

「いきいき こめっこ プロジェクト」の実施について

～いきいきと豊かな心を育む学校給食を目指して～



1 「いきいき こめっこ プロジェクト」の実施目的

本市の学校給食では、普段から米子市や鳥取県の地元食材を取り入れた料理や、米子市に伝わる郷土料理など、特色ある給食献立実施に取り組んでいる。

今年度からは、これまで以上に食やふるさとの魅力を伝え、「食べる楽しさ・学ぶ楽しさ」を子どもたちに届けることによって、いきいきとした豊かな心や郷土愛を育むことを目的に、給食に係る取組を食育の視点で再構築し、さらに充実したものにしていく。

本プロジェクトを実施することで、食育の推進、情報発信の充実及び地産地消の推進を図る。

2 「いきいき こめっこ プロジェクト」の主な実施内容

児童生徒の給食や食に対する興味・関心を高めることをねらって、次の事業を実施する。

(1) 「いきいき こめっこデー」の実施 【新規】

6月の食育月間から、毎月19日の食育の日に、地元食材を取り入れた給食献立を実施する。

(2) 「いきいき こめっこレシピ」の市報への連載 【新規】

給食献立等のレシピを市報に連載し、児童生徒・保護者・関係者等の理解を深め、連携を図る。

(3) 夏休み料理教室の実施 【見直し】

参加者が食に関する理解を深め、実生活に活かすことができるよう調理実習や食育講演を行う。

(4) ふるさとの食材を使った「こめっこ献立」の募集 【拡充】

ふるさとの食材を使った献立を積極的に募集し、採用された作品を給食献立に取り入れ、給食日より等に掲載する。

3 初回（6月19日）の「いきいき こめっこデー」の取組

(1) 給食献立

玄米ごはん、牛乳、とっとりっ子煮、さわらの西京焼、きゅうりの甘酢和え

(2) 新メニュー「とっとりっ子煮」に入っている地元食材の産地

白ねぎ、焼豆腐、こんにゃくは米子市内産。鶏肉、干しいたけは鳥取県内産。

(3) 米子市学校給食キャラクター「こめ太・こめ子」の出没情報

県内市町村で初めて3Dレベルで誕生した学校給食キャラクター「こめ太・こめ子」が、給食時間に、明道小学校に出没する予定。

4 当面の予定

6月1日 市報6月号及び市ホームページに「いきいき こめっこデー」の開始について掲載

6月8日 DARA Z FMで取組について情報発信

6月以降 毎月19日の食育の日に、地元食材を使用した給食献立を実施

7月以降 毎月、市報に「いきいき こめっこレシピ」を連載し、給食献立等を紹介

5 問い合わせ先

米子市教育委員会学校給食課 栄養教諭 山下（電話0859-33-4752）