

9月

給食だより

こうたけ

～ふるさと特集号～

イラスト出典：少年写真新聞社 Sedoc・日南町役場 | 南町立学校給食センター

9月12日は

とっとり

県民の日

日

～9月7日～14日は、「鳥取県を知ろう、日南を食べよう週間」！～

ベニズワイガニ(13日)



鳥取県で水揚げの多い
カニ。
みそ汁にした「かに汁」
は、昔からよく親しまれ
ています。

鳥取県を知ろう！
～県民の日献立～



万作(8日)



いかめし(12日)



らっきょう(13日)

あまびい(14日)



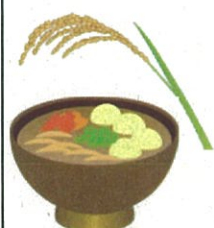
しいたけ



ピーマン(7日)

二十世紀梨
(今年はこの期間に別の種
類の梨を出します)

だんご汁(8日)



日南町の郷土料理です。産
後、母乳がよく出るようにと
食べられていました。

日南を食べよう！

豆腐竹輪(13日)



魚のすり身に豆腐を練りこん
だ全国的にもめずらしい竹
輪。もとは漁港が発展してい
なかった鳥取で、殿様が考え
た節約から。

鳥取県を知ろう！
～県民の日献立～

この期間は、郷土色たっぷりの給食
だよ。県民の日をきっかけに、日南
町、そして鳥取県の改めてよさを見
直してみよう！



トマト(14日)

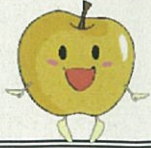
日南町では、昭和50年から
トマトを栽培しています。寒暖
差が大きく甘味のあるトマト
は、日南町の特産となってい
ます。



日南を食べよう！

にじっせいきなし つ とつとりけん う だ しんひんしゅ なし
 ～二十世紀梨に次ぐ!鳥取県が生み出した新品種の梨!～

新甘泉 (しんかんせん)



新甘泉って何?

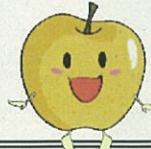
鳥取県の特産品と言えば、「二十世紀梨」が有名ですね。新甘泉は、「おさ二十世紀梨」と赤梨の「筑水」をかけ合わせた新品種で、平成20年に品種登録されました。

二十世紀梨に比べてもまだ生産農家は少ないことに加え、苗木は県内にしか出回っていないために全国的にも希少価値の高い梨です。



新甘泉の特徴は?

見た目は黄色っぽい皮の赤梨で果汁をたっぷりと含み、糖度が高く赤梨特有の甘さがありながら、二十世紀梨の「シャリッ、シャリッ!!」とした食感を持っています。



何で「新甘泉」っていう名前なの?

これから鳥取県を代表する新品種という意味の「新」、甘みの強さを表した「甘」の字を組み合わせ、鉄道の「新幹線」になぞらえインパクトを持たせた名前です。

がつ にち きゅうしゅく
 9月13日の給食に
 とうじょうよてい
 登場予定です!
 たの
 お楽しみに!!

給食のレシピ紹介

～「鳥取県を知ろう、日南を食べよう週間」より～

だんご汁

ざいりょう 材料	ひとりぶん 1人分	にんぶん 4人分
「だんごの粉」	16 g	64 g(約大さじ6)
めるま湯	16 cc	64 cc
しいたけ・しめじ・香茸等	8 g	32 g
白ねぎ	8 g	32 g
煮干し	3 g	12 g
みそ	7 g	28 g(約大さじ1と1/2)
みず	100 cc	400 cc(2カップ)

※材料は、家庭向けに給食とは一部変えています。

給食では材料の仕入れと献立の組み合わせの都合上、具はしめじと白ねぎを使いますが、手に入るようでしたら香茸とずいきを用いると、より日南郷土の味が深まるでしょう。

【作り方】

-だんごを作る-

- ①だんごの粉にぬるま湯を加え、耳たぶ位の固さになるくらいまでこねる。
 ※こねていて水分が少なかったら水分を少しずつ足し、多ければ粉を足し、様子を見る。
- ②一口大の小判型に丸める。

-だんご汁を作る-

- ①煮干しでだしをとっておく。しいたけは薄くスライスする。(しめじなら小房に分ける)
 白ねぎは小口切りにする。(ずいきかんぴょうなら水でもどして2cmに切る。)
- ②だし汁にしいたけ(しめじ)・白ねぎを入れてひと煮たちさせ、だんごを入れる。
- ③だんごが浮き上がってきたら、手早くみそで味つけをする。
 ※白ねぎの食感を残す場合は、白ねぎは一番最後に加える。

日南のお米を使っただんごの粉で子どもとだんごを丸めて、郷土の味を楽しもう!

