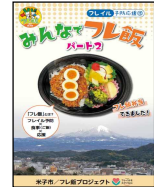


2月 フレイル予防献立【フレイル対策推進課・こども施設課】※新規



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「みんなでフレイル」のメニューの中から、3品を小中学校と公立保育園に提供しました。



【フレイル 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

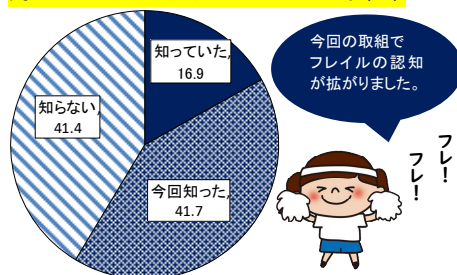


当日は中学校の給食時間にフレイル対策推進課に訪問していただき、フレイル予防についてお話していただきました。

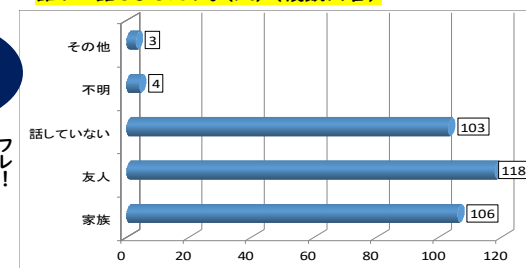
【アンケート結果】

※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

第1回研修会「考案・プレゼン」



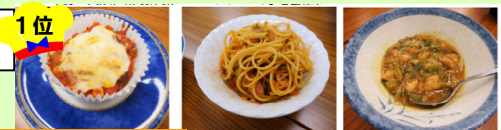
第2回研修会「調理・審査」



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Y Y(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。



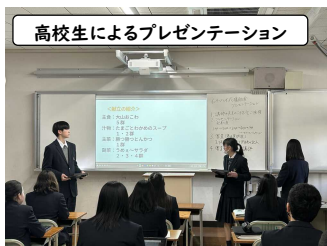
ネギポのちいピザ ☆白ねぎポリタン☆ ご飯がすすむ！ヨネギーズの仲良しカレー丼



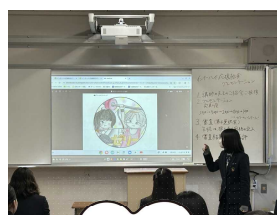
※この部会で昨年度からお世話になっている白ねぎ農家さんに来ていただき、審査にも協力していただきました。

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



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 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: うめえーサラダ汁物: たまごわかめのスープ

