

ふるさとの食べ物を使った料理



こめっこ献立
結果発表!

こめっこ

～学校給食だより～

号外! 第1弾

たくさんのご応募
ありがとうございました!



令和5年(2023年)1月号

今年も全国学校給食週間の取り組みとして、市内小学校4年生～中学校3年生を対象に「こめっこ献立～ふるさとの食べ物を使った料理～」の募集を行いました。応募総数 1522点の中から選ばれた、1月の給食に登場する25品を紹介します!

6日

ビタミンで元気モリモリマカロニサラダ

※箕蚊屋中 1年 草信 優梨菜さん

県産のプロッコリーを使ったサラダです。ビタミンをたっぷりとってコロナに負けない強い体を作ってほしいとの願いが込められています。隠し味に梨も入っていて栄養素や地場産物に注目した中学生らしいメニューです。

10日

ヨネギースと豚の仲良しきんぴら

※福米中 1年 安田 悠愛さん

米子は白ねぎが有名だと知ってほしい! 米子の食べ物にもっと興味をもってほしい! との願いが込められています。「仲良し」という表現は心があたたかくなります。

11日

栄養満点! とっとりコンソメスープ

※福生東小 6年 平井 佑奈さん

※福米西小 6年 藤原 瑠夏さん

米子の白ねぎや鳥取県内の有名な食べ物を組み合わせたコンソメスープです。たくさんの野菜に鶏肉も入れて栄養バランスがよくなるように考えてくれました。

12日

体をネギらう豆乳とり団子スープ

※伯仙小 5年 堀江 康太さん

※福米西小 6年 早瀬 日彩さん

米子の白ねぎを中心に、地元の食べ物をたくさん入れて、栄養たっぷりのスープを考えてくれました。一品でたくさんの栄養がとれるスープです。「ねぎ」と「らう」をかけたネーミングも素敵ですね。

らっきょうの和風ドライカレー

※福米西小 5年 小本 莞慈さん

鳥取県の特産「らっきょう」をみんなに好きになってほしいと、らっきょうの特徴である食感、甘酸っぱさを生かしたドライカレーを考えてくれました。料理センスが光るメニューです。

とっぴこアゲアゲかき揚げ

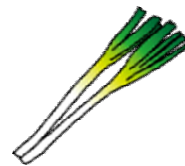
※弓ヶ浜小 5年 矢倉 結望さん

※就将小 6年 森山 斗輝さん

※福生東小 5年 弘部 椋大さん

※淀江小 5年 齊藤 彩太さん

毎年人気のふるさとの食べ物がつまった「かき揚げ」。今年度は白ねぎ、にんじん、いか、あご竹輪の組み合わせで登場です。野菜が苦手な人も、気持ちがアゲアゲ↑になるおいしさです。



13日

梨と白ねぎのえしこにチキン

※義方小 6年 小山 里帆さん

※住吉小 6年 仲宗根 露さん

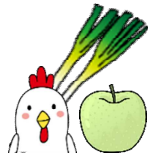
※福生東小 5年 岡田 友恵さん

※淀江小 5年 川口 良さん

6年 石田 翔大さん

※福米中 1年 朝比奈 蓮さん

「えしこに」は「いい具合に」という米子の方言です。今年度は鶏肉を使った料理の応募がたくさんありました。その中でも鶏の照焼に、梨の甘酸っぱさと白ねぎの優しい甘さが「えしこに」合う一品です。



16日

鳥取のふるさと名物おでん

※尚徳小 6年 高田 愛夏さん

冬の代表的な料理「おでん」をふるさとの食べ物で考えられました。普段食べている料理を、見事ふるさとの名物おでんに変身させてくれています。おいしさがつまったおでんは、体の中から温まりそうな料理ですね。

ふるさとお宝サラダ

※車尾小 6年 山根 優菜さん

※福米東小 6年 田村 遥紗さん

色とりどりのふるさとの恵みがお宝のようにつまったサラダです。砂地で育てられる、さつまいも「浜かんしょ」のようにすくすく育っていきこう! との願いもこめられます。たくさんのふるさとの食べ物の中からみんなが好きな食べ物を選んで考えてくれました。



17日

ふるさといっぱいおいこえびピラフ

※福米東小 6年 遠藤 凪さん

米子市の特産物、にんじんや白ねぎにはビタミンが多いことに注目しただけでなく、そのおいしさが伝わる素敵なネーミングを考えてくれました。ふるさとの素晴らしさが伝わる料理名に脱帽です!!



18日

もちネギスープ

※福生東小 5年 山根 咲良さん

白ねぎのどの料理にも合う! という特徴をいかして、中華風のスープを考えてくれました。お餅も入っているのでお雑煮のような1月にぴったりのスープに仕上がっています。

19日

サケのみそマヨらっきょう焼き

※加茂小 4年 大谷 唯月さん

お肉を使った応募料理が多い中、魚料理で勝負してくれた意欲作です。鳥取県の特産「らっきょう」と味噌、隠し味にマヨネーズをあわせて和風のタレを考案してくれました。いろいろな魚にも合いそうなタレですね。



寒さを乗り越えろふるさとスープ

※弓ヶ浜小 6年 北川 端輝さん

※福米東小 6年 信原 剛太さん

旬の食べ物は栄養価が高いことや、「生姜」が体をあたためる効果があることなど、食べ物や料理の知識が高いことが伝わってくるスープです。絶妙な食材の組み合わせなど、料理上手な様子がかがえます。



らっきょう入りねばりっ好み焼

※義方小 6年 成田 千尋さん

※就将小 5年 永井 那由多さん

※福生東小 5年 伊澤 珈乃さん 生田 優月さん

※福米中 1年 兵頭 湮奈さん

ふるさとの食べ物がお好み焼きに合うことを発見してくれた料理です。長いもちねぎなど、ふるさとの恵みがたくさんつまっていて、ふるさとの食べ物を美味しく食べてほしいとの願いが込められています。米子市の学校給食特製! 手作りお好み焼きをお届けします。



20日 ふるさと温かシチュー

- ※義方小 6年 城戸 桃子さん
- ※伯仙小 5年 田部 良衣さん
- 6年 浅井 夏帆さん
- ※福生東小 6年 末次 咲星さん
- ※福米西小 6年 遠藤 うららさん
- ※福米中 1年 佐伯 心優さん 竹谷 陸翔さん



今年度応募数が多かったシチューです。ふるさとの食べ物がつっぷりつまっておいしさも栄養も満点！！ふるさとの白ねぎ、にんじん、ブロッコリーなど地産地消に取り組もうという思いが込められています。

24日 ガйна牛骨ラーメン

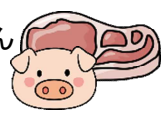
- ※住吉小 6年 渡邊 佑也さん
- 車尾小 6年 1名



「大きい・すごい」などを意味する米子市の方言「ガйна」と鳥取県のソウルフード「牛骨ラーメン」をコラボしたふるさとへの愛が伝わる料理です。白ねぎと牛骨スープが相性バッチリな『がいとうまい』牛骨ラーメンです。ふるさとの美味しさを堪能しましょう。

ほっこりトットン汁

- ※尚徳小 6年 青戸 結さん 船澤 夏美さん
- 中井 希乃花さん
- ※成実小 5年 石橋 海奈さん
- 6年 石橋 七海さん
- ※福米西小 6年 堀之内 心詩さん
- ※福米東小 6年 久城 隼斗さん
- ※明道小 5年 伊藤 心咲さん
- ※箕蚊屋中 1年 小川 紗佳さん



今年度たくさん応募のあった豚汁です。みなさんの想いは一緒に「ふるさとの美味しい食べ物がつまった豚汁で心も体も温まってほしい」、「栄養満点の豚汁で、病気に負けない強い体を作ってほしい」、との願いがこめられています。

27日 おなか満足！鳥取ほかほかグラタン

- ※義方小 6年 望月 彩永さん
- ※啓成小 6年 佐藤 優月さん



ふるさとの宝石箱のようなグラタンです。ふるさとの食べ物がカップにギュッと詰まっていておなかも満足！栄養も満点！ふるさとのみなさんが笑顔になるようなグラタンを考えてくれました。

31日 鳥取モリモグからっきょあげ

- ※加茂小 6年 惣領 羅々さん
- ※河崎小 6年 宮本 龍生さん
- ※就将小 5年 福井 凜音さん



らっきょうが苦手な人でも、人気のある唐揚げと組み合わせると克服できないかな？と考えてくれました。鳥取県が全国に誇る特産の「らっきょう」をみんなに好きになって欲しいとの願いが込められています。

ぶた肉と地元野菜のチャプチェ

- ※淀江小 6年 大塚 晃輝さん

淀江のにんじんをたくさん使える料理を考えてくれました。国際交流給食で登場した韓国家庭料理「チャプチェ」に、ふるさとの食べ物をコラボさせたワールドワイドな料理です。ふるさとのおいしさがプラスされて、グレードアップしたチャプチェが楽しみです。

2月も続きます！お楽しみに！！

23日 うま！！ピリ辛？

コロナに負けない体をつくろうジゲスープ

- ※福米西小 6年 島村 星南さん 高梨 ころろさん
- 進 柚月さん

辛さが体をあたため、免疫力をアップさせることに注目して考えてくれたスープです。「ジゲ」というキーワードやトマトをかくし味に入れることなど唯一無二のスープに仕上がっています。

梨ポテトサラダ

- ※福生東小 6年 川上 梨華さん 他1名



鳥取県が全国に誇る「梨」をポテトサラダに入れてくれました。鳥取県の梨はとておいしいということをみんなに知ってもらいたいという想いが込められています。梨の爽やかな甘みがポテトとベストマッチ！！

25日 キラッキラらっきょうシャキシャキサラダ

- ※義方小 6年 上田 心和さん
- ※淀江小 5年 長柄 快さん



らっきょうの透明感に着目したサラダです。鳥取県の特産「らっきょう」を目で見てキラキラ、食べてシャキシャキと魅力が詰まっています。ブロッコリーとの相性も抜群ですね。

みぞれからあげ

- ※就将小 6年 瀬来 大樹さん
- ※淀江小 5年 福本 心春さん



鳥取県のおいしい鶏肉に、片栗粉をまぶして油でカリッと揚げ、大根おろして「雲（みぞれ）」をイメージし、彩に青ねぎが入ったソースをかけた、冬バージョンの唐揚げを考えてくれました。料理上級者であることが伝わります。

30日 ふるさとよくばり梨カレー

- ※加茂小 5年 河内 心音さん
- ※住吉小 6年 原田 麻央さん
- ※加茂中 1年 前野 海成さん
- ※尚徳中 1年 馬場 寿梨さん 三藤 魁人さん
- ※福米中 1年 福井 ひかりさん



みんなが大好きなカレーにふるさとの食べ物をたくさん入れて、「好き嫌がなく、みんなに笑顔でおいしく食べてほしい」と、なんともよくばりなカレーを考えてくれました。かくし味の「すりおろし梨」がポイントです。

市長賞・教育長賞

今年度は市長さん教育長さんにも審査に加わっていただき、採用献立の中から1献立ずつ選んでいただきました。

市長賞

たきこみ YONAGOHAN～野菜がたっぷり入っとるけん～

- ※福米西小 6年 山根 千寛さん

※米子市の特産品である白ねぎを使ってある応募献立を中心に、ふるさとへの愛情が伝わってくるものを選考しました。

教育長賞

星空舞のほしぞらまい

- ※義方小 6年 古川 惹尊さん

※日頃食について関心をもって学んでいることが特に覗えるものであり、しっかりと思いが伝わるコメントであるものを選考しました。

