

資料 提 供	
令和7年7月1日	
学校名 (担当)	米子南高等学校 (教頭 山崎)
電 話	0859-33-1641

食物アレルギー対応学校給食の提案試食会を開催します！

本校の調理コース3年生4名が「課題研究」という科目の一環で、米子市学校給食センターの方をお招きし標記の会を実施します。アレルギーのある子どももみんなと楽しくおいしく給食を食べてほしいとの願いで、乳・卵・小麦を除いたオリジナル給食を考えました。当日はプロの視点でアドバイスしていただきます。

1 日 時 令和7年7月 10日(木)午後2時00分～午後2時30分

2 場 所 米子南高等学校(米子市長砂町216番地)

3 参加者 米子市教育委員会事務局学校給食課 職員
米子南高校 3年調理コース生徒 4名

4 内 容

(1)挨拶

(2)アレルギー対応給食の説明

- ・主菜(ハンバーグ) ・副菜(小松菜サラダ) ・汁物(豆乳シチュー)
 ・デザート(果物ジャムの豆乳ムース)←夏休みこども料理教室で実習予定

(3)試食・講評

- ・実際に提供する際の課題・改善点 等

(4)閉会

5 その他

取材いただけます場合は事前に担当 北原まで御連絡下さい。(0859-33-1641)

取材は基本的に本校生徒・職員に対して行い、学校給食課職員の方への取材は御遠慮下さいようよろしくお願ひします。