

こめっこ

～ 学校給食だより～

ともに創るら 私たちの郷土



9月12日は『とっとり県民の日』です。現在の鳥取県が誕生した1881年(明治14年)9月12日を記念して平成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。

とっとり県民の日献立

海の幸 いかのマリネ

日本海に面している鳥取県は、四季折々のおいしい海の幸を、たくさん食べることができます。夏になると、いか釣り漁船の漁火が見事なほど、いかの漁も盛んです。今回は新鮮な「いか」と旬の野菜をマリネにします。

とっ鶏の梨ソース

鳥取県の豊かな自然でのびのびと育てられた牛や鶏、豚などのお肉は味がよく、その加工品も全国に広まっています。今回は鶏肉を油で揚げて、県産の二十世紀梨とトマトで作ったソースをからめます。

食のみやこ鳥取県!

大山こむぎコッペパン

星取県スープ

星型の米粉マカロニのまわりに、県産のにんじんや白ねぎ、キャベツを散りばめて、鳥取県の美しい夜空をイメージしたスープです。



おめでとう鳥取県!

9月12日は とっとり県民の日

今年は12日が日曜日のため
10日(金)に実施します。

