

## こめっこ献立 結果発表！

# こめっこ

～学校給食だより～

号外！第2弾



1月に引き続き、応募総数 **2128点** の「こめっこ献立～ふるさとの食べ物を使った料理～」の中から選ばれた、**2月・3月の給食に登場する 29品** を紹介します！

たくさんのご応募ありがとうございました！



### 4日 ふるさとのおいしさ満点お好み焼

加茂小 5年 佐藤 稲真さん 後藤ヶ丘中 1年 山花 心結さん  
いかや白ねぎ、長いもなどふるさと食材の組合せ方が絶妙で  
それぞれの素材の食感など特徴を生かす工夫も満点でした。

### 5日 ふるさとからあげねぎまみれ南蛮

彦名小 6年 古山 綾音さん 大篠津小 6年 石川 陽茉梨さん  
弓ヶ浜中 3年 千崎 遥音さん

鶏肉のからあげに白ねぎ入りの甘酢あんをまとわせるアイデア  
で、より鳥取らしさ引き立つからあげに演出してくれました。

### まるで宝箱 具だくさんとん汁

福米中 1年 石倉 愛羅さん 門脇 舞花さん  
弓ヶ浜中 3年 大塚 里桜さん

ふるさと食材を知ってほしいという思いあふれる、まるで宝箱の  
ように次々とふるさと食材が飛び出す楽しい豚汁です。ポイント  
となる白ねぎや生姜の効果で、寒さも吹き飛ばせそうです。

### 12日 羽ばたけ星鶏！梨照り焼き

大篠津小 6年 金森 美咲さん  
湊山中 1年 夜見 優希さん 箕蚊屋中 2年 安井 駿太さん

梨やらっきょうを使って鶏肉のうま味引き出す味付けの工夫や、その  
おいしさを星取県とかけて表すネーミングセンスも光っていました。

### 白ねぎとあごちくわの野菜いため

加茂小 5年 為本 蒼介さん

食材を工夫して食パラダイス鳥取県をアピールするする野菜炒めを  
考えてくれました。カレー風味の鳥取らしいスパイスも効いています。

### めんえき力アップ鳥取まるごと入れちゃった味噌汁

車尾小 6年 湯田 すみれさん 西上 恵美さん 小田 菜緒さん  
福米西小 5年 香内 汐織さん

体を温める根菜などたくさんのふるさと食材を組み合わせ、彩り  
や栄養バランスの工夫、農家の方への感謝も詰まった一品です。

### 16日 豚肉の梨パワー炒め

義方小 4年 逸見 佑茉さん 林原 萌夏さん  
野中 柚花さん

福米西小 6年 鶴見 菜々子さん 淀江小 5年 田口 真由佳さん

鳥取の梨やらっきょうのパワーを存分に生かして、お肉を  
柔らかくする効果や、味にさわやかな甘味と酸味をプラスす  
る工夫が素晴らしいです。

### 17日 とっとりつめこみ白ねぎたっぷり汁

彦名小 6年 大塚 晃志さん 福米東小 5年 松田 ひなたさん  
白ねぎを始め鳥取の冬野菜をたっぷり使い、鳥取の食材のおいし  
さや魅力をもっと広めたいという思いが詰め込まれていました。

### お豆とう伝わるで賞

### ごさつ業お豆とうございました

福米東小 6年 中前 心さん

小中学校の卒業生の皆さんへ「おめでとう」と「感謝」の気持  
ちを、料理のネーミングや食品の組み合わせで表現しようとした  
工夫が、今までになく斬新なアイデアで高く評価されました。

### 9日 サーモンフライのうきょうタルタル☆

明道小 5年 酒井 菜緒さん

特産品だけど苦手ならきょうをいかにおいしく食べられるか  
を出発点に料理を考える逆方向の発想がすばらしかったです。

### 10日 白ねぎと牛肉の元気爆発そぼろ丼

啓成小 6年 石谷 春樹さん 後藤ヶ丘中 1年 麻木 実莉さん

牛肉と米子の白ねぎは、相性抜群の組み合わせで、ごはんがもり  
もり進みそうです。成長期の体づくりにもぴったりの丼ですね。



## 19日 みんな大好き境港サーモンのみぞ焼き

6年 入江 杏さん 河崎小 6年 足立 智春さん  
弓ヶ浜小 6年 山本 貴太さん 後藤ヶ丘中 2年 田中 希さん

給食でも人気の境港サーモンを、鳥取県産の味噌をのせてこんがりと焼く、ごはんに合うこと間違いなしの一品を考えてくれました。

### 大神岳の力でパワーアップサラダ

伯仙小 6年 櫻井 悠さん

偉大な神のおわす山・大神岳(大山)に育まれた食材の力を借りて、免疫力を高めパワーアップしようというストーリー性が見事でした。

### いも同盟ごろごろうま煮

福米東小 6年 高木 麻帆さん 河崎小 6年 足立 桜花さん  
淀江小 5年 板持 凪紗さん

煮物の中でも人気のある肉じゃがに、より鳥取らしさが味わえるようにふるさと食材が同盟結んでごろごろ入っているなんてユニークでワクワクします。

## 20日 食パラダイス鳥取 ほかほかハッピーシチュー

義方小 5年 塚田 愛実さん 就将小 6年 木村 優月さん  
住吉小 6年 長尾 紗那さん 山下 嵩仁さん  
車尾小 6年 藤居 桜心さん 加茂小 6年 津田 陽莉さん  
河崎小 6年 石原 愛彩さん

このシチューを食べた人がみんな、冬を元気に過ごせて、ふるさとをもっと好きになり、心もほかほかハッピーになれますようにという願いが、たっぷり込められていました。

## 24日 ふるさとつめこみおいCじゃぶ汁

福米東小 6年 出來 芽依さん 尚徳小 6年 吉村 陽香さん  
伯仙小 6年 菊池 奏佑さん

郷土料理『じゃぶ汁』の認知度の高まりに感激すると同時に、季節のふるさと食材を加えてよりおいしく作るのは、じゃぶ汁本来の作り方そのものであり、これぞ、食文化の継承ですね。

## 25日 シャキッと鳥取白ねぎカレーラーメン

義方小 6年 岡山 詣さん 山口 大智さん

米子の白ねぎ+カレー+ラーメンの組み合わせは、給食初登場です。白ねぎの甘さや食感を生かしたナイスアイデアですね。

## 27日 鳥取の魅力が詰まった梨煮込みハンバーグ

福米西小 5年 菅野 珠央さん  
弓ヶ浜中 青戸 陽色さん 湯原 隼羽さん  
1年 角 壮人さん 田原 鳩榮さん 富岡 恒太さん  
千原 翼さん 足立 大季さん

ソースに特産品の梨の優しい甘味を効かせ、食、自然、文化、漫画、温泉などたくさんの鳥取の魅力を大切にしていきたいという思いを、見事に料理で表現してくれました。



## 3日 伝説の美味美味どんどうけ飯食べていきんさい

就将小 6年 石江 実那さん

福米西小 6年 川本 航大さん 後藤ヶ丘中 2年 石谷 希美さん  
県東部発祥の『どんどうけめし』に西部の食材を加える東西融合のアイデアが素敵で、鳥取の郷土料理に新たな伝説が生まれそうな一品です。

## 4日 ふるさとたっぷりかみかみ野菜かき揚げ

就将小 6年 神崎 優菜さん 後藤ヶ丘中 1年 永嶋 蒼空さん

野菜をおいしく食べる工夫に加えてさらに、「噛む力」を育てようといかやごぼうを組み合わせる工夫がすばらしかったです。

### ポカポカつくね汁

義方小 6年 服部 夏帆さん 福米西小 5年 石倉 想羅さん  
うま味を生かす和の心がすばらしかったです。鶏つくねと冬野菜のうま味の相乗効果で、滋味深くホットする味わいになるでしょう。

## 5日 鳥取たっぷり春雨炒め

彦名小 5年 三好 櫻子さん

ふるさとの食材の個性を春雨によってまとめてることで、全体を食べやすく調和させるアイデアが光っていました。



## 9日 絶品・ごつごつビックリソース

就将小 5年 生田 悠喜さん 福米西小 6年 木村 琉維さん  
淀江小 6年 長野 鷦斗さん

梨の甘さ、白ねぎの香り、らっきょうの食感、特産品の良さを足し算した絶品ソースで、鳥取らしさ、ごちそう感も満載の油淋鶏です。



## 11日 白ねぎと鶏肉の野菜たっぷりちゃんぽん

和田小 6年 亀本 悠里さん 福生中 2年 1名  
食材に鳥取らしさへのこだわりを強く感じました。また、野菜が苦手な人にも食べやすい味、たんぱく質豊富で体が温まるようなど食べる人の視点に立った工夫が素敵でした。



## 12日 特産品つめあわせふるさと豚汁

住吉小 6年 香月 美黎さん 鈴谷 優奈さん

箕面屋中 2年 田部 良衣さん

白ねぎを始めとした鳥取県の特産品をつめこんだ具だくさんの豚汁で、特産品を学ぶ教材にもなりそうな豚汁を考えてくれました。

## 13日 ふるさとの宝いっぱい!サーモンホワイトシチュー

車尾小 6年 門脇 悠星さん 松田 太一さん

野々内 蓮さん 澤田 蓮央さん 林 新さん

弓ヶ浜小 6年 師橋 誠龍さん

淀江小 6年 梅田 真帆さん 遠藤 悠さん



おいしいふるさとの特産品の組み合わせを工夫し、おいしく食べてみんな元気いっぱいになってほしいという思いが詰まっていました。



## 16日 パワー全開!鳥取のお野菜いっぱいチキンの南蛮漬け

義方小 6年 高塚 真帆さん 加茂小 5年 糸原 心絆さん  
弓ヶ浜小 6年 月森 奏斗さん 五千石小 6年 吉田 悠真さん

野菜の切り方、味付け、食材の組み合わせ、食欲そそる彩りなど、細部にまで工夫があり、鳥取のおいしい食材をよりおいしくみんなに食べてもらいたいという愛が伝わってきました。



## 17日 地元の食材をたくさん使ったうまい!梅え牛カレー

車尾小 4年 長尾 悠真さん 福米東小 6年 野口 翼さん

地元のうまい食材をぎゅうっと詰め込み、食べればだれかに話したくなる、そんな自慢の一品になりそうな予感がします。