

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、いつも鳥取県産の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コンダてが、県内すべての学校給食に出てきます。2024年（令和6年）の食材は「なし」だったので、「二十世紀なし」や「二十世紀なしゼリー」などをデザートにしたコンダてが多かったです。



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行われます。

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。

