

滋賀県 学校給食だより

発行所
(財) 滋賀県学校給食会
大津市京町三丁目4-22
電話 077-522-3066
編集発行人
井上 彌彦

きらいな物だつて食べられる

永源寺町立市原小学校

市原小学校は、八日市市と日野町に接した田園地帯にあり、児童数が一三二名の小さな学校です。地域からはおいしいお米がとれます。また、種籾や種麦の生産高が滋賀県一、二なのですが、このことはあまり知られていません。

二年 野田 一平

いちほら小学校では、全校みんなで食べるランチルームがあります。まいしゅう火よう日は四年生の人といっしょに食べます。大きなランチルームなのでそうじの時もぜんぶの学年がきょう力してそうじをします。つかれるけどたのしいです。

四年 杉澤香代子

私は今までキムチが食べられませんでした。なぜかというキムチはめっちゃめっちゃからいと思つていたので。おとうさんが「おいしいから食べな。」とすすめてくれても「いいわ、えんりょしく」といって食べなかった。でもある日給食にキムチがついたので



「キムチ食べたことある」ときいてみると、みんな「ある。」

というので勇気を出して食べてみるととてもおいしかったのです。わたしは、なんでこんなおいしい物、家で食べなかったのだろうと思いましたが。お父さんが

「おいしいで食べな。」

と言った意味がわかりました。夕ご飯のとき家のキムチで一番おいしかったのはくさいです。ほとんどはくさいを食べつくしました。おいしかった。

六年 中澤 茜

私はきらいな食べ物があります。それは、なすびです。家ではなるべく食べないようにしています。でもとうとう給食でもなすびが出てきました。「うわーっ。」と思いました。なすびは早めに食べようと思つてちよつとずつ口に入れました。まずいとは言えないような不思議な味がありました。私がなすびきらいな理由が「にがい」「感触がいや」とか思つてたけど給食のなすびはおいしかったです。これからもなすびが食べられるようになりたいです。

食・豊かさのながの不安



滋賀県学校給食会副会長

清水 甚重

旬の味はご馳走



五月下旬のある朝、これ見て、初めて種れた」と、妻が一本のキュウリを手にとって来た。店頭に並ぶものに比べれば長さも、太さも不揃いであるが、もぎたてのみずみずしさと深緑の鮮やかさはその比ではない。いそいそと仏壇に妻は向かった。今年は一週間ほど早く自家製のキュウリのぬか漬けがいただけそうである。

一番の馳走は、その土地の食べ物。その旬にその土地の調理方法で頂くことと聞いたことがある。私にとっては、旬のキュウリは正に馳走である。食の豊かさは品数だけでは決まらないようだ。

現在では、地場産の食べ物やその旬の物に出会うことは大変珍しいことになりつつある。学校給食で地場産食品の味や旬の味に出会えたらとても幸せだと思う。私は、旬の無い食品の豊かさに不安を感じている。

収穫の味はご馳走



五月晴れのこの時期、早苗が日に日に緑を濃くし、田圃の表面を覆い尽くしていく感じがする。サクサクと母が刈る田圃の土手草の臭いや、素足で田圃に入ったときのなま暖かい感触が今でも忘れられない。

秋の収穫時にはどの家でも落ち穂拾いをした。言われなくても一粒の米の大切さは肌を通して感じられた。

本年はPTAと連携して、一枚の田圃から「をスローガンに、苗の植え付け、生育観察、収穫、加工、調理、収穫祭、蕁細工等、子どもたちに田圃への何らかのかかわりを持たせたいと考えている。

食の指導が生産活動体験を伴わない時、それは実感としての理解が浅いと考えるからである。収穫の喜びを伴う食は、どんなグルメ食よりも心豊かな食だと思ふ。食の指導は生産から収穫そして調理、さらに環境を配慮した残滓処理までの一貫

した教育と考えるべきであると聞いている。食の指導が自然の大きなサイクルを踏まえた幅広い体験的な教育活動であれば素晴らしいと思ふ。生産活動や生産者の見えない食の豊かさに、私は不安を感じている。



秋の稲かり

安心はご馳走



私の幼少の頃の農家では、自家製の鶏肉を慶事や来客時には用意したものだ。少々堅くはあったが味は格別だった。何よりも食肉生産への不安など全く無かった。最近BSEや食肉偽装に始まった食品への不信感は、食への安心と味わいを一変した感がある。食は安心が第一の馳走だと痛感した。学校給食で安全管理、衛生管理が重要であることは言

うまでもないことである。安全な食が確保されることが食の指導の前提だと強く感じた。

団らんはご馳走



「だれと、どのように」は食の指導にとって重要だと思ふ。家族と楽しく食事する。何の変哲も無いことのようにだが、いるべき人がいなかったり、気まずい雰囲気での食は、その味さえも変えてしまうようだ。食は人と人とのかわり的重要な場であり、食を通じた人とのかわりの中で、食事の作法、習慣、感謝の心、食と命等についてずいぶん教えられることが多いと思ふ。今の子どもたちは、不幸にも孤食を体験しなければならぬこともあるようだ。食の教育以前の大きな課題がある。ようで悲しく不安である。

食の指導



時代とともに食に関する考えや習慣、そして課題が大きく変化してきた今、「食に関する指導」に示されているように、学校給食を生きた教材としてとらえ、望ましい食習慣の育成、人間関係の育成等の多様な教育成果を求めた実践をすることが益々必要になっていることはまちがいない事実である。

平成 14 年度学校給食推進事業計画および財団法人滋賀県学校給食会役員表

5 月 28 日(火)大津市で、評議員会に引き続き理事会が開催され、平成 13 年度会計決算報告、14 年度役員の選任が審議され、それぞれ承認されました。

平成 14 年度事業計画、予算は前年度末に審議され承認されています。

本年度の推進事業計画と役員について紹介します。

学校給食会役員表

Table with 3 columns: 役名 (Role), 氏名 (Name), 所属職名 (Affiliation/Position). Lists 11 board members and 3 supervisors.

Table with 3 columns: 評議員 (Councillor), 氏名 (Name), 所属 (Affiliation). Lists 22 councillors from various elementary and middle schools.

学校給食推進事業計画

1 事業方針

財団法人滋賀県学校給食会は、学校給食用物資の適正円滑な供給を推進するとともに、学校給食の普及充実とその活性化を図るため、関係機関ならびに推進団体と協調しつつ、なお一層の創意工夫により事業の効果的・効率的な運営に努める。

2 事業計画の概要

- 1 学校給食用物資安定供給事業の充実
(1) 学校給食用物資研究会
・学校給食用物資選定委員会
・学校給食用製パン技術講習会
・学校給食用ソフトめん技術講習会
(2) 委託加工工場に対する指導
・委託加工工場衛生管理講習会
・学校給食用パン品質審査会
(3) 学校給食衛生管理講習会
2 学校給食普及奨励事業の推進
(1) 学校給食改善のための事業推進
・学校給食研究協議大会
・学校給食用料理コンクール
・学校・家庭・地域の連携推進事業委嘱地域等への助成
(2) 学校給食普及奨励に関する情報提供ならびに顕彰事業の実施
・「学校給食だより」広報の発行
・学校給食功労者の表彰

3 年間行事計画表

Calendar table with columns: 月 (Month), 日 (Date), 日 (Day of week), 行事等 (Activities), 開催地 (Venue), 参加者等 (Participants). Lists various events from April to October.



初めての給食委員会

伊吹町立春照小学校
五年 川瀬 貴真



今日は初めての委員会の日です。ぼくは給食委員になりました。まず、自己紹介がありました。六年から順にしました。次は、五年生の番です。五年生では、ぼくからでした。少しきん張りました。それから、委員長や副委員長を決めました。そして、給食の目標を決めました。給食の目標は、『感謝して食べよう。』です。ぼくはいつも給食センターの人が一生懸命作ってくださっているの、この目標はびつたりだと思いました。給食のポスターを、さっそく作ることに決めました。ぼくは友達といっしょにポスターを描きました。ぼく達が描いた絵を見て、下級生の人たちが「あり

がとう」という気持ちで、給食を食べたいと思います。

四年生までは、委員会活動がなかったけれど、いよいよこれからは、ぼく達がお世話をする番です。給食の最後末や下級生のお世話をしっかりしたいと思います。毎週水曜日には放送もします。一年間がんばってやりたいと思います。



安土町立老蘇小学校

ありがとう、調理員さん

豊郷町立豊郷小学校
四年 加藤 静



調理員さんが、わたしたちの体のことを考えて作ってくれる給食はとてもおいしいです。

けれど、わたしは、あまり魚がすきではありません。とくに、サケやサンマが、なかなか食べられません。魚には、たくさん体のえいようになるものが入っていることを教えてもらいました。

それで、わたしは、給食のとき、魚をがんばって食べるようにしています。

した。家でも、魚のこさを食べていました。すると、このころ魚がきらいではなくなってきました。

わたしは、魚が食べられるようになって、とてもうれしいです。これも調理員さんのおかげです。調理員さん、ありがとう。

きゅうしよく大すき

野洲町立北野小学校
二年 高木 克規



いつもおいしいきゅうしよくをありがとございます。

ぼくは、すききらいはありません。のこしたりしたことはありません。きゅうしよくを食べることをたのしみでまぢきれません。

きゅうしよくは、どこでどうして作っているんですか。
「かいつくついているばしょに行ってみたいです。
「かいでいいからじぶんできりたいます。」

「心」育む給食

虎姫中学校
教諭 山崎 容子



四校時終了後、校内放送で、「手を洗おう」の音楽が響きわたります。

その音楽が給食開始の合図！生徒はそれぞれの係に別れて準備に取りか

かります。自分の仕事が終われば、周囲に目を向けて気配りのできる人に「そんな願いも込めて取り組んでいきます。」

毎日、栄養士さんや調理師さんが心をこめて作ってくださる給食をいただく時間は、一日の中でもホッとする時間で、クラスの雰囲気も一気に明るくなります。他愛ない話を話しながら、生徒と触れ合える貴重な時間でもあります。また、飽食の時代といわれる中で生きている子どもたちにとっては、「食」について直接考える良い機会となっています。

先日、三年生では、「ダイエット」の授業の中で、「給食」について取り上げました。子どもたちが給食を楽しみにし感謝の気持ちを持っていた。していることを改めて実感しました。今年度は六月に、お世話になっている町給食センターの方と生徒代表との懇談会を持ち、要望等を聞いていただきました。今後さらに子どもたちが給食にたずさわっていたい。ている方々への感謝の気持ちを大切に、楽しい給食の時間となるように取り組んでいきたいと思っています。



食べることに
好きな子どもに

東部学校給食共同調理場

栄養職員 鈴鹿須美子



東部調理場では、毎日、十校の学校から返ってきたおかずの残りを計っています。揚げ物や洋風のおかずは少ないのですが、魚や野菜料理の日はたくさん残って返ってきます。好きな物が好きなだけ、好きな時に食べられる現在ですが、その食べ方を間違っていると、今は何ともなくても、将来、病気になる原因の一つになってしまいます。既に、若年層における日本人のコレステロール値が、アメリカ人の平均を上回っているそうです。もっと魚や野菜を積極的に食べてほしいものです。

ところで、最近、狂牛病やそれに関する食品の不正表示事件、また、食品添加物の違法使用問題等が報道されています。それらについて、学校給食ではどう対応しているのか、不安の声が寄せられています。そういう場合には、学校給食での現状を説明し、『毎日同じ物を食べ続けること、食べ物繊維をたくさん摂ること、食べ物に関心を持つこと』とお答えしています。

学校給食は、子どもたちが健康で

大きく成長できるように』と願って毎日作っています。食べ物や健康に興味を持ち、食べることに好きな子どもに育ってほしいと思います。

わたしたちの
学校給食



マキノ町立マキノ中学校

三年 河越麻衣子

マキノ中学校では、今年から給食委員会が新しくできました。私はこの委員会の委員長をしています。今回改めて給食について考え、委員会では何かできるか検討してみました。それは残食のこと、衛生のことについてです。

私たちは給食センターの方が栄養バランスを考えて作ってくれていることを知っていながらも、給食を残したり好き嫌いをして食べないことがあります。

そこで、このことについて委員会で話し合い、月三回の給食の日(九のつく日)に残食チェックをすることに決めました。そして残食の少ないクラスにはリクエスト給食のメニューを考えられるという特典を付けました。このことを始めてからのクラスも残食が少なくなりました。

それから衛生面を徹底するためにお盆をふく、「ふきん」を週2回洗濯

することに決め、さらに給食当番の服装点検を毎日行うように決めました。すると、ふきんにおいても気にならなくなり当番の服装も今までより改善されたと思います。

した。おかげで体重は……。小さい頃は好き嫌いの多い子どもだったのですが、なぜか給食はハリキッとおいしくいただけていました。

メニューで好きだったものは「揚げパン」「ぜんざい」「カレーうどん」「鯨の竜田揚げ」数えればキリがありません。特に揚げパンを手や口のまわりを油でベトベトにしながら頬張ったあの味は今でも忘れることはできません。

苦手だったものは「ワカメの酢の物」あの赤い海藻と透明の春雨、今でも苦手意識は消えていません。

子どもに今のメニューをたずねると「スコッチエッグ」「あなごの蒲焼」「酢豚」などレストランみたいな献立があることを知って驚いています。また今でも揚げパンやソフトメンがあると聞き、ヨダレがこぼれそうになりました。

給食のように、みんな同じメニューを食べることは楽しいことだし協同性や帰属意識を高めるにはこれほどよい手段はないと思います。

おいしいものを食べて仲よくなつてよい思い出を作ってくれる給食。その給食を子どもたちの健康だけでなく、味や形を考え手作っていたら、栄養士さんや給食センターの方々に感謝しています。

給食の思い出

甲賀町立甲賀中学校

PTA 片淵 克彦



蒲生郡日野町立南比都佐小学校
1年 吉田 淳
よし た じゅん

学校給食の思い出は、今も鮮明に残っています。

小学生、中学生の頃に何を学んだのかは、なかなか思い出せませんが、給食の時間に何を食べたかは、今でも簡単に思い出すことができます。

味覚だけでなく、視覚や嗅覚への刷りこみはよほど強かったのか、食意地のはった大人になってしまいま

学校給食研究の成果紹介 「食生活に関する教育実践事業(モデル校)」

水口町立水口小学校

平成十二、十三年度にわたり文部科学省「食生活に関する教育実践事業(モデル校)」として研究を進められ、このほど二年間の成果がまとまりました。その取り組みの様子、成果等を紹介いたします。

望ましい食習慣の形成を めざす教育の充実

水口町立水口小学校長

宮木 道雄

水口小学校は、東海道五十三次の宿場町、城下町として栄えた水口を中心に位置している。創立百二十九年の伝統があり、昭和五年に県下で初めて補食給食を開始した学校である。

一、子どもの生活調べから

食に関する実態だけでなく生活習慣全体について調査を実施。朝食を食べている子はほとんどであるが、食べない子も少数いて、その理由は食べたくない、時間がなくて、中には、準備ができていないという理由もあり、保護者への協力をお願いする必要もわかってきた。好き嫌いはいまもなかつたが、子どもの

嗜好にあわせた食事内容になっているのであれば、そのことも課題である。また、孤食とまではいかないが子どもだけで朝食をとっている様子が見られた。

二、実践事業から

学校栄養職員による学校訪問
三年生の各学級に六月と一月、給食時に実施。給食指導、食に関する指導を中心に交流を図った。「食べ物で体をつくり、食べ方で心をつくる」指導により、子どもたちの給食への関心がさらに高まった。

全校七厘大会、なべ大会

縦割り四十八班に分かれ、協力して七厘で火をおこし、もちやめざしなどを焼いて食べることによって、食べ物本来の味を味わいながら、日頃の食生活について考え、楽しく食べることができた。

なべ大会では、六年生が料理店主を招いて、だし「づくり」を学び、手づ

くりだしにチャレンジした。本格的なだしでいただいたうどんは、心も体もあたたまり、どの子も笑顔いっぱいであった。ボランティアの保護者も顔をほころばせ、子どもたちの活動をあたたかく支援していただ



家庭・地域への啓発活動

校報に「食に関する一口メモ」を掲載(月に一回)。栄養面、マナー面、健康面からの知恵を家庭で子どもと保護者がいっしょに見ることに、より、食生活を見直していただくことができた。

クッキング・ママの活動とお父さんの料理教室

本校には、十六年前から、子どもや家庭の健康を考える母親のサー

クル、クッキング・ママ」が活動されている。健康によいおやつづくりや料理づくりを通して保護者への啓発や、全校児童へのおやつプレゼント、ボランティアティーチャーとして学校と密着した活動をしていただき、地域における「食」のリーダー的存在である。

お父さんの料理教室は、父親に関心をもってもらったことにより、家族ぐるみで、望ましい食生活の実践ができたと考え実施。クッキング・ママの協力をいただき、慣れない手つきながらも、楽しく、おいしく料理することができた。

三、おわりに

子どもだけでなく家族の「食」への関心が高まったこと、「食」を楽しむことから知識やマナーの面で理解、実践できたことは大きな成果であった。「食」を通して、自らの健康を管理しようとする子ども「の育成をめざして、学校・家庭・地域ぐるみで、今後も実践を続けていきたい。」



ランチルームでの給食

滋賀県立新旭養護学校

学校の概要

平成九年四月一日に開校し、今年で六年目を迎える県下で最も新しい肢体不自由と知的障害の併設の養護学校です。本校は、高島郡(西

浅井町を通学調整区とする)の地域を校区とし、現在小学部・中学部・高等部の三学部で四十九名の児童・生徒が在籍し、二台のスクールバスに分乗して毎日元気に通学しています。

また、数名は単独通学をしています。子どもたちが安全で生活しやすい環境となるよう、校舎内にスクールバスのプラットホームを設置し、乗降が安全に行えるよう工夫されています。また、重度教室には体温調節がよりスムーズに行われるよう床暖房や空調設備も



整備されています。平成十年にはランチルームにも空調施設が整備されました。

給食の概要

本校の給食の目的は、楽しい給食をおとして丈夫な体を作ると共に、食事について望ましい習慣を養うです。また、年間の給食目標は、「楽しく食べよう」です。戦後、学校給食が始まった時の給食の目的は、食べるものがない子どもへの栄養補給でした。昭和から平成の時代にはバランスよく食べる力を養うに変わりました。それが今は、豊かな心を育む給食が望まれるようになってきました。本校でも平成十年四月より、「心育む学校給食週間」を実施しています。小学部・中学部・高等部の児童生徒と教職員が一緒にランチルームで給食を食べています。

- ・ 会話のあるランチルーム
- ・ 昔から日本に伝わる料理やお家の自慢料理の実施
- ・ 手作り給食

をモットーに「ほんわか・あつたか・きゅっしょく」に努めています。

ランチルームでの給食

本校では、給食の時間を活用し



て月一回のお誕生会や生徒会活動も行います。また、七夕給食では、児童生徒・教職員全員がランチルームの大きな笹飾りに願いを書いた短冊を下げたバイキング給食を楽しみます。十二月のクリスマス給食では、子ども達の手作りのツリーやリースで部屋を飾り、各テーブルごとに校長先生のサンタクロースがキャンドルサービスをし、各学部からの出しものやカードの交換もします。一月の給食週間には、各学部からのリクエストメニューやセレクト給食、その中でも一番好評だったのは初めてのお鍋給食です。土鍋、カセットコンロは職員で持ち寄り、野菜類は保護者の方から頂いてワイワイ、ガヤガヤと雪の散らつく景色を眺めてのお鍋は格別で、子ども達は楽しいひとときを過ごしました。

今後の課題

障害児学校の子どもの中には、咀嚼しやく(かみ砕くこと)、えん

下(物を飲み込むこと)が困難な摂食機能障害をもつ子が多くいます。障害や発達段階に応じて個々に様々な危険となり合わせです。現在本校でも普通食以外に、

- ・ きざみ食：大きな食べ物だと噛みにくいので、小さく刻んで食べやすくする。
- ・ ペースト食：食べ物の中につぶや水分が多いとむせてしまうので粘りのあるドロドロとしたものにする。

その他に、お粥やパン粥も炊いています。また水分抜きもしています。少しでも水分が含まれていると、戻してしまいます。今は普通食を再調理する形で特別食を調整していますが、重度障害の子どもたちは、その日の体調で食べ方や量も微妙に異なっています。重度化が進むなかではこれだけでは対応しきれない状況であり、食料の素材の選択や複数の調理形態が要求されてきます。それぞれの味付けや、その子ども一人一人の嗜好を大切にしながら美味しい給食を作るにはどのように対応して行くのか、子どもの一回来のえん下や、

発達の摂食機能の観点を確認しながら衛生的で安全な給食づくりを努めて行きたいと考えています。



本校は、聴覚に障害のある子どもたちが、幼稚部、小学部、中学部、高等部と分かれて、それぞれ成長にあつた情報教育をしています。

幼稚部では、園児と、「これはやさいのなかま」「これはおかずのなかま」と一言一言子どもと向かい合つて話し、食べ物の名前を覚えたりして、給食の献立から季節やいろいろな地域の文化を学んでいます。

小学部では、朝の会、「キュードスピーチ」と呼ばれる手話を使い献立を確認しています。料理の



名前だけでなく、材料の話、栄養の話などを子どもたちの発達に合わせて行っています。例えば「ひじきは海の底に生えている海藻だよ。ひじきを食べたなら髪がツヤツヤになるよ。」と言つた具合です。

中学部では、給食の係が給食の献立を考えます。自分たちが食べたいものばかりではなく、たくさん野菜を使つたり、栄養のバランスを考えて、何回も試行錯誤して給食の献立に採用されます。また年に一回、食に関する指導があります。昨年度は「日本食型の生活をしよう。」をテーマに、日本食が世界的に見ても栄養バランスがよいことなどの日本食の特徴を学びました。

高等部は、リクエストメニューの作成は保健部を中心に「いろいろな物を食べることにチャレンジしよう。栄養のバランスを考えよう。」を目標に取り組んでいます。

学校全体の特徴ある取り組みとしては、冬季期間のお鍋給食と、



高等部の卒業式の前にある交流給食があります。

お鍋給食は、子どもと職員全員で取り組みます。狭いランチルームに二十五個の土鍋から湯気が立ち上がり、室温が三十度近くになるので、子どもたちは、少しでもおいしくお鍋をつつため、制服の下に半袖を着て登校してきます。いつもは残す野菜もこの時は何も残らないほどです。

また、卒業する高等部三年生が学年クラスの枠を越えて給食を食べる交流給食は、幼稚部の席に座つたり、小学部の席で食べたりと最後の給食を和やかに過ごし、心の絆を深めています。

耳からの情報の入りにくい子どもたちにとって「目で見る」こと、「肌で感じる」こと、「舌で味わう」ことは大切な情報の収集源です。

給食はそのどれもが該当する「楽しい情報教育」の場であるため、給食担当の教諭が集まり、翌月の献立について、指導内容の確認をしたり、また、子どもたちの意見を取り入れたり、給食での問題点などを話し合つたりして、給食の献立が決められていきます。給食を通して、多くの情報を得て、心と知識の豊かな生徒を育てていくことが聾話学校の給食の目標です。

学校給食用
料理コンクール作品募集!!

テーマ
お米にマッチした地域の作物を生かした料理

応募資格
滋賀県内 国・公・私立中学校、及び盲・聾・養護学校中学部に在学する生徒

期限
平成 14年 9月 20日(金)
詳しくは先生に尋ねてください。

編集後記

この編集をしている時期は梅雨の最中なのですが、皆様のお手元に届く頃はすっかり夏になっていることでしょう。

今月号もいろいろな立場の方から原稿をいただき味わい深い学校給食だよりになりました。

学校や家庭、地域では非役立ててください。