



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>

長浜市立 高時小学校

本校は、東に己高山系、西に高時川が流れる豊かな自然環境に恵まれた学校です。また、大谷川を中心に特別天然記念物のオオサンショウウオが生息しており、地域の方々と共に、環境保全や地域学習に取り組んでいます。

子どもたちは大谷川で水生生物を観察したり、オオサンショウウオを発見したりもします。またオオサンショウウオのオリジナルキャラクターを「トキエもん」と称して、親しんでいます。

己高山は、山岳仏教の修行の場として栄え、歴史上の人物・最澄が唐（中国）から持ち帰ったお茶を広めたことにより、お茶発祥の地とも言われています。本校では「学己高山」をテーマに、地域に関する調べ学習

や体験学習を行っています。今年はコロナ禍等で中止されていた地域の茶摘みのイベントに、親子で参加できました。また、地域の方から手揉み茶の方法についてのお話を聞いたり、ペア学年で学校の茶畑で茶摘みを楽しんだりすることもできました。また、高学年は、茶道体験で学んだことを生かし、地域のお茶会にも参加し、地域のために活動したりします。本校の継続的な取組が認められ、本校は今年度、文部科学省よりユネスコスクール・キャンディデート校に承認されました。SDGsの視点から今後更に学習を深めます。

コロナ禍のため、日頃お世話になっている地域の



6年 茶道体験



4年 高時川水質調査



親子で茶摘み（己高山茶）



の方々をお招きする「時っ子茶会」や全校児童が日替わりで登校後にお茶をいただく「朝茶」等、長年本校に受け継がれてきたよき習慣が、現在は中断をせざるを得ない状況ですが、早く再開できることを

願っています。また、毎年地域の「紅葉まつり」の際に、地域の良さを発表してきた取組も、三回目の中止となりました。今年も校内で地域学習の成果を「時っ子学習発表会」として、11月23日に発表します。

毎日「今日の給食は何か？」と楽しみにしている子どもたち、コロナウイルス感染拡大の影響で黙食が続いていますが、放送委員の子どもたちによるクイズやリクエスト音楽、ボランティアの方による読み聞かせのテレビ放送など、楽しい給食環境を工夫しています。また、給食の時間を利用し、食に関する指導もいただいています。学年に合わせ、朝ご飯の話や牛乳の話、赤・緑・黄の3つの栄養の話など、子どもたちは興味深く耳を傾けています。給食週間には「豆つかみ大会」など、委員会による楽しい企画も工夫しています。

学習の中では、低学年はJ Aさんによる大豆の学習、きゅうりやトマト、とうもろこしといった野菜の栽培、5年生は、田植えや稲刈りの体験などを行い、おいしい食物をいただけることのありがたさを体験しています。



1・2年 やさいづくり



今後、地域の特色を生かしながら、食への関心と感謝の心を大切にしつつ、しっかりと食育に取り組んでいこうと思います。



5年 田植え体験

令和4年度 学校給食用料理コンクール結果報告!!

テーマ 湖魚（県内でとれる魚介類）を使った学校給食におすすめ料理!!

応募者総数
2,142名

◆開催趣旨

学校給食の食事内容の向上と多様化を図るため、中学生の工夫に満ちた料理を募集し学校給食の普及・推進ならびに地域・家庭の食生活の改善、食育の推進に寄与する。

◆主催

公益財団法人滋賀県学校給食会

◆後援・協力

滋賀県

滋賀県教育委員会

滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会

◆応募資格

滋賀県内の国・公・私立中学校および特別支援学校中学部に在学する生徒

◆審査基準

- (1) 独自で考えた作品であり、創意工夫がみられること。
- (2) 栄養、味、色合いが優れていること。
- (3) 短時間に、手軽に能率よく作れること。
- (4) 手に入れやすい材料を使っていること。
- (5) 大量調理がしやすく、学校給食に提供できる作品であること。（加熱処理済みであること等）
- (6) 未発表のものであること。インターネット等そのままの引用は無効になります。



応募者全員に
参加賞をお送りして
います!

第一次審査

10月7日(金)

応募規定により学校から選出された58作品を書類審査し、第二次審査進出作品を決定しました。



第二次審査

10月18日(火)

滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会にご協力いただき、レシピを試作していただきました。試作していただいた作品を試食し、審査しました。



◆審査委員 (◎審査委員長 ○審査副委員長) (敬称略)

◎久保 加織	滋賀大学教育学部教授 公益財団法人滋賀県学校給食会評議員
○中濱 義明	滋賀県小学校長会 大津市立日吉台小学校校長 公益財団法人滋賀県学校給食会評議員
伏木与司広	滋賀県 PTA 連絡協議会 公益財団法人滋賀県学校給食会評議員
南井 里美	滋賀県栄養教諭・ 学校栄養職員研究会 会長 栗東市立大宝東小学校 栄養教諭
中山 隆子	滋賀県教育委員会事務局 保健体育課 指導主事
谷口 皆人	滋賀県農政水産部 水産課 水産振興係 主任技師

◆第二次審査試作調理協力者 (敬称略)

青柳百合子	長浜市立高月小学校	栄養教諭
重田亜砂美	東近江市立蒲生西小学校	栄養教諭
馬場 直子	近江八幡市立八幡中学校	栄養教諭
美濃部紀子	野洲市立中主小学校	栄養教諭
八田奈津子	高島市立今津東小学校	栄養教諭
木本 悦子	彦根市立佐和山小学校	栄養教諭
大北 恵子	大津市立逢坂小学校	栄養教諭
徳地 福美	甲賀市立貴生川小学校	栄養教諭
林 美帆子	東近江市立八日市北小学校	栄養教諭
井口 信子	彦根市立彦根中学校	栄養教諭
成田 祥代	長浜市立速水小学校	栄養教諭
山本 弓恵	滋賀県立長浜養護学校	栄養教諭

学校給食に昨年度の入賞作品が登場!



守山市小中学校

「いい歯の日」

・食パン ・牛乳

・食物繊維たっぷり和風グラタン (最優秀作品)

・れんこんとツナの炒めサラダ

・トマトスープ

他の作品も
給食に登場
しています!

写真提供: 守山市教育委員会

入賞作品の紹介

最優秀賞

えび豆腐 ナゲット

高島市立安曇川中学校 1年 井上 愛唯さん



<材料> (4人分の分量)

スジエビ	100g	豆腐	100g
枝豆	50g	卵	1個
コーン	50g	塩こしょう	小さじ 1/2
小麦粉	大さじ 4	揚げ油	適量
しょうゆ	小さじ 1		

<作り方>

- ①全ての材料をボウルに入れ、混ぜる。
- ②天ぷら鍋に油を入れる。
- ③おたまですくい、油の中に入れて、180度で揚げる。
- ④両面しっかりと揚がったら完成。

●アピールポイント

- ・彩りよく見えるように、スジエビの赤色、枝豆の緑色、コーンの黄色を合わせました。
- ・コーンと枝豆は子どもが大好きな食材なので食欲もわきます。
- ・栄養面では、子どもの成長期に必要なスジエビのカルシウムと成長を促進させる枝豆のタンパク質などのたくさんの栄養がとれるように考えました。
- ・豆腐を入れることで、ふわっと仕上がります。
- ・短時間で効率よく、そして美味しく作ることができます。

●講評

- ・色々な食感が混ざっていて、かつそれぞれの食材の味も感じながらおいしく食べられて良いと思います。
- ・スジエビの香りもよくおいしい料理です。
- ・彩りがよく、豆腐が入っていることでふんわりとした食感で食べやすく良いと思います。
- ・手軽に作ることができ、生地が柔らかく食べやすいです。

優秀賞

夏野菜と小あゆの エスニック風南蛮漬け

大津市立唐崎中学校 2年 田中 翔葵さん



●アピールポイント

- ・ナンプラーを入れてエスニック風にしたところ。
- ・小あゆを油で揚げて天ぷらにしたところ。
- ・オクラや赤ピーマン（知り合いの畑でとれたもの）の夏野菜をたくさん使ったこと。

●講評

- ・小あゆの苦みをほんのり感じつつ、おいしくいただける料理です。
- ・小あゆがあっさりしていておいしいです。
- ・野菜と一緒に食べることや味付けにより小あゆ独自の苦みが和らぎ、子どもでもおいしくいただけると思います。
- ・彩りもよく、甘酸っぱい味付けが小あゆに合いとてもおいしいです。

優秀賞

ビワマスの あんかけ唐揚げ

長浜市立西中学校 2年 法邑 琉生さん



●アピールポイント

- ・夏野菜を入れることで彩りを良くし、食物繊維や栄養をとれるようにした。
- ・和風あんが、ビワマスにとでも合う。

●講評

- ・ビワマスの味をしっかりと感じておいしく食べられ、あんかけになっているので野菜もすつと食べてしまう料理です。
- ・野菜の彩りも、味も良いと思います。
- ・あんかけにすることで、ビワマス全体に味がなじんで食べやすく、一口サイズになっているのも給食向きで良いと思います。
- ・ビワマスそのものの味が活きるレシピだと思います。

優秀賞

干しえびと赤こんにやくの 琵琶湖おどり

守山市立守山中学校 2年 的場 右京さん



●アピールポイント

- ・滋賀県産の干しえび、赤こんにやくを使いました。
- ・色どりのために栄養価が高い小松菜を使いました。
- ・赤こんにやくを手廻りにして、味をしみこませました。
- ・干しえびは大さじ5を風味を出すために煮込み、大さじ3をふりかけて食感を楽しむために分けました。
- ・干しえびと小松菜にはカルシウムが豊富に含まれ、赤こんにやくにも鉄分やカルシウムが豊富で副菜として栄養価が高いです。

●講評

- ・干しえびと赤こんにやくの食感の違いがおもしろい料理です。
- ・えびの香りや舌触りが良く、おいしくできていました。
- ・干しえびを入れるタイミングを2回にすることで食感が異なるえびを感じる事ができておもしろいレシピだと思います。

佳作

しじみ 瀬田蜆のひじき煮



大津市立
南郷中学校 1年
木村 英さん

佳作

ビワマスの ポテト焼き



彦根市立
西中学校 2年
前川 愛佳さん

佳作

やみつき 小鮎ちゃん



近江八幡市立
八幡東中学校 2年
古川 桃子さん

佳作

ビワマスといろどり 野菜の和洋はるまき



守山市立
明富中学校 2年
川中 咲季さん

佳作

しじみとトマトの ミネストローネ



米原市立
河南中学校 2年
津田 裕哉さん

入賞作品の作り方は
滋賀県学校給食会の
ホームページで見られます。



滋賀県学校給食会

検索

扇木地域
 ひこねし 彦根市・愛荘町・豊郷町・
 こつらちよう 甲良町・多賀町

東近江地域
 ひがしおうみちいき
 おつみほちまんし 近江八幡市・東近江市・
 ひのちよう 日野町・竜王町

甲賀地域
 こうかちいき
 こうかし 甲賀市・湖南市



南部地域
 なんぶちいき
 もりやまし 草津市・守山市・
 りつとよし 栗東市・野洲市



大豆(11月~12月)



大豆(6月下旬~7月)



そば(9月~10月)



そば(11月~12月)



このほかにも
 あるかも?!
 探してみよう!



滋賀県農政水産部みらいの農業振興課から資料と一部写真を提供していただき、滋賀県学校給食会が作成しました。

令和4年度

滋賀県学校給食研究大会 安全・安心な学校給食推進講習会 「食育の推進と学校給食の充実」

開催日：令和4年8月9日（火）

会場：滋賀県立県民交流センター ピアザ淡海

主催：滋賀県教育委員会・公益財団法人滋賀県学校給食会

後援：滋賀県小学校教育研究会保健安全部会・滋賀県中学校教育研究会保健安全部会

滋賀県高等学校等教育研究会学校保健安全研究部会・滋賀県学校給食共同調理場研究連絡協議会

滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会

1 開会式

後援をいただいた教育研究会等の代表者にご臨席をいただく中、主催者を代表して県教育委員会 福永教育長のあいさつがありました。



2 感謝状贈呈

公益財団法人滋賀県学校給食会理事長感謝状 12名
学校給食の調理、その他の業務に7年以上従事し、それぞれの立場で、改善、向上に努め、多大な功績のあった学校給食関係者に感謝の意を表すもので、理事長より感謝状および記念品を贈呈しました。



3 説明

「学校給食における衛生管理について」
滋賀県教育委員会事務局
保健体育課 指導主事 中山 隆子氏



4 実践発表

① 「大規模調理場における給食運営について」

大津市東部学校給食共同調理場
場長 高阪 一男氏

「管理職の立場からのお話が聞けてよかった」「大規模調理場ならではの苦労と工夫のお話をお聞きでき参考になった」などの意見が多数寄せられました。



② 「ICTを活用した実態調査に基づく

食に関する指導の実践」

彦根市立河瀬小学校
栄養教諭 小川 孝子氏
彦根市立旭森小学校
栄養教諭 中川 尚美氏

「ICTを活用し、実態を把握したうえでの指導や、動画教材を使用した指導など、大変参考になり、少しずつでも取り入れていきたいと思った」などの意見が寄せられました。



開催にあたりご協力いただきました関係者の皆様にお礼申し上げます。

5 講演

『給食調理の衛生管理のポイント
～不安やもやもやを感じたとき
どうしてますか？～』



名古屋学芸大学 管理栄養学部管理栄養学科
教授 岸本 満氏



参加者からは「ウェルシュ菌やHACCPについて詳しく知ることができた」「衛生管理のポイントをわかりやすく説明いただき、2学期からの衛生管理に役立てたい」「衛生管理のもやもやを一人で抱えることが多いが、『見える化』することで意見交流のきっかけにし、組織づくりにもつながる」など様々な意見が寄せられました。

6 閉会式

公益財団法人滋賀県学校給食会
小林常務理事から閉会のあいさつ
がありました。



<滋賀県学校給食会理事長感謝状>

岡田 清子	滋賀県立野洲養護学校
小松 純子	滋賀県立野洲養護学校
高谷 道江	滋賀県立北大津養護学校
竹内 妙子	滋賀県立北大津養護学校
谷 千絵	豊郷町立豊郷小学校
辻井 美千代	滋賀県立草津養護学校
辻本 里香	豊郷町立日栄小学校
西郡 眞沙子	滋賀県立野洲養護学校
西田 佐和子	豊郷町立豊郷小学校
藤井 昌世	日野町立必佐小学校
前田 直美	豊郷町立日栄小学校
宮崎 ちひろ	滋賀県立甲良養護学校 (敬称略)

令和4年度 学校給食滋賀県教育長表彰

令和4年10月20日（木）に
滋賀県学校保健・安全研究大会
において受賞されました。

○学校給食功労者（個人）

八田 奈津子 高島市立今津東小学校（敬称略）



わが町の

自慢献立 自慢料理

●東近江市湖東学校給食センター
栄養教諭 風折友美

東近江市には、蒲生学校給食センター、能登川学校給食センター、そして湖東学校給食センターの3つの給食センターがあり、市内の幼稚園幼児園 18 園、小学校 22 校及び中学校 9 校の約 13,000 食の給食を調理しています。

東近江市には、市内の子どもたちから募集したオリジナルキャラクターである鉄分の「鉄ちゃん」と食物繊維の「せんいちゃん」がいます。そして、滋賀県でおなじみのカルシウムの「カルちゃん」と合わせて3つのキャラクターが給食や食育の場で活躍しています。給食の食器にもこの3つのキャラクターが描かれており、子どもたちにも大人気です。

毎月の献立に「鉄ちゃんの日」「せんいちゃんの日」「カルちゃんの日」として登場しています。普段の食事でも不足しやすい栄養素を多く含む食材を使用し、給食時に学校の放送で、その日の使用食材や栄養素の働きなどを紹介しています。



かつおのたれがらめ

材料（1人分）

かつお角切り でん粉付き
..... 60 g
揚げ油 適量
タレ
料理酒 2 g
三温糖 1 g
濃口醤油 2 g
水 適量

作り方

①タレの材料を火にかける。
②かつお角切りでん粉付きを
180℃の油で、5分程度揚
げる。
③②に①をからめる。

【鉄ちゃんの日】

- ごはん
- 牛乳
- かつおのたれがらめ
- じゃがいもの炒め物
- なめこ汁



鉄分の多い食材を使用しています。
魚が苦手な子どもにも、
人気のメニューです！



【せんいちゃんの日】

- カレーうどん
(三方よしうどん、和風カレー)
- 牛乳
- 豚肉と野菜の炒め物
- 大学芋



【カルちゃんの日】

- ごはん
- 牛乳
- ししゃもの天ぷら
- こまつなのお浸し
- 豚汁
- 納豆



1 はじめに

本校のある金勝学区は、栗東市のほぼ半分の面積を占めています。自然に恵まれた場所で、湖南アルプスと呼ばれる山々がそびえ、近くには全国植樹祭の跡地である泉民の森や金勝寺があります。

2 本校の取組

① たんぼのこの取組

毎年、たんぼのこの取組で、地域のたんぼのこ応援団やPTA役員の方々に協力いただき、児童は田植えや稲刈り体験をしています。今年度は、5月に6年生の児童が滋賀羽二重糯の苗を植えました。田んぼに足を踏み入れる感覚を楽しみながら、一生懸命田植えをする姿が見られました。昨年度はコロナ禍という状況から、実際にもち米を使って調理をすることはできませんでしたが、PTA役員の方々の協力を得ながら6年生の有志の児童が、全校児童一人ひとりにもち米とレシピを配付しました。家庭でもち米を使ったおこわやお餅づくりをし、「おいしかった」、「6年生になったときに田植えをするのが楽しみ」、「もち米を作ってくれたたんぼのこ応援団のみなさんありがとう」などという思いをもつことができました。普段当たり前のように食べているものが、どのように育てられているか、またいろいろな方々の苦労の上でできていることを知り、食べ物を大切に作る気持ちを育むことができたと思います。



② 各教科等の取組

低学年では、生活科の学習でミニトマトやピーマンといった夏野菜やさつまいもを育てています。毎日学校に来るとすぐに外に出て、成長を喜ぶ姿が見られました。「家族の好きな野菜を育ててみたい」、「自分



の苦手な野菜のトマトを育てて食べてみたい」という思いをもち、収穫を楽しみに育てることができました。また、生活科の学習だけでなく、外部の方に来ていただき、1年生を対象に「ミルク教室」を開いていただきました。児童は実際の乳牛の大きさを見て驚き、牛乳の栄養について学びました。最後には、牛乳にレモン果汁とシロップを入れて飲み、「牛乳じゃなくてヨーグルトみたいな味がする!」というも飲んでいる牛乳の味の変化を楽しみました。実際に思いをもって育てたり、味わったりすることで、食べ物の面白さを知り、身近に感じることをできたと考えています。

③ 栄養教諭による食育

給食センターは、おいしい給食の提供だけでなく、児童への食に関する指導を行っています。7月に栄養教諭が3年生に向けてバランスのよい食事についての授業を行いました。食べ物のはたらきについて知り、3つのはたらきに分け、これからの食べ方について考えました。授業が終わった後の3日間は、自分たちが考えためあてが達成できたかどうか、食後にふり返りました。「魚が嫌いだけど、魚にも栄養があるからがんばって食べました」や「ごはんやパンを食べているとエネルギーがわいてくる気がしました」といった感想がありました。栄養について学習することで、自らバランスを考えて食事をしようという思いをもつことができました。



3 おわりに

これからも給食をはじめ、食に関する教育活動を地域と一緒に進め、児童とともに食べ物の大切さや味わい方について考えていきます。

編集後記

「難しいことを易しく、易しいことを深く、深いことを面白く、面白いことを真面目に、真面目なことを愉かに、そして、愉快的ことはあくまでも愉かに」

これは、小説家・劇作家・放送作家の井上ひさしさんの言葉です。

子育て真最中の皆様、日々子どもたちに生きぬく力を育てられる教職員の皆様にとっても、考えさせられる意味深い言葉と思えます。子どもにとって、最初に難しいことに出くわした時に、やさしく説いてくれる支え手が大切に、その支えにより、よくわからないけどおもしろそう・楽しそうと感じると、豊かな想像力や多様な創造力を働かせ、ますます学びに勢いを加え主体的に活動するのが子どもたちではないでしょうか。

滋賀県学校給食会の取組が、少しでも子どもたちの学びに勢いを持たせることに繋がることを願っております。今後とも、皆様方のお力添えをよろしくお願いいたします。