

みず・まち・自然 エンジョイ!米子

広
報

よなご

6

2022 June
No.207



◎特集

“おいしい米子”を給食で

いきいきこめっこプロジェクト5周年

“おいしい米子”を給食で

いきいきこめっこプロジェクト 5周年

米子市の学校給食における食育の取り組み「いきいきこめっこプロジェクト」が始まって、今年で5周年を迎えます。今回はこのプロジェクトのこれまでのあゆみと今後の取り組み、そして地産地消にかける地元生産者の思いを紹介します。



令和元年度

2年目『体制整備』

食材の供給と教育の仕組みを整える

- ・学校給食や食育推進に関わる計画の改定
- ・米子市学年別 食に関する指導目標の策定
- ・小学校教育研究会における食育研修会の実施
- ・米子市学校保健会における食に関する教材制作



食育研修会

平成30年度

1年目『情報発信』

おいしい米子を知ってもらう

- ・地元食材を特に意識した献立の実施
(毎月19日に実施する「いきいきこめっこデー」)
- ・広報よなご「いきいきこめっこレシピ」掲載開始
- ・ふるさとの食材を使った「こめっこ献立」の募集
- ・ホームページやラジオを活用した情報発信の強化
- ・夏休み料理教室



コミュニティ FM



食に関する教材



料理教室



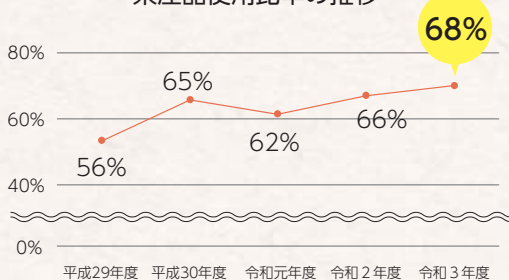
“おいしい米子”を給食で

令和3年度

4年目『変化』

地産地消率が過去最高に！

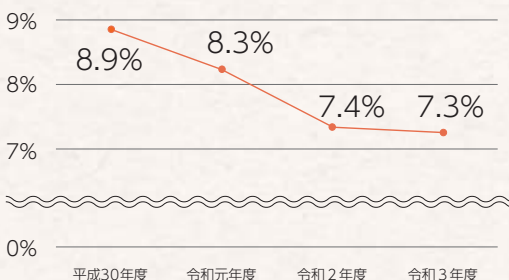
県産品使用比率の推移



「学校給食用食材の生産地別使用状況調査（指定44品目）」より

残食率も徐々に減少

米子市残食率の推移



給食での「星空舞」提供スタート！

令和3年4月から、学校給食の米飯はすべて鳥取県産のお米「星空舞」で提供しています。



米子市学校給食キャラクター こめ太・こめ子



米子市の学校給食とお米の素晴らしさを学校や地域に向けてアピールする給食センター食育推進部員。

令和2年度

3年目『実践』

取り組みの充実へ

- ・食に関する指導の実践
- ・食育掲示（小中学校での食に関する掲示）
- ・関係機関や団体との連携充実
（大山こむぎコッペパンなど地元の食べ物を取り入れた給食や国際交流給食など）



いきいきこめっこプロジェクトのあゆみ

子どもたちにとっての食は、心身の成長と人格の形成に大きな影響を及ぼします。米子市では、ふるさとの食の魅力を伝え、食べる楽しみやいきいきとした豊かな心、郷土愛を育む「食育」の取り組みを進めています。取り組みの一環として平成30年度に「いきいきこめっこプロジェクト」をスタートしました。

このプロジェクトでは、成長期の子どもたちに必要な栄養のバランスを考慮した安全安心な給食を提供することはもちろん、子どもたちがふるさとである米子を愛し、大切にすることを養うため、地元のおいしい食材や郷土料理などを積極的に取り入れています。また、米子出身のアスリートと連携した給食や国際交流給食など、子どもたちの食への関心を高め、楽しく食を学べるよう献立を工夫しながら提供しています。

こうした取り組みの中、昨年度の学校給食の地産地消率は過去最高を更新し、残食率も年々減少するなど、成果が見え始めています。これは、米子市だけでなく、関係業者や地元生産者の皆さんの協力、そして各家庭の理解がなければ成し得ないものでした。

プロジェクト5周年



金メダル給食の献立は、大山こむぎキャロットパン、照焼チキン、クラムチャウダー、海藻サラダ、牛乳

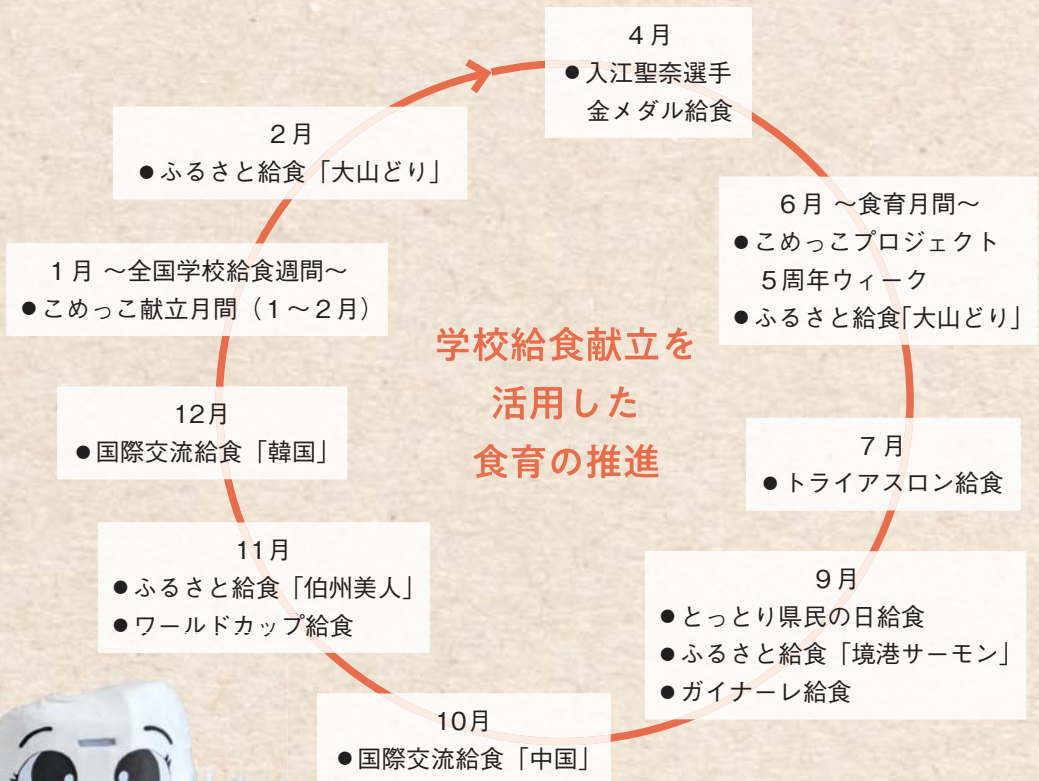
5年目となる今年度も米子市の特色を生かした献立を実施する予定です。今後もさらなる地産地消の推進など、家庭や地域と連携を深めながら、食育の推進に取り組みます。

令和4年4月には「金メダル給食」を実施。東京オリンピックボクシング金メダリストの入江聖奈選手

が小学生のころ好きだった給食のメニューを再現したものです。ほかに、ガイナーレ鳥取と連携した「ガイナーレ給食」や、地元の特産品である白ネギ「伯州美人」を活用した給食など、米子の魅力がたっぷり詰まった給食を実施します。

今年度も魅力ある献立が続々！

今年度も魅力ある献立を実施します！
広報よなごや市ホームページに学校給食のおすすめレシピを掲載していますので、ぜひご家庭でもご賞味ください！





“おいしい米子”を給食で

白ネギ農家

すえのぶ 末信 さおりさん まつお としまさ 松尾 敏正さん
はしだ よしあき 橋田 佳明さん (写真左から)

米子で栽培されている白ネギは、春夏秋冬いつでも収穫できる品種です。ですが、強風や大雪で倒れたり、大雨で成長が鈍ったりするので、手間をかけて育てています。白ネギは米子の代表的な特産品ですが、やはり地元の皆さんにおいしく食べてもらうのが一番うれしいです。野菜が苦手なお子さんも、白ネギをたくさん食べて、風邪をひかずに元気よく遊んでほしいです！

ネギを食べて元気に過ごして！



おいしく食べてね！

地元の 皆さんの 声

学校給食の地産地消率の向上は、地元の業者や農家の皆さんの協力なくしては実現しませんでした。ご協力いただいている皆さんを一部紹介し、地産地消にかける思いに迫ります。

にんじん農家

すみ こうじ 鷺見 幸治さん

にんじんは土の中にできるので、収穫するまでどのように育っているかわからないのが難しいところです。畑を事前に準備し、葉の色を見極めるなどして育てています。地元のスーパーで米子産のにんじんが並んだり、給食で皆さんに食べてもらえたりすることは、とてもうれしいです。にんじんの独特な匂いが苦手という人もいるかもしれませんが、甘くて匂いのクセの少ない品種を育てています。特に冬のにんじんはとても甘いので、ぜひ食べてみてください！

にんじんを甘くみないで！
甘いんですから！



JA とっとり西部

営農部特産園芸課長兼市場流通課長
たかみ てつや 高見 哲也さん

地元農家さんに声をかけると、みなさん『学校給食で使うなら』と、快く引き受けてくださいます。地元のおいしいものを地元の皆さんに知ってほしい、愛してほしいというのは、生産者の皆さんの思いであるとともに、私たちJAの思いでもあります。特に、旬の時期に旬のものを味わってほしいです。食は、生命を育て、生命をいただくことです。“命をつないでいる”という感謝とともに、地元の作物をおいしく食べていただきたいです。

これからも地産地消
の取り組みを進めて
いきます！

