令和７年度第１回米子市学校給食運営委員会

日　時：令和７年５月２９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　会長互選

４　会長あいさつ

５　議事

（１）令和６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	山崎　美菜	就将小学校ＰＴＡ副会長	
同上	金折　敏則	五千石小学校ＰＴＡ会長	
同上	小林　信雄	伯仙小学校ＰＴＡ会長	
同上	井東　裕三	美保中学校ＰＴＡ会長	
米子市立学校の校長	井田　剛	就将小学校長	
同上	船田　めぐみ	福米西小学校長	
同上	吉田　豊	弓ヶ浜中学校長	
学識経験のある者	梁川　直宏	米子保健所生活安全課長	
同上	仙田　　昇	鳥取県薬剤師会西部支部	
同上	佐伯　啓子	元米子市立小学校校長	
教育委員会が適当と認める者	増田　貴子	公募委員	
同上	夕永　ゆうき	公募委員	

議事

第１号　令和６年度事業報告について

１　給食実施状況

（１）実施回数

２０３回（米飯　１６１回・パン　４２回）

１学期　４月１１日（木）　～　７月２３日（火）　７０回

２学期　８月２６日（月）　～　１２月２４日（火）　８３回

３学期　１月　７日（火）　～　３月２１日（金）　５０回

（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	3,612	414	4,026	722,999
第二学校給食センター	4,122	388	4,510	808,445
弓ヶ浜共同調理場	1,551	190	1,741	314,073
尚徳共同調理場	1,743	355	2,098	371,393
淀江共同調理場	751	77	828	145,945
合　　計	11,779	1,424	13,203	2,362,855

（注）児童・生徒・職員等は、令和６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　１２人

イ　献立検討会　１１回　　構成員：栄養教諭等　３人・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 星空舞を使用し、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、地場産物をふんだんに取り入れた学校給食を提供するとともに、地場産物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等に掲載した。

また、小学４年生から中学３年生までを対象に、地場産物を取り入れた料理の募集を行い、地元への愛着が特に伝わる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３年度	令和４年度	令和５年度	令和６年度
応募件数	1,516 件	1,522 件	1,589 件	1,784 件
採用献立	39 品	53 品	60 品	57 品

令和６年度の主要４４品目の県産品使用比率は６１．１％で、令和５年度の６３．０％と比較して１．９％低下した。

地産地消率の推移

年　度	令和３年度	令和４年度	令和５年度	令和６年度
県産品使用比率	67.5%	62.1%	63.0%	61.1%

単位：使用量（kg）・比率（%）

区分	県産品利用				その他				計
	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	使用量
野菜類 等	117,020	47.6	0	0	127,558	51.9	1,412	0.6	245,990
果物	56	100.0	0	0	0	0	0	0	56
魚介類	1,484	44.8	0	0	611	18.4	1,219	36.8	3,314
豆類	16,147	99.0	0	0	0	0	161	1.0	16,308
食肉類	61,649	100.0	0	0	0	0	0	0	61,649
きのこ類	1,465	36.9	0	0	2,500	63.1	0	0	3,965
その他	11,865	98.5	0	0	171	1.4	8	0.1	12,044
合計	209,686	61.1	0	0	130,840	38.1	2,800	0.8	343,326

（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２５日（金）に学校給食に取り入れ、非常時に備えることの大切さ等を学ぶ生きた教材として食育に活用した。

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　　１，５０９回
（２）　栄養教諭等の授業への参画　　３８１回
（３）　給食試食会・講演　　１７回
（４）　個別面談　　１５２回
（５）　夏休み料理教室　　２回
（６）　地元給食関係事業者との交流　　９回
（７）　調理業務受託事業者の調理員による学級訪問　　９４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６年５月２７日～５月２９日、令和７年２月１７日～２月１９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６年度は契約の５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６年８月２２日～９月１３日に実施し、アンケート結果を令和７年２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７年３月１日現在）　　（人）

鶏卵	鶏卵・乳	乳	計
９８	２９	２２	１４９

（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。
- 乳卵、小麦粉不使用デザート、コンソメ、カレールーなど、アレルゲンフリー食材の多用。

８　いきいきこめっこ食育推進事業

ふるさとの食を通して、児童生徒がいきいきとした豊かな心や郷土愛を育むとともに、食をめぐる自己の課題解決にむけてた実践力を育むことを目的に、「食でつなぐ人とまち」をテーマに本市の特徴を生かして、学校、家庭及び地域を巻き込んだ学校給食、食育の取組を実施した。

（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６年１０月２日（水）、令和７年２月２７日（木）
境港サーモンを使用した料理	令和６年９月１２日（木）、 令和７年１月１５（水） 令和７年２月２６日（水）
鳥取和牛を使用した料理	令和６年９月１９日（木）、令和６年１０月１０日（木）

シュークリーム（大山乳業）　　令和７年２月２７日（木）
大山こむぎを使用したパン　　毎回
星空舞（米子産）ご飯　　毎回

（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による運動や食生活に関する講演　　令和６年７月３日（水）　市内１１中学校

（３）ガイナーレ献立の提供

地域に根ざしたスポーツ振興と児童生徒に対する食育の推進に図るため、ガイナーレ鳥取と連携を図り、ガイナーレ鳥取の選手たちへ事前に行ったアンケートの結果を基に共同考案したメニューを、試食会を経て、令和６年１０月１０日（木）に提供した。

ガイナーレ丼、勝ち星サラダ（チーズ入り）、星の米粉マカロニスープ
ガイナゼリー、ご飯、牛乳

（４）国際交流献立の実施

給食として可能な範囲で本場の味を提供した。

ア　パリオリンピック献立の提供

フランスで開催されるパリ２０２４オリンピックに合わせ、フランスの料理を取り入れたパリオリンピック給食を令和６年７月１２日（金）に提供した。

若鶏のプロバンス風（トマトやにんにく、オリーブオイルを使ったソースを鶏肉にかけたもの）、ブリュイ・ド・メールマリネ（ホタテとイカを使った魚介類のサラダ）、ヨネギーズのヴィシソワーズ（白ねぎを加えて作るじゃがいものポタージュスープ）、大山こむぎコッペパン、牛乳

イ　中国料理の提供

友好都市締結をしている中国（保定市）の食文化を取り入れた献立を令和６年１１月２０日（水）に提供した。

咕老肉（グーラオロー/酢豚）拌三絲（バンサンスー/春雨の中華サラダ）
蛋花湯（ダァンファタン/たまごの中華スープ）ご飯、牛乳

ウ　韓国料理の提供

姉妹都市提携をしている韓国（東草市）の食文化を取り入れた献立を令和６年１２月４日（水）に提供した。

タッカンジョン（甘辛から揚げ）、ムナムル（大根ナムル）、
プデチゲ（韓国風鍋）、ご飯、牛乳

（５）　食品ロス削減献立の提供

食品ロス削減月間に合わせ、令和６年１０月３０日（水）に食品ロス削減献立を提供した。

鶏肉の照焼　おからサラダ　坦々スープ（豆腐入り）ご飯　牛乳

（６）フレイル予防献立の提供

フレイル予防月間に合わせ令和７年２月６日(木)にフレイル予防献立を提供した。

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、ごはん、牛乳

９　学校給食運営委員会の開催

（１）第１回　令和６年５月１４日開催

協議事項　・令和５年度事業報告について

・学校給食における食育の推進について

（２）第２回　令和６年１１月１３日開催

協議事項　・調理業務の検証

米子市立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 プロジェクトについて

その他　・給食試食

（３）第３回　令和７年１月２３日開催

協議事項　・令和６年度学校給食費の改定について

（４）第４回　令和７年３月５日開催

協議事項　・令和７年度事業計画について

・令和７年度学校給食費について

・いきいき こめっこ プロジェクトについて

・学校給食アンケート結果報告

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に委託して実施している。

令和６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に、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、委託契約の最終年度であった。

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６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６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案はなかった。

また、学校に提供した給食において、喫食した場合、人的健康被害の恐れが極めて高い金属片、ガラス片、鋭利なプラスチック片や、人的健康被害が高いと思われる衛生害虫などの異物混入事案の発生もなかった。

一方、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、調理過程で概ね除去されていたが、野菜に付着していたと思われる幼虫、羽虫、食肉に付着していた軟骨片、混入経路が特定が困難である毛髪、繊維片などの異物混入についての報告もあった。これらについては、その都度、学校、米子市学校給食会、調理業務委託業者と協力しながら原因究明を行い、調理過程での異物点検における更なる目視の徹底等により再発防止に努めた。

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、学校行事等に伴う給食配送時間の変更に際しても、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５７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、学級活動へのゲストティーチャーとして参加したり、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や思いを伝えるなど交流を図った。また、食材や料理に関する手作りの掲示物を作成し教室や配膳室に掲示した。一部の学校では、こめ太・こめ子の着ぐるみを着て学校を訪問するなど、児童の学校給食への興味関心を高める効果につながっている。このように、実際に給食を調理する職員と直接交流を図る取組は、児童生徒の給食に感謝する心の育成に指導効果を高めている。

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。

学校での食育に調理業務従事者が関わることで、作り手の顔が見え、子どもたちの学校給食に対する興味、関心を高めることができたと考えている。

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６年８月２２日～９月１３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、学校行事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。

これらのことから総合的に判断すると、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６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。

米子市教育委員会学校給食課

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

6月　食育月間
- 食育月間特別献立
- ふるさと献立（大山どり）

3月
- こめっこ献立　・Y-1 グランプリ入賞料理（仮）
- ふるさと献立（境港サーモン/シュークリーム）

7月
- トライアスリート献立
- パリオリンピック献立

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）

つながる食育

おいしい米子を給食で

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）

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）

10月　食品ロス削減月間
- ガイナーレ献立
- 食品ロス削減献立

米子市キャラクター
ネギス　ネギ子　ネギポ

12月
- 国際交流献立（韓国）

11月
- ふるさと献立（伯州美人）
- 国際交流献立（中国）

◎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】

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。

麦ごはん・牛乳・ガイナーレ丼・勝ち星☆サラダ
星の米粉マカロニスープ・ガイナゼリー

※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。

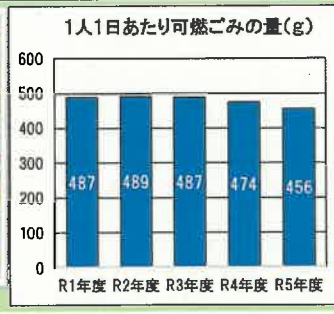
大きくな～れ！ガイナーレ

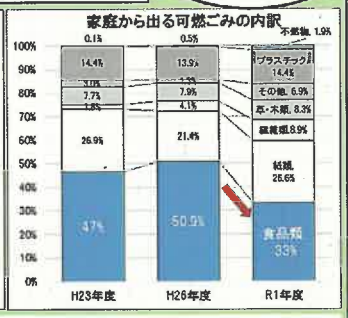
※ガイナーレと一緒に作成した「ガイナゼリー」のふた

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

星空舞ごはん・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】

星空舞ごはん・牛乳
ますの塩麹焼・千草和え・じゃぶ煮

※「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、甘みが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GI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受配校）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】

星空舞ごはん・牛乳・タッカンジョン
ムナムル・プデチゲ

※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。

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 ラク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）

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

星空舞ごはん・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

２月のフレイル予防月間に合わせ、フレイル対策推進課と連携し、フレイル予防献立を実施しました。フレイル予防のための食事をまとめた冊子「みんなでフレ飯」のメニュー中から、３品を小中学校と公立保育園に提供しました。

【フレ飯 HPQR.png】

公立保育園の献立

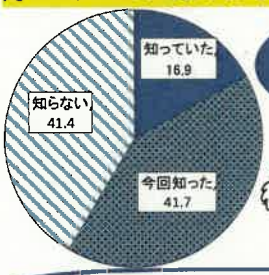
フレイル対策推進課によるフレイル予防講座

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。

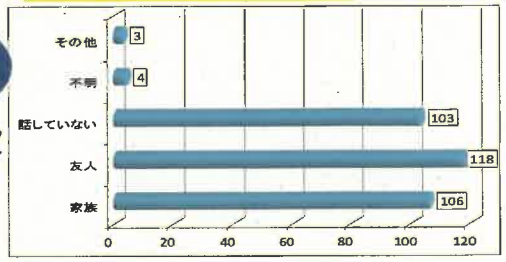
【アンケート結果】

※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

第１回研修会「考案・プレゼン」

第２回研修会「調理・審査」

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！

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。

1位 ネギポのちいピッ☆ ☆よねぎポリタン☆ ご飯がすすむ！ヨネギーズの仲良しカレー丼
ネギポのえしこ丼 ネギ太もびっくり!! ネギ太っぷり塩焼きそば おいしさなっとく！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。

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

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：集中食 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！うめぇ～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こわ　牛乳
主菜：試合に勝つメンチカツ！！
副菜：さっぱりサラダぁ　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

「練習の疲れを吹っ飛ばす元気ましまし給食」
主食：大山おこわ　牛乳　主菜：勝つ勝つとんかつ
副菜：うめぇ～サラダ汁物：たまごとわかめのスープ

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

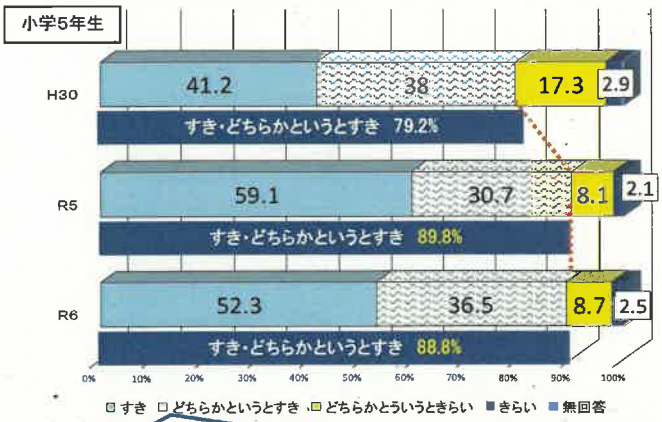
対　　象　小学5年生（1032人）　中学2年生（1007人）

教職員（432人）※Google Formsによる入力回答

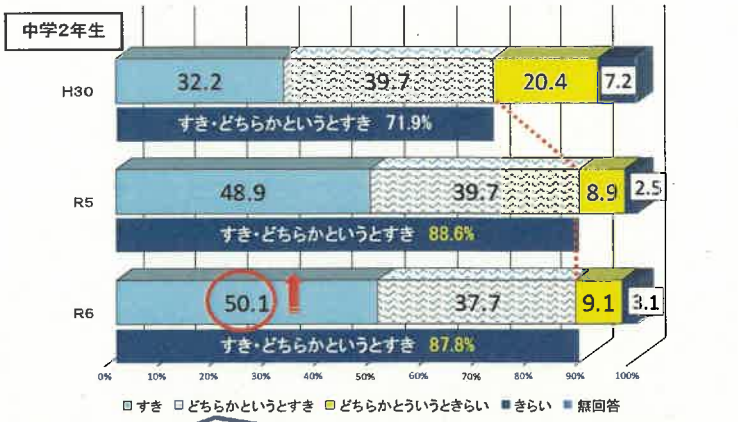
目　　的　民間委託している学校給食調理業務の検証、学校給食の運営及び食育の推進の参考。

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

問 学校給食は好きですか？

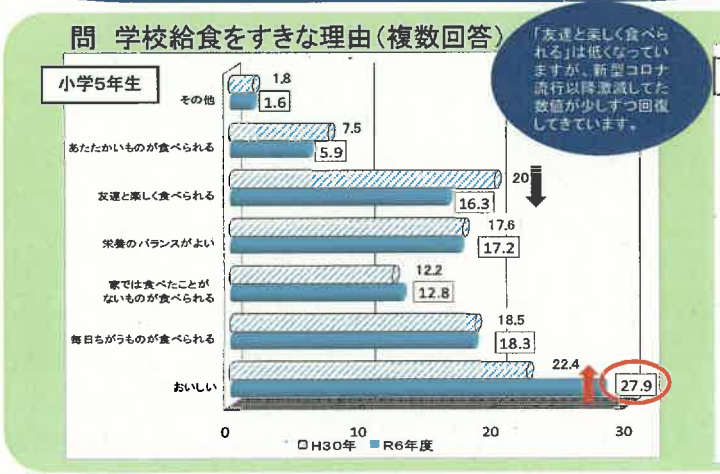


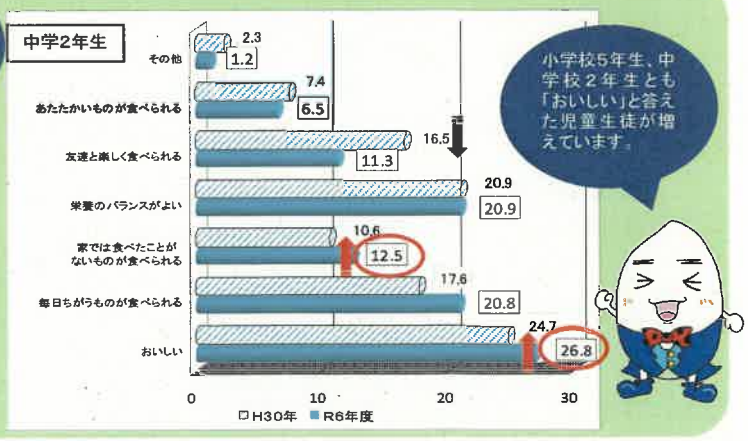
●学校給食は「好き」「どちらかというとすき」と答えた児童は平成３０年度と比較すると 10.6%増えている。「すき」と答えた児童は 11.1%増えているが昨年度より 6.8%減っている。



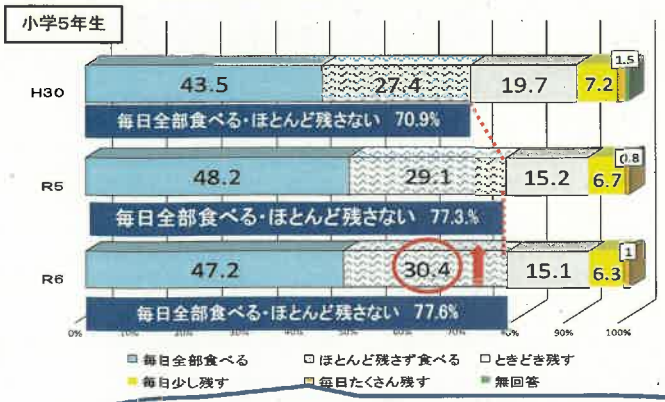
●学校給食は「好き」「どちらかというとすき」と答えた生徒は平成３０年度と比較すると 15.9%増えている。「すき」と答えた児童は 17.9%増えている。「きらい」な生徒は半分以下に減少している。

問 学校給食をすきな理由（複数回答）

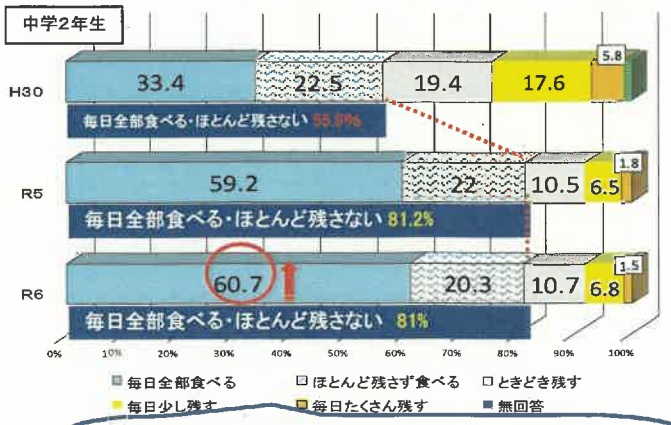




問 給食を残さず食べていますか？

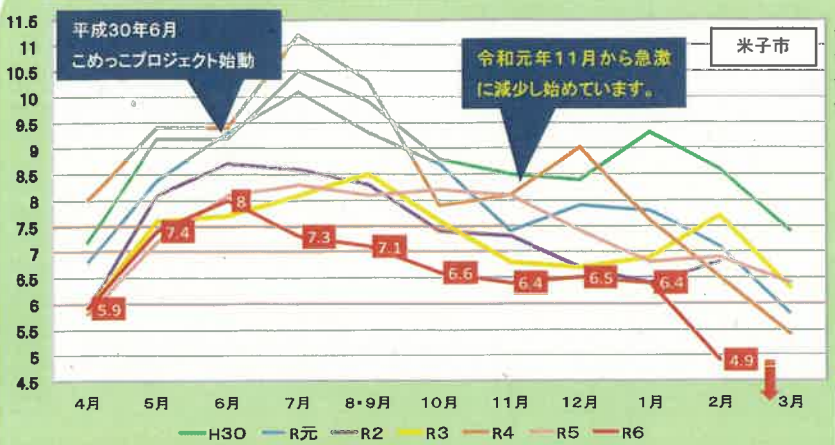


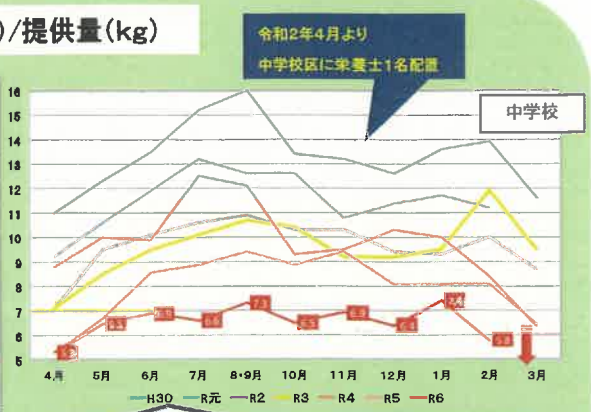
●給食を「毎日全部食べる」「ほとんど残さない」と答えた生徒は平成３０年度と比較すると 6.7%増えている。「毎日全部食べる」と答えた児童は 3.7%増えている。



●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。

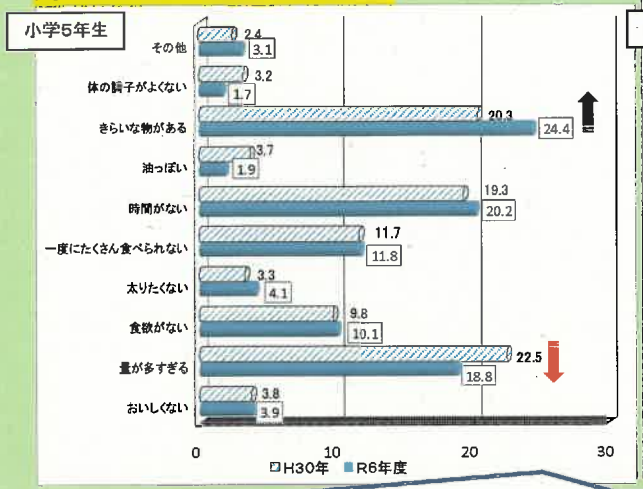
米子市残食率の推移(%)(平成30年度～令和6年度) 残食量(kg)/提供量(kg)

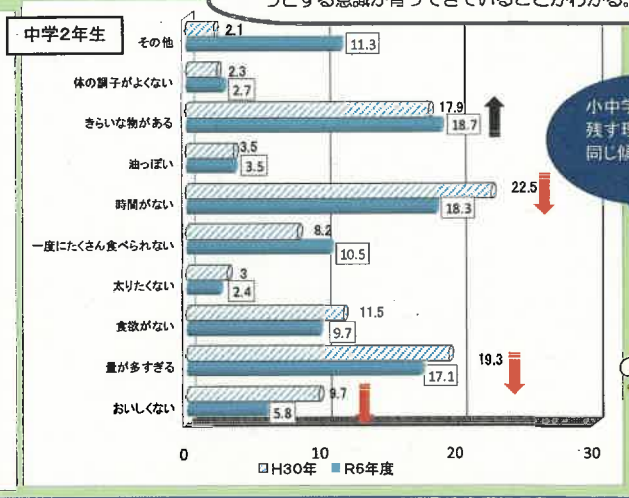




●残食量はプロジェクトを開始した平成３０年度から年々減少しており、特に中学校における減少が著しい。「給食を残さず毎日食べる」と答えた生徒が平成３０年度と比較すると**増加**していることからも、中学生に給食を残さず食べようとする意識が育ってきていることがわかる。

問 給食を残す理由(複数回答)



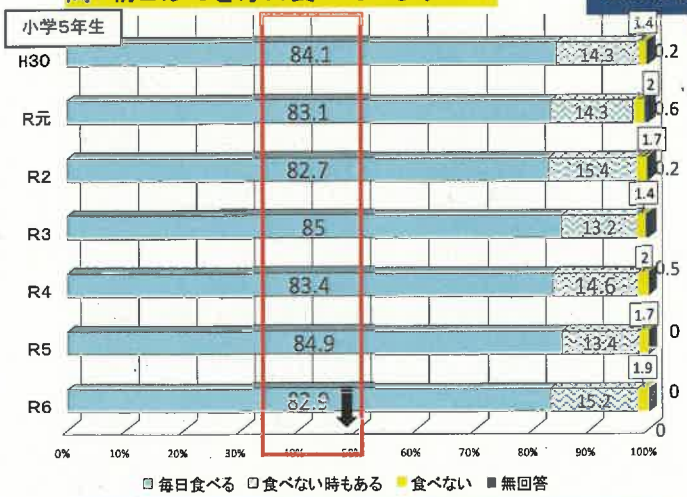


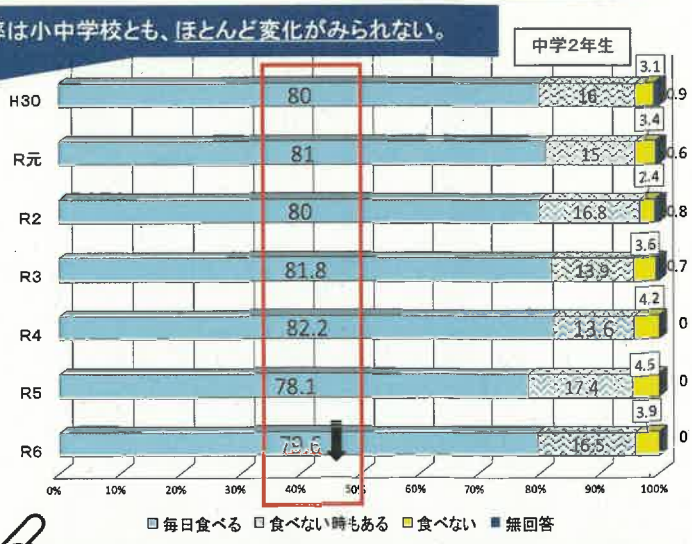
小中学校とも、残す理由は同じ傾向です。

●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、「きらいな物がある」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。。

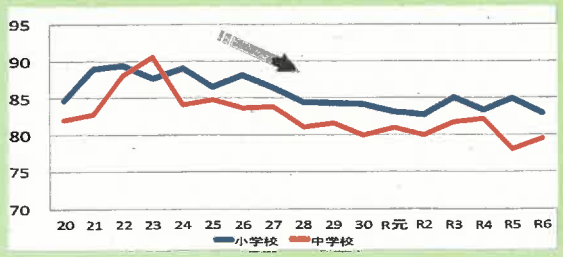
問 朝ごはんを毎日食べていますか？

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

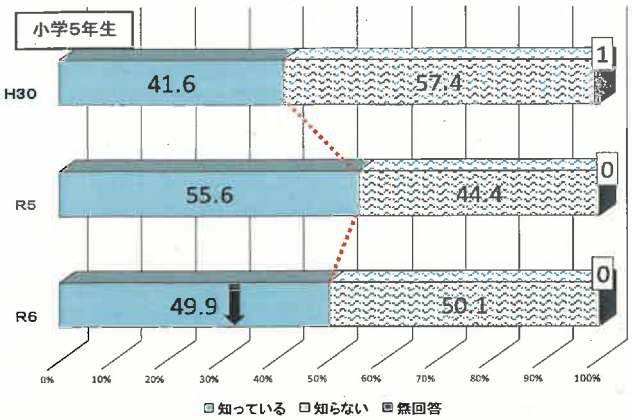


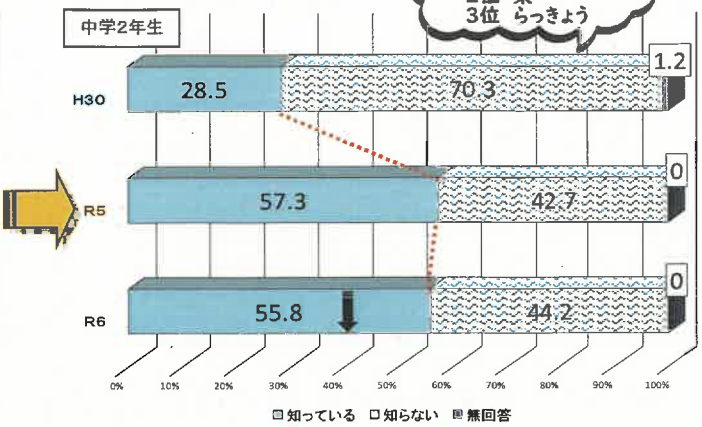
●朝食摂取率については、令和5年度と比較すると、小学校2%、中学校は1.5%増加したもののほとんど変化がみられなかった。さらに、学校給食アンケートを開始した平成20年度から、徐々に減少傾向にある。

　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。

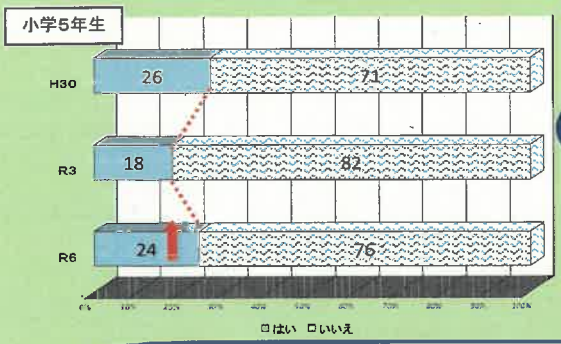
小5中2とも
1位　白ねぎ
2位　梨
3位　らっきょう



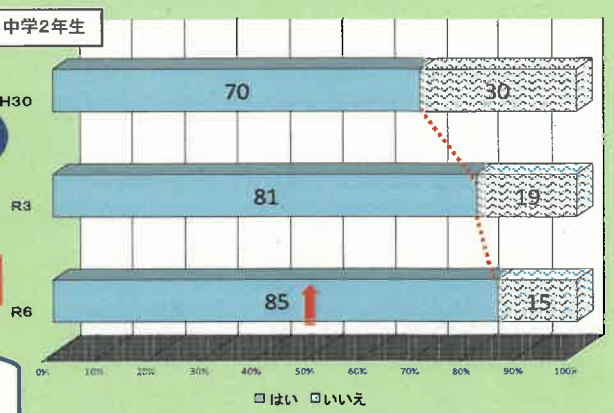


問　地産地消という言葉を知っていますか？

（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

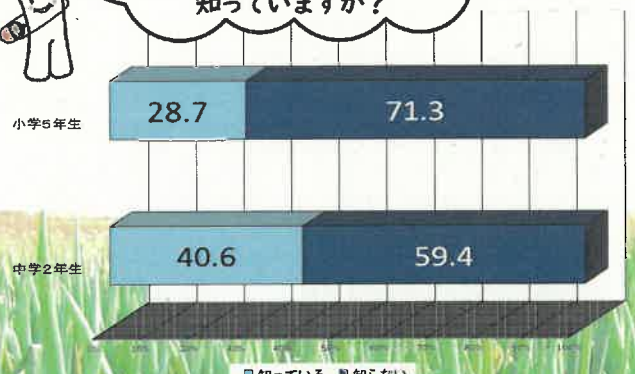


●米子市の特産や、「地産地消」の認知度、ともに小学校５年生の数値は低いが、中学校２年生になるとともに増加している。このことから、こめっこプロジェクトのねらいである「９年間を見据えた系統的・継続的な食育の推進」の成果が現れてきていると考えられる。

New

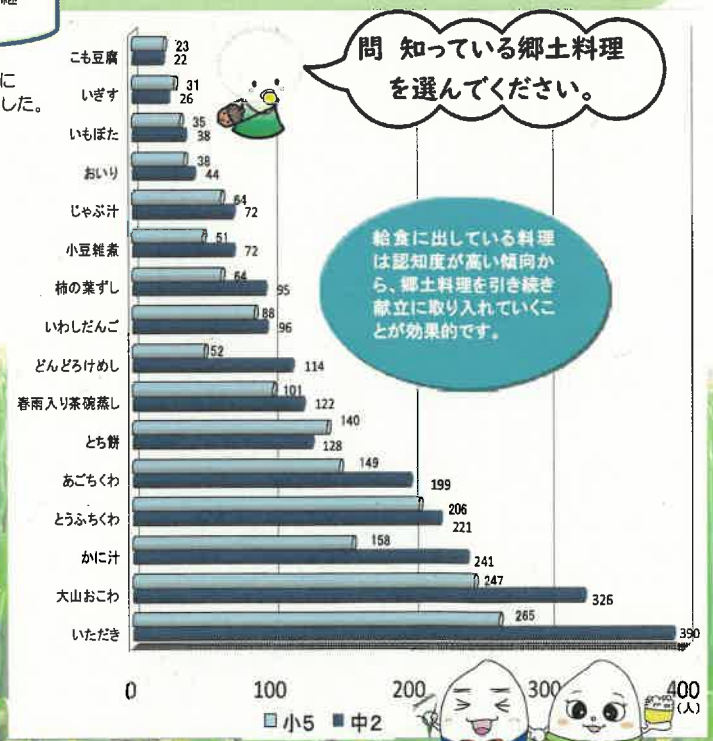
問　鳥取県の郷土料理を知っていますか？

※今年度から郷土料理に対する項目を追加しました。



問　知っている郷土料理を選んでください。

給食に出している料理は認知度が高い傾向から、郷土料理を引き続き献立に取り入れていくことが効果的です。



【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。