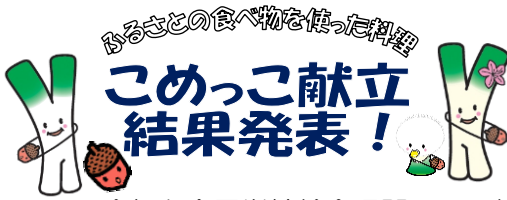


たくさんのご応募
ありがとうございました!



こめっこ献立 結果発表!



～学校給食だより～

☆号外☆

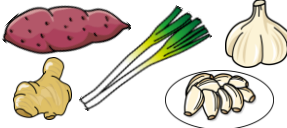


今年も全国学校給食週間の取り組みとして、市内小学校4年生～中学校3年生を対象に「こめっこ献立～ふるさとの食べ物を使った料理～」の募集を行いました。応募総数 916 点の中から選ばれた、給食に登場する 24 品を紹介します!

1/9
(木)

燃えろ!! 米子っ子おいしさいたきカレー

- ★福生西小6年 安部 南汐さん
- ★加茂中 1年 矢野 一華さん



鳥取県でとれるさつまいも、らっきょう、白ねぎ、生姜を使ったカレーです。生姜パワーで体を温め、熱く燃える米子っ子になりましょう!!

1/10
(金)

豆乳みそスープ

- ★加茂小6年 安藤 優名さん

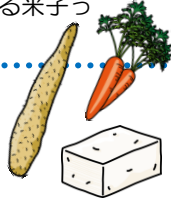


豆乳と、鳥取県産のみそを組み合わせたまろやかなスープです。にんじん、干しいたけも使っています。

1/14
(火)

食のみやこスペシャルスープ

- ★義方小5年 金地 航大さん



鳥取県の特産品である長いもの食感が楽しめます。鳥取県産の大豆で作った豆腐や、にんじんも入ったスペシャルスープです。

1/15
(水)

ふるさと温野菜

- ★車尾小6年 小倉 さや香さん



白ねぎ、さつまいも、にんじん、ブロッコリーを、二十世紀梨を使った手作りのドレッシングで味付けします。

1/15
(水)

鳥取しあわせ♡具たくさんチキンライス

- ★就将小5年 伊登 向日葵さん
- ★尚徳中1年 木村 訊さん
- 蒲生 郁未さん
- 井上 七菜子さん
- 齋木 理紗子さん



鳥取県産の鶏肉と野菜をケチャップ味でおいしく食べられるように考えてあります。白ねぎ、にんじん、とうもろこしなど、色々な野菜を使うことで、いづれもよくなるように工夫されています。

1/16
(木)

地元食材たっぷり! 鳥取うま味スープ

- ★就将小4年 長岡 陽菜さん
- 6年 長岡 結菜さん
- 大鳥 董花さん
- 伊豆 美嬉さん



鳥取県産の牛肉、白ねぎ、ぶなしめじ、チンゲン菜を使っています。肉と野菜のうま味がたっぷりつまったスープを米粉の麺(フォー)にからめて味わう一品。牛骨ラーメンをイメージしています。

鳥取県産さつまいもの酢ぶた

- ★美保中1年 千原 京香さん
- 中田 陽斗さん



鳥取県産の豚肉、さつまいも、白ねぎ、にんじんを使った酢豚です。弓ヶ浜半島でたくさん作られているさつまいもの甘みをいかした料理です。

1/17
(金)

鶏肉の梨とらっきょうのサッパリソースかけ

- ★就将小5年 廣田 龍さん
- ★河崎小6年 三原 昊大さん
- 小林 暖さん
- ★加茂中1年 引野 真杏さん
- 小松原 祥平さん



鶏肉に、鳥取県の特産品であるらっきょうと二十世紀梨を使った手作りソースをかけます。らっきょうだけでは苦手な人も、二十世紀梨のさわやかな甘みを合わせることで食べやすくなるように工夫されています。

1/22
(水)

具材たっぷりニン☆ポテサラダ

- ★啓成小5年 住野 蒼至さん
- ★伯仙小5年 松本 四葉さん
- 宮本 結衣さん



鳥取県産のじゃがいも、さつまいも、にんじんに、冬野菜のほうれん草を加え、オーロラソースで仕上げた新しい風味のポテトサラダです。

星取県のきらきらポトフ

- ★加茂中1年 若竹 日和さん



輝く星空が美しい鳥取県の別名、星取県をイメージしたポトフです。鳥取県産の色々な野菜を使います。星型にんじんも入ります。



1/23
(木)

鶏肉とヨネギースのコラボていやき丼

- ★淀江小6年 後藤 みきさん



鶏肉に下味をつけて香ばしく焼いてから、白ねぎ、生姜、ごぼうを合わせた、県産食材のコラボレーション丼です。ひと手間かけることで、よりおいしく仕上がるように考えられています。

1/24
(金)

とろ〜り。体ポカポカ長いもシャキッとシチュー

- ★車尾小 6年 山田 陽和さん
- ★福生東小5年 長谷川 侑希さん
- ★大篠津小6年 山口 真奈さん



シャキッととした歯ざわりが特徴の鳥取県の長いもと、鮭の入った旨みたっぷりのシチューです。かくし味の生姜には、体を温める効果もあります。鳥取県産のにんじんと白ねぎも使っています。

1/27
(月)

鳥取オールスターズ in ぶた汁

- ★淀江小6年 長川 紘己さん



豚肉、油揚げ、長いも、にんじん、白ねぎ、みそと、鳥取県産の食べ物オールスターズを一品でおいしく食べられる料理です。

1/28
(火)

ふるさと具たくさん華麗なドライカレー

- ★福米西小5年 藪内 佑虎さん
- ★美保中 1年 森脇 日菜さん
- 赤崎 愛瑠さん



牛肉、豚肉、白ねぎ、にんじん、干しいたけ、らっきょうなど、たくさんのふるさとの食べ物を使っています。ごはんと一緒にもりもり食べられる一品です。

ネギボとカレイの仲良しにつけ

- ★義方小5年 大野 智世さん



鳥取県の海と陸の食べ物を知って欲しいと、魚料理を考えてくれました。鳥取県の冬の海の幸を代表する魚の一つ、かれいと、冬野菜を代表する白ねぎを味わいましょう。

1/29
(水)

鳥取県もいだくさんタルタルチキン

- ★福米西小6年 藤田 百音さん
- 大野 寧希さん
- ★伯仙小 6年 金田 歩さん
- 富村 駿さん



みんなが大好きなからあげに、らっきょうを使ったタルタルソースをかけます。いつもとはちがう、鳥取県らしいタルタルチキンです。

1/30
(木)

梨と白ねぎのふるさと星空ハンバーグ

- ★尚徳小 6年 稲田 穂花さん
- 佐々木 奈那さん
- ★箕蚊屋小5年 吉元 悠衣さん



星の形のハンバーグに、白ねぎと二十世紀梨を使った手作りソースをかけます。星取県の夜空をイメージした一品です。

星取県のあったかしょうがみそ汁

- ★成実小 6年 秋末 一真さん
- ★福生西小6年 古川 あじさいさん
- ★小学校 6年 本田 祥太朗さん



いわし団子、にんじん、大根、干しいたけ、白ねぎと、具たくさんのみそ汁です。生姜が、いわしの味を引き立て、体も温めてくれます。星型にんじんも入ります。

1/31
(金)

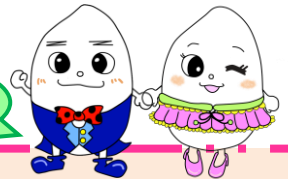
鳥取ふるさとギュッとグラタン

- ★福生東小6年 松本 純佳さん
- ★福生西小6年 足立 実空さん



さつまいも、白ねぎ、にんじんなど、ふるさとの食べ物がぎゅっとつまったグラタンです。豆腐がホワイトソースをなめらかにしてくれます。

2月からもまだまだ続くよ！
お楽しみに！！



2月

大山のめぐみミルクスープ

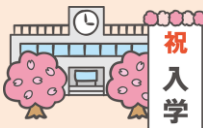
- ★義方小5年 丸山 桜和さん



3月

砂丘らっきょうと白ねぎのかりかりかきあげ

- ★尚徳小5年 杉村 碧惟さん
- ★伯仙小6年 宇那手 みことさん
- 中澤 心遥さん
- ★加茂中1年 金澤 勇舞さん



4月以降

The☆米子飯

- ★尚徳中2年 井口 太陽さん
- 齋木 あさみさん



鳥取ピリカラ星空とぼろ

- ★福生東小6年 永原 一寛さん

鳥取県の魅力がギュッとつまった具たくさんシチュー

- ★尚徳小 6年 渡辺 仁胡さん
- 神田 奏来さん
- 船澤 奈菜さん
- ★福米東小6年 足立 莉帆さん