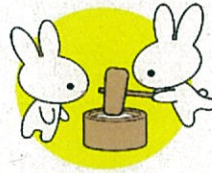


給食だより

こうたいけ



平成30年9月7日発行

にちなんちようりつがっこうきゅうしよく
日南町立学校給食センター

イラスト出典: 少年写真新聞社SeDoc・日南町役場

9月12日は

ととり

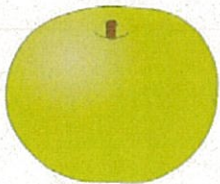
県民の日

日

～9月10日～13日は、「鳥取県を知ろう、日南を食べよう週間」!～

9月12日は、とっとり県民の日です。この日にちなんで給食では、鳥取県の特産品や、日南の特産品をたっぷりと盛り込んだ給食を予定しています。鳥取県は、本当に素晴らしい食材の宝庫です。これらを守り育ててこられた方々や自然の恵みに感謝の気持ちを持ちながら、おいしく楽しくいただきたいですね。

二十世紀梨(11日)



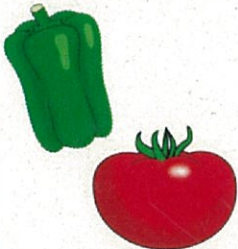
鳥取県が生産量日本一を誇る梨です。薄緑色の透き通るような皮の色と、シャリッとした歯ごたえ、甘さと酸味がほどよい上品な味が特徴です。

らっきょう(11日)



鳥取県の砂地を利用した特産品として、長いもやらっきょうがあります。おいしいだけでなく、栄養的価値も高く、とても元気になる食べ物です。

ピーマン・トマト(12日)

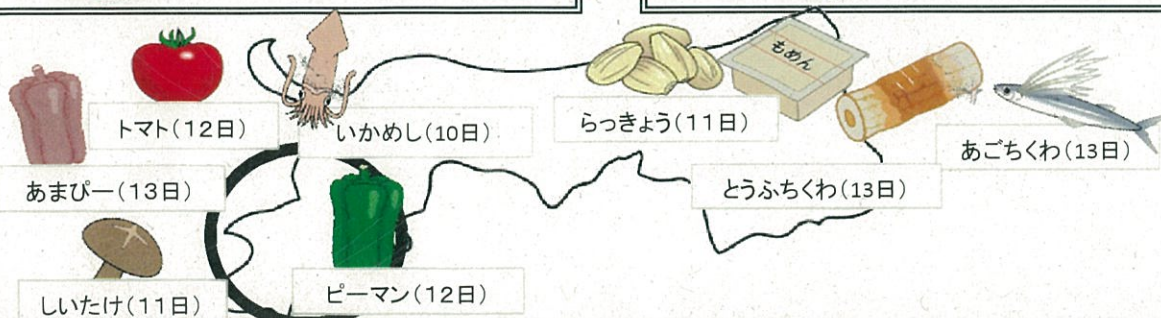


寒暖差の激しい日南町で作られるトマトやピーマンは、実がしまって甘味があります。日南ブランドとして親しまれています。

豆腐竹輪・あご竹輪(13日)



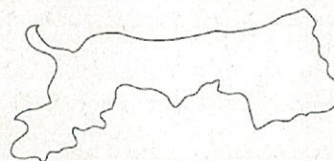
豆腐と魚のすり身を使った豆腐竹輪、飛魚を主原料にしたあご竹輪と、全国的にも珍しい竹輪が鳥取県では作られています。



☆とっとり県民の日って？

鳥取県民の日は、明治14年に、現在の鳥取県が再び置かれた日に由来し、平成10年に制定されました。県民が、ふるさとについての理解と関心を深めるとともに、ふるさとを愛する心を育て、自信と誇りの持てる鳥取県を力を合わせてきずきあげることを期しています。

☆鳥取県のシンボルは？



	○県章○ 飛ぶ鳥の姿と、鳥取県のかしら文字「と」をイメージしてデザインしています。自由と平和と、鳥取県の発展を願い、県が昭和43年10月23日に明治百年事業として制定しました。
	○県花○ 県の産業・生活に根付いた二十世紀梨の花は、県内のどこでも見られ、県民に広く愛されています。NHK、日本観光連盟、交通公社、植物友の会が昭和29年3月22日に選定しました。
	○県鳥○ おしどり 水鳥の一種で、県内の沼や池に住む保護鳥。美しく平和な姿が県内のいろいろなところで見られることから、県鳥獣審議会議が昭和39年11月21日に選定しました。
	○県木○ 大山キヤラボク イチイ科に属する、高地に生育する針葉樹。風雪にたえてのびゆく強い姿が、鳥取県の自然の美しさ、発展につながるとして、県と県緑化推進委員会が昭和41年3月30日に選定しました。
	○県魚○ ヒラメ 県の近くの海でとれ、高級なイメージのある魚で、鳥取県でも養殖よくしています。県民からの応募により、県と県魚とのふれあい推進事業実行委員会が平成2年9月2日に選定しました。

シンボル引用：鳥取県：平成26年度版 とともに創ろう私達の郷土リーフレット

～給食のレシピ紹介～



らっきょうの酢の物

材料	1人分	4人分
きゅうり	15 g	60 g
キャベツ	35 g	140 g
ちくわ	5 g	20 g
らっきょう	5 g	20 g (中3～4粒)
酢	2 ml	8 ml (小さじ1と1/3)
さとう	1 g	4 g (小さじ1と1/3)
うすくちしょうゆ	少々	少々

※材料や作り方は、家庭向けに給食とは一部変えています。

【作り方】

-材料の下ごしらえ-

- ・らっきょうは、荒目のみじん切りにする。
(好みで千切り・小口切りでもよい)
- ・キャベツは幅1.5cmの短冊切りにし、歯ごたえよくゆでておく。
- ・きゅうりは小口切りにする。
- ・竹輪は、半月切りにする。

-作る-

- ①下ごしらえした材料を調味料であえる。

漬けたらっきょうをそのまま食べるだけでなく、らっきょうの味を利用して、とても簡単においしくできる酢の物です。調味料の代わりに、らっきょう酢を使ってもOKです。野菜は、きゅうりだけ、キャベツだけでも作れますし、彩りにきつとゆでたにんじんを加えてもよいですね。