

令和4年度第1回米子市学校給食運営委員会

日 時：令和4年5月19日（木）

午後3時から

場 所：米子市立学校給食センター2階会議室

日 程

1 開会

2 委員自己紹介

3 副会長互選

4 会長あいさつ

5 議事

(1) 令和3年度事業報告について

(2) その他

6 その他

7 閉会

米子市学校給食運営委員会委員名簿

選出区分	氏名	所属等	備考
米子市立学校のPTAの役員	織奥 怜子	明道育英会 学年部副会長	
同上	山根 生美子	小中PTA連合会理事 (車尾小学校PTA)	
同上	松本 みゆき	福米中学校PTA会長	
米子市立学校の校長	内田 弘之	福米西小学校長	
同上	藤田 耕一	義方小学校長	
同上	林原 ゆかり	湊山中学校長	
学識経験のある者	梁川 直宏	西部総合事務所 米子保健所生活安全課長	
同上	土井 博司	鳥取県薬剤師会 西部支部副支部長	
同上	佐伯 啓子	元小学校校長	
教育委員会が適当と認める者	松田 奈穂子	箕蚊屋中学校PTA	
同上	増田 貴子	公募委員	
同上	築谷 扶美江	公募委員	

(敬称省略)

議事

第1号 令和3年度事業報告について

1 給食実施状況

(1) 実施回数

205回（米飯 163回・パン 42回）

1学期 4月 9日（金）～ 7月20日（火） 69回

2学期 8月23日（月）～ 12月23日（木） 85回

3学期 1月 6日（木）～ 3月23日（水） 51回

※ 新型コロナウイルス感染症対策による分散登校期間中（2月1日～10日）は、給食献立を変更（副食の一品提供中止）の上、給食の提供を行った。

(2) 施設別延べ食数

施設名	給食人員			延べ食数
	児童・生徒数	職員等	計	
学校給食センター	3,721	407	4,128	743,003
第二学校給食センター	4,187	384	4,571	803,938
弓ヶ浜共同調理場	1,474	187	1,661	299,583
尚徳共同調理場	1,780	339	2,119	374,256
淀江共同調理場	759	75	834	141,818
合計	11,921	1,392	13,313	2,362,598

(注) 児童・生徒・職員等は、令和3年5月1日現在。職員等には保存食を含む。

2 学校給食の献立

(1) 献立の充実

献立作成会で栄養教諭、学校栄養主任及び学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が共同で献立案を作成し、献立検討会で学校給食主任の代表とともに検討して献立を決定した。

献立内容については、児童生徒が食材を通じて地域の自然や文化に理解を深め、食への感謝の気持ちが育つように郷土料理や地場産物を積極的に取り入れた。

ア 献立作成会 22回 構成員：栄養教諭等 10人

イ 献立検討会 11回 構成員：栄養教諭等 3人・学校給食主任 7人・
学校給食課職員 1人

(2) 地産地消の推進

精白米は米子産米を使用し、野菜類も市場関係者の協力を得て地元産を優先的に使用した。畜産物や水産加工品についても県内産の使用率を高めるように努めた。

毎月19日の食育の日を「いきいき こめっこデー」とし、地元業者や生産者と連携して、地元の食材をふんだんに取り入れた学校給食を提供するとともに、地元食材などを用いた学校給食献立のレシピを市報やホームページに掲載した。

また、小学4年生から中学3年生までを対象に、地元食材を取り入れた料理の募集を行い、優秀な作品を全国学校給食週間などに学校給食献立に取り入れて提供した。

年 度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
応募件数	916件	1,070件	1,516件
採用献立	24品	26品	39品

令和3年度の主要44品目の県産品使用比率は67.5%で、令和2年度の66.3%と比較して1.2%上昇した。

地産地消率の推移

年 度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
県産品使用比率	61.9%	66.3%	67.5%

単位：使用量 (kg)・比率 (%)

区分	県産品利用				その他			
	県内産<地産地消>		県内加工		国内産		外国産	
	使用量	比率	使用量	比率	使用量	比率	使用量	比率
野菜類 等	120,499	52.8	0	0	107,871	47.2	0	0
果物	362	100.0	0	0	0	0	0	0
魚介類	3,844	91.3	365	8.7	0	0	0	0
豆類	16,759	99.2	0	0	46	0.3	87	0.5
食肉類	69,039	100.0	0	0	0	0	0	0
きのこ類	2,784	84.3	0	0	517	15.7	0	0
その他	12,088	99.7	0	0	0	0	35	0.3
合計	225,375	67.4	365	0.1	108,434	32.4	122	0.1

(3) 非常時用備蓄食品を取り入れた献立

給食が提供できない緊急的事案が生じた場合に対応するために備蓄していた非常時用備蓄食品を、10月22日(金)に献立化し、学校給食に取り入れ、非常時に備えることの大切さ等について伝えた。

3 食に関する指導の充実

栄養教諭等が専門性を活かし、学校給食を通して食に関する指導を行った。食に関する正しい知識を伝えるだけでなく、学校、家庭、地域と連携し、子ども達の自己管理能力の育成に努めた。

(1) 給食時間における学校訪問	963回
(2) 栄養教諭等の授業への参画	215回
(3) 給食試食会・講演	4回
(4) 個別面談	171回
(5) 夏休み料理教室	0回
(6) 地元給食関係事業者との交流	5回
(7) 調理業務受託事業者の調理員による学級訪問	9回

4 衛生管理の徹底

(1) 学校給食衛生管理基準等関係法令に基づいて、調理が衛生的に行われているかを栄養教諭等が確認した。

(2) 学校給食用食材の定期検査

学校給食用食材の各食品群の中から年間で10品目の食材を選び、腸管出血性大腸菌O-157、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌の細菌検査を5品目ずつ2回に分けて行った。

ア 検査日

令和3年9月15日～21日、令和4年1月19日～24日

イ 検査結果

検査の結果、腸管出血性大腸菌O-157、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌は検出されなかった。

5 効率的な学校給食の運営

(1) 調理業務委託事業の検証

学校給食調理業務は、令和元年度に実施した公募型プロポーザル方式による業者選定により決定した民間事業者が、令和2年度から令和6年度までの5年間を契約期間とした委託契約により実施しているため、令和3年度は契約の2年度目であった。

調理業務受託事業者により、安全・安心な学校給食が提供されるとともに調理業務が適切かつ円滑に実施されたかどうか、受託事業者の業務の実施状況の確認、日常的な調理業務の点検確認及び喫食者へのアンケートを通じて検証を行った。

ア 受託事業者

(ア) 学校給食センター

株式会社東洋食品

(イ) 第二学校給食センター

株式会社東洋食品

(ウ) 共同調理場（弓ヶ浜共同調理場、尚徳共同調理場、淀江共同調理場）

株式会社東洋食品

イ 契約期間

令和2年4月1日から令和7年3月31日（5年間）

ウ 委託業務の内容

調理業務、配缶及びコンテナへの積込業務、食器・食缶・調理機器及び輸送用コンテナの洗浄消毒業務、残菜の処理業務、施設・設備の清掃及び点検業務、使用物品管理業務、衛生管理業務、その他附帯する業務

エ 検証結果

別添「米子市学校給食調理業務委託事業の検証結果について」参照

(2) アンケート調査の実施

学校給食に関するアンケートを令和3年9月1日～17日に実施し、アンケート結果を同年12月に各小中学校、小中PTA連合会及び米子市学校給食運営委員会委員に報告した。

6 給食費未納対策

給食費の未納対策については、「学校給食費の未納対策に関する方針」に基づき、学校及び一般財団法人米子市学校給食会と連携を図りながら、機会を捉えた保護者啓発文書の配布、児童手当等を活用した給食費の納付勧奨などを実施して未納の解消に努めた。

7 食物アレルギー対応

全ての給食実施校において「鶏卵・乳」の除去食又は代替食によるアレルギー対応を実施した。

(1) 実施方法

食物アレルギー対応食の調理及び提供については、「米子市学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」及び「米子市学校給食食物アレルギー対応調理マニュアル（調理施設用）」に基づき実施し、原因物質の混入や提供誤り等の事故がないように努めた。

(2) 対応人数（令和4年3月1日現在） (人)

鶏卵	鶏卵・乳	乳	計
76	38	17	131

(3) その他の対応

- ・ そば・ピーナッツ・あわび・いくら・キウイフルーツは使用しない。
- ・ マヨネーズは、卵抜きマヨネーズを使用。

8 いきいきこめっこ食育推進事業

児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるとともに、実生活における食の課題解決に向けた実践力を高めていくことができるよう、「食でつなぐ人とまち」をテーマに、学校、家庭及び地域を巻き込んだ学校給食、食育の取組を強化した。

(1) 地元食材を活用した学校給食メニューの提供

大山どりの唐揚げ 令和3年11月19日（金）
大山こむぎを使用したパン 毎月1回

(2) アスリート等による食育講座の開催

「鉄人ドライカレー」の提供にあわせたトライアスリート等による運動や食生活に関する講演 令和3年7月8日（木） 市内10中学校

(3) 国際交流給食の実施

ア 中国料理の提供

中国保定市との友好都市締結30周年記念事業として、中国の食文化を取り入れた学校給食を令和3年10月28日(木)に提供した。

北京ダック風チキン、春雨入り中華サラダ、水餃子、杏仁豆腐、米飯、牛乳

イ 韓国料理の提供

姉妹都市提携をしている韓国(束草市)の食文化を取り入れた学校給食を令和3年12月8日(水)に提供した。

ヤムニョムチキン、チャプチェ、コンナムルクク、米飯、牛乳

ウ ジャマイカ料理の提供

東京オリンピック・パラリンピックに向け代表選手が事前キャンプを米子市で行う予定だったジャマイカの食文化を取り入れた学校給食を令和3年7月2日(金)に提供した。

ジャークポーク、ほたてのセビーチェサラダ、ジャマイカンチキンスープ、大山こむぎコッペパン、牛乳

9 学校給食運営委員会の開催

(1) 第1回 令和3年5月19日開催

- | | |
|------|---|
| 協議事項 | ・令和2年度事業報告について
・いきいきこめっこプロジェクトの取組・成果・課題等について |
|------|---|

(2) 第2回 令和3年11月10日開催

- | | |
|------|---|
| 協議事項 | ・調理業務の検証
米子市立第二学校給食センター調理場の見学
学校給食の衛生管理について
・いきいきこめっこプロジェクトの取組・成果等について |
| その他 | ・給食試食 |

(3) 第3回 令和4年3月23日開催

- | | |
|------|--|
| 協議事項 | ・令和4年度事業計画について
・令和4年度学校給食費について
・いきいきこめっこプロジェクトの新たな展開について |
|------|--|

米子市学校給食調理業務委託事業の検証結果について

米子市教育委員会学校給食課

1 はじめに

米子市では、学校給食を効率的に運営するため、平成20年4月から調理業務を民間事業者へ委託して実施している。

令和3年度の学校給食調理業務は、令和元年度に実施した公募型プロポーザル方式による業者選定により決定した民間事業者へ、令和2年度から令和6年度までの5年間を契約期間として、2に記載した3グループに分けて調理業務を委託しているため、委託契約の2年度目であった。

その学校給食調理業務の委託事業について、調理業務が適切かつ円滑に実施され、安全・安心な学校給食が提供されたかどうか、調理業務受託事業者の業務実施状況の確認及び日常的な調理業務の点検確認を行うとともに、給食喫食者へのアンケートを通じて検証を行った。

2 令和3年度の調理業務委託事業の実施状況

(1) 学校給食センター

受託者：株式会社東洋食品

(2) 第二学校給食センター

受託者：株式会社東洋食品

(3) 共同調理場（弓ヶ浜共同調理場、尚徳共同調理場、淀江共同調理場）

受託者：株式会社東洋食品

3 令和3年度の委託事業の検証結果

(1) 委託業務の実施状況

調理業務は、契約書及び仕様書に基づき、全般を通して概ね適切に実施されており、安全・安心な学校給食が提供されていると認められた。

ア 安全衛生管理について

(ア) 衛生管理について

受託事業者の調理作業について、「学校給食衛生管理基準」に基づいた衛生管理が行われているかを学校給食課の職員や栄養教諭、学校栄養主任及び学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）が確認した結果、適正な衛生管理のもとに調理作業が行われていた。

調理作業従事者に義務付けている月2回の検便と年1回以上の健康診断の実施についても、検査結果報告書で確認した。

食中毒防止の観点から調理業務従事者が各自で記入する個人別健康観察記録について、記入確認を受託事業者が行っていることを確認した。

これらの確認により、適正な衛生管理のもとに調理作業が行われていると認められた。

(イ) 異物混入等の事故防止について

機器の故障の早期発見や異物混入を防ぐ観点から日々の調理機器の点検を義務付けており、点検表の提出を求めて確実に実施されていたことを確認した。

調理作業従事者は使用前後に調理機器部品の脱落等の確認を行っており、調理機器部品の異物混入事故はなかった。

一方で、小学校に提供した給食において、磯香和えに使用したもみのりの包装袋の切れ端（長さ3cm・幅1mmの透明のビニール片）が混入するという異物混入事象が発生した。これは、受託事業者が袋開け作業時に、ビニール袋を切り損じた切れ端であり、切断面照合作業においても異常に気付けなかったものであるため、受託事業者に対して袋開け方法の見直し改善を図るとともに異物点検における更なる目視の徹底等を指導し、再発防止に努めた。

その他、学校から野菜に付着していたと思われる虫、混入経路が特定できない毛髪等の異物混入についての報告もあったが、食材に由来する異物については、調理作業従事者による食材の丁寧な点検により、概ね調理過程で除去されていた。

イ 調理業務の実施状況

(ア) 給食配送時間の厳守

給食配送時間に遅れることなく円滑に調理作業が行われていた。

また、新型コロナウイルス感染症対策による小中学校の分散登校に伴う給食配送時間の変更等に際しても、本市の指示に対応した調理時間の調整と民間事業者のノウハウを活かした調理員の配置により、適切に対応ができていた。

(イ) 調理作業内容の確認

受託事業者の業務責任者と毎月定期的に行う献立説明会や業務連絡会において、調理手順等の再確認や改善策の検討を行い、調理業務を円滑に実施することができた。

献立説明会は、市内5箇所の調理場で年間合計79回開催し、調理場責任者と栄養教諭等が作業工程や前月の調理作業の反省点等について意見交換を行い、業務改善と指導の徹底を図った。

また、業務連絡会も毎月1回開催し、栄養教諭等及び学校給食課職員が調理場責任者と意見を交換して、意識の共有化を図った。

ウ 食育への関わり

調理業務従事者が学校を訪問し、教室で児童と一緒に給食を食べながら、給食を作るときの様子を話すなどして交流を行った。

また、食に関する学習に栄養教諭とともに参加し、実際の調理器具を見せたり、給食に込めている思いを話すなど調理員としての専門性を発揮した授業を行った。さらに授業後、児童からの手紙に一人ひとり返事を書くことで、より指導効果を高めた。

エ 研修

調理業務や食品の取扱等を安全で衛生的に行うため、調理業務従事者に対して定期的に研修が行われているか、また、業務従事者の資質向上につながるような研修等が実施されているかについて、研修結果報告書の提出を求める等により確認した。

調理受託事業者は毎月1回以上の研修を実施しており、食中毒防止のための研修や食物アレルギーに関する研修、労務管理研修など衛生面や接遇面など職員の資質向上につながる研修が行われていることを確認した。

(2) 学校給食アンケートについて

調理業務受託事業者が調理業務を円滑に実施したことの検証と学校給食の運営及び食育の推進の参考とするため、児童生徒及び教職員に対してアンケートを実施した。アンケート結果は、学校給食運営委員会で報告するとともに各学校及びPTA連合会にも情報提供した。

アンケート結果やアンケートで寄せられた意見を総合して判断すると、児童生徒に対して適切に給食が提供できていたと考えられ、調理業務受託事業者が調理業務を円滑に実施したことを確認できた。

ア 対象者 小学5年生及び中学2年生並びに給食を喫食している教職員

イ 実施時期 令和3年9月1日～17日

4 まとめ

受託事業者による調理業務は、「学校給食衛生管理基準」等に基づき、適正な衛生管理のもとに実施されていた。また、異物混入を予防するために日常点検表が整備され、日々の調理業務において様々な確認作業も継続的に行われていた。

給食配送時間については、配送の遅れもなく、分散登校等に伴う配送時間の変更にも柔軟に対応できていた。

このほか、調理業務は契約書に定める仕様書と日々の作業指示書に基づいて適切に実施されていた。

これらを総合すると、令和3年度は分散登校に伴う給食配送時間の変更や学級閉鎖等に伴い調理食数を急遽変更することもあったが、本市が調理業務を民間委託した平成20年度から継続して調理業務を受託している民間事業者による調理業務委託事業により、令和3年度の学校給食調理業務については、安全・安心な学校給食が提供されるとともに、調理業務が適切かつ円滑に実施されたと認められた。

令和4年度 第1回

米子市学校給食運営委員会



米子市立第二学校給食センター

• 三宅 文佳

毎月19日は
「いきいきこめっこデー」！！



米子市学校給食センター
米子市学校給食キャラクター
こめ太・こめ子
・誕生日：平成18年8月18日
・口ぐせ：「〇〇よね～」 「〇〇よな～」
米子市のおいしい水と栄養たっぷりの土から誕生したお米のキャラクター“こめ太とこめ子”。
チャームポイントは、2頭身の米粒体。
米子市の学校給食とお米のすばらしさを伝える給食センター食育推進部員として活躍中！！

毎月19日は「食育の日」。
ふるさと米子を考える日にしよう！

地産地消給食

●地元業者さん、生産者さんと連携し、地元のおいしい食材をふんだんに取り入れた

「地産地消」給食を提供します。



ふるさと給食

●米子市や鳥取県に伝わるおいしい
「郷土料理」や**「行事食」**を

実施します。

- ・いただき ・大山おこわ
- ・いわしのつみれ汁
- ・どんどろけめし など



ほっとライン給食

● 給食メニューのレシピを市報やホームページで紹介。**家庭や地域と連携**を図ります。

※学校給食課のHPで献立を紹介しています。



6月分米子市学校給食 おすすめメニューレシピ

◎各月の学校給食に登録する「郷土料理」や「行事食」、「旬の食べ物を使ったメニュー」や「児童生徒に人気のメニュー」などのレシピを紹介し、ぜひ、ご家庭でもお試しください。

★がるちゃんサラダ★ ※分量については、4名分で掲載しています。

材料	分量(g)	備考
ちりめんじゃこ	12	
小松菜	40	1株
きゅうり	68	1本
塩	適量	
にんじん	20	1/8本
練乳	2	小さじ2
シーチキン	32	
お好みのドレッシング	22	

【作り方】

- ① 小松菜は2cm幅に切り、にんじんは千切りにする。きゅうりは輪切りにし、塩もみをして水気をしぼる。ひじきはちぎっておく。シーチキンは汁を軽く切っておく。
- ② 小松菜、にんじん、ひじきをゆでて水を切り、油まきしておく。
- ③ ②ときゅうりとシーチキンをお好みのドレッシングで混ぜ合わせれば、出来上がり。

6月4日から10日は「食育の推進週間」です。ちりめんじゃこ、小松菜、ひじきなど旬な食材にするがポイント。おうちでもぜひお試しください。

ほっと

「米子市
紹介や

トップページ
一般財

NEWS 新
→ 2019年5月
→ 2019年5月
→ 2019年4月



こめっこ

～学校給食だより～



令和元年(2019年)7・8月号

梅雨が明けると、いよいよ夏本番です。今年の夏も厳しい暑さが予想されます。夏バテや熱中症を防ぐには、食生活が重要です。冷たいものとり過ぎには気を付けて、栄養バランスの良い食事とこめめな水分補給を心がけて、元気いっぱい楽しい夏を過ごしましょう。

暑い夏を元気に過ごそう！

～「夏バテしない」ポイント～

夏 野菜を食べよう

なす かぼちゃ
トマト

太陽をたっぷり浴びて育った夏野菜は、ビタミンやミネラルが豊富。特に色の濃い緑黄色野菜をたくさん食べましょう。

バ ランスよく食べよう

副菜 主食

1日3食、主食・主菜・副菜がそろった食事を心がけましょう。

テ つぶん(鉄分) 不足に注意しよう

小松菜 あさり
レバー 鶏卵

鉄分は、健康な血をつくり、貧血を予防します。

し よくよく(食欲)を増す工夫を

生姜 しそ レモン
にんにく

食欲を増すために、香味野菜や酸味を加えて、味のアクセントにしましょう。

な っとう(納豆)、豚肉、うなぎで疲労回復

豚肉 納豆 うなぎ

体力の回復を助けるビタミンB群を豊富に含みます。

い ちよう(胃腸)に優しい食事のとり方を

かき氷
アイスクリーム ジュース

冷たいものとり過ぎは、胃腸が冷えて弱り、食欲不振の原因になります。

QRコードから
アクセスできます！

夏コンテストで健康賞

や学校給食のレシピです！

スロン競技(健康賞) 1cmの長さで切っておく。粗みじん切りにする。卵ひきき水で戻す。鶏肉、たまねぎ、にんじん、ひじきの順に入れて、おからとレーズンを加え、焦がさないように炒める。おからを加え、きつと混ぜ合わせる。

●日々の生活で健康賞のレシピを(一軒)米子市市役所のHPでご覧いただけます。QRコードからアクセス



令和4年度 食育事業（こめっこプロジェクト献立）

4月 入江聖奈選手の金メダル給食

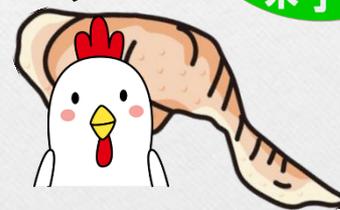


6月 ~食育月間~

こめっこプロジェクト5周年ウィーク
ふるさと献立「大山どり」

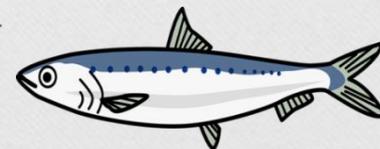


7月 トライアスロン給食



9月 とっとり県民の日給食

ふるさと給食「境港サーモン」
ガイナーレ給食



令和4年度 食育事業（こめっこプロジェクト献立）

10月 国際交流給食「中国」



11月 ワールドカップ給食
ふるさと献立「伯州美人」



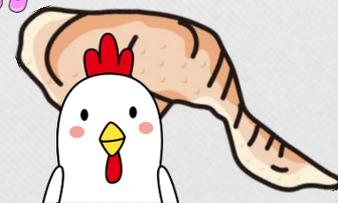
12月 国際交流給食「韓国」



1月 ～全国学校給食週間～
こめっこ献立月間（1～2月）



2月 ふるさと給食「大山どり」



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

今年度も魅力ある献立が続く

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し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！

学校給食献立を 活用した 食育の推進

2月
●ふるさと給食「大山どり」

1月 ～全国学校給食週間～
●こめっこ献立月間（1～2月）

12月
●国際交流給食「韓国」

11月
●ふるさと給食「伯州美人」
●ワールドカップ給食

10月
●国際交流給食「中国」

4月
●入江聖奈選手
金メダル給食

6月 ～食育月間～
●こめっこプロジェクト
5周年ウィーク
●ふるさと給食「大山どり」

7月
●トライアスロン給食

9月
●とっとり県民の日給食
●ふるさと給食「境港サーモン」
●ガイナレ給食





4/22 (金)

給食 × 金メダル

入江聖奈選手

東京オリンピック ボクシング「金メダル」給食





給食 × トライアスロン

いきいきこめっこプロジェクト



給食 × トライアスロン

いきいきこめっこプロジェクト

7月2日は 国際交流給食

給食で鳥取県のホストタウン『ジャマイカ』をつながってみよう！

2021.07.03.12:00

ジャマイカのみなさん

ジャマイカのみなさん、ようこそ米子市へ！

Hello (ハロー)

米子市のみなさん、こんにちは！
みんなはジャマイカのどこ知っているかな？



ジャマイカはカリブ海に浮かぶ小さな島国。元陸上選手のウサイン・ボルトの出身としても有名だけど、世界中の人々から美しいカリブ海を求めて訪れるリゾート地としても人気があるんだよ。そして、ジャマイカ料理といえばチキンやポークをよく食べるんだよ！

わ～、すごく素敵なお料理だね！料理もおいしそう！



鳥取市にはなんどもきているんだよ、みんなにもオリンピックをきっかけにジャマイカのことをもっと知ってもらえたら嬉しいなあ～！

7月2日(金)はジャマイカの料理や食べ物が給食にできるよ。ジャマイカ選手への応援の気持ちを込めて給食を食べてね～！

給食で「ジャマイカ料理」を体験してみよう！

※立山こむろコッパ/牛乳・生乳・シュークリーム/はたてのセーシェラタ・ジャマイカ缶チキンスープ
当日の給食放送でジャマイカの食文化を紹介します。お楽しみに！

10月28日本は 国際交流給食(米子市・保定市友好都市締結30周年記念)

給食で中国・保定市をつながってみよう！

2021.10.28.12:00

保定市のともだち

保定市のみんな、こんにちは！
今年にはぼくたちが友達になって30年目だね。

ヨネギーズのみんな、你好(こんにちは)！
保定市と米子市は、小学生や中学生のお父さんやお母さんが子どもだったころから朋友(ともだち)なんだよね。

一緒にいい祭に参加したり、サッカーしたり、楽しかったね！



あ、ネギボが保定市について知りたいって、紹介してくれる？

保定市は中国の首都北京の隣まちなんだけど、中国の市は広いから中心地は米子駅から岡山駅と同じくらい離れているんだ。約800年前にできた公園「古蓮花池」では毎年7～8月にハスの花がたくさん咲くんだよ。



米子にもハスがある有名な「台湾古代の丘公園」があるよ、似てるね！



中国料理にはいろいろあるけど、北京の隣まち保定市では北京料理を食べるんだ。北京といえばやっぱり北京ダック、ぜひ米子市のみんなにも食べてもらいたいなあ～。

10月28日は中華料理の給食で30年間の友情をお祝いしよう！

※献立「米飯・牛乳・北京ダック風チキン・春雨入り中華サラダ・水餃子・杏仁豆腐」
※10月29日(金)～11月2日(火)に米子市美術館で米子市と保定市の写真が見られるよ、ぜひ来てね！

2月10日は 国際交流給食(米子市・東草市をつながってみよう！)

給食で韓国・東草市をつながってみよう！

2021.02.16.12:00

東草市 ヘオミちゃん

ヘオミちゃん、久しぶり！
最近韓国好きの友だちがたくさんできて、韓国に行くこと思うんだ。おすすめの場所とかある？

あんにょんはせよ
안녕하세요

ヨネギーズのみんなも久しぶり！
それならうちの東草市はどうなの？



東草市は米子市と海をはさんで向かい合っている韓国の都市で、米子市とは1995年から姉妹都市を結んでいるよ。米子市みたいに山あり、海あり、湖あり、温泉ありで、観光地やドラマのロケ地としても有名な。特産品はイカ！ヨネギーズがネギ子から生まれたように、私はイカから生まれたの～

あ、知ってる？ネギとイカはとても相性がよくて、韓国ではチヂミでよく食べるの！

これかな？



今夜、韓国の国際交流員さんに作り方を教えてもらおう。

給食で「ヨネギーズとヘオミの子チヂミ」作ってみよう！

当日は私、米子市の国際交流員のシン・ナリによる給食放送も予定しています！
韓国や給食メニューの話をしますよ～お楽しみに◎

韓国

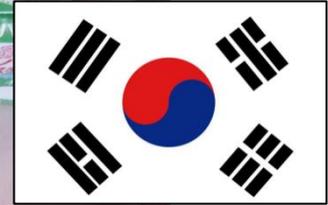
中国

ジャマイカ

給食 × 国際交流



いきいきこめっこプロジェクト



韓国



中国



ジャマイカ



給食 × 国際交流

今まで以上に、子どもたちの
いきいきとした豊かな心や、
郷土愛を育めるよう
がんばります！！





ご清聴ありがとうございました。