



伯耆町学校給食キャラクター  
伯まいちゃん

# 学校給食だよ

令和2年度9月号  
伯耆町立学校給食センター

## 9月12日は とっとり県民の日



明治14年9月12日に現在の鳥取県は誕生しました。それにちなんで、平成10年より、9月12日がとっとり県民の日と制定されました。「とっとり県民の日」は、県民一人ひとりがふるさとの理解や関心を深めるとともに、ふるさを愛する心を育てるためにできました。

地元食材たっぷりの給食をお届けします！



### 鳥取県・伯耆町の自慢の食材

ホー☆ちゃん キー☆ちゃん



伯耆町マスコットキャラクター

#### トトロ豚



霊峰大山のふもとで育てられています。県産のどんぐり、大豆、米を食べ育て、その肉質は香り豊かで上質です。

#### らっきょう



鳥取県の東部・中部では、らっきょうの栽培が盛んです。特に、鳥取県産の砂丘らっきょうは全国でも有名です。

#### 二十世紀梨



鳥取県は二十世紀梨の生産量が全国1位です。鳥取県自慢の梨です。

#### とうふちくわ



全国でも鳥取県東部・中部に見られる独特の加工品です。木綿豆腐と魚のすり身を7対3の割合で混ぜて蒸し上げます。

#### 境港サーモン



境港では、銀さけの養殖が行われています。境港産の銀さけは、肉厚で風味やうま味が強く、境港サーモンと呼ばれています。

#### しいたけ



伯耆町は干しいたけ栽培が盛んです。二部小学校では、毎年しいたけ栽培に取り組んでいます。

二部小学校の皆さんからいただいた、しいたけを9月9日の給食に使用しています！



### 今月のレシピ

#### ～ハーフチキンの梅焼き～



#### 材料 (4人分)

- 鶏もも肉 240g
- 梅ペースト (または、梅干し) 大さじ1 (2個)
- みそ 小さじ1
- 三温糖 小さじ2強
- 酒 小さじ1強

#### 作り方

- ☆の梅、みそ、三温糖、酒を混ぜ合わせる。
- 鶏肉を4等分に切る。
- ②の鶏肉に☆で、下味をつける。
- フライパンに油を熱し、皮側から色良く焼く。

ハーフチキンは、鶏の健康状態を良くするために、ハーブを加えたえきを与えています！  
自然豊かな大山の山麓で育てられています。

伯耆町のホームページで毎日の給食を紹介しています。

是非ご覧ください！

