

# こめっこ

～ 学校給食だより～

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を記念して平成10年に制定されました。この日は“**鳥取県の良さを知り、鳥取県のことをもっと好きになろう**”という日です。私たちが住むふるさと鳥取県には、すばらしい魅力がたくさんあります。とっとり県民の日を機会に、もっと素敵な鳥取県をみんなで作っていきましょう。

9月12日はとっとり県民の日



鳥取の食を  
探検しよう!

## 星空舞ごはん ～ 星取県から生まれた米の新品種～

「星空舞」(ほしぞらまい)

鳥取県の澄み切った空気と、豊かな自然から生まれた星のように輝くお米です。キラキラと輝くツヤと軽やかな甘さが特徴です。

米子市の学校給食のご飯は普段から星空舞をいただいています。



#588981816

## 境港サーモンの塩麹焼

日本海の荒波で育てられた境港サーモンはうま味が凝縮されています。そのうま味を存分に引き出すよう、県産塩麹につけ込み、シンブルに焼きあげます。



#588981816

## きらきら星取県サラダ

鳥取県は、全国星空継続観察(環境省)で何度も日本一に輝いたほど、どの市町村からも天の川が見え、美しい星空が広がっています。そんな鳥取県の夜空をイメージしたサラダです。



## 鳥取牛骨肉じゃが

牛骨ラーメンのだしで煮込んだ「肉じゃが」は牛肉の脂の甘みと香ばしさが特徴です。牛骨スープの“クセ”の強さを、米子市の特産「白ねぎ」の甘さが引き立ててくれます。鳥取県特産「長いも」のホク、シャキ食感も楽しめます。



#588981816

食パラダイス  
鳥取県

## 梨ゼリー

鳥取県のおいしい梨の果汁で作ったゼリーです。鳥取県は梨の生産量が多く、特に青梨の「二十世紀梨」は全国一位を誇ります。近年では、赤梨の「新甘泉」などの新品種も注目されています。



#588981816

私達が住んでいる鳥取県には、まだまだおいしい食べ物がたくさんあります。**ふるさとの恵みを食べて、学んで、そして、もっと鳥取県のことを好きになってください**ね。

