



くらよし 食育だより

毎月19日は食育の日

倉吉市教育委員会
学校給食センター



鳥取県学校栄養士協議会
キャラクター「なしっち」

9月12日は「とっとり県民の日」です。1881年（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み、「私たち一人ひとりがふるさとの大切さを実感し、県民の一体感を高める日」として、平成10年に制定されました。鳥取県には、海や山などの豊かな自然環境からできた、おいしい食材がたくさんあります。ぜひこの機会に、鳥取県の魅力を見つけ、より良い鳥取県を作っていきましょう。

とっとり県民の日献立



鳥取県中部の学校給食センターでは、「とっとり県民の日」統一メニューとして、倉吉市の「トマト」、湯梨浜町の「梨」、三朝町の「神倉大豆」、北栄町の「らっきょう」、琴浦町の「あごちくわ」を取り入れた「鳥取中部スペシャリティカレー」を提供します。

その他、「二十世紀梨」のピューレを使った「梨ドレッシングサラダ」や鳥取県産の若鶏肉を米粉で揚げた、「トトリコメコチキン」など鳥取県の魅力がたくさん詰まった給食です。

この機会に、ぜひ一人ひとりがふるさと鳥取県について見つめなおしてみましょう。



しんかんせん
新甘泉



くらよしおさんぽ給食

8日のおさんぽ給食は鳥取県の特産品「新甘泉」です。「新甘泉」は、鳥取県生まれの品種でシャキシャキとした食感と濃厚な甘みが特徴です。今日の梨は、倉吉梨生産部の皆さんが、倉吉市の子供達全員に、倉吉市産のおいしい「新甘泉」を味わってほしいと寄付してくださいました。「なかなか味わうことのできない名産品の新甘泉を味わって、梨に興味を持ってもらえたらうれしいです。」とメッセージを下さいました。

