

(2) とっとりけん 鳥取県の学校給食

① 「とっとり県民の日」の取り組み

毎年9月12日は「とっとり県民の日」です。給食センターでは、いつも県産食材をたくさん使った学校給食が作られていますが、この日は決められた一つの食材を使った献立が、県内すべての学校給食に出



てきます。平成30年度は「なし」だったので、「二十世紀なしゼリー」や「二十世紀なしシャーベット」などをデザートにした献立が多かったです。

さらに、食べ物を通して鳥取県を大切に作る心をもってもらうため、学校給食を題材にした授業などがおこなわれます。

② 鳥取県で開発された新しい品種のお米「^{ほしそらまい}星空舞」

平成30年10月、鳥取県で開発された新しい品種のお米「^{たんじょう}星空舞」が誕生しました。

学校給食では、「コシヒカリ」(^{ふくい}福井県で開発された品種)や「ひとめぼれ」(^{みやぎ}宮城県で開発された品種)が使われています。この鳥取県で開発された「星空舞」は、今はまだ生産量が多くないですが、^ふ増えてくれば、学校給食として食べられる日も近いかもしれません。

