

【米子市】

1 学校給食週間中の献立紹介

実施日	令和7年1月23日(木)
献立名	ごはん 牛乳 ふるさとたっぷりほうとう鍋 アジの白ねぎ梅ソースたつ田あげ はりはり和え
特色	児童生徒から募集した学校給食の献立「ふるさとの食べ物を使った料理～こめっこ献立～」の中から、採用献立を全国学校給食週間のある1月を中心に3月まで実施しています。



教育長賞

おすすめポイント

山梨県の郷土料理「ほうとう」を、鳥取県産の食材たっぷりでのあたたまる鍋料理にアレンジしてくれました。冬の寒さに負けないように、免疫力の上がる食材をしっかり調べて組み合わせる熱意もすばらしいことから、教育長賞に選ばれました。

おすすめポイント

米子市特産の白ねぎと梅を合わせて作ったソースをかけ、鳥取県でもたくさん水揚げされる“あじ”をおいしく食べてもらうための工夫と、みんなに食のみやこととりに関心をもって欲しいという熱い思いが込められています。

2 学校給食週間行事の紹介

学校名	米子市内小中学校
行事名	こめっこ献立 市長賞・教育長賞授賞式
内容	今年度の応募総数1784点の中から、特に優秀だった2作品に市長賞・教育長賞を授与しました。採用献立作成者にはこめっこ缶バッジ、参加者全員には手作りのこめっこしおりを配布しました。

市長賞

**米子の宝をほりあて
ろ！！**



おすすめポイント

米子市の特産品の白ねぎや、ブロッコリー、鶏肉など、ふるさとのおいしい食べ物を宝のように大切に思っている気持ち、そして、楽しんで食べてもらうための料理のアイデア、また、アレルギーのある食べ物を使わない工夫など、ふるさとへの愛情とみんなに“楽しく”食べて欲しいという気持ちが詰まった料理です。カップの中からふるさとの宝(食材)を掘りあてながら、みんなで、楽しく、おいしく食べて欲しいと考えてくれました。

授賞式



こめっこ缶バッジ・こめっこしおり



表

裏