

いきいきこめっこプロジェクト



『スケールメリットを活かした食育の推進』

1 実施目的

米子市では、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、市の総合計画と関連付けた『いきいきこめっこプロジェクト』に取り組んでいます。本市のスケールメリットを活かし関係機関や他課と連携し、学校給食を活用した食育の推進を展開しています。

2 令和6年度 年間事業計画

3月

- ・こめっこ献立 ・Y-I グランプリ入賞料理(飯)
- ・ふるさと献立(境港サーモン/シュークリーム)

2月 フレイル予防月間

- ・こめっこ献立
- ・フレイル予防献立
- ・ふるさと献立(大山どり)

1月 全国学校給食週間

- ・こめっこ献立
- ・ふるさと献立(境港サーモン)

12月

- ・国際交流献立(韓国)

6月 食育月間

- ・食育月間特別献立
- ・ふるさと献立(大山どり)

7月

- ・トライアスリート献立
- ・パリオリンピック献立

9月 とっとり県民の日(9/12)

- ・とっとり県民の日献立
- ・ふるさと献立(境港サーモン/鳥取和牛)

10月 食品ロス削減月間

- ・ガイナレ献立
- ・食品ロス削減献立

11月

- ・ふるさと献立(伯州美人)
- ・国際交流献立(中国)

つながる食育

おいしい米子を給食で



◎連携先の機関が作成したDVDや国際交流員が作成したCDを配布し、校内TVや放送などで啓発

3 具体的な取組内容

7月 トライアスリート献立 【連携機関:鳥取県トライアスロン協会】

教室での講演を全クラスにリモートで共有



麦ごはん・牛乳・鉄人ドライカレー
フルーツ合わせ・コンソメスープ

※鉄人ドライカレー・・・アスリートに必要なたんぱく質、鉄分、カルシウムなど多く含む、牛肉や大豆、ひじき、ほうれん草、レーズンなど食材が入った米子市の学校給食に伝わるカレー。



本市が全日本トライアスロン大会発祥の地であることから、毎年7月の大会開催に合わせ、市内の中学校11校でトライアスリートと交流しています。地域に根ざしたスポーツの振興と、生徒の食への関心を高め、食育の推進を図るとともに、トライアスロンの普及啓発を行いました。中学校では、トライアスリートと一緒に給食を食べながら、体作りと食事の関わりや夢を持つことの大切さなどを教室や校内放送などで話していただきました。



10月 ガイナーレ献立【連携機関:ガイナーレ鳥取・こども施設課】



麦ごはん・牛乳・ガイナーレ丼・勝星☆サラダ
星の米粉マカロニスープ・ガイナーレ

※選手にアンケートをとり、栄養士と一緒に考えた献立。アスリートに必要な栄養素を組みあわせるだけでなく、星型のチーズや米粉マカロニでチームを応援する気持ちを込めている。



試食会



中学校玄関前大型テレビ



当日の給食時



給食後の休憩時間

公園遊び

地元のプロサッカーチームである、ガイナーレ鳥取と、こども施設課事業（校庭芝生化事業）と連携し、スポーツへの関心と米子市への関心を醸成することを目的に実施しています。



大きくなあれ！
ガイナーレ



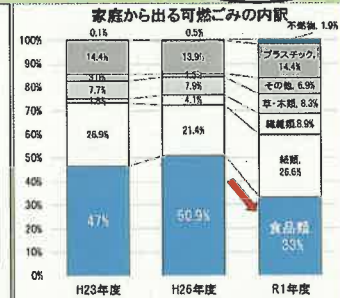
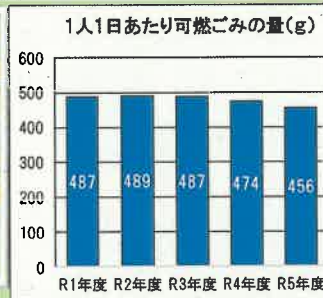
※ガイナーレと一緒に
作成した「ガイナーレ」のふた

10月 食品ロス削減献立【連携機関:クリーン推進課・こども施設課】

クリーン推進課
から提供して
いただいた資料



星空丼ごはん・牛乳・おろしソースハンバーグ
おからサラダ・豆腐の味噌汁



10月の食品ロス削減月間に合わせ、食品ロス削減の日である10月30日に食品ロスに配慮した献立を小中学校と公立保育園に提供しています。同時に、できるだけ皮を薄くむいたり、残食を少なくする啓発を行っています。



12月 ふるさと献立(伯州美人)【連携機関:JA鳥取西部農協】



星空丼ごはん・牛乳
ますの塩麹焼・千草和え・じゃぶ煮



生産者による授業



※「伯州美人」は一般的に栽培されている品種に比べ、太くて柔らかくて、甘み強いのが特徴の白ねぎのひとつです。収穫量が少ないため、一部の学校での実施となりました。

今年度G1登録された、米子市のブランド「伯州美人」を白ねぎ改良協会の補助金を活用し、市内小中学校（第二学校給食センター、弓ヶ浜共同調理場の委託校）に提供しました。普段の給食では味わうことができない地元食材を使った給食メニューを子どもたちに提供することにより、地元への意識・関心を高め、ふるさとへの愛着を養うことを目的に実施しました。当日は生産者の方から、栽培にかかる苦労などをお話していただきました。

11・12月 国際交流献立【地域振興課国際交流室】

ワールドコネクト

実施国

- 韓国(米子市姉妹提携都市)
- 中国(米子市友好都市)
- ・ジャマイカ
(2020東京オリンピック・パラリンピック)
- ・スペイン・ドイツ・コスタリカ
(2022FIFAワールドカップ)
- ・オーストラリア(ライフセービング)
- ・チリ・サモア・アルゼンチン
(2023ラグビーワールドカップ)
- ・フランス(パリオリンピック)
- ・台湾(米子台湾便開通記念)

※R7実施予定



星空丼ごはん・牛乳・タッカンゾン
ムナムル・ブデチゲ

※国際交流員と作成した献立。実施前には事前に試食していただき、味付けや調理法などそれぞれの食文化を取り入れるアドバイスをいただいている。



国際交流員による国際理解講座

国際的な行事の開催国や、米子市にゆかりのある国の料理を「国際交流献立〇〇編」として提供し、外国の食文化への理解を図っています。国際交流給食の啓発ポスターは、地域振興課に作成していただいています。韓国、中国については国際交流員と一緒に献立を作成しています。当日は、学校に訪問していただき、授業や児童生徒と試食。訪問校以外については、事前にCD音源を配布し、給食放送等で市内全児童生徒に国際理解を深める取組を行っています。



国際交流室が作成したポスター。国際交流献立はLINEレイアウトで統一

2月 フレイル予防献立【フレイル対策推進課・こども施設課】※新規



星空ごはん・牛乳・サバのドライカレー
ブロッコリーの昆布サラダ・チキンスープ

フレイル予防×食事(ご飯)×応援



【フレ飯 HPQR.png】



公立保育園の献立



フレイル対策推進課によるフレイル予防講座



当日は中学校の給食時間にフレイル対策推進課に訪問していただき、フレイル予防についてお話していただきました。

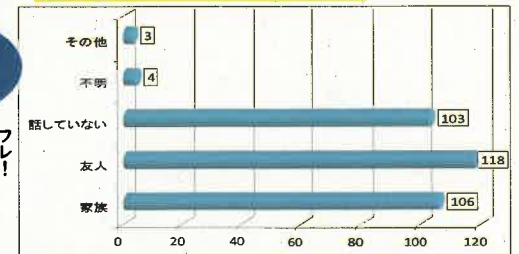
【アンケート結果】

※フレイル給食実施後、訪問した中学校でアンケートを実施しました。

問 フレイルについて知っていましたか。(%)



問 「フレイル」や「サバのドライカレー」の給食について誰かと話しましたか。(人) (複数回答)



●今回のフレイル予防給食について感想や、食生活で普段気をつけていることなど生徒266名を対象にアンケートを実施しました。今回初めて提供した「サバのドライカレー」については、見た目に抵抗があった生徒が多いという結果だったため、来年度、献立の改善につなげていきます。

3月 Y-1グランプリメニュー【小学校教育研究会給食部会】※新規

1位

第1回研修会「考案・プレゼン」



第2回研修会「調理・審査」



ネギボのちいびざ ☆よねぎボリタン☆ ご飯がすすむ!ヨネギーズの仲良しカレー



ネギボのえしこ丼 ネギ太ももびっくり!! ネギたっぷり塩焼きそば おいしさなっと!! 白ねぎバーグ



※この部会で昨年度からお世話になっている白ねぎ農家さんに来ていただき、審査にも協力していただきました。

Y-1グランプリとは?
Yonagoの特産である
Yonegi-zu(ヨネギーズ=白ねぎ)を使った
Y(わい)と子ども達が喜ぶ給食メニューを
YY(わい)楽しく考えましょう!

米子市小学校教育研究会給食部会と連携し、白ねぎを使った給食メニューを先生方と一緒に考案しました。1回目の研修会でメニューを作成し、2回目の研修会で調理実習・実食後、参加者で投票を行いました。一位に選ばれたメニューは3月に実施します。

インターハイ応援献立【こども政策課・米子南高校】※新規

高校生によるプレゼンテーション



栄養教諭による講評



高校生がデザインしたゼリーのふた。

令和7年度全国高等学校総合体育大会の「弓道競技大会」と「ウエイトリフティング競技大会(通称:インターハイ)」が米子市で開催されることに合わせて、教育活動の一環として高校生が考えた献立を、学校給食で提供することで児童生徒にインターハイの魅力を伝え、大会の機運を高めることをめざします。米子南高校家庭学科調理コースの生徒が考えた献立の中から選ばれたメニューを来年度のインターハイが行われる7月に実施予定です。

「勝つぞパワーで試合に」

主食: 星空舞(第五類) 主菜: 勝つトン(第一、六類)
副菜: ゆみル(第三、四、六類) 飲み物: 牛乳(第二類)
汁物: パワーカレー(第一、三、四、五類) デザート

「人体強化給食」

主食: 集食中 up 米(麦ごはん) 牛乳
主菜: 的中バーグ(レンコンハンバーグ)
副菜: 人体! 回復! うめえーサラダ(梅ポテトサラダ)
汁物: ダンベル汁(中華風かき玉汁)

「勝っちゃえ給食~これを食べればみんな優勝~」

主食: 心も体もほっこりおかわ 牛乳
主菜: 試合に勝つメンチカツ!!
副菜: さっぱりサラダ 汁物: エセ牛骨ラーメン

「インターハイ頑張ろう給食~中華~」

主食: 白米 牛乳 主菜: 回鍋肉
副菜: 小松菜らっきょうナムル 汁物: 牛骨ラーメン

「練習の疲れを吹飛ばす元気まじまし給食」

主食: 大山おかわ 牛乳 主菜: 勝つ勝つとんかつ
副菜: うめえーサラダ 汁物: たまごわかめのスープ

4 いきいきこめっこプロジェクト成果と課題

「学校給食アンケート」結果より

※米子市教育委員会学校給食課実施

実施時期 令和6年8月末～9月上旬

対象 小学5年生(1032人) 中学2年生(1007人)

教職員(432人)※Google Formsによる入力回答

目的 民間委託している学校給食調理業務の検証、学校給食の運営及び食育の推進の参考。

内容 給食に対する意識・喫食状況・嗜好・朝食摂取状況など。

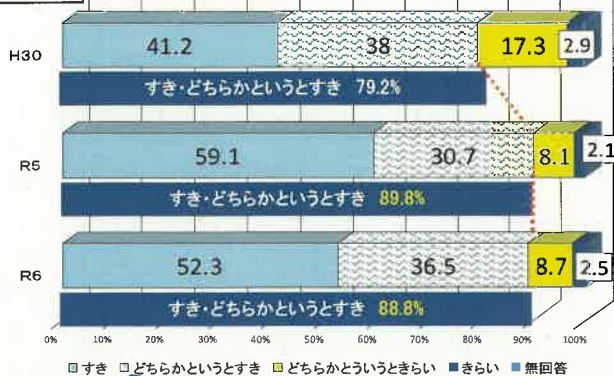
※平成20年度から毎年実施



令和元年6月撮影

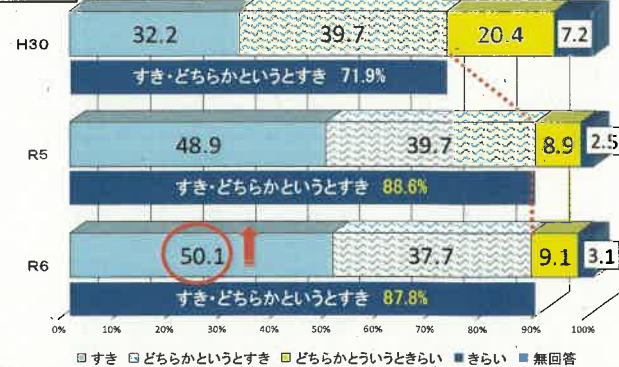
問 学校給食は好きですか？

小学5年生



●学校給食は「好き」「どちらかというとき」と答えた児童は平成30年度と比較すると10.6%増えている。「すき」と答えた児童は11.1%増えているが昨年度より6.8%減っている。

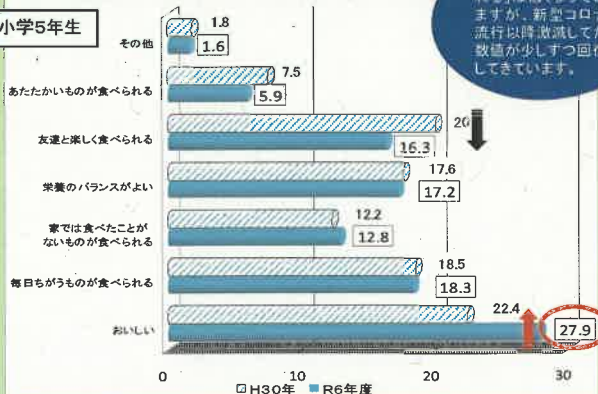
中学2年生



●学校給食は「好き」「どちらかというとき」と答えた生徒は平成30年度と比較すると15.9%増えている。「すき」と答えた児童は17.9%増えている。「きらい」な生徒は半分に減少している。

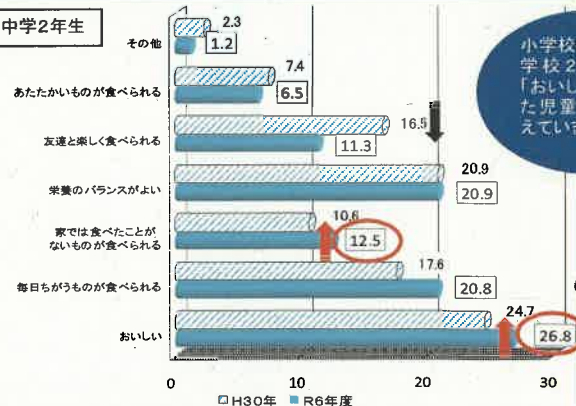
問 学校給食をすきな理由(複数回答)

小学5年生



「友達と楽しく食べられる」は低くなっていますが、新型コロナ流行以降減っていた数値が少しずつ回復してきています。

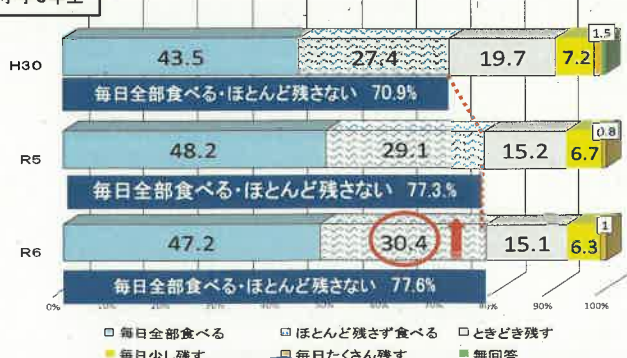
中学2年生



小学5年生、中学校2年生とも「おいしい」と答えた児童生徒が増えています。

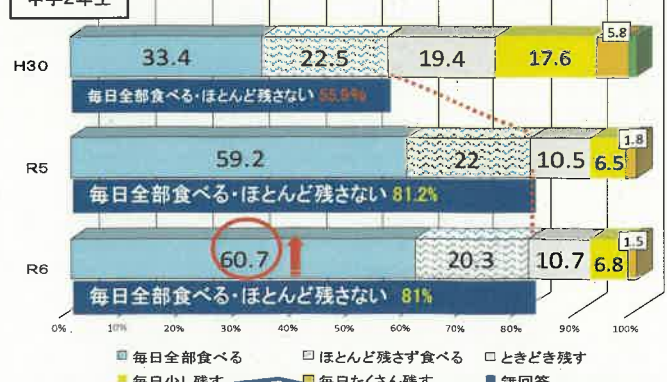
問 給食を残さず食べていますか？

小学5年生



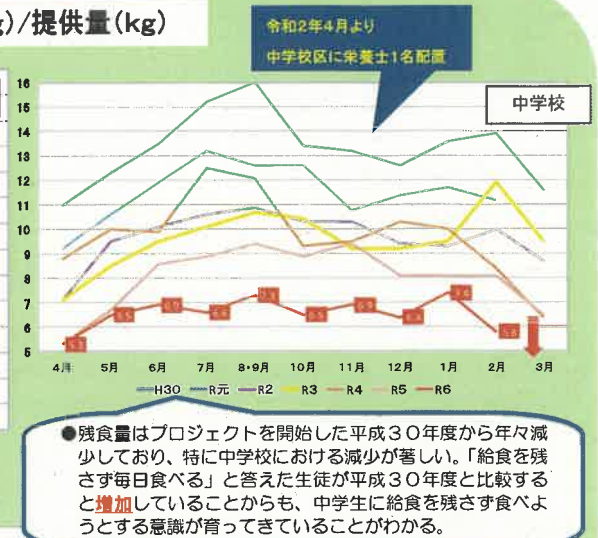
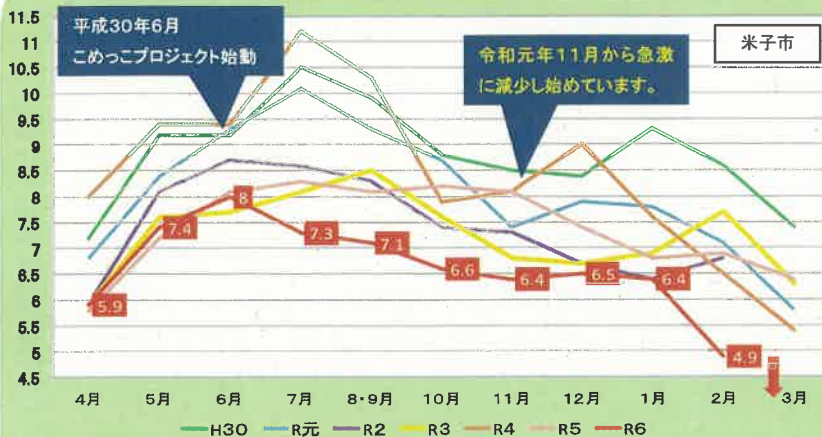
●給食を「毎日全部食べる」「ほとんど残さない」と答えた生徒は平成30年度と比較すると6.7%増えている。「毎日全部食べる」と答えた児童は3.7%増えている。

中学2年生

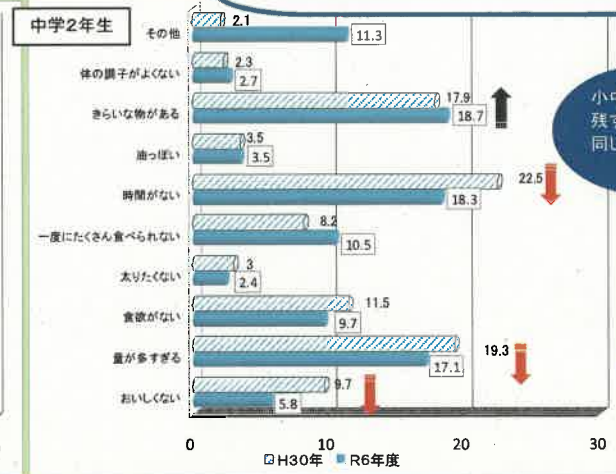
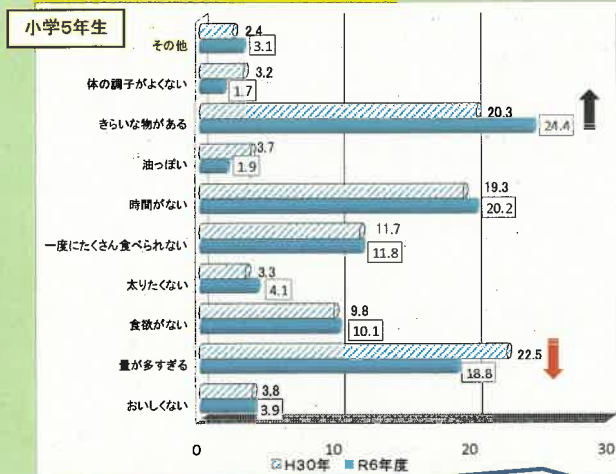


●給食を「毎日全部食べる」「ほとんど残さない」と答えた生徒は平成30年度と比較すると25.1%増えている。「毎日全部食べる」と答えた児童は27.3%増えている。

米子市残食率の推移(%) (平成30年度～令和6年度) 残食量(kg)/提供量(kg)



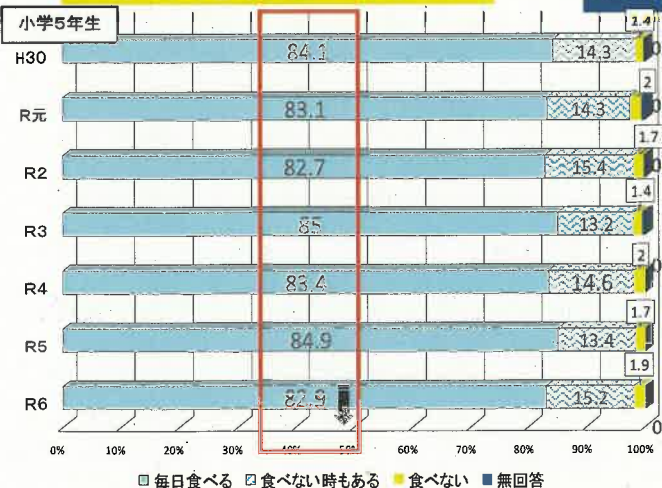
問 給食を残す理由(複数回答)



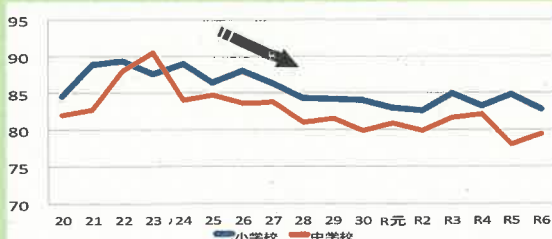
●給食を残す理由として、小中学校とも「おいしさ」や「量の多さ」が原因で残す児童生徒は減少傾向にあるが、「きらいなものがある」という理由は増加傾向である。中学校は「時間がない」が4.2%減少しており、平成27年度に中学校給食が始まってから10年経過していることを踏まえると、給食を食べる時間が確保されつつあることが伺われる。

問 朝ごはんを毎日食べていますか？

朝食摂取率は小中学校とも、ほとんど変化がみられない。



米子市朝食摂取率推移(%) ※平成20年～令和6年度

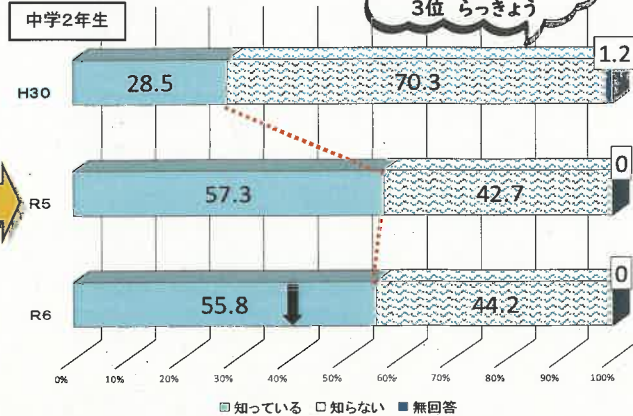
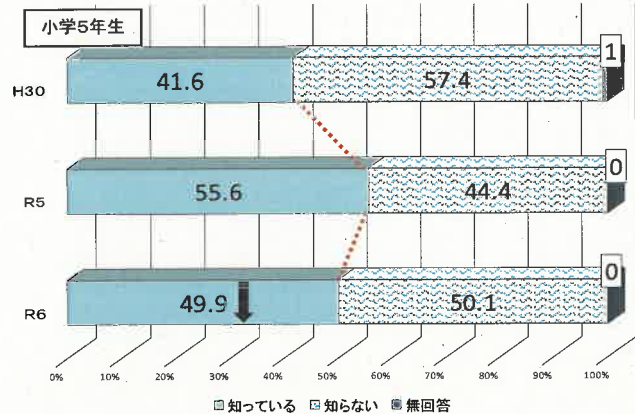


●朝食摂取率については、令和5年度と比較すると、小学校2%、中学校は1.5%増加したもののほとんど変化がみられなかった。さらに、学校給食アンケートを開始した平成20年度から、徐々に減少傾向にある。

このような実態から、米子市食育推進委員会において来年度、『朝食摂取率』の向上を目標に挙げ、関係機関や、他課と連携し、市全体で取り組む計画を作成中である。

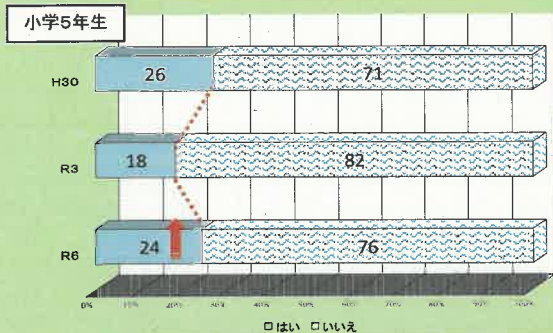


問 米子市でたくさんつくられたり、よくとれる食べ物(食材)を知っていますか。

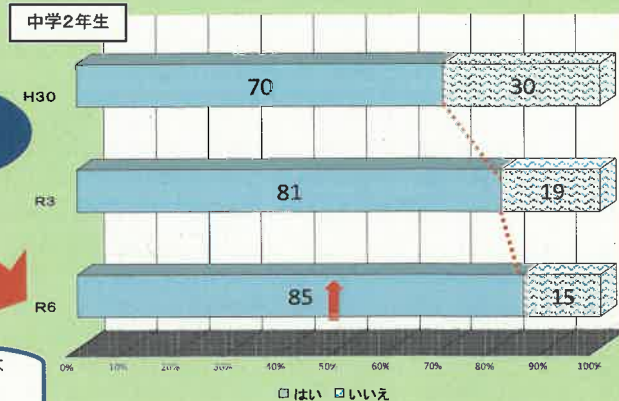


問 地産地消という言葉を知っていますか？

(鳥取県学校栄養士協議会「食事と生活についてのアンケート」より)



3年後
67%増

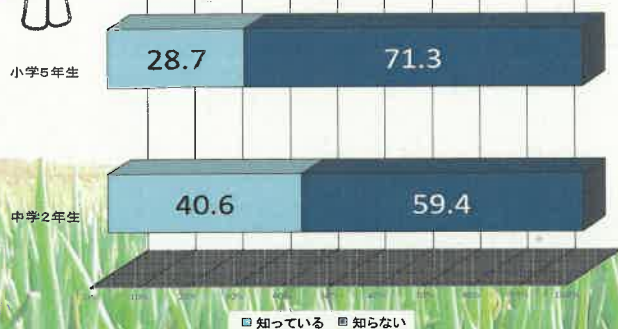


●米子市の特産や、「地産地消」の認知度、ともに小学校5年生の数値は低いですが、中学校2年生になるとともに増加している。このことから、こめっこプロジェクトのねらいである「9年間を見据えた系統的・継続的な食育の推進」の成果が現れてきていると考えられる。

New

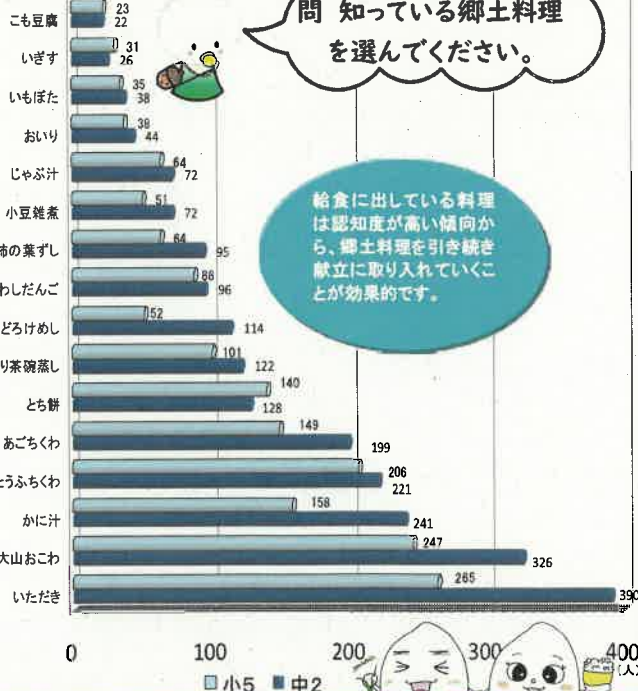
問 鳥取県の郷土料理を知っていますか？

※今年度から郷土料理に対する項目を追加しました。



【ふるさとの食材を使ったこめっこ献立応募数】

	H30	R元	R2	R3	R4	R5	R6
応募料理(点)	738	916	1070	1516	1522	1589	1784
応募人数(人)	913	1073	1251	1635	1668	1724	2045



●米子市の子ども達のいきいきとした豊かな心やふるさとへの愛着を育むことを目的に、栄養教諭が中心となって教職員、関係者が連携・協力して7年間事業に取り組んできた。毎年、取組を検証しながら継続し、発信力を高めてきたことで給食関係者だけでなく、幅広い層の組織に学校給食が注目され、それぞれの目指すところに向けて助け合いながら連携を図ることができ、発展的な食育として拡がりつつある。今後も、こめっこ達のいきいきと豊かな心を育む食育の推進を目指し、本市のスケールメリットや強みを活かした効果的な食育のあり方を引き続き研究していくとともに、家庭や地域の課題、新たなニーズを踏まえたスピード感のある包括的な食育施策の展開を図っていきたいと考える。