

## 2 <sup>とっとりけん</sup>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、いつも県産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<sup>こんだて</sup>献立が、県内すべての学校給食に出



てきます。令和元年は「なし」だったので、「二十世紀なしゼリー」や「二十世紀なしシャーベット」などをデザートにした献立が多かったです。

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米「<sup>ほしそらまい</sup>星空舞」

平成30年10月、鳥取県で開発された新しい品種の米「<sup>たんじょう</sup>星空舞」が誕生しました。

学校給食では、「コシヒカリ」（<sup>ふくい</sup>福井県で開発された品種）や「ひとめぼれ」（<sup>みやぎ</sup>宮城県で開発された品種）が使われています。この鳥取県で開発された「星空舞」は、今はまだ生産量が多くないですが、<sup>ふ</sup>増えてくれば、学校給食として食べられる日も近いかもしれません。

