

令和8年度

食育だより9月号

北栄町学校給食センター



地元食材について知ろう



夏休みが終わり、2学期がスタートします。まだまだ暑い時期、引き続き熱中症対策や体調管理が必要です。十分な水分補給と、規則正しい食生活で、元気にすごしましょう。
9月の給食では、「とっとり県民の日」にちなみ、鳥取県の特産品やご当地メニューをたくさん取り入れています。ふるさと鳥取の自然の恵みや料理をたっぷり味わってくださいね。

9月12日は「とっとり県民の日」

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、平成10年に「とっとり県民の日」が条例で制定されました。

「とっとり県に住む私たちが、鳥取のことをもっとよく知り、ふるさとを大切に思う気持ちを育て、自信と誇りをもてる鳥取県を力を合わせてつくっていくこと」を目指すためにできた日です。



食パラダイス鳥取県のおいしい特産品

鳥取県は海・山・里の豊かな自然環境に恵まれ、素晴らしい食材が数多く生み出されています。県内各地でどんなものがとれるのか、食材マップで見てみましょう。



作成：鳥取県学校栄養士協議会

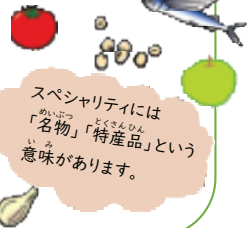
給食で鳥取県の特産品を味わおう！

9月11日(金)
給食献立

- ・ご飯
- ・牛乳
- ・若鶏肉のぶどうソース
- ・鳥取中部スペシャルティカレー
- ・星のマカロニサラダ
- ・二十世紀梨

とっとりちゃんぶ
「鳥取中部スペシャルティカレー」には、
鳥取県中部1市4町の特産品を使います！

- 倉吉市…トマト
- 三朝町…三朝神倉大豆
- 湯梨浜町…梨
- 琴浦町…あごちくわ
- 北栄町…砂丘ろっきょう



9月17日(木)は「ほくえいハピネス給食」！

ハピネス給食とは

- ・食べることでつながる、
農家さんとみんなの笑顔
地元のものを食べることは、地元のことを知り、農家さんの応援にもつながります。感謝しておいしく味わいましょう！
- ・地産地消で町をもっと好きになる
ハピネス給食は、特産物を通じて町への理解を深め、みなさんに喜んでもらうことを目的とした取組です。



砂丘地が育む、
とっておきの甘さ
北栄町に広がる砂丘地は水はけがよく、
ぶどう栽培に適しているため、様々な種類の
ぶどうが栽培されています。

9月17日のデザートには
北栄町産シャインマスカット
を使ったタルトが登場します。
お楽しみに！



★北栄町のホームページに給食の写真を毎日掲載しています。ぜひご覧ください。

