2　鳥取県の学校給食

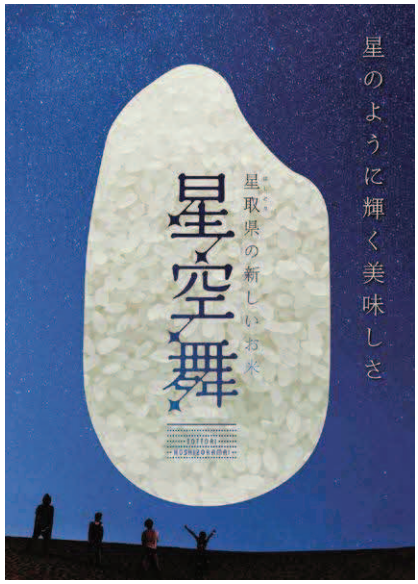
①「とっとり県民の日」の取り組み



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，いつも鳥取県産の食材をたくさん使った学校給食が作られます。この日は，一つの食材を決めて，それを使った食事が県内の全部の学校で出てきます。２０２５年（令和７年）の食材は「なし」だったので，「二十世紀なしゼリー」や「なしを使ったサラダ」などのこんだてがありました。

さらに，学校給食を題材にした授業が行われ，食べ物を通して鳥取県を大切にする心をもってもらう取り組みをすすめています。

②鳥取県で開発された新しい品種のお米「星空舞」



２０１８年（平成３０年）１０月，鳥取県で開発された新しい品種のお米「星空舞」がたん生しました。

学校給食では，これまでは「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」が多く使われてきました。

近年は，「星空舞」の生産量がふえたことから学校給食でも使われるようになり，多くの学校で味わうことができるようになりました。