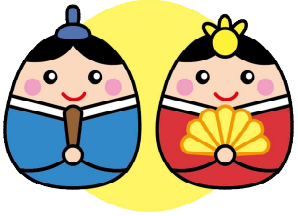
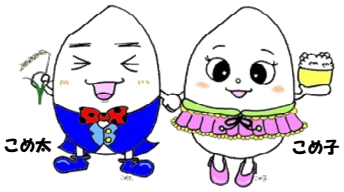


こめっこ

～ 学 校 給 食 だ よ り ～

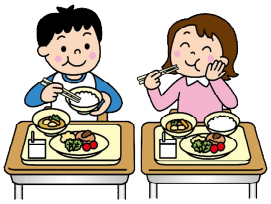


令和7年（２０２５年）３月号

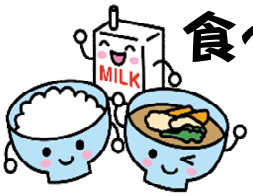
今年度も残すところ、あとひと月になりました。日中は暖かさを感じる日もありますが、風邪やインフルエンザにはまだ注意が必要です。卒業や進級を控えた今、この一年間の食生活や自分自身の健康を振り返り、新しい学年でも元気いっぱい過ごせるよう準備をしましょう。

食生活をふり返ってみよう

給食の様子をふり返って、できたことは□の中にチェックを入れましょう。



卒業生のみなさんは、これまでの給食を通してどんなことを感じ、何を学びましたか？今のクラスのみんなと一緒に給食を食べるのも残りわずかです。学校生活をふり返りながら給食をしっかり食べて充実した毎日を過ごし、元気に卒業式を迎えましょう！



食べてごしない！Y-1 グランプリ

今年度、市内の小学校に勤務する先生方で構成される小学校教育研究会の給食部会で「Y-1 グランプリ」を実施しました。部会に出席された先生方と栄養士でメニュー立案から調理と試食、投票を行い、第１位に輝いた料理が給食に登場します！

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（わーい)と子ども達が喜ぶ給食メニューを
YY（わいわい)楽しく考えましょう！

甘くなるまで炒めた白ねぎはピザソースとの相性がぴったり。具材を小さく刻み、白ねぎが苦手という子も食べられるように工夫してあります。かわいいネギポをイメージしたネーミングも素敵です！

各班1つ考案し、計6品調理しました。優勝できるかな？！

3月11日 ネギポのちいピザ

「卒業お祝い献立」（3月3日）
とっ鶏めしでぽかぽか GOHAN
ますの塩麹焼　田舎和え
お祝いケーキ　牛乳

ホットライン給食

●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 でご覧いただけます。

— 米子市教育委員会 —