



大山おこわは、大山町に古くから伝わる郷土料理のひとつです。四季折々の山菜や地元で取れる食材を入れてつくられ、各家庭の味があります。給食では、隠し味に牛乳を使い、まろやかでこくのある大山おこわにしました。

そのほか、二十世紀梨を白ワインと砂糖で煮てからごま酢あえにするなど、工夫しながらふるさとの味をたくさん盛り込みました。

主食	大山おこわ
主菜	あじの煮付け
副菜	大山恋みどり豆腐のすまし汁
副菜	梨入りごま酢あえ
	牛乳
デザート	二十世紀梨シャーベット

使用食材	地元産	ごぼう、白ねぎ、みどり豆腐、二十世紀梨(和え物)
	県内産	もち米、牛乳、とり肉、干しいたけ、小松菜、あじ、二十世紀梨(シャーベット)

### 湯梨浜町立泊小学校



泊小学校では、地元の野菜に親しみが持てるよう、泊地区でたくさん収穫される「ほうれん草」を使用したおひたしを献立に入れました。また、あじやえのきたけなど鳥取県産の食材も使用しています。

主食	黒米ごはん
主菜	あじのおろし煮
副菜	なすと切干大根のみそ汁
副菜	おひたし
	牛乳
デザート	二十世紀梨

使用食材	地元産	ほうれん草、二十世紀梨
	県内産	米、牛乳、みそ、あじ、えのきたけ

### 鳥取市立国府学校給食センター



国府町では雨滝から流れるおいしい水を使って豆腐やみそ、米、ねぎ、きのこなど豊富な食材がたくさん作られています。

また、福部町はらっきょうの名産地です。鳥取砂丘の砂地で作られたらっきょうは、カリカリとした食感がよく、給食でもサラダや炒め物、ソースなどで登場します。

主食	ごはん
主菜	とうふちくわのカレー揚げ
副菜	とびうおのつみれ汁
副菜	らっきょうサラダ
	牛乳
デザート	二十世紀梨

使用食材	地元産	米、豆腐竹輪、ぶなしめじ、みそ、らっきょう、二十世紀梨
	県内産	牛乳、とびうお、豆腐、ねぎ

### 岩美町立学校給食共同調理場



岩美の食材「米」「はたはた」「わかめ」「野菜」「二十世紀梨」と県内産の肉、きのこなどふるさとのおいしいものがいっぱいです。

岩美町では、町内の生産者の方々と連携しながら、四季を通して安全でおいしい地元の食材を学校給食に提供しています。

主食	ごはん
主菜	はたのからあげ
副菜	わかめのみそ汁
副菜	じゃがいものきんぴら
	牛乳
デザート	二十世紀梨

使用食材	地元産	米、はたはた、わかめ、じゃがいも、たまねぎ、さやいんげん、ねぎ、みそ
	県内産	牛乳、ぶた肉、しめじ、まいたけ、煮干し

## 地場産物を活用した給食献立マップ



### 伯耆町立学校給食センター



鳥取県の特産物、長いも、白ねぎ、とびうお(あご)、二十世紀梨、を取り入れた「県民の日献立」です。また、自然豊かな伯耆町で作られた食材もたくさん取り入れています。

特に伯耆町の「えのき茸」を使った「ちくさあえ」は児童生徒に大人気の献立で、魅力いっぱい、ふるさとの香りいっぱいの給食です。

主食	ごはん
主菜	とびうおの南蛮漬け
副菜	長いもスープ
副菜	ちくさあえ
	牛乳
デザート	二十世紀梨

使用食材	地元産	米、たまねぎ、白ねぎ、えのき茸、二十世紀梨
	県内産	牛乳、とびうお、長いも、ほうれん草、小松菜

### 江府町立学校給食センター



ごはんは、江府町産のコシヒカリを100%使用しています。あじ団子と白ねぎのコンソメ煮は、境港で水揚げされたあじのすり身を団子にし、江府町産のにんじんと白ねぎと一緒に煮込みました。

長いものチーズ焼きは、鳥取県の特産物である砂丘長いものをウィンナーと一緒に炒め合せて、チーズを乗せて焼きました。かくし味に江府町産のにんにくを使っています。

とっとりっこサラダは、江府町産の大根と県内産のブロッコリーを使い、摩り下ろした二十世紀梨と梨酢で作った特製ドレッシングで和えました。

主食	ごはん
主菜	長いものチーズ焼き
副菜	あじ団子と白ねぎのコンソメ煮
副菜	とっとりっこサラダ
	牛乳
デザート	—

使用食材	地元産	米、大根、白ねぎ、人参、にんにく
	県内産	牛乳、あじ、長いも、ブロッコリー、二十世紀梨

### 三朝町調理センター



三朝町では、学校給食グループさんにお世話になって、四季折々の地元の食べ物をたくさん給食にとり入れています。

三朝の地大豆(神倉大豆)をメインに地元食材で炊いたおこわ、三徳の清流で養殖されたにじます、三朝温泉をイメージした三朝ゼリーなど、三朝町の恵をたくさんとり入れた「三朝町給食」です。

主食	三朝おこわ
主菜	にじまスの唐揚げ
副菜	二十世紀梨ゼリー
副菜	地元野菜の味噌汁
	牛乳
デザート	三朝ゼリー

使用食材	地元産	干しいたけ、大豆、にじます、二十世紀梨、きゅうり、白菜、たまねぎ、小松菜、なす、かぼちゃ、みそ
	県内産	牛乳、とり肉、煮干し

### 鳥取市立河原学校給食センター



鳥取城池田藩主が考案されたとする豆腐竹輪を使用し、鳥取の食文化のひとつを献立に入れました。また、カレー王国鳥取をイメージしてカレー粉をまぶして揚げました。

また、鳥取県を代表する食材の梨やとびうおを献立に入れました。

主食	ごはん
主菜	豆腐竹輪のカレー揚げ
副菜	あごのつみれ汁
副菜	そうめんかぼちゃの酢の物
	牛乳
デザート	二十世紀梨ゼリー

使用食材	地元産	きゅうり、そうめんかぼちゃ
	県内産	米、牛乳、豆腐竹輪、とびうお、みそ、えのきたけ、ねぎ

### 境港市内小学校



さつまいには、市内の生産者の方がつくられた甘くておいしいさつまい芋を入れました。さつまい芋を一層おいしくひきたてる、弓ヶ浜半島でつくられた白ねぎも使用しました。あじのカレー揚げには、境港で一番多く水揚げされているあじを使いました。らっきょうサラダには、福部の特産「砂丘らっきょう」を刻んで入れ、さつまいりに仕上げました。

主食	ごはん
主菜	あじのカレー揚げ
副菜	さつまい
副菜	らっきょうサラダ
	牛乳
デザートその他	二十世紀梨

使用食材	地元産	さつまいも、白ねぎ、あじ
	県内産	米、牛乳、みそ、らっきょう、二十世紀梨

### 米子市



「ねぎ太となし子のハンバーグ」は鳥取県産の肉、米子市産の白ねぎで作ったハンバーグの上に、すりおろした二十世紀梨入りのソースをかけたものです。「にんじんのきんぴら」には米子市特産の人参をたくさん使っています。この2品は、児童が考えた「ふるさとの食べ物をを使った料理」の募集によるものです。また、かに汁は境港で水揚げされた紅ずわいがにを殻ごと入れたみそ汁です。米子市や鳥取県の特産物をたくさん使った、ふるさとの味がたっぷりの給食です。

主食	ごはん
主菜	ねぎ太となし子のハンバーグ
副菜	かに汁
副菜	にんじんのきんぴら
	牛乳
デザートその他	

使用食材	地元産	米、人参、白ねぎ
	県内産	牛乳、煮干、かに、豆腐、ねぎ、みそ、とり肉、ぶた肉、牛肉、二十世紀梨

### 倉吉市立学校給食センター



倉吉市立学校給食センターでは、全国学校給食週間に「チャレンジ!あなたも栄養士〜食べてみたいなこんな給食〜」と題し、児童が考えた献立を実施しています。応募作品には、地産地消や旬を意識した献立が多く見られました。22年度の最優秀賞献立は、栄養教諭とともに家庭科で学習したことを活かし、班のみんなで意見を出し合っ考えたサラダとみそ汁がポイントです。子どもたちのアイデアと地元の新鮮食材を取り入れて、倉吉の味が詰まった給食となりました。

主食	ごはん
主菜	ぶたの生姜焼
副菜	ピリから野菜みそ汁
副菜	カボチャとベーコンのコンソメサラダ
	牛乳
デザートその他	梨ゼリー

使用食材	地元産	米、カボチャ、人参、大根、白菜、白ねぎ
	県内産	牛乳、ぶた肉、みそ、梨ゼリー

### 鳥取市立第一・第二・湖東学校給食センター



「いもこん鍋」は、その昔質素な生活をしてきた鳥取藩の人々が、家で栽培したさといもや、安いこんにやくなどを使って作った郷土料理です。さといもやこんにやくと一緒に地元でとれた人参や白ねぎ、県内産の大根、とり肉も使っています。「豆腐竹輪」は鳥取藩主の池田光仲公が考案したといわれている鳥取市の伝統的な食べ物です。香りのよい青のりが入った衣を付けて磯辺揚げにしました。鳥取の郷土料理や食材を多く取り入れた、ふるさとの味が楽しめる献立です。

主食	ごはん
主菜	豆腐竹輪の磯辺揚げ
副菜	いもこん鍋
副菜	煮びたし
	牛乳
デザートその他	

使用食材	地元産	米、人参、白ねぎ、卵、豆腐竹輪
	県内産	牛乳、とり肉、さといも、大根、小松菜

## 地場産物を活用した給食献立マップ



### 南部町立西伯学校給食センター



南部町の産物をたくさん使用した献立です。「若鶏のいちじく焼き」は町内でとれたいちじくをジャムに加工したものを使ってタレを作り、県内産鶏肉を漬け込んで、香ばしく照り焼きにしました。いちじくの風味と隠し味のしょうがが食欲をそそります。

主食	古代ごはん
主菜	若鶏のいちじく焼き
副菜	卵の花いり
副菜	なめこ汁
	牛乳
デザートその他	プチトマト

使用食材	地元産	米、黒米、豆腐、ねぎ、みそ、いちじくジャム、おから
	県内産	牛乳、とり肉、ぶた肉、煮干、大根、干しいたけ、油あげ、プチトマト

### 琴浦町立学校給食センター



琴浦町は自然に恵まれ、魚や海藻、農畜産物が豊富です。そのため地元の食材を給食献立に多くとり入れることができます。もずくスープに入っているもずくといかは、地元赤碓で水揚げされたものです。また、白ねぎねぎキャベツは、日頃から子どもたちに安全・安心でおいしい食材を提供して下さる「野菜会」の皆さんが生産されたものです。琴浦の特産物と、地元産の新鮮野菜をたくさん使った「ふるさと」を感じる献立です。

主食	ごはん
主菜	やきとり風
副菜	もずくスープ
副菜	りんごサラダ
	牛乳
デザートその他	花見団子

使用食材	地元産	米、白ねぎ、キャベツ、もずく、ねぎ、いか
	県内産	牛乳、とり肉、人参、豆腐、卵、煮干

### 鳥取市立鹿野学校給食センター



鹿野町には、野菜はもちろん、鹿野地鶏やいのしし肉、そして切干大根やみそなどの加工品もあります。鹿野地鶏は、丸めてだんごにし、町内産の野菜と一緒に煮て、具だくさんの汁にしました。だんごの隠し味には、鹿野町産のみそやしょうがが入っています。また、切干大根は、地元の大根を使用し、町内で加工されたものです。給食では、酢の物のほかにも、煮物やみそ汁などにも切干大根を使っています。鹿野町や鳥取県のめぐみたっぷりの献立です。

主食	ごはん
主菜	さばのしょうが焼き
副菜	鹿野地鶏のだんご汁
副菜	切干大根の酢の物
	牛乳
デザートその他	

使用食材	地元産	鹿野地鶏、しょうが、みそ、白菜、白ねぎ、切干大根
	県内産	米、牛乳、卵、人参、えのき、水菜

### 若桜町立学校給食センター



～若桜町・鳥取県のおいしいものが大集合～発芽玄米ごはんは、鳥取県産米の「おかわりくん」でつくられた発芽玄米を、若桜町産の米と一緒に炊き上げました。あごのらっきょうソースかけは、境港で水揚げされたあごを揚げて、らっきょうが入った甘酸っぱいソースをかけました。広留野大根サラダは、若桜町と八頭町八東地域にまたがる広留野高原でつくられた夏大根が入ったサラダです。若桜の恵み汁は、若桜町でつくられた野菜がたくさん入ったみそ汁です。みそも若桜町で手作りされたものです。デザートは、鳥取県の特産物の二十世紀梨です。

主食	発芽玄米ごはん
主菜	あごのらっきょうソースかけ
副菜	若桜の恵み汁
副菜	広留野大根サラダ
	牛乳
デザートその他	二十世紀梨

使用食材	地元産	米、広留野大根、人参、キャベツ、玉ねぎ、じゃがいも、ねぎ、みそ
	県内産	牛乳、発芽玄米、どろお、らっきょう、えのき、しめじ、二十世紀梨