知っていただく機会とな る予定です。	浦安小学校	改めて地元食材のおいしさ に気づき、好き嫌いせず食 べようとする意欲が持てるよ うにする。	山本 千尋	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	境港サーモンのらっきょう タルタル ジビエきんぴら 長いものかき玉汁 二十世紀梨	(地元産) にんじん こんにゃく  (県内産) 米 牛乳 鮭 らっきょう 鹿肉 長いも 青ねぎ 鶏卵 二十世紀梨	海と山に囲まれてた鳥取県の、自然の恵み たっぷりの献立です。鳥取県が開発した新品 種米「星空舞」のご飯。美保湾で養殖された境 港サーモンには、福部のらっきょうで作ったタ ルタルソースをかけました。そして緑豊かな中 国山地で育った鹿肉を使った味わい深いジビ エきんぴらは給食で初登場です。また、北条 砂丘の柔らかな砂地でのびのびと育った砂丘 長いものシャキシャキとした食感が楽しめる優 しい味のかき玉汁には地元野菜のうまみが たっぷり入っています。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。	就将小学校	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】	山下 恵	9月12日
	米子市立学校 給食センター						湊山中学校	地産地消の良さを知り、地 場産物に興味を持てるよう にする。【食文化】	星野 佳菜恵	9月12日
	米子市立学校 給食センター						啓成小学校	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】	河合 雅美	9月12日
	米子市立第二 学校給食セン ター						福米東小学校	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 の特産物や産物について学 び、郷土に関心をもち理解を 深める【食文化】	野村 祥子	9月12日
	米子市立第二 学校給食セン ター						福生東小学校	県民の日の給食を通して、 鳥取県の特徴や産物を知 り、ふるさとに関心を持つ。 【食文化】	尾沢 彩乃	9月12日
	米子市立弓ヶ 浜 共同調理場						河崎小学校	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】	景山 千津	9月12日

米子市	米子市立弓ヶ浜 共同調理場	星空舞 ごはん	牛乳	境港サーモンのらっきょう タルタル ジビエきんぴら 長いものかき玉汁 二十世紀梨	(地元産) にんじん こんにゃく  (県内産) 米 牛乳 鮭 らっきょう 鹿肉 長いも 青ねぎ 鶏卵 二十世紀梨	海と山に囲まれてた鳥取県の、自然の恵み たっぷりの献立です。鳥取県が開発した新品 種米「星空舞」のご飯。美保湾で養殖された境 港サーモンには、福部のらっきょうで作ったタル タルソースをかけました。そして緑豊かな中 国山地で育った鹿肉を使った味わい深いジビ エきんぴらは給食で初登場です。また、北条 砂丘の柔らかな砂地でのびのびと育った砂丘 長いものシャキシャキとした食感が楽しめる優 しい味のかき玉汁には地元野菜のうまみが たっぷり入っています。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。	弓ヶ浜小学校	とっとり県民の日の給食を通 して鳥取県の特産物につい て知り、郷土の食文化に感 謝の心をもつ。【食文化】 【感謝の心】	牧田 あすか	9月12日
	米子市立尚徳 共同調理場						尚徳小学校	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
	米子市立尚徳 共同調理場						尚徳中学校	とっとり県民の日の給食を通 して鳥取県の食材を知る。 地産地消の良さを理解し郷 土に興味、関心を持つことが 出来る。【食文化】	長尾 千鶴	9月12日
	米子市立淀江 共同調理場						淀江小学校	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】	友塚 千晴	9月12日
境港市	境港市学校給 食センター	いただき	牛乳	ごまマヨあえ いわしのつみれ汁 二十世紀梨ゼリー	(地元産) キャベツ、いわし、ねぎ (県内産) 牛乳、こいくちしょうゆ、豆腐、 ごぼう、みそ、二十世紀梨	弓浜半島を中心に昔から作られてきた『いた だき』は、今でも運動会や行楽のお弁当によく 作られるほど地域に根付いた郷土料理です。 境港はかつて、いわしの水揚量で全国一を 誇ったこともあり、いわしはとても身近な食材 です。いわしをすりつぶして団子にする『いわ しのつみれ』は、よく食べられていた郷土料理 でした。甘辛の味付けで煮ることもあります が、今回の給食では汁に入れたつみれ汁にし ます。 その他、鳥取県産の牛乳や、二十世紀梨を 使ったゼリー等、鳥取県産の食材を使い、地 元の良さを味わうことができるようにしていま す。	境小学校	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。	原 秀樹	9月12日
							外江小学校	境港の郷土料理や鳥取県で とれる食材を通じて、鳥取県 には豊かな自然がある良さ を理解する。	星野 記史	9月12日
南部町	南部町立 西伯 小学校	麦ごはん	牛乳	(主菜)お魚ぎゅうっと ドライカレー (副菜)梨入りフルーツ白玉 (汁物)とっとり野菜の コンソメスープ	(地元産)米、玉ねぎ、かぼ ちゃ、にんにく、ピーマン、ほう れん草、二十世紀梨 (県内産)牛乳、牛肉、トビウ オ、イワシ、トマトピューレ	南部町では、9月9日からとっとり県民の日 までの4日間、“食のみやこ鳥取発見ウイーク ～ふるさと自慢の食べ物を見つけよう～”と題 して給食を行います。この日は、運動会直前 のため食べやすいメニューで鳥取県への関心 を高めるため、県産のトビウオ、イワシ、牛肉 をぎゅうっとつめこんだドライカレーなど、おい しい驚きと共に県の特産品に出会えるよう工 夫しました。	西伯小学校	鳥取県の県章、県花、県魚 や給食に取り入れた特産物 について、クイズを通して知 ることで、鳥取県に対する理 解と関心につなげる。	露木 浩子	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	(主菜)お魚ぎゅうとドライカレー (副菜)梨入りフルーツ白玉 (汁物)とっとり野菜のコンソメスープ	(地元産)米、玉ねぎ、かぼちゃ、にんにく、ピーマン、ほうれん草、二十世紀梨(県内産)牛乳、牛肉、トビウオ、イワシ、トマトピューレ	南部町では、9月9日からとっとり県民の日までの4日間、“食のみやこ鳥取発見ウイーク～ふるさと自慢の食べ物を見つけよう～”と題して給食を行います。この日は、運動会直前のため食べやすいメニューで鳥取県への関心を高めるため、県産のトビウオ、イワシ、牛肉をぎゅうとつめこんだドライカレーなど、おいしい驚きと共に県の特産品に出会えるよう工夫しました。	西伯小学校	鳥取県の県章、県花、県魚や給食に取り入れた特産物について、クイズを通して知ること、鳥取県に対する理解と関心につなげる。	藤原由佳	9月12日
	南部町立会見学校給食センター	麦ごはん	牛乳	(主菜)お魚ぎゅうとドライカレー (副菜)梨入りフルーツ白玉 (汁物)とっとり野菜のコンソメスープ	(地元産)米、玉ねぎ、かぼちゃ、にんにく、ピーマン、ほうれん草、二十世紀梨(県内産)牛乳、牛肉、トビウオ、イワシ、トマトピューレ	南部町では、9月9日からとっとり県民の日までの4日間、“食のみやこ鳥取発見ウイーク～ふるさと自慢の食べ物を見つけよう～”と題して給食を行います。鳥取県への関心を高めるため、県産のトビウオ、イワシ、牛肉をぎゅうとつめこんだドライカレーなど、おいしい驚きと共に県の特産品に出会えるよう工夫しました。	会見第二小学校	鳥取県の県章、県花、県魚や給食に取り入れた特産物について、クイズを通して知ること、鳥取県に対する理解と関心につなげる。また、この日はPTA試食会もあり、家庭でも鳥取県や地元食材への興味をもてるよう、保護者にもふるさと鳥取県の特産物を伝えたい。	中田幸子	9月12日
伯耆町	伯耆町立学校給食センター	ごはん	牛乳	伯耆和牛のチンジャオロース らっきょうサラダ ふるさと恵み汁 二十世紀梨	煮干し・鶏肉・玉ねぎ・干しいたけ・冬瓜・木綿豆腐・みそ・白ねぎ・牛肉・こいくちしょうゆ・にんにく・たけのこ・エリンギ・ピーマン・キャベツ・きゅうり・らっきょう漬け・うすくちしょうゆ・二十世紀梨	伯耆町では、豊かな自然の中で、米や野菜、果物などが栽培されています。伯耆和牛は、伯耆町自慢の和牛です。牧場では、大山のきれいな空気の中、のびのびと牛が育てられています。地元の生産者の方が、心を込めて育てられた和牛や野菜をふんだんに使用しています。	岸本小学校	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。 【食文化】【感謝の心】	永岡 泰子	9月12日
		ごはん	牛乳	伯耆和牛のチンジャオロース らっきょうサラダ ふるさと恵み汁 二十世紀梨	煮干し・鶏肉・玉ねぎ・干しいたけ・冬瓜・木綿豆腐・みそ・白ねぎ・牛肉・こいくちしょうゆ・にんにく・たけのこ・エリンギ・ピーマン・キャベツ・きゅうり・らっきょう漬け・うすくちしょうゆ・二十世紀梨	伯耆町では、豊かな自然の中で、米や野菜、果物などが栽培されています。伯耆和牛は、伯耆町自慢の和牛です。牧場では、大山のきれいな空気の中、のびのびと牛が育てられています。地元の生産者の方が、心を込めて育てられた和牛や野菜をふんだんに使用しています。	岸本小学校	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。 【食文化】【感謝の心】	宅野 暁美	9月12日
日吉津村	日吉津小学校	発芽玄米ごはん	牛乳	ジビエでチリコンカン 白ねぎとさくらたまごのスープ 二十世紀梨	【地元産】米、大豆 【県内産】発芽玄米、たまご、しめじ、じゃがいも、白ねぎ、鹿ひき肉、豚ひき肉、たまねぎ、なす、二十世紀梨	鳥取県産の鹿肉を使用し、ジビエ活用の意義を伝えるとともに、鳥取県の豊かな食材を知らせる献立にしています。 主菜は日吉津村産の大豆をたっぷり使用し、子どもたちに人気のある「チリコンカン」にしています。また副菜は鳥取県西部地区の白ねぎや大山町産のたまごのスープ、デザートは共通食材の二十世紀梨にして、県民の日を啓発する献立にしています。	日吉津小学校 6年生	鳥取県の食材や食文化を知らせることで郷土の魅力に気づき、感謝の心をもって食事することができる。	三輪素子	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	牛乳	ふるさとソテー だんだんスープ 境港サーモンのサラダ 梨シャーベット	大山小麦 牛乳 豚肉 らっきょう えのきたけ 境港サーモン 梨シャーベット にんにく 二十世紀梨 白ねぎ ハーブチキン たまねぎ じゃがいも こまつな豆乳 キャベツ	「ふるさとソテー」は、鳥取県の特産品の代表格である「二十世紀梨」、「白ねぎ」、「らっきょう」と県産豚肉を使ったケチャップ味のソテーです。「だんだんスープ」は、「みどりだんだん(青大豆)」や「ハーブチキン」をはじめ、大山町産の食材を中心に使い、食材を育んだ自然や生産者に「だんだん♡」という感謝の気持ちを込めたスープです。	大山小学校	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。	池内 華苗	9月12日



大山町	大山町立 中山小学校	麦ごはん	牛乳	ハーブチキンの 梅だれかけ 緑だんだんの豆乳みそ汁 梨の甘酢和え 梨シャーベットの	米、牛乳、生揚げ、えのきたけ、たまねぎ、さつまいも、白ねぎ、豆乳、みそ、鶏肉、梅、梨、キャベツ、小松菜、梨シャーベットの	ハーブチキンは、給食ではおなじみの食材です。名前のとおりハーブを食べ、大山山麓で育った臭みの少ない鶏肉です。みそ汁に使う緑だんだんの豆乳は、今回初めて給食に登場します。緑だんだんは、大山町内で栽培されている青大豆で、加工に適した特別な品種です。大山町産を中心に県産の食べ物を多く取り入れた、地域の恵みがぎゅっと詰まった献立です。	中山小学校	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】	伊藤美和子	9月12日
	大山町立 名和学校給食 センター	大山コッペ	牛乳	ふるさとソテー だんだんスープ 境港サーモンのサラダ 梨シャーベットの	大山小麦 牛乳 豚肉 らっきょう えのきたけ 境港サーモン 梨シャーベットの にんにく 二十世紀梨 白ねぎ ハーブチキン たまねぎ じゃがいも こまつな 豆乳 キャベツ グリーンアスパラガスの	「ふるさとソテー」は、鳥取県の特産品の代表格である「二十世紀梨」、「白ねぎ」、「らっきょう」と県産豚肉を使ったケチャップ味のソテーです。「だんだんスープ」は、「みどりだんだん(青大豆)」や「ハーブチキン」をはじめ、大山町産の食材を中心に使い、食材を育んだ自然や生産者に「だんだん♡」という感謝の気持ちを込めたスープです。	名和小学校	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。	表 俊美	9月12日
日南町	日南町立 学校給食 センター	かにちらし	牛乳	かにちらしの具(かにの玉子あえ) かにちらしの具(絹さやとほうれん草) けんちん汁 二十世紀梨	米・豆腐・油揚げ・こんにやく 牛乳・かに・里いも・しょうゆ・ 二十世紀梨	鳥取県民の日を記念し、鳥取県特産のかにをつかった散らし寿司をメインにした献立です。子どもたちも大好きで、見た目にも華やかな献立です。 また、けんちん汁は、日南町の食育推進協議会で作成された「にちなん邑の味」に掲載された材料で再現し、地域の特色を出しています。 特産の二十世紀梨は、そのままの味わいで味わえるよう、生のものを使います。	日南小学校	・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】	石原由喜子	9月12日
日野町	日野町立 学校給食 センター	とつ鶏そばろ ごはん	牛乳	境港サーモンの香草焼 砂丘らっきょうの甘酢和え 豆腐竹輪のすまし汁 二十世紀梨	日野米・鶏肉・ たまねぎ・小松菜 牛乳 境港サーモン きゅうり・らっきょう 豆腐竹輪・干し椎茸 二十世紀梨	主食は、日野米に県内産の鶏肉や町内産の玉ねぎ・小松菜を混ぜ込んだ彩りよいそばろごはんです。 主菜・副菜には、境港サーモンや砂丘らっきょう・豆腐竹輪など県内各地の特産品を使っています。 デザートにも、鳥取県の特産品である二十世紀梨を使い、県内各地の特産品を確認しながら味わえる献立としました。	根雨小学校	給食に使われている県内産の食材を知り、味わうことで、海の幸・山の幸に恵まれた「食のみやこ鳥取」の良さに気付く。	坂井恭子	9月12日
江府町	江府町立 学校給食 センター	ごはん	牛乳	アゴのカレー揚げ らっきょうあえ 長いものみそ汁 二十世紀梨	米 きゅうり たまねぎ みそ 牛乳 アゴ らっきょう えのきたけ 煮干し 長いも 白ねぎ 二十世紀梨	県内で水揚げされたアゴを使った「アゴのカレー揚げ」、県の特産品であるらっきょうを使った「らっきょうあえ」、県の特産品である長いもを使った「長いものみそ汁」、県内で生産された「二十世紀梨」など、鳥取県内の食材を多く取り入れた献立です。地元の生産者の方にもお世話になり、町内で収穫された野菜もたっぷり入っています。	江府町立 江府小学校	鳥取県内の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。 【食文化】	福井千穂	9月12日(木)

国立	鳥取大学附属 学校給食 センター	ごはん	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	米、牛乳、とびうお、牛肉、二十世紀梨、たまねぎ	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「ギユウ〜っと」つまった、ドライカレーです。県内統一メニューとして実施したこともあり、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。	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、日常の食事に関連づけて考え、身近に感じることができる。【食文化】	豊田麻里	9月12日
県立	鳥取養護学校	ご飯	牛乳	きのこ王国ハンバーグ ととりの恵みスープ 砂丘らっきょうのサラダ 二十世紀梨ゼリー	たまねぎ、米、牛乳、ハンバーグ(県産肉使用)、きのこ水煮(えのき・しめじ・しいたけ・エリンギ)、ながいも、らっきょう甘酢漬け、きゅうり、淡口しょうゆ、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。汁物は境港で水揚げされた鮭で作られた団子を使います。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。	鳥取養護学校	ふるさと鳥取県の特産品を知ることで、郷土への興味関心を高める。【食文化】	岩崎 絵里	9月12日
	鳥取養護学校	ご飯	牛乳	きのこ王国ハンバーグ ととりの恵みスープ 砂丘らっきょうのサラダ 二十世紀梨ゼリー	たまねぎ、米、牛乳、ハンバーグ(県産肉使用)、きのこ水煮(えのき・しめじ・しいたけ・エリンギ)、ながいも、らっきょう甘酢漬け、きゅうり、淡口しょうゆ、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。汁物は境港で水揚げされた鮭で作られた団子を使います。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。	鳥取養護学校	ふるさと鳥取県の特産品を知ることで、郷土への興味関心を高める。【食文化】	山本貴美子	9月12日
	鳥取盲学校	発芽玄米 入りご飯	牛乳	鳥取のうま味ぎゅーとドライカレー わかめとえびのスープ 砂丘らっきょうの和え物 二十世紀梨ゼリー	米、発芽玄米、牛肉、豚肉、大豆、わかめ、えび、にんにく、たまねぎ、らっきょう、チンゲン菜、キャベツ、きゅうり、二十世紀梨		鳥取盲学校 鳥取聾学校	二十世紀梨について知ろう 【食文化】【感謝の心】	田中 美菜	9月12日 9月19日