



令和8年(2026年)11月号
米子市教育委員会



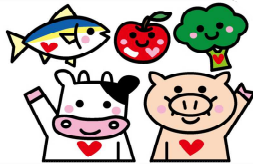
秋の深まりが感じられる季節になりました。朝晩は肌寒く、日中との気温差が大きくなり、体調を崩しやすい時期でもあります。栄養たっぷりの旬の食材を取り入れたバランスの良い食事と、規則正しい生活を心がけ、毎日元気に過ごしましょう。

♡♡ 感謝の気持ちを伝えよう ♡♡

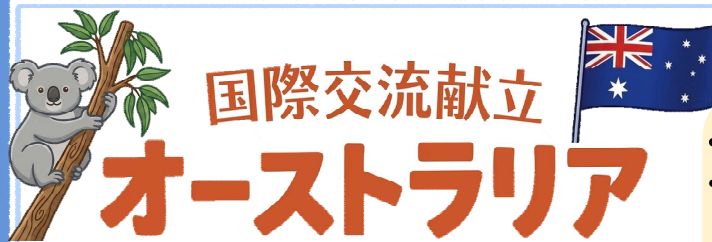
11月23日は「勤労感謝の日」です。毎日の食事は、食材の「命」と、食事を届けてくれる「多くの方々の働き」によって支えられています。心を込めて食事のあいさつをすることや、残さずきれいに食べることで、「ありがとう」の気持ちを示しましょう。



食べ物になった動物や植物の命をいただくことへの感謝を表す言葉です。



「馳走(ちそう)」とは食事の準備で走り回ること。食事ができるまでに関わった方々への感謝を表す言葉です。



米子市では、グローバル人材の育成を目指し、来年3月に中学生のオーストラリア派遣事業を実施します。これに合わせ、11月20日(金)は、オーストラリアの食文化を取り入れた献立が登場します。



11月20日(金)の献立

- ・大山こおぎコッペパン ・牛乳
- ・バーベキューチック (バーベキューソースチキン)
「チック」とはオーストラリアで鶏肉を意味する言葉です。バーベキューを楽しむ文化にちなんだ一品です。
- ・カラマリサラダ (いかのサラダ)
海に囲まれたオーストラリアでは海鮮類がよく食べられます。「カラマリ」とは「いか」のことです。
- ・ネイビービーンズスープ (白いんげん豆のスープ)
オーストラリアで親しまれている白いんげん豆を使ったスープです。



小学校4年生から中学校3年生までの児童生徒のみなさんを対象に「こめっこ献立～ふるさとの食べ物を使った料理～」を募集しました。

今年度も故郷への愛情が伝わる、素敵な料理、**2244点の応募**がありました。この中からいくつかの料理を選び、1月の全国学校給食週間を中心に、3学期の献立に取り入れる予定です。



11月24日(火)和食の日献立

- ・小ごはん ・牛乳
- ・はまちの甘辛 ・磯香和え
- ・弓ヶ浜味噌汁

日本人の伝統的な食文化である「和食」は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。学校給食では、ごはんを主食とした和食を中心に、行事食や郷土料理を取り入れ、子どもたちに伝統的な食文化を伝えていきます。

給食献立はここで Check!



【HP】

日々の給食写真や人気メニューのレシピを(一財)米子市学校給食会のHPとInstagramで紹介しています。



【Instagram】