



# がっこうきゅうしょく 学校給食だより

令和6年度9月号

伯耆町立学校給食センター

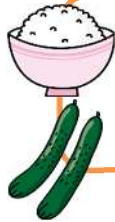


とっとり県民の日は、現在の鳥取県が誕生した日を記念して、平成10年に制定されました。この日は、毎年、鳥取県内のすべての学校給食で鳥取を代表する旬の果物、梨を使った献立が提供されています。

## 9月12日(木)の献立

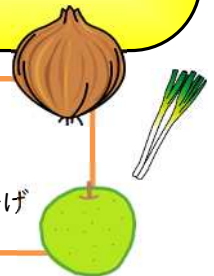
ごはん 牛乳  
砂丘らっきょうのぴりからそぼろ  
ゆかりあえ  
あごちくわのすまし汁 二十世紀梨

伯耆町産の星空舞、鳥取県の特産品である砂丘らっきょう、あごちくわを使ったすまし汁、伯耆町産の「二十世紀梨」、伯耆町産の野菜など、ふるさとの食を取り入れた献立です。



【伯耆町の食材】米 にんにく 玉葱 白ねぎ きゅうり 二十世紀梨

【鳥取県の食材】牛乳 鶏肉 豚肉 らっきょう 小松菜 あごちくわ 厚揚げ



## お月見を楽しんでみませんか?

秋の行事といえば、「お月見」です。旧暦8月15日の十五夜は「中秋の名月」と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、収穫に感謝してお祝いする風習があります。中秋の名月は、別名で「芋名月」ともいい、里いもをお供えしたり、里いも料理を食べたりする習慣もあります。また、お月見に欠かせないのが、お米から作る月見団子です。地域によって異なり、満月を見立てた丸い形や、里いもの形のものなど、さまざまです。



今年の十五夜は  
9月17日で、給食では  
お月見だんご汁などを  
予定しています。

## とっとり県民の日献立より

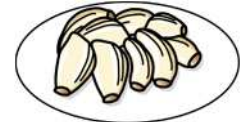
### 砂丘らっきょうの ぴりからそぼろ

#### 今月のレシピ

#### 【材料】5人分

- ・あいびき肉…150g
- ・らっきょう…50g
- ・たまねぎ…150g
- ・にんじん…25g
- ・白ねぎ…25g
- ・にんにく…少々
- ・生姜…少々

- A
- ・しょうゆ…大さじ1
  - ・砂糖…小さじ1
  - ・酒…小さじ1
  - ・豆板醤…少々
  - ・ごま油…小さじ1



#### 【作り方】

- ① にんにく、生姜、らっきょうはみじん切りにする。たまねぎは、粗めのみじん切りに、にんじんは千切りに、白ねぎは小口切りにする。
- ② フライパンにごま油をひき、にんにくと生姜を入れ、香りがでたら、あいびき肉、にんじん、たまねぎを加えて炒める。
- ③ 火が通ったら、らっきょう、白ねぎを加え、さっと炒めAで調味する。

鳥取県の特産品であるらっきょうの  
シャキシャキ食感が楽しめます