

こめっこ献立 結果発表！



こめっこ

～ 学校給食だより ～

号外！第1弾



令和8年（2026年）1月号

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 2128点の中から選ばれた、**1月の給食に登場する 21品**を紹介します！

13日

栄養満点の星空もちもち汁



住吉小 6年 市原 沙来さん
福米東小 5年 藤吉 千紘さん

具材の一つ一つが“星取県”鳥取のきれいな満点の星空を思わせる、ふるさと野菜たっぷりの栄養満点のお汁になっていました。明るい星に照らされて見通し良く、みんなで良い1年のスタートがきれそうです。

19日

体ポカポカ ふるさとたっぷり野菜豚汁



車尾小 6年 持田 結梨さん 田子 浩嵩さん
福米東小 5年 松本 遥香さん
湊山中 1年 藤谷 ひなたさん 白谷 真里さん

みんなに冬に旬のふるさとのおいしい食材をたくさん知ってもらうため、どれだけたくさんふるさとの食材を使うかを工夫してくれました。その思いに心もポカポカに、食べれば体もポカポカになること間違いなしです。

14日

地元野菜たっぷりうま！かき揚げ



啓成小 5年 今井 晴一さん
尚徳小 6年 小林 凪絆さん
加茂中 2年 中村 綾波さん

特産の野菜の甘さや彩り、色々な食感が楽しめる、ハイセンスな組み合わせのかき揚げでした。ブロッコリーの茎やにんじんは皮ごと使う工夫も、SDGsにつながるナイスアイデアでしょう。

寒さに負けるな！鳥取牛骨おでんスープ

住吉小 6年 入澤 佑亮さん

みんなが食べやすいおでんにして、食べ残しを減らし、寒さに負けずがんばろう！という優しい思いに心が温まりました。だしに牛骨スープ、具材にあごちくわや特産の白ねぎを使う“鳥取”へのこだわりも光っていました。

15日

鳥取の宝をつめこんだ 心も体もポカポカマーボー



住吉小 6年 松重 海璃さん

特産品の“ねぎ、にんじん、らっきょう”を鳥取の宝と呼ぶところにふるさと愛を強く感じました。また、野菜が食べやすくなるように野菜は薄く切り、味付けに砂糖を加えて味をしみこみやすくする、食べる人のことを考えた工夫もすばしかったです。

20日

がいとうまい 鳥取のいとこどりカレー



義方小 5年 板見 碧依さん 就将小 5年 木科 光晴さん
福生東小 6年 山根 優芳さん 福米中 1年 橋本 咲穂さん

たっぷりの野菜も小さく刻んでお肉と一緒に炒めれば、野菜と肉のうま味のいいとこどりで、野菜の苦手な人にもがいとうまいカレーになりそうです。かくし味に梨のピューレを使う鳥取らしさへのこだわりスパイスもきいていました。

16日

ふるさとたっぷり米子キッシュ



車尾小 6年 八幡 六花さん
加茂小 5年 鈴木 颯真さん
湊山中 1年 松浦 凜士さん 青砥 佑真さん

ふるさとの恵みを県産牛乳入りの卵の生地で焼き固めた優しい味わいのキッシュを考えてくれました。具材のブロッコリー、にんじん、白ねぎ、さつまいもは見た目にもカラフルで、ふるさとの旬の食材を知るのにもぴったりでしょう。

市長賞

21日

米子をがいにごめた えしこなご飯



河崎小 6年 齋藤 奏さん

米子市への深い愛情が、群を抜いて伝わる作品でした。その思いは応募用紙では足りないほどで、添付されたノート用紙2枚にわたってびっしりと書き込まれていました。また、方言を組みあわせて考えた献立名のアイディアや、米子市の児童生徒、みんなに美味しく味わって欲しいと食物アレルギーに配慮した食品を組みあわせる優しい気持ちなど、ふるさとの町や人への愛情が最高に詰め込まれた作品は一線を画したことから、市長賞に選ばれました。

たくさんのご応募ありがとうございました！

ホットライン給食



教育長賞

22日

ヨネギーズとねばいっこの 国際交流千々ミ

福米東小 6年 山下 明里さん

ふるさとのおいしい食べ物と米子市の姉妹都市である韓国の食べ物を組みあわせて、食を通じて交流したいという思いをこめて料理を考えてくれました。食品の組み合わせもさることながら、「自分の考えた料理が給食に出ることが夢であり、その夢をかなえたい!!」というコメントが応募者の中で唯一無二であり、選考者を大きく感動させたこと、そして、その思いを伝える力が素晴らしかったことから、教育長賞に選ばれました。

22日

苦手こくふく! おいしいもずくスープ

弓ヶ浜小 6年 田澤 柚愛さん

特産品の白ねぎを、苦手だけど食べられるようになりたいという前向きな気持ち、克服したら家族にも食べてもらいたいという優しい気持ちが素敵でした。白ねぎが苦手な人の気持ちに寄り添う優しい味のスープになるでしょう。

23日

鳥取砂丘のような サクふわ豆乳グラタン

義方小 5年 永嶋 紗空さん

車尾小 6年 紀川 悠さん

福米西小 5年 浦田 芽生さん

崎津小 5年 土井 咲歩さん 杉山 琳音さん

湊山中 1年 磯遊 風沙さん 香川 心虹さん

塚本 有理那さん

ふるさとの食材に加え、白ねぎをよく炒めて甘みを引き出し、白ねぎのおいしさを最大限に生かしたグラタンになっています。サクサクの表面で鳥取砂丘を表現するアイデアもユニークでした。

26日

おいしさバツグンねぎ塩中華炒め

義方小 4年 岡山 咲さん

福生中 2年 西村 奈月さん

弓ヶ浜中 3年 角 柚嬉さん

箕蚊屋中 2年 因田 貴人さん

いか、お肉、野菜、きのこ、食パラダイス鳥取県らしく豊富なふるさと食材を使うことで、色々な食感が楽しめそうです。おいしさの決め手のねぎ塩だれは、香りよく、鳥取らしく味をまとめてくれることでしょう。

冬にぴったりの鶏煮込みうどん

就将小 6年 吉野 真優理さん

湊山中 3年 藤原 夕奈さん

県産の鶏肉のうま味がしみ出た特製のだし汁でうどんと地元野菜を煮込めば、野菜は食べやすくうどんのところで汁は冷めにくく、心も体も温まる冬の定番メニューになる予感がします。

27日

鶏とさつまいもの 甘辛梨ねぎらっきょうソース



就将小 5年 南谷 柚有さん 大谷 采子さん
住吉小 6年 池田 渚央さん 福生西小 6年 山根 夕奈さん
加茂小 5年 西村 夏楓さん 後藤ヶ丘中 1年 西本 孝幸さん

特産品の梨、ねぎ、らっきょうを絶妙なバランスで配合した甘辛いソースを、揚げた鶏肉とさつまいもにからめれば、より鳥取らしさを味わえる、鳥取の魅力満載の一品に大変身です。



栄養満点! サーモンつみれ汁

義方小 5年 野坂 紗香さん 住吉小 6年 河本 梨花子さん

サーモンをつみれ団子にして味噌汁に入れ、そのうまみを存分に味わおうという新しいアイデアが光っていました。にんじんや白ねぎなどの特産品とも相性抜群です。

28日

とっとり三つ星梨ねぎまんぷくチキン



加茂小 5年 赤前 樂親さん 6年 松下 珠庵さん
箕蚊屋小 6年 中嶋 太智さん 福生中 2年 福本 七緒さん
箕蚊屋中 1年 遠藤 弥生さん 山崎 初月菜さん

星取県にちなみ、特産品の鶏肉、白ねぎ、梨を鳥取の三つ星に例えたネーミングのセンス、照焼のたれに梨を加えて鶏肉と白ねぎの素材のうま味を引き出す工夫が、ミシュラン三つ星級でした。

鳥取野菜パレードのポテトサラダ

成実小 5年 黒川 陽菜さん 野坂 咲来さん

高田 華那さん

福生西小 6年 長木 圭佑さん

ふるさとの野菜のおいしさを広めたいという思いが詰まっています。さつまいも、にんじん、ブロッコリー、らっきょうと特産品オンパレードで鳥取県らしさ全開の一品です。

29日

らっきょうソースの 栄養満点鯖の竜田揚げ



河崎小 4年 松尾 光叶さん

魚料理の応募は少ない中、魚を食べやすくする工夫が凝らされた思いやりあふれる一品でした。らっきょうと白ねぎ入りの甘酢ソースが鯖をよりおいしく食べやすくしてくれるでしょう。

協力パワー発揮賞

鳥取の食材を使ったスーパーエネルギー炒め

29日



弓ヶ浜中 1年 山中 優貴さん 安達 悠さん
上田 稟さん 千村 宗慈さん

友達と力を合わせて楽しく取り組んでいる様子の写真が応募用紙に所せましと貼り付けてあり、選考者全員を笑顔にしてくれました。それだけでなく、鳥取の食材を生かしつつ、栄養バランスや調理法にいたるまで、中学生らしい工夫が感じられます。こんな風に、楽しく取り組んで欲しいとの選考者達の願いを体現してくれた作品です。

白ねぎを好きになってくれて“だんだん”賞

いつもだんだん! がいな白ネギのほっこりシチュー

30日

福米西小 4年 引野 美々さん

応募用紙の言葉選びや、丁寧な文字が素晴らしく、一生懸命に取り組まれた様子がよく伝わってきました。また、自分が苦手な白ネギを大好きなシチューに入れて克服したいという可愛らしい挑戦が、選考者をほっこりと、優しい気持ちにしてくれました。

2・3月も続きます! お楽しみに!!

— 米子市教育委員会 —