

令和8年度第1回米子市学校給食運営委員会

日 時：令和8年5月26日（火）

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 会長あいさつ

4 議事

(1) 令和7年度事業報告について

(2) 学校給食用食器の更新について

(3) その他

5 その他

6 閉会

米子市学校給食運営委員会委員名簿

氏 名	区 分	所 属	備 考
中 尾 由 子	米子市立学校のPTAの役員	明道育英会副会長	
豊 島 彰 久	同上	福生東小学校PTA会長	
西 山 賢 樹	同上	加茂小学校PTA副会長	
松 田 あ ゆ み	同上	東山中学校PTA副会長	
井 田 剛	米子市立学校の校長	就将小学校長	
坂 井 啓 介	同上	車尾小学校長	
吉 田 豊	同上	弓ヶ浜中学校長	
高 田 功	学識経験のある者	米子保健所 生活安全課長	
仙 田 昇	同上	鳥取県薬剤師会 西部支部	
佐 伯 啓 子	同上	元小学校校長	
増 田 貴 子	教育委員会が適当と認める者	公募委員	
夕 永 ゆ う き	同上	公募委員	

議事

第1号 令和7年度事業報告について

1 給食実施状況

(1) 実施回数

201回（米飯 159回・パン 42回）

1学期 4月11日（金）～ 7月23日（水） 70回

2学期 8月25日（月）～ 12月24日（水） 83回

3学期 1月6日（火）～ 3月18日（金） 48回

（令和8年2月9日（月）大雪により小中学校臨時休校）

(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	3,531	413	3,944	703,737
第二学校給食センター	4,105	386	4,491	798,723
弓ヶ浜共同調理場	1,551	190	1,741	308,339
尚徳共同調理場	1,703	351	2,054	362,727
淀江共同調理場	751	77	828	142,716
合計	11,641	1,417	13,058	2,316,242

（注）児童・生徒・職員等は、令和7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4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
応募件数	1,522件	1,589件	1,784件	2,128件
採用献立	53品	60品	57品	50品

令和7年度の県産品使用比率は81.7%で、令和6年度の61.1%と比較して20.6%増加した。（※令和7年度より算出方法を変更）

地産地消率の推移

年 度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度
県産品使用比率	62.1%	63.0%	61.1%	81.7%

(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24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 | 1,352回 |
| (2) 栄養教諭等の授業への参画 | 457回 |
| (3) 給食試食会・講演 | 17回 |
| (4) 個別面談 | 137回 |
| (5) 夏休み料理教室 | 2回（40人） |
| (6) 地元給食関係事業者との交流 | 22回 |
| (7) 調理業務受託事業者の調理員による学級訪問 | 74回 |
| (8) わくわく給食センター探検 | 2回（64人） |

4 学校給食の魅力を伝える情報発信

食育だよりやSNS等を活用し、日々の献立や食育事業などの様子を学校・家庭・地域へ広く情報発信する。

- (1) 食育だより「こめっこ号外」の発行（8回）
- (2) コミュニティFMによる献立紹介（毎日）
- (3) 米子市ホームページにレシピ掲載（12回：毎月）
- (4) 広報「よなご」に おすすめレシピ掲載（12回：毎月）
- (5) 米子市学校給食会 Instagram等に日々の給食写真や、給食を作る様子、こめっこプロジェクトの取組の様子を掲載（毎日/随時）

5 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7年6月23日～6月25日、令和8年2月17日～2月18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。

6 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6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7年度から令和11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7年度は契約の1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

- ・学校給食センター・弓ヶ浜共同調理場・尚徳共同調理場 株式会社 東洋食品
- ・第二学校給食センター・淀江共同調理場 株式会社 東洋食品

イ 契約期間

令和7年4月1日から令和12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7年8月29日（金）～9月12日（金）に実施し、アンケート結果を令和8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。

7 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。

8 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8年3月1日現在） (人)

鶏卵	鶏卵・乳	乳	計
94	26	17	137

(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。

9 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8年1月19日（月）
境港サーモンを使用した料理	令和7年9月12日（金）、令和8年2月19日（木）
鳥取和牛を使用した料理	令和7年6月19日（木）、令和7年10月8日（水） 令和7年11月13日（木） 令和8年3月2日（月）
皆生サーモンを使用した料理	令和7年12月19日（金）
白ウサギフィナンシェ	令和8年2月26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を令和7年7月9日（水）に市内8中学校で実施した。

鉄人ドライカレー フルーツゼリーミックス
コンソメスープ ご飯、牛乳

(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考案したメニューを、令和7年10月8日（水）に提供した。

ガイナーレ丼 ガイナゼリー パワーアップサラダ
ABCマカロニスープ ご飯、牛乳

(4) 国際交流献立の実施

給食の提供条件の中で、本場の味に近づけた献立を提供した。

ア 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献立を令和7年5月15日（木）に提供した。

ガムジャキムチジョン（じゃがいもキムチチヂミ）
オジンオブブルゴギ（いかブルゴギ）
ミョックク（韓国風わかめスープ、ご飯、牛乳）

イ 台湾料理の提供

米子鬼太郎空港と台湾を結ぶ定期便の就航に合わせ、台湾の食文化を取り入れた献立を令和7年6月3日（火）に提供した。

ルーローハン（豚肉の炒め物）リャンバンホァングア（きゅうりの和え物）
ルォボータン（大根のスープ） ご飯、牛乳

ウ 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7年11月19日（水）に提供した。

炸醬面（ジャージャンミェン）（ジャージャン麺）
凉拌豆芽（リャンバンドウヤー）（もやしの和え物）
白萝卜米汤（バイルオボーユーミータン）（大根ととうもろこしのスープ）
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7年10月30日（木）に食品ロス削減献立を提供した。

あんかけつくね おからサラダ 豆腐のうま味スープ ご飯 牛乳

(6) 鳥取県立米子南高等学校の生徒が考案した献立を提供

- ・インターハイを応援する献立の提供

インターハイ（全国高等学校総合体育大会）の開催に合わせ、令和7年7月3日（木）に鳥取県立米子南高等学校の生徒が考案したインターハイ応援献立を提供した。

の中バーグ パワーカレー 疲労回復うめえ～サラダ
応援ゼリー ご飯 牛乳

・食物アレルギーに配慮した献立の提供

鳥取県立米子南高等学校の生徒が考案した鶏卵、乳、小麦などを使用しない食物アレルギーに配慮した献立を令和7年11月10日（月）に提供した。

おいしいたけハンバーグ こめっこカルパワーサラダ
鳥取のうま味豆乳コーンスープ ご飯 牛乳

(7) 伯州美人（白ねぎ）を使用した献立の提供

米子市の特産品であるブランド白ねぎ「伯州美人」を使用した献立を令和7年12月10日（水）に提供した。

シルバーの照焼 千草和え さつまいもの味噌汁 ご飯 牛乳

(8) 郷土料理を給食で提供

鳥取県や、米子市の郷土料理を「献立年間計画」をもとに計画的に提供した。

いわしのつみれ汁 令和7年6月4日（水）

いただき 令和8年1月28日（水）

大山おこわ 令和7年10月27日（月）

豆腐竹輪 令和7年4月21日（月） 令和7年5月1日（木）

令和7年7月16日（水）

あご竹輪 令和7年7月10日（木） 令和8年2月12日（木）

じゃぶ 令和7年11月20日（木） 令和7年12月18日（木）

どんどろけ飯 令和7年12月4日（木） 令和8年3月3日（火）

(9) 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8年2月2日（月）にフレイル予防献立を提供した。

フレ飯カレー わかめサラダ 野菜スープ、ご飯、牛乳

(10) 小学校教育研究会給食部会と連携した給食メニューの提供

小学校教育研究会給食部会において、小学校の先生方と一緒に考案したメニューを令和8年3月10日（火）に提供した。

よねぎーずのうおちゃっぷ ブロッコリーサラダ コンソメスープ
ご飯 牛乳

(11) 学校給食アンケート人気メニュー献立の提供

学校給食アンケートで児童生徒が好きなメニューランキングに登場した料理を令和8年2月26日（木）提供した。

スタミナ納豆 ゆかり和え 白湯スープ
ご飯 牛乳 白ウサギフィナンシェ

10 学校給食運営委員会の開催

(1) 第1回 令和7年5月29日開催

- 協議事項
- ・令和6年度事業報告について
 - ・いきいき こめっこ プロジェクトについて

(2) 第2回 令和7年10月27日開催

- 協議事項
- ・令和7年度学校給食費の改定について

(3) 第3回 令和8年3月5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
 - ・令和8年度学校給食費について
 - ・令和8年度事業計画について
 - ・学校給食アンケート結果報告
- その他
- ・給食試食

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7年度の学校給食調理業務は、令和6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7年度から令和11年度までの5年間を契約期間として、2に記載した2グループに分けて調理業務を委託しているため、委託契約の初年度であった。

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7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・弓ヶ浜共同調理場・尚徳共同調理場
受託者：株式会社東洋食品
- (2) 第二学校給食センター・淀江共同調理場
受託者：株式会社東洋食品

3 令和7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ることで、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、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、学校に提供した給食において、野菜に付着していたと考えられる虫や、食材を梱包していた袋の切れ端等のビニール片、混入経路が特定できない毛髪、食肉に付着していた軟骨片等の異物混入に関する報告があった。

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連携、原因究明を行うとともに、調理過程における異物点検マニュアルの見直しや、目視方法の改善等により再発防止に努めた。その結果、納豆や味噌に混入していた小石や植物の種など提供前に発見できたものも多くあった。

一方で、「ささみとピーマンの仲良し和え」を喫食中の児童が、クリップを伸ばして折れたようなものを発見するという異物混入事案が発生した。

当該児童に健康被害はなかったが、喫食していた場合、人的健康被害が極めて高い異物であったため、米子保健所の協力を得て、調理場内の検証及び職員等への聴き取りを実施した。

検証等の結果、調理場における調理工程での混入の可能性は低いことが確認されたが、異物混入の原因の特定には至らなかった。調理場においては、引き続き異物点検に細心の注意を払うなど、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60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用して学校を訪問するなど、児童の学校給食への興味・関心を高める取組につながっている。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、児童生徒の給食に対する感謝する心の育成に寄与し、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、実際の調理器具を提示したり、給食に込めている思いを伝えるなど調理員としての専門性を発揮した授業を実施

した。さらに授業後には、児童からの手紙に一人ひとり返事を書くことで、より一層の指導効果の向上を図った。

学校での食育に調理業務従事者が関わることで、作り手の顔が見えるようになり、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7年8月29日～9月12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7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。

PEN 樹脂食器

安心・丈夫な耐熱 PEN 樹脂製 (耐熱温度 120°C)



安心素材 PEN 樹脂

食品衛生に適合した安心で安全な素材を使用しています。無添加で水や油に溶け出す物質もありません。



使いやすい形状

こどもたちの口に手にフィットする計算されたフォルム。シンプルなのでお料理も映えます。



衛生的

水に沈むので浸漬洗浄性に優れ衛生的です。また寸法安定性が良いので自動供給装置に適しています。



長持ち



耐着色・匂い移り

ケチャップやカレーなどの食材による着色汚れや匂い移りがしにくい食器です。



長持ち



スタック性

安定した積み重ねですっきりと収納でき、自動洗浄機や消毒保管庫にも対応します。



耐薬品性

酸・アルカリ・油・リモンなどで侵されない耐薬品性に優れた食器です。塩素消毒も可能です。



安心価格

あえてシンプルに仕上げました。更に無駄を省いた簡易包装によって、低コストを実現しました。

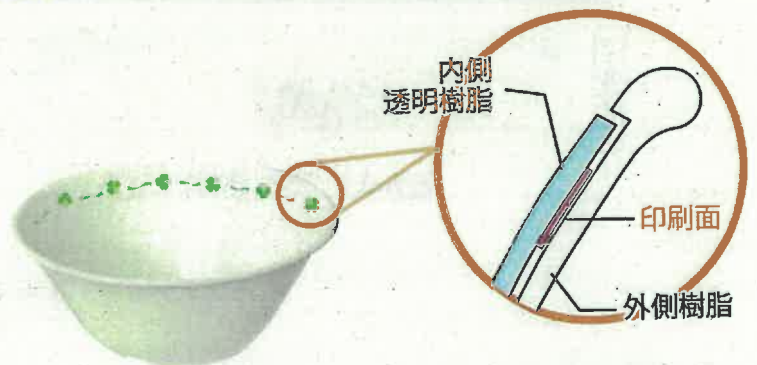


リサイクル

環境に配慮したリサイクル可能な材質です。

絵柄の印刷構造

絵柄は内側と外側の樹脂の間に印刷面があり、剥がれや色落ちがしない構造になっています。

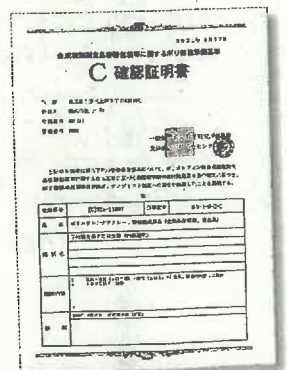
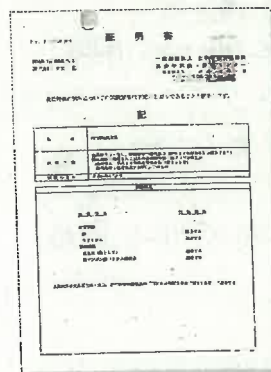


安全性

耐熱温度 120°C

(保管庫設定温度 85~90°C)

食器は、食品衛生法第 370 号による試験検査 (左) 及び、食品接触材料安全センター (JCII) 自主基準 (右) に適合した安全性の高い原料を使用しています。



PEN 樹脂製

D・S シリーズ

デザイン ラインアップ

DSシリーズは
品番の始まりが
「DS」になります

DSP-2003 深皿
φ200x38Hmm・700ml 2,060円

学校用 給食食器

フルカラー



にじいろシャボン (NS)

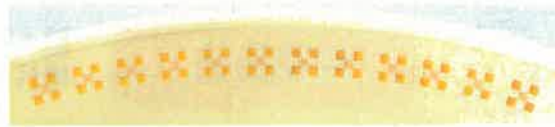


パステルフラワー (PF)

単色



ベジマーチ (VM)



スクエアラインオレンジ (SLO)

カラー食器



ピンク (P)

幼稚園・保育園用 給食食器

フルカラー



なかよしベジ (NV)



フェアリーランド (FL)

下記デザイン・カラーは受注生産にて承ります

フルカラー



ハッピーバルーン (HB)

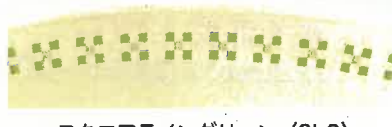
単色



クローパーライングリーン (CLG)

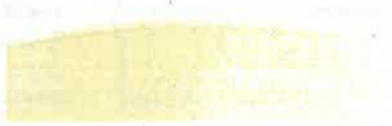


クローパーラインピンク (CLP)



スクエアライングリーン (SLG)

カラー食器



アイボリー (IV)



イエロー (Y)



グリーン (G)

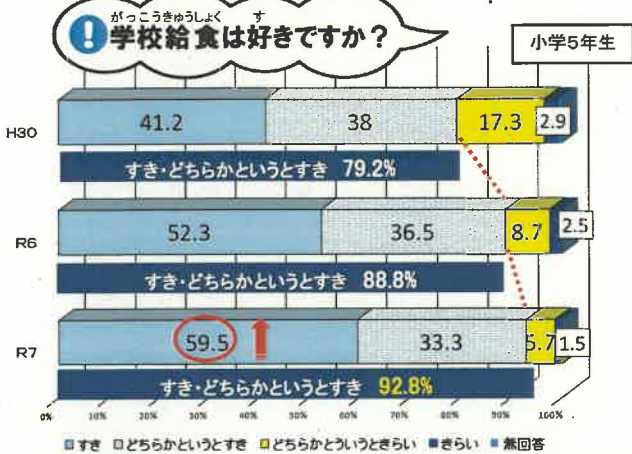
学校給食 アンケート 特集号

こめっこ

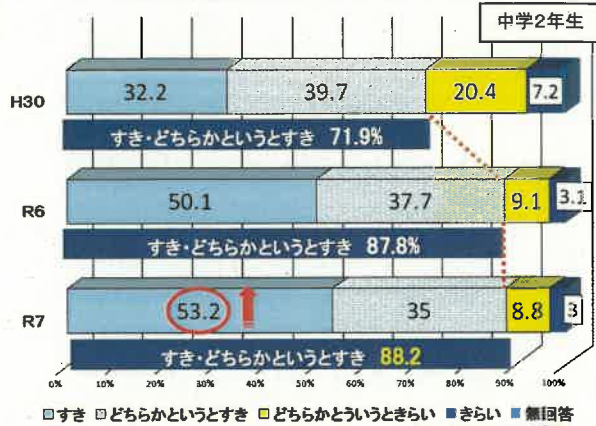
～学校給食だより～



米子市学校給食課では、平成20年度より、市内の小学5年生と中学2年生対象に、学校給食に対する意識や、朝食摂取状況、食に関する知識などを把握する「学校給食アンケート」を実施しています。その中から、特に給食に関係する内容をお知らせします。



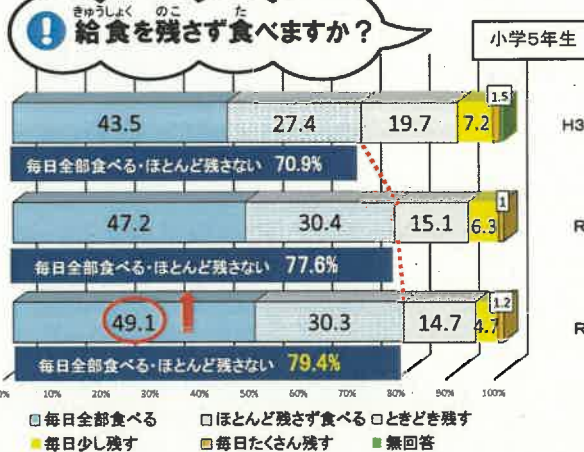
※こめっこプロジェクト開始年度(平成30年)からの比較



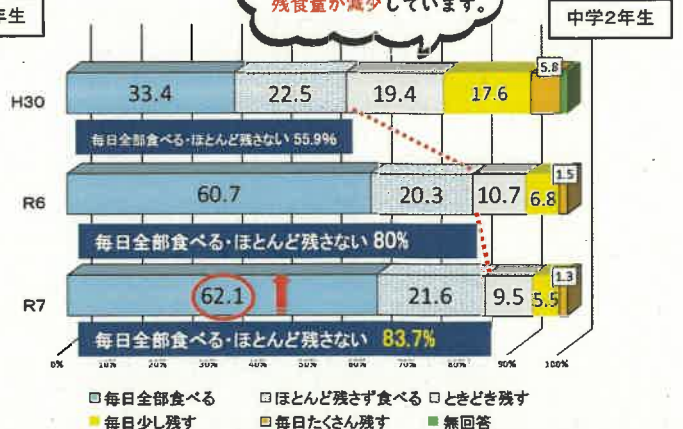
小学校5年生、中学校2年生とも「好き」と答えた児童生徒が年々増加しています。



小中学校とも、残さず食べる児童生徒が増え、残食量も年々減少しています。



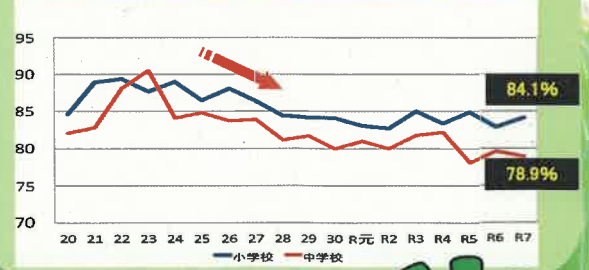
特に中学生は急激に残食量が減少しています。



結果発表！好きな給食メニューランキング！

小学5年生部門		中学2年生部門	
1位	スタミナ納豆	1位	スタミナ納豆
2位	カレー	2位	カレー
3位	さばの味噌煮	3位	さばの味噌煮
4位	ゆかり和え	4位	海藻サラダ
5位	鶏のから揚げ	5位	千草和え
6位	ぶどうアイス	6位	ゆかり和え
7位	ハムステーキ	7位	タルト
8位	ラーメン	8位	白湯スープ
9位	鳥取和牛サイコロステーキ	9位	鶏のから揚げ
10位	白湯スープ	10位	ハムステーキ

朝食摂取率推移(%) ※平成20年～令和7年度



その他の結果については米子市学校給食課HPに掲載予定です。

●学校給食についての内容は、こめっこプロジェクトを開始した平成30年度から良くなってきていますが、朝食摂取率については、小学5年生84.1%、中学2年生は78.9%と前年度と殆ど変化がありませんでした。また、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ります。庁内関係機関と連携し、朝食の重要性の啓発を継続して取り組むことともに、給食だよりや試食会などを活用して、学校・家庭と連携を更に深めていきたいと思ひます。

令和8年度 米子市学校給食献立作成年間計画

米子市教育委員会事務局学校給食課

月	給食目標	行事等	食文化の伝承・行事食	旬の食材・地場産物		郷土料理 ★こめっこ食材 (ふるさと給食に使用)	地場産物や季節、旬を取り入れた献立
			こめっこプロジェクト献立	魚介	野菜・果物等		
4	給食のきまりを覚えよう	始業式 入学式	・入学・進級お祝い献立	さわら いわし	レタス キャベツ 高菜 ふき わかめ 三つ葉 うど たけのこ 木の芽 せり セロリー パセリ しいたけにら いちご	豆腐竹輪	たけのこごはん・豆腐竹輪カツ・マーメイドチキン うどとごぼうのきんぴら・コールスロー 若竹味噌汁・にら菜スープ・春野菜のコンソメスープ
5	食事のマナーを身につけよう	端午の節句 八十八夜	・こどもの日献立 ・ふるさと給食①	かつお いわし あじ	じゃがいも たまねぎ 絹さや 茶葉 うど スナップえんどう キャベツ ブロッコリー グリンピース にら わらび たけのこ ぜんまい 甘夏柑	★鳥取和牛	かつおフライ・いわしの梅味噌煮・鳥取和牛ととんとのスタミナ丼 新たまねぎドレッシングのサラダ・スナップえんどうのサラダ 新たまねぎの卵とじ・豚肉とたけのこの炒り煮 グリーンポタージュ・春キャベツの味噌汁
6	よくかんで食べよう	食育月間 歯と口の健康週間 入梅	・歯と口の健康週間献立 ・入梅献立・食育月間特別献立 ・国際交流献立(サッカーワールドカップ) ・国際交流献立(韓国)	あじ とびうお きす	じゃがいも たまねぎ 空豆 グリーンアスパラガス さやいんげん ごぼう わらび らっきょう みょうが トマト 梅 さくらんぼ メロン びわ	いわし団子	かみかみかき揚げ・あじの甘辛 カルちゃんサラダ・虹色サラダ 梅肉和え・五目きんぴら・新じゃがのうま煮 アスパラガスのクリームスープ・いわし団子とみょうがの味噌汁
7 8	暑さに負けない食事をしよう	七夕 ※生トリアスロン(19日) 土用の丑の日	・七夕献立 ・トリアスリート献立(第1週)	とびうお うなぎ いか しじみ きす あなご あじ	枝豆 とうもろこし ビーマン なす きゅうり モロヘイヤ そうめんかぼちゃ トマト おくら らっきょう かぼちゃ ズッキーニ にがうり 冬瓜 青じそ すいか メロン ぶどう 桃	あご竹輪 らっきょう漬	パインパン・鉄人ドライカレー・チンジャオロースー・鶏肉のレモンマリネ アジフライ・おくらの磯香和え・らっきょうサラダ ビーマンとささみの仲良し和え・青じそサラダ 夏野菜カレー・あご竹輪のすまし汁
9	地元の食べ物を知らう 防災について考えよう	防災月間 とっとり県民の日 健康増進普及月間 十五夜	・防災献立 ・十五夜献立 ・とっとり県民の日献立 ふるさと給食②	いか あなご しいら えび	モロヘイヤ ビーマン かぼちゃ 栗 なす きゅうり トマト 二十世紀梨 ぶどう	★境港サーモン	しいらのカレーパン粉揚げ 境港サーモンの塩麹焼 備蓄食材のサラダ・秋なすのミートマカロニ お月見汁・牛骨肉じゃが
10	丈夫な体を作ろう 食料問題を考えよう	目の愛護デー 食品ロス削減月間	・目の愛護デー献立 ・ガイナーレ献立 ・食品ロス削減献立	さんま さけ さば たこ かに	里いも 長いも さつまいも 栗 くるみ ほうれん草 菊の花 ごぼう きのこ りんご 梨	大山おこわ	大山おこわ・さばの香味焼 鮭フライ・牛肉とごぼうの炒め煮 ガイナーレ丼・おからサラダ きのこのマヨ和え・秋の実りんチュー
11	日本型食生活を見直そう	文化の日 いい歯の日 勤労感謝の日 和食の日	・いい歯の日献立 ・和食の日献立(24日) ・国際交流献立(オーストラリア)	さば ます ししゃも かに	大豆 銀杏 里いも 長いも 春菊 チンゲン菜 ほうれん草 白菜 れんこん ねぎ きのこ にんじん ブロッコリー カリフラワー りんご 柿 みかん	じゃぶ 粕汁	アップルパン・吹き寄せ中華おこわ・ポークビーンズ ますのポテトフレーク焼・豚肉とれんこんのバーベキューソース炒め 大学いも・りっちゃんサラダ 弓ヶ浜味噌汁・じゃぶ・けんちん汁・粕汁
12	寒さに負けない食事をしよう	冬至 クリスマス 大晦日	・クリスマス献立 ・冬至献立 ・ふるさと給食③ ・国際交流献立(中国)	ぶり かれい はたはた はたて貝 赤貝 かに	ブロッコリー カリフラワー 里いも 白菜 大根 かぶ ほうれん草 にんじん 水菜 ねぎ 春菊 小松菜 れんこん ゆず みかん	どんどろけ飯 のっぺい汁 ★伯州美人・鳥取和牛	どんどろけ飯・牛骨ラーメン 冬野菜カレー・さつまいもの五色揚げ・はまちの甘辛 ネギ子の牛牛とすき焼き・花野菜サラダ・水菜のサラダ のっぺい汁・マーボー大根・白菜のクリーム煮
1	感謝の気持ちをもとう	正月 七草 全国学校給食週間	・お正月献立 ・こめっこ献立 ふるさと給食④	さわら ぶり かれい さけ かに 赤貝	ほうれん草 ブロッコリー 七草 カリフラワー 大根 かぶ 白菜 水菜 にんじん 小松菜 ねぎ のり みかん	★いただき	いただき・れんこんサラダ・大根ナムル さばの竜田揚げ・のっぺい汁・さつまい汁・雑煮 牛骨おでんスープ・白菜のコンソメスープ
2	健康を考えた食事をしよう	節分 立春 フレイル予防月間	・節分献立 ・卒業お祝い献立① ふるさと給食⑤ ・こめっこ献立 ふるさと給食⑥ ・フレイル予防献立	たら さわら ぶり かれい さば かに	キャベツ ねぎ 大根 にんじん 白菜 ほうれん草 小松菜 ブロッコリー 菜の花 わかめ 伊予柑 ぼんかん ネーブル	呉汁 ★鳥取和牛 ★白ウサギフィナンシェ	アップルパン・いわしの梅煮・さばの味噌煮 鳥取和牛のブルコギ・はまちの甘辛 切干大根のナムル・ブロッコリーサラダ・大豆サラダ 呉汁・白菜と肉団子のスープ・キムチスープ・ポトフ
3	一年間の食生活を振り返ろう	桃の節句 卒業式 修了式	・ひな祭り献立 ・卒業お祝い献立② ・こめっこ献立 ・ふるさと給食⑦	さわら かれい あさり はまぐり	わけぎ 小松菜 ほうれん草 キャベツ 三つ葉 せり 高菜 しいたけ 菜の花 ブロッコリー わかめ ひじき はっさく いちご	豆腐竹輪 ★境港サーモン	境港サーモンの塩麹焼・さわらの西京焼 豆腐竹輪の磯辺揚げ ミモザ和え・ひじきの五目煮・ブロッこんぶ 三つ葉のすまし汁・わかめの味噌汁



米子市の学校給食を紹介します

米子市の学校給食では、成長期の子もたちの心と体がより健康に育つよう**安全・安心、栄養バランスのとれたおいしい給食**を提供しています。



学校給食の内容

米子市の学校給食では、文部科学省で定められた摂取基準をもとに、栄養バランスはもちろんのこと、季節や各行事、地場産物や郷土食など、そして子どもたちの嗜好も考慮して献立を計画しています。また、日々の学校給食が「**生きた教材**」となるように、学校との連携に取り組んでいます。

牛乳

「大山乳業農協」の「**白パラ**パステライズ牛乳」

体をつくるもとになるたんぱく質や、丈夫な体のもとになるカルシウム、ビタミン類を多く含みます。



地産地消給食
ふるさとのおいしい食べ物を届けます

主食

★米飯（週4回）

米子市産米「**星空舞**」を使用。季節や行事に合わせて、味ごはん（ピラフ、おこわ等）も提供しています。



★パン（週1回）

鳥取県産の小麦粉「**大山こむぎ**」を使用したコッペパンです。黒糖を練り込んだ黒糖パンなども提供しています。



毎月19日は
いきいきこめっこデー

毎月19日の食育の日は『いきいきこめっこデー』！地元食材をたっぷり使った献立を実施し、ふるさとの魅力を子どもたちに届けています。

おかず

★主菜・副菜・汁など3品

●成長期の子もたちに必要な**栄養素**が不足しないようにしています。また、「**だし**」を大切にして、脂肪や塩分は控え、素材のおいしさを生かした調理法に努めています。

●**食体験**を豊富にできるように、様々な食品を取り入れています。ゼリーなどのデザートがつく場合もあります。

地産地消の取り組み

鳥取県の豊かな自然で育てられた自慢の食べ物を、たくさん献立に取り入れています！



ご家庭にお届けします

給食の献立表

日々の献立や使用する食材などを、毎月お知らせします。

学校給食だより「こめっこ」

学校給食の様子、栄養や食文化など、食に関する情報が満載です。



←「献立表」や「学校給食だより」は米子市学校給食課のホームページでご覧いただけます



米子市の学校給食や食育を 発信しています！



ホーム
ページは
こちら！



<https://yonagokyusyoku.org>



子どもたちの食育活動に力を入れています



米子市長も
子どもたちと
一緒に給食を
食べました。

食育活動



学校給食を考える会

毎年度、市内小学校1校を指定校とし、学校給食をめぐっての研究と取組を研究紀要という形で発表していただいています。



こめっこ献立~ふるさとの食べ物を使った料理

米子市では、小学4年生から小学3年生を対象として郷土の食文化を使った料理を募集し、全国学校給食連盟のある1月の献立に取り入れています。米子市学校給食会は、食育の一環として本学費を支援しています。



給食関係者との交流事業

普段何気なく食べている給食には、食材の生産者、調理員の方など様々な方が関わっています。その持つと実物

ホームページ「食育活動」より



おいしい楽しい学校給食



子どもたちが学校で毎日食べている給食を紹介しています！



毎月19日は
『いきいきこめっこデー』
地元食材をふんだんに
使った献立を提供
しています

<献立>

- ・大山ごむぎ
- ・牛乳
- ・ハンバーグ
- ・コールスロー
- ・グリーンポタージュ

- ・竹輪の新巻揚げ
- ・ネギポの元氣和え
- ・新たまねぎの味噌汁

<コメント>

春から秋にかけては、季節の食材が揃うグリーンポタージュを使ったグリーンポタージュです。グリーンポタージュは、えんどう豆を若いうちに採り入れるので、5月から7月ごろが旬です。

<コメント>

毎月19日は、『いきいきこめっこデー』です。いきいきこめっこデーには、給食を通して、みなさんにふるさとについてもっともっと知ってほしい、もっと好きになってほしいと願いをこめて、地元のおいしい食べものがたくさん使われています。

ホームページ「毎日の給食」より



Instagramをチェック！

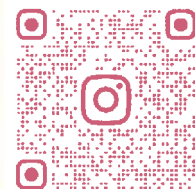


Instagramでも給食の情報を発信！

SNS

はじめました

@yonago_kyusyoku



みなさまのフォローを
お待ちしております！



一般財団法人米子市学校給食会

鳥取県米子市大谷町 28 番地 8

Tel 37 - 3005



米子市教育委員会学校給食課のホームページにも給食の情報が満載！

