

事業案内

今を生きる 未来を担う
滋賀の子どもたちのために



公益財団法人滋賀県学校給食会

公益財団法人滋賀県学校給食会は、 子どもたちに 「おいしい」「笑顔」「元気」を届けます!

設立の目的

公益財団法人滋賀県学校給食会は、学校教育活動の一環として実施される学校給食に対して、学校給食用物資の安定供給及び学校給食の普及充実に関する事業を行い、学校給食における食育の推進を支援し、もって児童及び生徒の健全な発達に寄与することを目的としています。

事業方針

- ・学校給食用物資の安定供給に努める。
- ・学校給食の普及充実と食育の推進に努める。
- ・学校給食用物資の安全確保及び衛生管理に努める。
- ・その他この法人の目的を達成するために必要な事業を行う。

組織図



学校給食会のあゆみ

昭和25(1950)年	●前身である「滋賀県学校給食協会」設立
昭和29(1954)年	●学校給食法制定(国)
昭和30(1955)年	●学校給食会法制定(国)
昭和32(1957)年	●滋賀県学校給食協会が廃止され、「財団法人滋賀県学校給食会」設立
昭和51(1976)年	●米飯給食が正式に導入
平成 6(1994)年	●米の作柄不良のため政府米に変えて自主流通米を供給
平成13(2001)年	●政府米滋賀県産「日本晴」から滋賀県産「コシヒカリ」に変更
平成14(2002)年	●パン・ソフトめん用小麦粉に10%の滋賀県産小麦を使用 ●無洗米の供給を開始
平成15(2003)年	●財団法人滋賀県学校給食会設立45周年記念事業開催
平成16(2004)年	●米不作により、滋賀県産「秋の詩」と「日本晴」のブレンド米を供給 ●パン・ソフトめん用小麦粉に20%の滋賀県産小麦を使用することに変更
平成18(2006)年	●アシドミルクPLUS、鯨肉の供給を開始
平成20(2008)年	●中華麺、近江うどん「三方よし」、発芽玄米の供給を開始
平成21(2009)年	●「市町が希望する米穀」の供給体制を整え地域産米の供給を開始 ●第60回全国学校給食研究協議大会を滋賀県で開催
平成22(2010)年	●学校給食功労団体として滋賀県教育委員会教育長より表彰される ●滋賀県産大豆100%使用の冷凍豆腐の供給を開始
平成23(2011)年	●学校給食功労団体として文部科学大臣より表彰される
平成24(2012)年	●「公益財団法人 滋賀県学校給食会」に移行
平成25(2013)年	●環境こだわり米の供給を開始
平成26(2014)年	●救給カレーの供給を開始
平成27(2015)年	●滋賀県産米「みずかがみ」の供給を開始
平成28(2016)年	●滋賀県産小麦100%「滋賀の小麦パン」を11月に供給
平成29(2017)年	●救給根菜汁の供給を開始 ●滋賀県産小麦100%「滋賀の小麦パン」を6月に供給 ●救給コーンポタージュの供給を開始
平成30(2018)年	●滋賀県産小麦100%「滋賀の小麦パン」を6月と11月に供給
令和元(2019)年	●滋賀県産小麦100%「滋賀の小麦パン」を6月と11月に供給 ●救給五目ごはんの供給を開始
令和 2(2020)年	●大豆ミートの供給を開始 ●滋賀県産小麦100%「滋賀の小麦パン」を11月と1月(令和3年)に供給

学校給食用物資の 安定供給に関する事業

おいしい
給食で
毎日笑顔



滋賀県学校給食会が供給する学校給食用物資は、**規格・内容が明確**であり厳選された**安全**な原材料のみを使用しています。また、**良質**な主食(米飯・パン・めん)や、その他取扱物資においてもできる限り**滋賀県産**にこだわった物資の安定供給に努めています。

学校給食用物資の供給

精米 全て滋賀県産!! 普通精米・無洗米



- 「コシヒカリ」
 - 環境こだわり米「みずかがみ」
 - 環境こだわり米「秋の詩」
 - その他の滋賀県産米
- ・希望の市町にはその地域のお米を供給しています。

パン



- パン
(原料の小麦粉は**滋賀県産**小麦20%使用)
 - 米粉パン
(**滋賀県産**米を粉にしグルテンを加えたものと**滋賀県産**小麦20%の小麦粉を使用)
- ・滋賀県産小麦100%の「滋賀の小麦パン」を年に数回供給しています!!
(令和4年4月から滋賀県産小麦100%使用予定)

めん

- ソフトめん
(原料の小麦粉は**滋賀県産**小麦20%使用)
- 中華麺
(原料の小麦粉は**滋賀県産**小麦20%使用)
- 近江うどん「三方よし」
(原料の小麦粉は**滋賀県産**小麦100%使用)



(令和4年4月からソフトめん、中華麺も滋賀県産小麦100%使用予定)

その他の取扱物資



- 発芽玄米
(**滋賀県産**コシヒカリ100%)
- 精麦(切断無圧ベン)
- ビタミン強化米
- あっという米(アルファ化赤飯)
- ごま塩
- アシドミルクPLUS(飲むヨーグルト)
- 鯨肉(冷凍)カット・角切り・ミンチ
- 救給カレー(150g・250g)
- 救給五目ごはん(130g・200g)
- 救給根菜汁(150g)
- 救給コーンポタージュ(130g)
- 冷凍豆腐ダイスカット(**滋賀県産**大豆100%使用)
- 大豆ミートフィレ(国産大豆使用)
- 大豆ミートミンチ
(**環境こだわり農産物滋賀県産**大豆100%使用)



物資研究

よりよい物資をお届けするために

学校給食用パン・めん技術講習会

製造技術の統一化や、安全でよりおいしい製品を供給するため、委託加工工場の講習会の開催を支援しています。

学校給食用物資選定委員会

学校給食用物資の取り扱い、購入等の諸課題に取り組むために設置しています。

学校給食用 パン品質審査会

学校給食用パンの品質向上を図るため、客観的にパンを評価し、今後のパンの製造に役立てることを目的とし、より一層良質なパンの供給に努めています。



学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

学校での食育の中心である学校給食を支援するために、各種事業に取り組んでいます。食育関係事業等への助成、食育教材の貸出、「滋賀県学校給食だより」やホームページによる情報発信により学校給食の普及と食育の支援を積極的に行っています。

学校給食の普及充実

滋賀県学校給食研究大会

県教育委員会と共催で、事例発表や講演を行い、学校給食や食育について学校給食関係者の認識を深めると共に資質の向上を図っています。



学校給食功労者の表彰

学校給食に関連する業務に従事し、学校給食の改善に努め功績のあった功労者に、滋賀県学校給食会より感謝状を贈呈しています。



学校給食推進団体への助成

滋賀県学校給食共同調理場研究連絡協議会への助成をしています。



学校給食用料理コンクール

県内の中学生から料理を募集し、優秀な作品を表彰しています。



情報提供

「学校給食だより」の発行

年3回
発行

県内各学校等における学校給食の現状、食育の取組、児童生徒の活動などを紹介しています。



ホームページで情報配信

随時
更新

学校給食や食育に関する情報を配信しています。



<http://www.shigakyu.or.jp>

滋賀県学校給食会

学校給食の目標

学校給食会は学校給食と食育を支援しています。

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(学校給食法第2条による)

おいしい
給食を
ありがとう



おいしい
給食で
元気もりもり



食育推進事業の実施

湖っ子食育大賞

県教育委員会と連携し、学校の特色を生かした優秀な取り組みに対して表彰しています。



湖っ子食育推進支援事業

食育を推進するため、学校給食関係団体等を支援しています。

- 市町教育委員会、学校給食実施校への助成
- 滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会への助成

県内の市町教育委員会、学校、給食センターを対象に無料で貸出を行っています。貸出期間は2週間以内

貸出指導教材

- ①食育エプロン
- ②かつおのぬいぐるみ
- ③料理カード
- ④食育の紙芝居CD
- ⑤絵本・図鑑
- ⑥紙芝居
- ⑦各種フードモデル
- ⑧DVD
- ⑨ビデオ
- ⑩さばのレプリカ
- ⑪骨サンプル(正常・骨粗鬆症)
- ⑫血管サンプル(正常・異常)
- ⑬体脂肪サンプル1kg
- ⑭デジタル塩分計
- ⑮糖度濃度計



食育エプロン



絵本・図鑑



フードモデル



紙芝居



DVD



体脂肪サンプル

貸出検査機器

- 手洗い
チェッカー
洗い残したところ
が青く光ります。



- ATP拭き取り
検査器
清浄度を数値で
確認できます。



☆初回貸出につきましては無償で検査試薬を10本提供しています。

貸出・申請方法

滋賀県学校給食会に
電話(077-522-3066)で
貸出状況の確認

ホームページを検索し
申請用紙に必要事項を記入して
FAX(077-525-4171)

給食会より教材等
受け取り・返却
(送料は給食会負担)
※一部の検査機器を除く

学校給食用物資の 安全確保・衛生管理に関する事業

滋賀県学校給食会では、より安全な物資をお届けするために、食品の自主検査を実施し、安全性の確保に努めています。また、子どもたちに安全・安心でおいしい主食(パン・めん・米飯)が届けられるよう、各委託加工工場へ定期的な検査や指導を行っています。

食品自主検査の実施・衛生検査の徹底

委託加工工場衛生管理講習会

委託加工工場の衛生管理責任者や製造従業者を対象に講習会を行い、衛生管理及び異物混入防止対策の徹底を図っています。



(委託加工工場衛生管理講習会)

委託加工工場巡回指導

パン・めん・米飯の委託加工工場に出向き、衛生管理、施設設備について検査や指導を行っています。



(製造工程の拭き取り検査)



(日常点検表等の確認と衛生指導)

食品検査

品質検査

玄米・精米・小麦粉の品質安定保持のため毎月検査を行い、品質規格に適合していることを確認しています。

自主検査

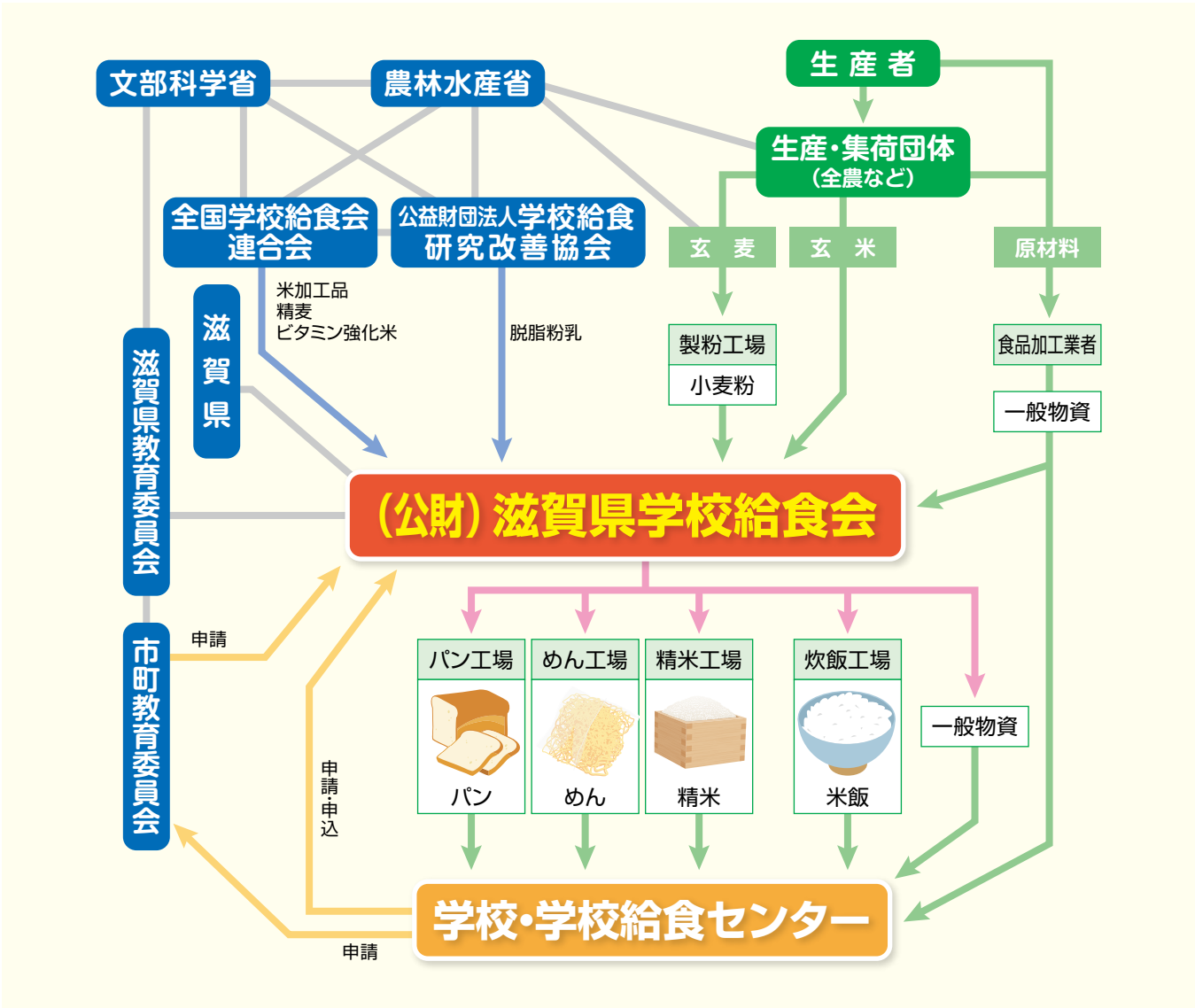
学校給食用物資(パン・ソフトめん・中華麺・米飯)の安全性を確保するため、一般細菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌の検査を各委託加工工場毎に行っています。

残留農薬検査

国が行う検査とは別に、玄米・精米・小麦粉の残留農薬検査を定期的に行っています。



滋賀県における主な学校給食用物資の流れ図



学校給食用パン・めん・米飯 委託加工工場

滋賀県学校給食会で取り扱っている
パン・めん・米飯は、本会の委託加工工
場で作られています。

より安全でおいしいものが届けられ
るよう日々努めています。

(配送トラック)

委託加工工場 分布図

●…パン工場
▲…めん工場
■…炊飯工場

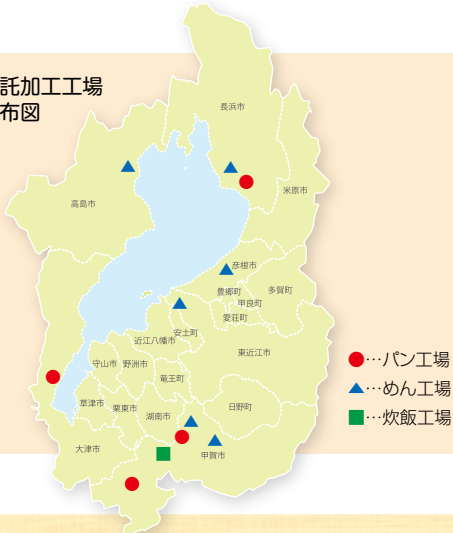
滋賀県学校給食会で取り扱っている
パン・めん・米飯は、本会の委託加工工
場で作られています。

より安全でおいしいものが届けられるよう日々努めています。

(配送トラック)



委託加工工場
分布図



近江の
お米は最高!!



滋賀県産
小麦を使った
パンやめんは
おいしい!!



すくすく育て 滋賀の子

滋賀県には
環境にこだわった
農産物がたくさん
あるよ!!



公益財団法人滋賀県学校給食会

〒520-0044

滋賀県大津市京町四丁目3番28号(滋賀県厚生会館4階)

電話 077-522-3066 FAX 077-525-4171

E-mail shigakyu25@ninus.ocn.ne.jp

URL <http://www.shigakyu.or.jp>

