



伯耆町立学校給食キャラクター
ほまいちゃん

学校給食だより



令和3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」

現在の鳥取県は、1881年(明治14年)9月12日に誕生しました。それにちなみ、毎年9月12日が「とっとり県民の日」と制定されました。この日は、私たちの住む鳥取県について考え、学び、ふるさとを愛する心を育てるためにできました。

とっとり県民の日献立(9月10日)



二十世紀梨

伯耆町では、八郷地区でたくさん栽培されています。みずみずしく、さわやかな甘みとシャキとした食感が特徴です。

らっきょうサラダ

鳥取県産の砂丘らっきょうは、色白で、シャキシャキとした食感が特徴です。福部町産のらっきょうを入れてサラダを作ります。

鳥取県の自然豊かな環境で育った鳥取和牛は、赤身と脂身のバランスが絶妙です。

牛乳

鳥取県内で生産された牛乳です。全国的に品質がよいことで有名です。

といモ一の チンジャオロース

星空舞ごはん

「星空舞」は、2018年に鳥取県で誕生したお米です。伯耆町産の星空舞を毎日の給食で出しています。

ふるさとの恵み汁

伯耆町産の干しいたけや冬瓜、白ねぎなど、ふるさとの食材をふんだんに使ったみそ汁を作ります。自然の恵みに感謝していただきましょう。



伯耆町マスコットキャラクター



境港サーモンのパン粉焼き

【材料】

- 境港サーモン切り身・・・4切れ
- ★ 食塩・・・少々
- ★ 白ワイン・・・小さじ1
- ★ 濃口しょうゆ・・・小さじ1
- ★ マヨネーズ・・・20ml
- パン粉・・・約10g
- パセリ・・・2g(みじん切り)

【作り方】

- ★を混ぜ合わせ、境港サーモンの身がくずれないようにからめて15分程度おく。
- パン粉にみじん切りにしたパセリを混ぜる。
- ①を鉄板に並べ、②のパン粉を上からふりかける。
- 200度のオーブンで15分焼く。(オーブントースターや魚焼きグリルで焼いてもよい。パン粉が焦げすぎる時は、途中でアルミホイルをかぶせる。)

境港では、銀ざけの養殖が行われています。境港産の銀ざけは、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。

