



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>



彦根市立亀山小学校は、彦根市の南部にあり、北西に荒神山、宇曾川と安食川が流れる、自然に恵まれた豊かな園地帯のほぼ中央に位置します。本校は今年で開校132年を迎え、歴史も古く、教育に熱心で温かい繋がりのある地域の中、教職員と保護者、地域の方々が協力しながら「智・徳・体の調和のとれたすこやかな子どもの育成」を目指しています。また、亀山小学校には「亀山は 笑顔 優しさ 日本一」の合言葉があり、毎朝この言葉の校内放送で一日が始まります。校内さまざまなおところに合言葉の掲示があり、子どもたちにも浸透しています。

彦根市では、ICTを取り入れた食育指導がすすんでいます。児童の望ましい食生活の習得と食の自己管理能力の向上を目指し、彦根市共通の取組として、6月の食育月間に、1年生「給食ができるまで」、2年生「食事のマナーを知ろう」など、各学年さまざまなテーマで作られた音声付パワーポイント資料を使い、食育指導を行っています。また、児童アンケートの回答をFormsで行い、集約し、食育通信で掲載しています。



本校では、給食委員会を中心に、食育に関する絵本の読み聞かせや給食クイズなど独自の取組を行っています。子どもたちは集中して読み聞かせを聞く姿が見られ、野菜が主人公の絵本を通して好き嫌いせずに食べることの大切さや野菜が育つ様子について学びました。給食クイズではさまざまな食に関する内容を用意し、クイズを楽しみながら学んでいます。また、栄養教諭と連携し、食育の授業を各学年に行っています。1年生の「正しいお箸の持ち方」では、箸でスポンジをつまんで練習するなど参加型の授業で学ぶこと



1年生食育の授業

ができました。

特別支援学級ではきゅうりやピーマン、さつまいもなど一年を通しさまざまな季節の野菜を育て、採れた野菜の販売をしたり調理方法の紹介をしたり、食への意識を高めることにつなげています。



さつまいも植え

最後に、学校給食週間では、調理員さんへ全校児童から感謝の手紙を作成し、感謝の気持ちとともに代表児童が手渡し、その映像を全校放送しています。本校は自校給食のため、実際に作ってくださっている調理員の方々を身近に感じることができるとして、毎年行っています。



調理員さんへの手紙

これからも給食をはじめ、さまざまな方面から児童の食への興味・関心を高める食育の取組を行っていききたいと思います。



学校給食を通じた食育の推進

滋賀県教育委員会事務局保健体育課長

公益財団法人滋賀県学校給食会評議員 **青木 克憲**



保護者の皆様におかれましては、本県の教育活動にご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

本県では「未来を拓く心豊かでたくましい人づくり」を教育の基本目標として、確かな学力、豊かな人間性や社会性、自ら未来を切り拓いていくことのできるたくましさなど、「夢と生きる力」を育む教育を目指しています。そして、子どもたち一人ひとりの健やかな体を育むため、心も体も健康で、しっかりと学んでいける環境を整備する取組を進めています。

特に「食育」そして「食べること」は健康な体づくりのための基盤となる重要なものです。県教育委員会では、望ましい食習慣の習得に向けた食育や生活習慣の改善、向上を図る健康教育を推進しており、子どもたちの食を巡る現状と課題を踏まえ、「ぐっすり睡眠・しっかり朝食」を合言葉に、「朝食欠食率の減少」を目標としております。しかしながら、コロナ禍での生活習慣の乱れなどの影響も考えら

れ、近年、朝食欠食率は微増傾向にあります。朝食摂取状況を改善するために、今後も家庭・地域と連携しながら、学校での食に関する指導を継続して行われることが重要と考えております。

また、「学校給食における地場産物を使用する割合の増加」も目標として取り組んでおります。今年度から学校給食会から提供されるパンと麺に使用される小麦がすべて滋賀県産となったことは、さらなる地産地消の推進につながり、大変嬉しいことと思っております。

学校給食では、県内各市町において地場産物を積極的に活用いただいています。湖魚を使った郷土料理や行事食の提供など、給食を「生きた教材」として活用いただくことで、子どもたちが地域の自然や文化、滋賀の農業等についての理解を深める機会となっていると感じております。

今後も、子どもたちの健やかな成長のために、学校給食を通じたさらなる食育の推進を目指していきたいと考えております。



健やかな心と体を育む学校給食

滋賀県小学校長会会長

彦根市立城南小学校校長 **藤居 英樹**

「ありがとうございます！」4校時が終わって子どもたちが手洗いや給食の準備に取りかかろうとしている時、給食を載せたワゴンを運んでいる教職員に子どもたちが丁寧に「お礼の言葉」を言います。本校は給食の配膳室が狭く、これまでから給食当番の子供たちが同時に配膳室に集まると大変混雑していました。新型コロナウイルスが拡大した一昨年からは、感染防止対策のひとつとして学級担任以外の教職員が配膳室のワゴン車を教室前の廊下まで運ぶことにしたのです。

給食の準備が整ったころ、5・6年生のランチ委員会の児童が校内放送で「今日の給食の献立は・・・」と話を始めます。「体をつくるもとになるものは」「体を動かすエネルギーになるものは」「体の調子を整えるものは」と栄養素にも触れて食材の紹介をしていきます。さらに、テーマに基づいた話が続きます。「今日は『カルちゃんの日』です。カルちゃんは、カルシウムのキャラクターです。カルシウムは骨や

歯の成長や維持にとっても大切な栄養素です。私たちのような成長期は、カルシウムの吸収率が高いので、今、体にため込んでおくことが大切です。特に、ししゃもは、骨ごと食べられるためカルシウムを多くとることができます。」「今日の給食の近江うどんは、滋賀県でとれた小麦を100%使って作られた麺です。近江商人の三方よしにちなみ、『こしがあがり、つやもよく、ねばりのある』おいしいうどんです。滋賀県生まれのうどんを、味わっていただきましょう。」

子どもたちは、ランチ委員会児童の話に耳を傾けながら笑顔で給食を食べています。そうした姿を見ていると、心が温かくなります。「校長先生、今日の給食おいしかったね。」「先生、今日は残さずに全部食べられたよ。」笑顔で話しかけてくる子どももいます。学校給食が、子どもたちの健やかな心と体を育むうえで大きな役割を果たしていることを強く感じます。

公益財団法人滋賀県学校給食会

—学校給食会の目的—

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。

目的を達成するためにこのような事業をおこなっています

令和4年4月から
パン・めんの小麦粉は
すべて滋賀県産小麦使用

取扱の精米はすべて滋賀県産
・希望の市町には可能な限り
市町産を供給

委託加工工場の衛生管理

- ・委託加工工場衛生管理講習会、巡回調査
- ・委託加工工場従業員ノロウイルス検査
- ・パン、めん製品自主検査

パン・めんの配合の
検討や新しい物資の選定



委託加工工場のパンや麺の
製造技術の講習会の実施



製造工程の
拭き取り検査



小麦粉・米穀の
残留農薬検査

その他の物資も
滋賀県産を中心に取扱

- ・発芽玄米
- ・精麦
- ・冷凍豆腐
- ・大豆ミート



物資供給事業

できるかぎ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。また、アレルギーに対応した緊急時に利用できる物資等の取扱も行っています。



衛生管理事業

安全な物資をお届けするために委託加工工場の立入検査、食品の自主検査等を実施し、安全性確保に努めています。

衛生管理検査機器の貸出

- ・ATP 拭取り検査器
- ・手洗いチェッカー等



アレルギーに
対応した保存食の取扱

そのまま食べられる
カレー、五目ごはん、
根菜汁、コーンポタージュ

普及充実事業

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。また、情報発信を積極的に行っています。

食育教材の貸出

(送料は給食会負担)
滋賀の食文化財フードモデル (5種)



アメノイご飯



湖魚のなれずし(ふなずし)

その他、多数の食育教材がございます。詳しくはHPをご覧ください。

学校給食用料理
コンクール
中学生対象



学校給食功労者表彰



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

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



『学校給食だより』の発行

滋賀県学校給食
研究大会の開催

滋賀県学校給食会 HP

滋賀県学校給食会 検索
<https://www.shigakyu.or.jp>



公益財団法人滋賀県学校給食会 役員紹介

理事長	福永 忠克	評議員	青木 克憲
副理事長	堤 清司	評議員	久保 加織
理事	島崎 輝久	評議員	廣瀬 潤子
理事	西江 庸行	評議員	白居 仁司
理事	住吉 由加	評議員	中嶋 豊
常務理事	小林 常浩	評議員	中濱 義明
		評議員	川崎 武徳
		評議員	木本 悦子
		評議員	伏木与司広
監事	大喜多悦子		
監事	山本 宗司		

(令和4年度5月27日現在) 敬称略

食育ピクトグラムの考え方

食育推進基本計画の1次から3次まで目標に掲げられていて、第4次食育推進基本計画でも重点事項に取り上げられている、普遍的に取り組むべき項目から選択しています。また、食生活指針も参考にしています。(農林水産省HPより)

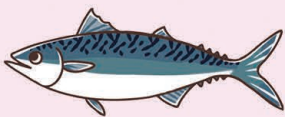




きゅうしょくありがとう

甲賀市立佐山小学校 2年 藤橋 拓真

まい日おいしいきゅうしょくをありがとうございます。きゅうしょくのおかげで、ぼくはいつもけんこうな体でいられます。ぼくのすきなきゅうしょくは、白み魚のフライとこんにやくのおかかあえとカレーです。まい日おかわりをしていて、たべるりょうもふえてきました。とてもおいしくきゅうしょくをたべています。



ぼくのすきなきゅうしょく

甲賀市立佐山小学校 2年 山口 颯斗

ぼくの1ばんすきなきゅうしょくは、いわしのしょうが煮です。なぜかと言うと、いわしとしょうがのあじがあわさって、おいしいからです。また、しょうがはからそうだけど、いわしと煮るとからみがなくなるからです。2ばん目にすきなきゅうしょくは、アジのフライです。なぜなら、パリパリする音の後に、やわらかいアジのあじがいっぱい出てきておいしいからです。まい日おいしいきゅうしょくをつくってくれてありがとうございます。

給食に感謝

彦根市立城東小学校 4年 田部 莉汐

私はいつもおいしい給食を作ってくださいしている調理員さんに、すごく感謝しています。毎日、みんなが健康にすごせるために野菜をとり入れた給食を作ってくださいしたり、みんなが少しでも多く野菜を食べられるように工夫して調理してくださいしています。

私は、好ききらいが多いです。でも、調理員さんが一生懸命、私たちのために給食を作ってくださいしていることを考えると、苦手なものでもがんばって食べようと思えてきます。

今、私のクラスは給食が残ってしまうことが多いです。だから、私が「調理員さんたちは、私たちのためにがんばって作ってくれたんだよ。」と伝えていきたいです。

いつもおいしい給食をありがとうございます。

感謝をこめて

大津市立真野中学校 2年 原田 莉杏

私はあまり給食が好きではありませんでした。元々好き嫌が多く、全然食べられないことが多くありました。しかし、小学校高学年の時先生に、給食が食べられるのは調理して下さっている人のおかげで、世界には給食が食べられない人もいて、と話を聞きました。しかし、すぐには給食を全部食べられるようにはなりませんでしたが。中学校に入学してからは、体も成長し食べられる量が増え、苦手な野菜なども食べられるようになりました。最近では、残すこともほとんどなくなりました。この8年間、食べ続けている給食。私たちの健康や栄養を考えて作ってくださっていることに感謝しています。給食で、普段食べられなかった食べ物も今では食べられるようになりました。中学校の間しか食べられない給食。一食一食大切にしていきたいと思っています。



自然と笑顔に

長浜市立びわ中学校 養護教諭 西川 優子

「今日のメニューは何か？」毎朝、献立表の確認をすることが私の日課です。

保健室に来室した生徒ともよく給食の話をするのですが、給食の話をするとうんと笑顔になったり、元気のなかった子が、給食後には元気になったりしていることがあります。毎日、安全でおいしい給食を作ってくださいする給食センターの方、アレルギー対応や食育の取組について連携して下さっている栄養士のみなさんには、感謝の気持ちでいっぱいです。

また、今年度、SDGsに取り組む生徒会活動の一環として行っている「残食を減らす」取組にも、専門的な立場から様々なご指導をいただき「食べること」の大切さや「残食を減らす工夫」など多くのことを教えていただいています。この取組はまだ始まったばかりですが、一人一人の行動により食品ロス削減に繋がるよう続けていけたらと考えています。

食べ物に感謝

米原市立伊吹小学校 5年 草野 由珠

食べ物の命について学習をし、食べ物を残してはだめだと思いました。なぜなら、食べ物は1つの命だと思ったからです。豚、牛、にわとりなどの肉をあたりまえのように食べたり、時には残したりしているのだけれど、残すことはいろいろな生きものの命をむだにしてしまうことになってしまいます。

野菜や牛乳、くだものなども同じです。時間をかけて、大変な世話をしやと収穫するのに、きれいだからといって残してしまうのはだめだと思いました。私は、牛乳が苦手だったけれど、5年生になってからは残さず飲んでいきます。

その大切な食べ物の命を給食センターの人たちは、私たちの健康を考えておいしい給食にしてくださっています。これからも、残食ゼロをめざしておいしくいただきたいと思います。食べ物の命やそれに関わっている人たちに感謝していきたいです。

みんなが元気になれる給食

湖南市立甲西北中学校 保護者 園田 美佐

「今日の給食どうやったの?」と、子どもについ聞いてしまう私。「おいしかった」「ちょっと苦手やった」など、いろいろ出てきます。

「私が小学生の頃は…」と当時大好きだったメニューやジャンケンで勝てばおかわりができること、昼休みに早く遊びたくて急いで食べたことなど、今も昔も変わらない“給食あるある”は、親子で盛り上がる話題の1つです。

そして、毎月の献立表も親子で楽しみにしています。四季を感じたり、滋賀県の食材を知ったり、世界の国々のことを考えたり、子どもたちが毎日楽しく食事ができるようにと、工夫がされていて、見ているだけでワクワクします。季節の習わし、元気になるための野菜の摂り方なども書かれています。

中学生は日々忙しく、悩みも多いと思いますが、栄養たっぷりの給食を毎日作ってくださっている方々に感謝しておいしくいただき、元気に頑張ってもらいたいと願います。



「わたしのカレー」
東近江市立箕作小学校
2年 堀口 結菜



竜王町立竜王西小学校 4年 橋本 航季

人生が豊かになる学校給食を目指して

滋賀県立新旭養護学校
栄養教諭 隅田 美乃梨

私は子どものころ給食が大好きで学校生活の楽しみだったことから、学校給食に携わることができる栄養教諭になりました。食事を団らんのもとで、会話を楽しみ、食事を味わい、感想を共有することはとても幸せなことだと思っています。今は感染症対策のため、みんなで楽しく給食時間を過ごすことが難しい状況です。だからこそ献立を工夫し、黙食でも楽しい給食、学びのある給食になるように心がけています。給食時には苦手な食べ物に挑戦する姿やよく噛んで食べようとする姿など子どもたちの成長を感じることができるので、給食を食べる子どもたちを想像しながら献立を考えることは、わくわくします。自分自身が子どものころ献立表を見て学校に行くことが楽しみであったように、給食で学校生活が豊かになり、子どもたちが生涯心身ともに健康に過ごせる食育ができるよう努めていきたいです。



滋賀県産小麦100%の パン・めん 学校給食献立の紹介

～令和4年度から滋賀県学校給食用のパン・めんが
滋賀県産小麦100%使用になりました～



- ・パンパン
- ・牛乳
- ・豆腐ハンバーグ
- ・ポイル野菜
- ・豆乳コーンポタージュ

高島市マキノ学校給食センター提供



- ・近江うどん
- ・牛乳
- ・天ぶらうどんの汁
- ・かきあげ
- ・ツナ入りキャベツ炒め

彦根市立小学校提供



- ・バンズパン
- ・牛乳
- ・ハンバーガーパーティ
- ・キャベツのカレーソテー
- ・長浜市産トマトのスープ

滋賀県立長浜養護学校提供



- ・食パン
- ・牛乳
- ・ポテトオムレツ
- ・ビーンズサラダ
- ・野菜スープ
- ・いちごジャム

東近江市蒲生学校給食センター提供



- ・ソフトめん
- ・ミートソース
(滋賀県産大豆ミート使用)
- ・のむヨーグルト
- ・ボロニアソーセージ
- ・海藻ミックスサラダ

米原市立東部給食センター提供



- ・中華めん
- ・牛乳
- ・鶏のから揚げ
- ・チンゲン菜の中華あえ
- ・豚骨ラーメンスープ

湖南市学校給食センター提供



- ・黒糖パン
- ・牛乳
- ・鶏肉のマーマレード焼き
- ・キャベツのサラダ
- ・かぼちゃの豆乳スープ

栗東市立学校給食共同調理場提供

滋賀県産小麦を
使ったパンやめんは
おいしいね！



給食センターの紹介

草津市第二学校 給食センター

●はじめに

中学校生徒の昼食として家庭弁当持参制としておりましたが、保護者の声や市議会での請願の採択などを受けて平成 27 年度に中学校給食を実施する方針を決定し、「草津市中学校給食実施基本計画」に基づき、草津市第二学校給食センターを整備しました。

●施設概要

※所在地	草津市集町 60 番地
※敷地面積	5,788.72㎡ (職員駐車場含む)
※構造規模	鉄骨造 2 階建
※調理能力	最大 4,500 食 / 日
※提供対象	草津市立 6 中学校



煮炊き調理室

令和 2 年 7 月に建設工事を着工し令和 3 年 10 月に竣工、令和 4 年 1 月から中学校給食を開始しました。

センターで

は、安全・安心でおいしい給食を提供するために、学校給食衛生管理基準に基づく施設整備を行い、調理の床面が常に乾いているドライシステムの採用、配送トラックと建物の接続部分を密閉型の出入り口とするドックシェルターによる、雨風、虫、ほこり等の侵入防止策、また、炊飯設備を自所に設けているため、炊いた米飯を別途購入する必要なく、草津市産の米を使用し炊飯しております。

また、残渣(食べ残し)は可能な限り生ごみ処理機にて粉碎して堆肥化し、ごみの削減に努めています。出来た堆肥については、学校の花壇の肥料として活用する等を考え



見学スペース



ています。災害時には、移動式のかまどをバルクタンク横の接続口に接続することで、バルクタンク内に貯蔵されているプロパンガスを炊き出しの燃料として使用することが可能です。

調理場においては、食中毒などの危険性を減らすため、汚染作業区域、非汚染作業区域に区域わけをし、調理員や台車がそれぞれの作業区域を行き来しないようにしています。汚染作業区域では、食材の検収や下処理作業、給食後、学校から戻ってきた食器などの洗浄を行っています。また、非汚染作業区域では、下処理作業の終わった食材の調理をしたり、洗浄後の食器や器具などを消毒保管しています。このように衛生管理には細心の注意をはらいながら日々調理作業を進めています。

●学校給食の特色

本市では、小学校給食と中学校給食は同一献立で、ご飯を中心とした和食を基本とし毎月、テーマを設けた献立を実施しております。



- ①減塩献立では、塩分量を少なくし、素材の味やだし旨味を味わう献立にする。
- ②滋賀県や草津市の地場産物や郷土料理を取り入れる。
- ③草津市の花「青花」の葉や茎を乾燥させた「青花粉」を活用する。
- ④「8(歯)」のつく日に噛み応えのある食品やカルシウムを多く含む食品を取り入れる。
- ⑤日常の食生活で不足しがちな食物繊維を取り入れる。
- ⑥端午の節句、七夕、重陽の節句、お正月など行事にちなんだ献立を実施する。

子どもたちに給食を通じて食の大切さを知ってもらおうとともに、「美味しい、また食べたい。」と思ってもらえるような給食を目指したいと考えています。

本校の給食時間は、廊下に生徒が一人もいない状態から始まります。その中を給食当番のワゴン係が通り、各教室に給食が運ばれていきます。先生方の声かけや全校生徒の協力で、毎日事故なく給食が教室に届きます。

これは、安心・安全な学校給食を届けるという生産者、調理員、運転手の方々や私たち栄養教諭の思いを受け取ってくれているように感じ、素敵な様子に、嬉しい気持ちが込み上げてきます。

ただ、廊下の生徒が全員教室に入るのに時間がかかっており、給食の喫食時間が短くなってしまっている、という課題につながっています。喫食時間の短さが



一因となり、毎日残食が配膳室に戻ってきてしまいます。そこで、給食委員会主催の「給食ベル着コンテスト」を開催し、給食ワゴンが早く廊下を通過し、喫食時間の十分な確保に挑戦をしているところです。

本校では、食育掲示板や家庭科の授業を活用し、食に関する指導を行っています。食育掲示板では、その日の給食の献立や各月のテーマ献立に合わせて、どんな栄養や魅力があるのかを伝えています。また、給食を配膳室から受け取る際や返却する時に、「いただきます、ごちそうさま」そして「ありがとう」の気持ちを伝えてほしいと思い、挨拶を啓発するポスターも掲示しています。



2年生の家庭科の授業では、調理場のDVDを見てもらい、どのような場所、機械で給食が作られているのか、そして、給食づくりにたくさんの人々が関わっていることを伝えています。また、給食が提供されるまでの様子や調理員の存在にも関心をもってもらうことで、「いただきます」の感謝の気持ちを大切に味わってもらうことをねらいにしています。



献立に込められた工夫、食材の持っている味、食感、季節感、栄養バランス、そして、調理場で1万5千食も調理して、心のこもった“温かさ”とお料理の“温かさ”の二つの温かさをこれからもしっかりと伝えられるように、様々な工夫をしていきたいと思っています。

滋賀県学校給食だより編集委員紹介

高島市立今津東小学校	八田奈津子
栗東市立大宝東小学校	南井里美
湖南市立岩根小学校	日高佐緒里
東近江市立八日市北小学校	林美帆子
彦根市立城西小学校	廣田愛奈
米原市立春照小学校	秋山純子
滋賀県教育委員会保健体育課	中山隆子

敬称略

編集後記

①乳児は、しっかり肌を離すな。②幼児は、肌を離せ、手を離すな。③少年は、手を離せ、目を離すな。④青年は、目を離せ、心を離すな。この「子育て四訓」は、大人に向けての言葉ですが、現在は、肌・手・目・心を離さなすぎて子どもの自立を妨げてしまっているのではないのでしょうか。また、逆に離しすぎて、大人としての責任を十分に果たせていないのではないのでしょうか。本当に、心身ともに健やかに育つことの困難な社会になりつつあるようで、考えれば考えるほど難しいことと思えてしまいます。

微力ですが、食・食材・食育を通して、子どもたちの健全な心身をはぐくむことへの一助にと、日々の事業に邁進している滋賀県学校給食会です。本年度も、皆様方のご指導とご協力をよろしくお願いいたします。