



みんな大好き！学校給食

～「とっとり県民の日」の取り組みを紹介します～



9月12日は、「とっとり県民の日」です。
明治14年9月12日に現在の鳥取県が誕生したことにちなんで、平成10年に制定されました。県民がふるさとについて知り、ふるさとを愛する心を育て、自信と誇りの持てる鳥取県を力を含わせてつくろうという日です。

 9月12日は、ふるさとの味がぎゅっとなつまった「とっとり県民の日学校給食」!! 

「とっとり県民の日献立」

- ☆ピーナッツごはん
- ☆牛乳
- ☆大山ルビーのソテー
- ☆梨のごま酢あえ
- ☆さくらたまごのかきたま汁
- ☆二十世紀梨ゼリー



この県民の日にちなんで、県内すべての市町村で「とっとり県民の日 学校給食」が実施されます。「ととりの味 学校給食～ふるさとの食を伝えよう～」をテーマに献立を作成し、その献立を活用した食の指導に取り組み始めて、今年で8年目になります。

鳥取県の特産物である二十世紀梨を共通食材として使用し、各市町村自慢の地場産物や県の特産品、郷土料理を取り入れるなど、県内どこの市町村においても郷土色にあふれた献立です。

大山町の「とっとり県民の日献立」では、毎年、郷土料理の「大山おこわ」を取り入れてきましたが、今年は、県内外で評判のよい大山町産のピーナッツを炊き込んだ「ピーナッツごはん」が初登場します。

また、地元で肥育された鳥取県のブランド豚「大山ルビー」をはじめ、二十世紀梨やさくらたまごなど、大山町自慢の味がぎゅっとなつまった献立です。

とっとり県民の日献立を通じて、豊かな自然や風土に育まれた山の幸や海の幸、地域に伝わる食文化や特産品を使った料理を子どもたちに伝えることにより、ふるさとを愛する心や感謝の気持ちを育てたいと考えています。

昨年のとっとり県民の日の献立



(大山おこわ、もずく汁、さばの梨ソース煮 など)

ふるさとの食について味わいながら勉強中



県民の日献立は特別な取り組みですが、学校では日ごろから季節の行事や旬を大切にして、地場産物を積極的に取り入れた、安心、安全でおいしい学校給食を提供できるように努めています。

また、子どもたちが実際に食べる給食を通して、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、正しい知識を身につけて、自分の健康は、自分で守れる力をつけられるように、食に関する指導にも取り組んでいます。