

とっとり県民の日

明治4年（1871年）の廃藩置県により、鳥取藩が鳥取県になりましたが、明治9年（1876年）に鳥取県が島根県に合併されました。その後、多くの人たちが努力した結果、明治14（1881）年9月12日に島根県と分かれてもう一度鳥取県ができました。この日を、とっとり県民の日としています。



鳥取県元気づくり総本部元気づくり推進局参画協働課 参照



鳥取県の学校給食は、平成15年からとっとり県民の日の取り組みを始めました。鳥取県19市町村に設置された給食施設で、今年の共通食材『梨・らっきょう』と鳥取県の特産物を使用した献立を実施します。



いかすみカレーの
 かくし味にも、
 なっているよ。

★9月12日 とっとり県民の日 献立★

主食	牛乳	主菜	副菜	副菜	デザート
星空舞ごはん		白身魚フライ	いかすみカレー	キラキラサラダ	二十世紀梨ゼリー



ふるさと鳥取の産物を味わって、ふるさとの素晴らしさを感じましょう。

県民がふるさと【鳥取】について知り、ふるさとを愛する心を育て、住みやすい鳥取県をみんなで作っていきましょうという日です。

新しいお米 星空舞



平成30年に新しい鳥取県のお米「星空舞」が20年の歳月をかけて誕生しました。星のように輝く美味しさ・際立つツツヤ・透きとおる甘みが自慢のお米です。



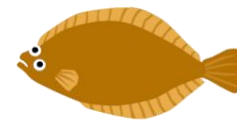
- 夏期の高温に強く、玄米等級が優れる！
- 粒感があり、はね返る食感
- 冷めても食感が変わらぬ美味！
- ご飯のツツヤが際立つ美しい炊き上がり
- 収穫期は「コシヒカリ」と「さぬむすめ」の中間
- 倒れにくい、いもち病にかかりにくい！



とっとりけん
 鳥取県の花
 「県花」
 なし 梨の花



いわみちよう
 岩美町の花
 カキツバタ



とっとりけん
 鳥取県の魚
 「県魚」
 ひらめ



いわみちよう
 岩美町の
 海産物
 まつば
 松葉ガニ