



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「なっちゃん」



「とつとりの日」とは？

鳥取県民が、「ふるさとを愛する心を育て、自信と誇りをも
てる鳥取県を築いていこう」と気持ちを一つにする日です。
鳥取県に住む私たちが、鳥取県について考え、理解と関心
を深めると同時に、新たな魅力も発見し、鳥取県の良さに
て学ぶためにこの日が設けられています。



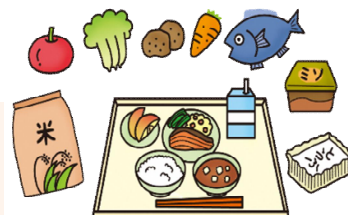
なぜ9月12日なの？

明治14年9月12日に現在の鳥取県が誕生したことに
由来しています。「とつとりの日」は、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。



学校給食では、どんな取り組みをするの？

鳥取県中部の学校給食センターでは、各学校給食センターの食材を取り入れた「中部スペシャルティカレー」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を提供します。
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。



とつとりのおいしい特産品を紹介します！

鳥取県は、海や山などの豊かな自然環境のもと、四季折々の食材がたくさんあります。私たちが暮らす鳥取県の産物につ
いて知りましょう。

まつば 松葉がに



ズワイガニのオスを山陰では
「松葉ガニ」と呼びます。メスは
「親ガニ」と呼ばれ、親ガニの
みそ汁は郷土料理の一つです。

あご(とびうお)



鳥取県では、「あご」という名称で親
しまれています。脂が少なく、淡泊な
味わいなので、刺身などの料理や
竹輪の原料として使われています。

ひらめ



砂地の海域が広がる鳥取県では、昔からひ
らめ漁が盛んに行われています。ひらめの
稚魚は、春から夏にかけて岸近くの砂の中に
身を隠して成長し、秋に沖に出ます。鳥取県
の県魚に選ばれている高級な魚です。

とつとりわざう 鳥取和牛

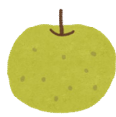


鳥取県は、黒毛和牛の産地とし
て全国的に知られています。
「鳥取和牛」は、品質が良いこ
とから品評会で高評価を得て
います。



らっきょう

鳥取県中・東部の砂丘地帯で
栽培されています。真夏の暑い
時期に植えられ、秋には紫色のき
れいな花を咲かせます。



にじっせいきなし 二十世紀梨

100年以上も栽培されている
鳥取県を代表する果物です。
生産量は全国トップクラス！
鳥取県では他にも多くの品種の
梨が栽培されています。



すいか

大山山麓の豊かな土壌
で育った鳥取県のすいか
は、大玉でさわやかな甘
みが特徴です。