



編集・発行 公益財団法人 滋賀県学校給食会 大津市京町四丁目3番28号 TEL: 077-522-3066

この給食だよりは滋賀県学校給食会ホームページでもご覧になれます <https://www.shigakyu.or.jp>

地域とともに「食」好きの子を育てる 高島市立マキノ南小学校

本校は、琵琶湖の北西部に位置し、南西に連なる野坂山地の麓にあり、その山地から流れる白瀬川によってできる扇状地に所在する。学校の裏に続く林野は落葉樹が多く、野鳥や小動物が数多く棲息している自然に恵まれた地域である。

農業・漁業を生活の基盤としてきた地域であるが、現在はほとんどの家庭が兼業である。近年、宅地造成が進み、市外・県外よりの転居家庭があるものの、児童数の減少は著しく、今後もその傾向は続く見込みである。

生活様式の変化とともに価値観も多様化してきているが、地域の人々は温和・純朴で、学校の教育活動に対して、たいへん熱心で協力的である。特に、平成31年のコミュニティ・スクール制度導入後には、学校支援ボランティアが年々増え、現在（令和4年12月）35人の方々が学校の様々な活動を支援してくださっている。



1・2年 やきいもパーティー

さて、学校評価アンケートの食育に関する問いに対しての回答が、児童も保護者も他の項目に比べ芳しく

する。1・2年生はもちろん、年長児、ボランティアの全員が笑顔で食べているのが印象的だった。

ない。結果は次のとおりである。

児童には「好ききらいなく、何でも食べている。」と問うたが、「よくあてはまる・ややあてはまる」の



1年 食育指導

肯定的な回答は73.3%（前年比-1.0%）であった。他の項目はすべて85.0%を超えているので、この項目のみ良くない。保護者には「お子さんは、偏食も少なく、食べる量も適量である。」と問うたが、肯定的な回答は63.3%（前年比-6.7%）でさらに良くない。学校では、各担任が嫌いな食べ物があつ

ても少しずつ食べさせたり、栄養士にお願いして食育に関する指導を各学年で実施したりしているが、目立った効果は表れていない。学校の指導のみでは改善が難しいので、保護者にも家庭での指導をお願いしているところである。

コロナ禍の中、距離をとって同じ方向を向いての黙食の給食が続いているが、楽しく食べる機会をつくってあげたいとの思いから、学校と地域との協働で「やきいもパーティー」を実施した。日頃お世話になっている方々や、来年少



5年 稲刈り



5年 脱穀

する年長児を招待し、1・2年生が学校園で育てたサツマイモを地域の方に焼いていただいた。みんなで昔遊びに興じながら、大勢の人数

で会食した。1・2年生はもちろん、年長児、ボランティアの全員が笑顔で食べているのが印象的だった。

5年生は、たんぼのこ事業で地域の方にお世話になり、田植え・稲刈り・脱穀を体験している。5年生は、すべて手作業なので、米作りの苦労を身に染みて感じている。ほとんどの児童が、お米一粒を大切にしなければいけないとの思いを持つ貴重な体験活動である。

学校だけでなく、地域のみなさんとともに、食に関わる楽しい体験活動を実施することで、「好ききらいなく、何でも食べている。」と回答する児童が増えることを願う。



2022湖っ子食育大賞が決定しました!

県教育委員会では、学校の特色を生かした食育に取り組み、他の地域においても食育活動を推進する上で参考となるような取組を募集し、優秀な取組を「湖っ子食育大賞」として表彰しています。審査の結果、次のとおり決定しました。

- <大賞> 彦根市立河瀬小学校
- <優秀賞> 県立長浜養護学校
日野町立桜谷小学校
高島市立新旭北小学校
大津市立瀬田北中学校

大賞の彦根市立河瀬小学校は、「ICTや外部人材を活用した食育の推進について」をテーマに取り組まれました。



タブレット等を活用した食に関する指導や地域の方と連携した体験学習が学年の発達段階に合わせて計画的に実施され、課題と評価の検証から、次年度への効果的な取組につながられています。

表彰記念品の盾（県立信楽高等学校製作）、副賞は（公財）滋賀県学校給食会より贈呈しました。

全国学校給食週間～各市町の献立を紹介します～

滋賀県教育委員会事務局保健体育課

1月24日から30日は全国学校給食週間でした。学校給食の意義や役割等について、理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に毎年全国で実施されています。県内の学校でもこの期間を中心に、地場産物や郷土料理を取り入れた献立が提供されました。

高島市（高島市今津学校給食センター）

感謝して食べよう

月1回の高島デーの献立です。高島市に伝わる郷土料理である「しょいめし」や琵琶湖産のわかさぎを使った「わかさぎのから揚げ」です。地域に伝わる郷土料理を知り、感謝の気持ちを持って、いただきました。

【こんだて】

しょいめし 牛乳
わかさぎのから揚げ
さといもの肉みそ煮
すまし汁



彦根市（彦根市立城西小学校）

具をごはんにかけて食べる食文化を知ろう

ひこね丼は平成23年度に誕生したご当地グルメです。丼の具の近江牛すじの味噌だれは、古くから彦根藩が江戸幕府に牛肉の味噌漬を献上していたことから、赤こんにゃくは戦国屈指の精鋭部隊「井伊の赤備え」のイメージから使われています。給食では、そのレシピをアレンジして味わいました。

【こんだて】

麦ごはん 牛乳
ひこね丼の具 五目卵
もやしのかつおあえ
近江米ムース



米原市（米原市立東部給食センター）

***食品ロスについて考えよう

～めざせ残菜ゼロ給食***

伝統野菜の伊吹大根を使った「びっくりカレー」や、地場産のブロッコリーとキャベツを使ったサラダなど、地元の自然の恵みに感謝しながら、給食を通じて、SDGsの目標12「つくる責任、つかう責任」の食品ロスについて考える機会にしました。

【こんだて】

びっくりカレー 牛乳
焼きウィンナー
ブロッコリーのサラダ



東近江市（東近江市蒲生学校給食センター）

全国味めぐり

宮城県の特産物である笹かまぼこは、旧仙台藩主の家紋の笹にちなんで、名付けられたそうです。また、油麩は、油で揚げて作るためコクがあります。給食週間中、日本全国の郷土食を味わうことで、各地の食文化を知る機会になりました。

【こんだて】

ごはん 牛乳
笹かまぼこのいそべ揚げ
ささみ和え 油麩のみそ汁



～ 滋賀県学校給食会情報 ～



●滋賀県学校給食会で取り扱っている学校給食用物資はこんな献立でご使用いただいています●

★令和4年4月から学校給食用パン・めんは滋賀県産小麦を100%使用しています！



★加糖パン
・牛乳
・白身魚のレモンソースかけ
・大豆サラダ
・ズッキーニのスープ
栗東市立学校給食共同調理場提供



・かやくうどん
★近江うどん
・牛乳
・鯖の塩焼き
・赤こんにやくの金平ごぼう
湖南市学校給食センター提供

★話題の大豆ミート(滋賀県産大豆、国産大豆使用)



・ソフトめん
★ミートソース
(滋賀県産大豆
ミートミンチ使用)
・牛乳
・ポロニアソーセージ
・コーンサラダ
米原市立東部給食センター提供



・麦ごはん
・牛乳
・ちぐさ焼
・ひじき炒め
★じゃがいものうま煮
(国産ひとくちソイミート使用)
彦根市小学校提供



★昔なつかしい鯨肉

学校給食週間などでご使用いただいています！



・コッペパン
・牛乳
★鯨のオーロラソース和え
・マカロニサラダ
・白菜のクリーム煮
米原市立東部給食センター提供



<鯨のオーロラソース和えの作り方>

- ①鯨肉は料理酒、しょうゆ、おろし生姜で下味をつける。粉をまぶして揚げる。
- ②じゃがいもは、サイの目切りにし、揚げる。
- ③トマトケチャップ、ウスターソース、三温糖、水の調味液を鍋で煮詰め、ソースを作る。
- ④揚げた鯨肉、じゃがいもを③のソースにからめる。



大豆ミートと鯨肉の材料・詳しい作り方はこちら
<https://www.shigakyu.or.jp/pages/282/>



・麦ごはん
・牛乳
★くじら肉とさつまいもの甘辛揚げ
・切り干し大根のうま煮
・かす汁
彦根市小学校提供



<くじら肉とさつまいもの甘辛揚げの作り方>

- ①鯨肉は生姜・料理酒につけておく。さつまいもは角切りにし、水にさらしておく。
- ②さつまいもの水気を切り、油で素揚げする。下味をつけた鯨肉は片栗粉をつけて油で揚げる。
- ③鍋に料理酒・三温糖・濃口醤油・水を入れて沸騰するまで加熱する。
- ④②に③をかけて、からめたら完成。



令和3年度学校給食用料理コンクール入賞作品が

学校給食に登場！
・コッペパン
・牛乳
・ひじき入りハンバーグ
・照り焼きソースかけ
・キャベツサラダ
★おなかすっきり和風豆乳スープ
(令和3年度優秀賞)
守山市教育委員会提供



冷凍食品

来年度より取扱開始

滋賀県産わかさぎのカリカリフライ (1kg入)



★びわ湖で漁獲された、わかさぎに、じゃがいもの衣をつけたカリカリとした食感が楽しいフライ！
★くさみもなく骨までまるごと食べられ、魚が苦手でもおいしく食べていただけます！
★原料に特定原材料 28 品目は使用していません。
※わかさぎは卵を持っている可能性があります。
漁獲時期の関係で供給は令和6年1月(令和5年度3学期)から、予約は令和5年度1学期から開始する予定です。
給食センター、学校等にサンプルをお配りしております。ぜひお試しください。
【調理法】凍ったまま約160℃の油で約3分30秒揚げる

ポテトでカリッ



わたしたちの広場

ふるさとの味に感謝

近江八幡市立武佐小学校 6年 丸野 葉菜

私たちが毎日おいしい給食を食べるために、働いてくださっている方に感謝しています。

調理員さんは、私たちに栄養たっぷりのおいしい給食を朝早くから作ってくださっています。たまに苦手な食べ物が給食に出ることもあるけれど、減らさないで食べるように努力しています。苦手な食べ物でも料理の仕方によっておいしいと思えることがあるので、すごいなと思っています。

農家の方は、新鮮で安全な野菜を育ててくださっています。学校の勉強に疲れた時にその野菜を食べると、元気が出てがんばろうという気持ちになれます。

給食の配送車を運転されている方は温かい料理は温かく、冷たい料理やデザートは冷たく食べられるように運んでくださっているの、毎日おいしく食べることができます。

近江八幡の給食には、ふるさとの近江牛や北之庄菜や琵琶湖の魚を使った料理が出ることがあります。地元の食材を使った料理は特においしく感じます。これからも自分たちの給食を支えてくださっている方に感謝して残さず食べようと思います。

おいしい給食のお礼

栗東市立大宝東小学校 4年 富山 一絆

ぼくは、いつも給食を楽しみにしています。なぜかという、学校給食共同調理場の方が、一生けん命作ってくださっていて、とてもおいしいからです。

ぼくのクラスでは、ほとんど毎日お残しがありません。それは、クラスみんなが、給食を大好きだからです。給食を食べられているのは、学校給食共同調理場の方や、食材を作っている方々、配せん員さんなどたくさんの人のおかげです。クラスみんなで協力し、お残しがなくなるよ

うにがんばっています。また、給食では栄養バランスを考えて、いろいろな種類の料理が食べられてうれしいです。元気がない時も、給食を食べると元気になります。

これからもお残しをせず、楽しく給食を食べて、元気に勉強をがんばります。いつもおいしい給食をありがとうございます。



彦根市立旭森小学校
3年 堤 大都



「おいしいきゅう食、ありがとう」

彦根市立城陽小学校 2年 小野璃星

長浜市立富永小学校

「ぼくのすきなきゅうしょく」

1年 木田 ひゅうが

ぼくのすきなきゅうしょくは、「ハンバーグ」です。どうしてかという、ハンバーグのあついジュシーになくじるがおいしいからです。

「わたしのすきなきゅうしょく」

1年 松橋 かな

わたしのすきなきゅうしょくは、「ブロッコリー」です。どうしてかという、ビタミンがいっぱいだからです。とくにきゅうしょくのブロッコリーは、シャキシャキでおいしいです。

「わたしのすきなきゅう食」

2年 喜田 そのは

わたしのすきなきゅう食は、「わかめごはん」です。ABC マカロニスープもすきです。セレクトデザートも楽しみです。もつとすきな物をふやしたいです。

「わたしときゅう食」

2年 山口 ひまり

2年生になって、にがてなものでも、食べられるようになりました。一ばんすきなきゅう食は、おみそしるです。まい日、かんしゃして食べています。おいしいです。

「食べられたよ！」

2年 谷井 あお

ぼくは、にがてなものがいっぱいです。でも、やさいが食べられるようになりました。自分でも食べられるようになって、うれしいです。これからも、にがてなものもがんばって食べたいです。

令和4年度

わが校一押し 自慢献立滋賀県立学校

滋賀県の郷土料理を味わおう



①長浜北星高等学校 定時制

- ・わかめご飯 ・牛乳
- ・焼き鯖そうめん
- ★干しえびと赤こんにゃくの琵琶湖おどり (給食料理コンクール入賞作品)
- ・だいだいのムース

児童生徒の育てた冬野菜たっぷり風邪予防給食



②盲学校

- ・2色揚げパン (きなこ・ココア)
- ・牛乳
- ・肉団子 (ケチャップ味)
- ・冬野菜たっぷり豆乳シチュー

滋賀県産大豆ミート使用キーマカレー



③響話学校

- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・県産大豆ミート使用キーマカレー
- ・キャベツソテー

学校の野菜を食べよう



④北大津養護学校

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・さつまいもカレー
- ・ツナサラダ
- ・プリン

みんなが選んだ!! 食べたい給食献立



⑤鳥居本養護学校

- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・豚肉のマーマレード焼き
- ・ほうれん草とごぼうのソテー
- ・茶碗蒸し

学校で収穫された大根を味わおう



⑥長浜養護学校 ⑦長浜養護学校伊吹分教室

- ・麦ごはん ・牛乳
- ・鶏肉の照り焼き
- ・キャベツのこんぶ炒め
- ・大根と豚肉の炒め煮

スクール農園の野菜、滋賀の食材を使用した献立



⑧草津養護学校

- ・五目うどん
- ・牛乳
- ・水菜入り煮浸し
- ・はちみつゆずゼリー

おいしうれしが献立



⑨野洲養護学校

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ピワマスのマヨネーズ焼き
- ・煮浸し
- ・お講汁

お楽しみ献立



⑩三雲養護学校

⑪三雲養護学校石部分教室

- ・きなこパン
- ・牛乳
- ・豆乳ポトフ
- ・チキンナゲット

滋賀の食材を味わおう



⑫新旭養護学校

- ・麦ごはん
- ・牛乳
- ・わかさぎの唐揚げ
- ・小松菜の炒り煮
- ・豆乳みそ汁

全校リクエスト給食～ごはん編～ (給食委員会が考案)



⑬八日市養護学校

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏肉のから揚げ
- ・ポテトサラダ
- ・春雨スープ

滋賀県の食べ物を味わおう



⑭甲良養護学校

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・こあゆのカレーあげ
- ・もやしのツナ炒め
- ・じゃがいものみそ汁

- 長浜北星高等学校
- 盲学校
- 響話学校
- 北大津養護学校
- 鳥居本養護学校
- 長浜養護学校
- 長浜養護学校伊吹分教室
- 草津養護学校
- 野洲養護学校
- 三雲養護学校
- 三雲養護学校石部分教室
- 新旭養護学校
- 八日市養護学校
- 甲良養護学校



レシピ等詳しい献立の情報は、滋賀県学校給食会のHPに掲載していますのでこちらをご覧ください。

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

滋賀県学校給食会

検索



食材への感謝の気持ちを高めるために

東近江市立玉園中学校

1 はじめに

本校は、「知・徳・体の調和のとれた心豊かでたくましい生徒の育成」を学校の教育目標とし、子どもたちの成長段階において欠かすことのできない食に対する意識が高まるように、食育に取り組んでいます。

家庭科の授業では主に2年生で「食」の学習をしています。1学期にとった食のアンケート結果から分かったことは「好き嫌が多く偏食をする生徒が多い」ということでした。授業で生徒と対話をする中で、食べず嫌いをしている生徒や、食材を知らないために食べたことがない生徒が多数いることに気づきました。このような状況を改善するために、食べ物に対する意識を高めることから食育に取り組もうと考えました。また、私たちの体を作る大事な働きをしている食べ物に対して、食に関わる全ての人や生き物への感謝の気持ちを持ち食事ができるように取り組んでいこうと考えました。

2 本校の取組

① 2年生食の授業

1学期の授業の始めには、「いただきます」と「ごちそうさま」の意味の由来から学習を進めました。クラスの中で数人知っている人はいましたが、知らない人が多く、興味を持って話を聞いてくれました。毎日の給食の時間の挨拶を丁寧にしてもらえるクラスが増え、これを家庭に帰っても実践していこうと指導を続けています。

② 栄養教諭と連携した取組

2学期には、家庭科の授業で栄養教諭に來校していただき、教科担任と授業を進めました。2年生では「カルシウムの大切さ」、1年生では「朝食の大切さ」について学習をしました。2年生では、「給食で出てくる牛乳は飲めるけど飲みたくない。」という生徒が多く、牛乳がたくさん残っていましたが、授業後は、「毎日飲めるように意識していきたい。」や「毎日の食事を振り返るとカルシウムが足りていないと感じたため、家に帰ってカルシウムの必要さを家族に話して改善していきたい。」と感想に書く生徒もおり、学習した内容を意識して生活しようとしている生徒が増えました。1年生ではまだ学習をしていない食の学習にとっても楽しそうに授業を聞き入る姿がありました。

③ 給食の時間の様子

給食前には各クラスで手洗い・消毒、飛沫防止ガードを必ずすることを徹底しています。新型コロナウイルスを防止す



るために、お互いに声を掛け合ったりする様子が見られます。これからも給食を安全においしく食べられるように指導を行います。

3 今後の取組

① 作物を育てる体験

2年生の技術の授業で「生物育成」について学習していることを知り、家庭科と連携して取り組めることがないかと考えました。まだ、実験段階ではありますが、関係教員で大根を栽培しています。



栽培がうまくいけば、生徒と共に栽培したいと考えています。技術の授業で成長日記を記録し、成長した大根を収穫して、調理実習で使えたらと思っています。そうすることで、食べ物への興味関心が持て、命をいただいていることへの感謝の気持ちが芽生えるのではないかと考えています。

② 生徒会の取組

後期生徒会の入れ替わりの時期となり、広報委員会が「残飯ゼロ」の取り組みをしようと提案してくれています。2年生の食育の授業で「カルシウム」の大切さについて学習をしてから生徒の給食への意識が変わったことから、今後の新しい取り組みにも挑戦していきたいと思っています。

4 終わりに

自分の容姿を気にして食事制限をする生徒、コロナ禍のマスク生活に慣れてしまいマスクを外して給食を食べることに抵抗がある生徒など、様々な生徒がいます。しかし、食べることに対しての興味関心は忘れてほしくありません。中学生の時期に大切なエネルギーや栄養がしっかり摂れるように食育や家庭科の授業を通して指導していきたいと思います。

わが町の

自慢献立 自慢料理

●愛荘町給食センター

栄養教諭 小財 敬子

愛荘町は滋賀県の中央部に位置し、平成18年に旧秦荘町と旧愛知川町が合併し誕生しました。鈴鹿山系からの豊かな清水と自然に恵まれ、古くから水との関わりが深いまちで、この地形が農業をはじめとする様々な産業を発展させてきました。平成23年度から愛荘町給食センターとなり現在町内8校園2,760食の給食を作っています。毎月の給食に『こつこつメニュー（カルシウムが多いメニュー）』『かみかみメニュー』『すこやかメニュー（食物せんいが多いメニュー）』を提供しています。また、滋賀県の特産物や愛荘町内の地場産物を積極的に給食に取り入れています。今回は愛荘町の地場産物を使ったメニューを紹介します。



《給食献立》

- 麦ごはん
- 鶏と愛荘大根のおろし煮
- もやしの昆布あえ
- かぼちゃのみそ汁
- 牛乳

鶏と愛荘大根のおろし煮

材料	分量(1人分)	作り方
鶏肉	50 g	①鶏肉は一口大に切り、(A)で下味をつけます。 大根はおろし器ですりおろします。ねぎは小口切りにし、丁字麩は1cm程度にカットし水またはぬるま湯で浸し、水分を吸った丁字麩を手で絞っておきます。
(A) しょうゆ	0.5 g	
(A) おろし生姜	1 g	
片栗粉	3 g	②鶏肉に片栗粉をつけ、180℃に熱した揚げ油で揚げます。
揚げ油	適量	
大根	40 g	③別の鍋に大根おろしを汁ごと入れ、(B)の調味料で味つけし火にかけます。次に②の鶏肉と丁字麩を加えて加熱します。最後にねぎを入れて仕上げます。
丁字麩	1 g	
ねぎ	2 g	
(B) 顆粒だし	0.5 g	
(B) しょうゆ	4 g	
(B) みりん	3 g	
(B) 三温糖	0.5 g	



愛荘産トマトソース

材料	分量(1人分)	作り方
トマト	60 g	①トマトは湯むきし1cm程度の角切りに、玉ねぎは粗目のみじん切りに、人参はせん切りに、ベーコンは1cm程度の短冊切りにしておきます。
玉ねぎ	60 g	
人参	10 g	②鍋に油をひき、すりおろしにんにく、おろし生姜を弱火で焦げないように香りを出します。次にベーコンを中火で炒めます。ベーコンに焼き色がついたら、玉ねぎ、人参の順に入れ炒めます。
ベーコン	15 g	
すりおろしにんにく	1 g	③②にトマト、ケチャップ、コンソメ、三温糖を加えて10分程煮込みます。デミグラスソース、ハーブソルトで味を調えます。(水分が少ない場合は、水を適量加えてとろみを調整してください) 一食分のソフトめんにかけていただく分量のトマトソースが出来上がります。
おろし生姜	0.5 g	
トマトケチャップ	20 g	
コンソメ	1 g	
三温糖	2 g	
デミグラスソース	4 g	
ハーブソルト	少々	
油	0.5 g	



《給食献立》

- ソフトめん
- 愛荘産トマトソース
- スクランブルエッグ野菜ソテー
- フライビーンズ
- ジョア

★今年度、中学生が給食センターに職場体験に来てくれた際、調理業務や献立作成の体験をしました。その際中学生が考案した献立を給食メニューとして提供しました。

《中学2年生考案給食献立》

- 麦ごはん
- マッシュルームとコーンのポークカレー
- ツナマヨオムレツ
- 白菜とほうれん草のごま和え
- 牛乳



1. はじめに

本校の校区は、東部の伊吹山系丘陵地帯より琵琶湖岸にかけて広がる扇状地に位置し、その中心を天野川が流れ琵琶湖に注いでいます。校区には、いくつかの大字集落があり、そのまわりを田畑がとりまくふるさとの風景を残しています。近年は交通網の整備と住宅開発の進行にともない、大型商業施設や事業所の進出、新興住宅の増加が著しく、様相も大きく変わりつつあります。

また、生活様式にも近代化の波が押し寄せ、生活そのものが都市型に移行してきています。

このような中で、本校では、「米原市いきいき食のまちづくり計画」に基づき、一人ひとりが自分の生活環境にあったバランスの良い食生活を送るために、学校と家庭が連携した食育を推進しているところです。

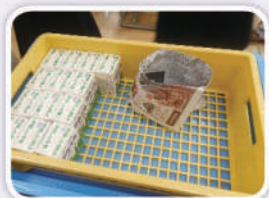
2. 本校の取組

給食委員会が発行する給食通信「LUNCH TIME ナビ」では、毎回、生徒が手書きで、行事食や食の豆知識、米原や滋賀県の農林水産物や特産品、郷土料理や食文化などを掲載し、給食をはじめ米原市の食文化、地産地消の取組などに興味をもてるような工夫をしています。

具体的な取組では、三年に一度、全校生徒によるコンテストを通じて給食キャラクターを決めています。毎回、多数の応募があり、個性豊かな作品が提案されています。今期のキャラクターを務める「うまいばらちゃん」は、地域の食材を知り、好きになって欲しいという願いを含め、市特産の赤かぶと伊吹牛乳を取り入れたアイデア溢れる作品となりました。

また、本校では、給食配膳室前の黒板を利用し、郷土料理や滋賀県の食材のポスターなどを掲示し、給食を通じて食に対する関心が高めることができる取組を進めています。

他にも、委員会活動の中で、掲示用ホワイトボードに「今日の献立一言紹介」を毎日書く活動を進めています。生徒の視点で挿絵や愉快的コメントが日替わり



で更新されていくので、生徒の興味を引く活動となっています。

本年度の給食委員会の活動では、特に食に関する社会問題に注目して取り組むことが提案され、ストローの回収袋をプラスチックゴミ削減のため各学級の給食委員がつくった紙製の袋に替えました。

卒業間近の3年生には、「食生活を自分の手で」をテーマに、栄養教諭に来ていただき、お弁当づくり体験を実施しています。近年は、感染症対策のため、お話を聞くのみで実習は実施できない年もありますが、給食と調理済みパン・



おにぎり中心の食との栄養バランスを比較して考えたり、実際にお弁当を調理してつくり適量を確認したりしたことで、改めて給食の

栄養やいろいろなバランスのよさに生徒たちは感動していました。卒業後も適切な食生活を意識して生活していこうとするきっかけになっています。

3. おわりに

今後も、食への関心と感謝の気持ちを大切にしつつ、生徒が主体となる食育活動に取り組んでいきたいと思えます。



編集後記

「筋」と「節」の二つの力が生み出す竹は、竹トンボ、水鉄砲、弓、刀、紙玉鉄砲、和風の骨組み、筆や箒や笠や箆にまで姿を変えます。さらに、竹には粘土のようなグニャリとした「軟らかさ」ではない「柔らかさ」があるのも特長で、元に戻ろうとする弾力があり、どの子どもにもつけさせたい「しなやかさ」があります。竹のもつ『しなやかさ』は、志を高く掲げて伸びようとする心棒そのもので、それとともに、多と接してもいたわり合う笹のような柔和さ（にゅうわ＝やさしく・おだやか）も併せもっています。子ども一人一人に身につけさせたい力は、粘土のような「軟らかさ」でなく、竹のような「柔らかさ」「しなやかさ」に違いありません。

本年度も皆様のお力添えのおかげで、学校給食だよりを無事に発行できました。心からお礼申し上げます。ありがとうございました。