

ふるさとの食べ物を使った料理



こめっこ

～ 学校給食だより～

たくさんのご応募
ありがとうございました！



令和5年(2023年)2月号外

号外！第2弾



2月 たちあがれ！米子～愛情肉じゃが～

※啓成小 6年 土谷 重智さん

18日

米子の特産物を使った米子市オリジナルの肉じゃがです。生産者さんの愛情が詰まった肉じゃがを食べて心も体も元気になって欲しいとの思いが込められています。ネーミングが素敵ですね！

白ねぎ入りかにかまてんしん

※住吉小 小村 優斗さん
※箕蚊屋小 5年 野口 彩耶さん
※後藤ヶ丘中 1年 須山 桃香さん



鳥取県は「かに取県」とも呼ばれるほど、冬の味覚といえば「かに」。かにを使った新メニューを考えてくれました。白ねぎなどのふるさとの食べ物がいっぱい詰まったとろとろの「てんしん」です。

8日

コロナに負けるな！栄養たっぷりじゃぶ汁

※義方小 6年 林 奏道さん

今回唯一、郷土料理での応募です。ふるさとの食べものから「郷土料理」と発想してくれたところが素敵です。栄養たっぷりのふるさとの食べ物を食べてコロナに負けない体を作って欲しいとの願いが込められています。

10日

地産地消！

星取県の星満点チキフロホットチャウダー

※大篠津小 5年 魚住 陽真さん
※彦名小 4年 齋鹿 蓮斗さん
5年 松坂 未来さん 6年 高真 巧実さん
※伯仙小 5年 安井 駿太さん
※福米中 2年 山下 咲桜さん
※尚徳中 3年 福地 大晴さん



「星取県」と呼ぶにふさわしい鳥取県の美しい星空をイメージしたシチューです。色とりどりのふるさとの食べ物が、まるで冬空に輝く星のようです。「地産地消」も意識して考えてくれた意欲作です！

20日

たきこみ YONAGOHAN

～野菜がたっぷり入っどるけん～

※福米西小 6年 山根 千寛さん



市長賞に選ばれました。地元でとれるみんなが知らない野菜を伝えたい！食品ロス削減や地産地消の食べ物でみんな安全な食べ物食べてほしい！との熱い思いが込められた献立です。「鳥取県を良くしたい！！」という壮大なテーマにふるさとへの愛情の大きさを感じます。

地元白ネギたっぷり油淋鶏

22日 ※福生東小 5年 渡辺 日向さん 6年 三宅 優依さん
※弓ヶ浜中 1年 浅中 悠大さん

白ねぎの辛さが苦手な人でも刻んで、甘酸っぱい味付けにすると食べやすいのではと考えてくれました。残食ゼロまちがいなしのメニューです。

27日

やみつき！梨と白ネギのフルコギ風

※明道小 5年 鈴木 愛叶さん

すりおろした「梨」をかくし味に使うことで、天候の影響で傷ついた梨でも食べられるのではと生産者さんのことや、SDGsを意識した今の時代にぴったりの料理です。素晴らしい！

6日

鳥取と言えばさつ一汁！

※尚徳小 6年 井田 桔平さん 小椋 皓介さん
田中 翔太さん

仲良しの3人で、それぞれが大好きなさつまいもや里芋、さつま揚げなど、名前に「さ」がつく食べ物を使ったお味噌汁を考えてくれました。とても楽しく考えてくれた様子が伝わりますね。

白ねぎといころ炒め

※五千石小 5年 細田 結月さん
※箕蚊屋小 6年 新路 沙希さん
※福米中 1年 1名



米子の白ねぎをもっとおいしく食べて欲しい！！と「焼き鳥」をイメージして考えてくれました。焼き鳥のように、コロコロに大きく切った白ねぎに注目です。

9日

これでどうだ！ザクザク宝石チキンタルタル

※弓ヶ浜小 6年 西畑 晴翔さん
※伯仙小 5年 小竹 結さん 6年 末広 七菜さん
※福米西小 6年 高垣 心瑚さん 梶原 佑太さん

鶏肉の唐揚げに合うように、らっきょうと白ねぎを使った特製タルタルソースを考えてくれました。らっきょうのつやつや感を宝石に見立てたネーミングも素晴らしいです。これでどうだ！の挑戦も納得のタルタルソースですね！！

16日

ねぎとれ県汁

※五千石小 6年 片岡 彩希さん

米子市の白ねぎと鳥取県の「とり」を主役に、体を温める生姜を入れたすまし汁を考えてくれました。今の寒い時期にぴったりの優しさが詰め込まれた料理ですね。

17日

ふるさと愛づつみクレーミーグラタン

※伯仙小 6年 北 奈優羽さん
※福米中 2年 桑本 和奏さん

苦手な食べ物でも食べやすいようにと、ホワイトソースと組み合わせたグラタンを考えてくれました。ふるさとの食べ物をもっと好きになってほしいとの「ふるさとへの愛情」が詰まったグラタンです。

21日

寒さをふっとばせ

あつあつヨネギーまあぼうどうふ

※福米東小 6年 藤原 史帆さん

旬の食べ物が栄養たっぷりなことに注目して、冬に旬をむかえる野菜をたっぷり使った麻婆豆腐を考えてくれました。少し辛い味付けにすることで体を温めて欲しいとの願いもこめられています。

24日

鳥取！つめこみました肉野菜ゴロゴロポトフ

※福生東小 6年 大野原 陽彩さん
※五千石小 6年 吉柳 采海さん
※伯仙小 6年 内田 昂希さん

地元の鶏肉や旬の野菜がもつ「うま味」がスープに溶け出し、ふるさとの食べ物のおいしさを丸ごと味わうことができます。シンプルな調理法なので、おうちでも是非試して欲しいポトフです。



金メダルラーメン

＊義方小 6年 川添 遼太さん



日本を代表するアスリートを多く輩出している米子市にふさわしいラーメンです。地元の食べ物キラキラと輝く金メダルのイメージで考えてくれました。もちろん、おいしさも金メダル級です。



トマトと鶏そぼろのドライカレー

＊箕蚊屋小 5年 樺田 るなさん



料理センスが光る一品です。地元の鶏肉や「トマト」を主役に、独創性あるカレーを考えてくれました。トマトの酸味とカレー味のバランスが絶妙です。



ふるさとの食材たっぷり肉じゃが

＊就将小 5年 田戸 結子さん

「農家さんたちが一生懸命、育ててくれた野菜などを感謝して食べてほしい。」などのコメントから、ふるさとのおいしい食べ物を作ってくれる人への感謝の気持ちが込められた素敵な肉じゃがです。



鶏肉の白ねぎらっきょうソースかけ

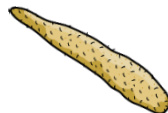
＊義方小 6年 高平 凜香さん 西本 光一さん
＊伯仙小 5年 川上 耕季さん
＊加茂小 5年 池田 光騎さん
＊明道小 5年 杉田 哲心さん 矢田貝 奏佑さん

鳥取県の特産「らっきょう」や「白ねぎ」が苦手な人のために、小さくみじん切りにして、ごはんに合うタレを考えてくれました。また、らっきょう酸味が苦手な人のために酢を控えるなど、みんなが食べられるように考えに考え抜かれています。



米子の野菜たっぷり味噌汁

＊義方小 1名
＊箕蚊屋中 1年 中原 翔さん



米子市の野菜をたっぷり使ってあるだけでなく、鳥取県中部でよく食べられる、すりおろした長いもを入れた「とろろ汁」をイメージしてあります。長いもの新たな魅力を発信している栄養満点味噌汁です。



豚肉の生姜焼 on 梨らっきょうトマトソース

＊義方小 6年 林原 颯秋さん
＊福米西小 5年 木村 惟煌さん
＊箕蚊屋小 6年 塚田 心恋さん
＊6年 長木 桜雅さん



鳥取県はおいしい豚肉も有名です。栄養豊富な豚肉に、地元食材を使った「おいしい」ソースをかけて、さらにおいしさが深まるよう工夫されています。料理のセンスが光る一品です。



コケッコーうまい親子丼

＊明道小 5年 山下 悠希さん



大好きな鶏肉を使ってご飯がすすむ親子丼を考えてくれました。ふるさとのご飯（星空舞）プラス、ふるさとの白ねぎ、鶏肉、玉子を使った「ふるさとの恵」が詰まった親子丼です。



白ネギのピリ辛マーボー豆腐

＊淀江小 5年 松田 泰芽さん

おうちでよく作っておられるマーボー豆腐を給食にアレンジして紹介してくれました。白ねぎが苦手な人でも、知らない間にたくさん食べられる、ピリ辛な味付けがおすすめのマーボー豆腐です。



星空舞のほ(干しいたけ)し(しめじ)ぞ(大豆)ら(らっきょう)ま(まいたけ)い(いんげん)

＊義方小 6年 古川 惹尊さん



教育長賞に選ばれました。「ほ・し・ぞ・ら・ま・い」に合わせて一字一字、一生懸命、ふるさとの食べ物を調べて、食材を考えてくれました。工夫したところのコメントに「ぞ」の soy beans に行きつくまでが大変だったとあります。英語学習が生きてますね。他の料理にはないふるさとの食べ物が使われているところにも注目です。



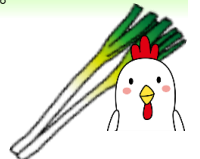
コロナをやっつけろ心も体もあつたか味噌汁

＊福米東小 6年 内山 小春さん
＊福米中 2年 藪内 佑虎さん

鳥取県の特産「長いも」をメインに、心も体もあつたかくなって、コロナに負けない免疫力を付けて欲しいとの願いがこめられています。いももちのモチモチ食感も楽しめる味噌汁です。

鶏肉と白ねぎのねぎ塩炒め

＊加茂小 6年 小篠 朋将さん
＊福米西小 6年 石原 奨大さん
＊福米中 1年 高田 由菜さん



どの食材とも合う、白ねぎの特徴を生かした炒め物です。白ねぎの美味しさが伝わるように、さっぱりとした塩味の味付けを考えてくれました。白ねぎ料理の可能性を拡げてくれる料理です。



白バラ牛乳で作った 地元野菜のクリームシチュー

＊義方小 6年 小竹 麻央さん

ご家族が好きな「白バラ牛乳」を使ったシチューを考えてくれました。給食に毎日登場する白バラ牛乳は全国でもそのおいしさが有名です。風味とコクが絶品なので、地元食材との相性がバッチリです。



ふるさと鳥取食べつくしチーズダッカルビ

＊明道小 5年 木原 綾姫さん
＊就将小 6年 秋田 万由子さん
＊尚徳中 1年 1名



ふるさとの身近な食べ物をふんだんに使って、小学校の低学年でも食べやすい味付けを工夫してくれました。給食で人気メニューになりそうな予感がある料理です。



甘辛がやみつきになる！ めちゃうまキムチチャーハン

＊義方小 5年 石谷 希美さん

キムチと白ねぎが相性抜群！であることに注目して、キムチチャーハンを考えてくれました。今までありそうでなかったメニューです。やみつきになる可能性大！！



市内小学校4年生～中学校3年生を対象に募集した「こめっこ献立～ふるさとの食べ物を使った料理～」の中から1月に引き続き、2・3月の給食に登場する28品を紹介しました！

たくさんのご応募
ありがとうございました。

