



## 地域の方とともに大切にしたい食文化を守る ～湖魚料理のおいしさを知り、琵琶湖の恵みに感謝しよう!!～ 高島市立本庄小学校

本庄小学校は、琵琶湖の近くにあり古くから漁業が盛んな地域です。その暮らしの中で、湖魚を使った料理が受け継がれてきましたが、近年は、その継承が危機を迎えている状況です。そこで、地域の方々とともにその食文化を守る取組を行っています。



詳細は 8 ページ

### もくじ

- 『地域の方とともに大切にしたい食文化を守る  
～湖魚料理のおいしさを知り、琵琶湖の恵みに感謝しよう!!～』…………… 1・8  
高島市立本庄小学校
- 令和6年度 学校給食用料理コンクール 結果報告…………… 2～3
- わたしたちの広場…………… 4～5  
河南小学校 立入が丘小学校 平田小学校 蒲生東小学校  
湖北中学校 田上小学校 城西小学校 西大路小学校 甲西中学校
- みんなで飲モ～っ! 滋賀県産牛乳 滋賀県農政水産部畜産課…………… 6
- 令和6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座…………… 7



# 令和6年度 学校給食用料理コンクール結果報告!!

## テーマ 学校給食におすすめ!! 食物アレルギーに対応した料理

### 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) 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) 手に入れやすい材料を使っていること。
- (4) 大量調理である学校給食に提供できるよう、短時間で手軽に能率よく作れること。
- (5) 加熱処理済みの作品であること。



### 審査委員会 (◎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 滋賀県小学校長会
石田 昌彦	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
北 加奈子	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 滋賀県学校給食共同調理場研究連絡協議会
花部 正人	米原市立東部給食センター所長 公益財団法人滋賀県学校給食会理事
岸 陽子	滋賀県栄養教諭・学校栄養職員研究会 会長 米原市立米原小学校 栄養教諭 滋賀県教育委員会事務局
○中山 隆子	保健体育課 指導主事

**応募総数 2,162 名**  
応募者全員に参加賞をお送りしています!

### 第二次審査試作調理協力者 (敬称略)

木本 悦子	彦根市立佐和山小学校	栄養教諭
八田 奈津子	高島市立今津東小学校	栄養教諭
中島 広美	長浜市立南郷里小学校	栄養教諭
南井 里美	栗東市立大宝東小学校	栄養教諭
馬場 直子	近江八幡市立八幡中学校	栄養教諭
松宮 可奈子	高島市立安曇川中学校	栄養教諭
日高 佐緒里	湖南市立岩根小学校	栄養教諭
谷口 江里子	守山市立速野小学校	栄養教諭
松村 陽子	近江八幡市立桐原東小学校	栄養教諭
林 安津美	多賀町立多賀小学校	栄養教諭
秋山 純子	米原市立春照小学校	栄養教諭
寺村 佳子	滋賀県立盲学校	栄養教諭

### 第一次審査 10月7日(月)

応募規定により学校から選出された70作品を書類審査し、二次審査進出作品を決定しました。



### 第二次審査 10月16日(水)

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。試作いただいた作品を試食し、審査しました。



# 入賞作品の紹介



## 最優秀賞 ほたるねぎと小松菜の 守山ハンバーグ

守山市立明富中学校 2年  
河原田 音哉さん



### 作り方

- ①玉ねぎ、小松菜、ねぎをみじん切りにする。
- ②①をレンジで5分加熱する。
- ③豆腐をキッチンペーパーで包み、レンジ600Wで30秒加熱する。
- ④冷ました②と③と合い挽き肉とAをボールに入れてこねる。
- ⑤耐熱容器に④を平たく載せて200℃のオーブンで20分焼く。
- ⑥ソースを作る。耐熱容器に☆を入れてレンジで1分加熱する。
- ⑦⑤を串でさし汁が透明ならソースをかけて人数分に切り分ける。

材料	4人分の材料	
合い挽き肉	500g	
守山ほたるねぎ	1本	
小松菜(守山産)	2株	
玉ねぎ	中1個	
木綿豆腐	150g×2個	
塩	少々	
こしょう	少々	
A	ナツメグ	小さじ1/2
	みそ	大さじ1
	ケチャップ	大さじ1
	マヨネーズ	大さじ1
～ソース～		
☆ ウスターソース	大さじ2	
☆ ケチャップ	大さじ2	
☆ みりん	大さじ2	
☆ 酒	大さじ2	

### アピールポイント

- ・材料は地元守山の野菜を使った。
- ・ハンバーグによく使われる卵、牛乳、パン粉使わず、食物アレルギーに対応している。
- ・成長期に必要な鉄分、タンパク質が取れる。
- ・丸めないで簡単に早く大量調理できる。
- ・ねぎや小松菜が苦手な人でもハンバーグに入れることでおいしく食べられる。

### 講評

- ・地元食材の活用やパン粉・牛乳・卵不使用の工夫が良かったです。
- ・野菜多めのハンバーグにすることで、野菜が苦手な子どもでもおいしく食べられるような料理でした。
- ・ねぎや、小松菜、玉ねぎの食感がシャキシャキしていておいしかったです。
- ・丸めず作れるので大量調理でも作りやすいレシピでした。



## 優秀賞 いろいろどり豆乳 クラムチャウダー

大津市立上田中学校 2年  
東郷 百花さん



### アピールポイント

- ・野菜を多く使い、色とりどりで食欲を増進させるように工夫した。
- ・カボチャで甘みや、とろみが出てまろやかになった。
- ・いかやあさりのシーフードは冷凍のものを使い、手軽に作れるようにした。
- ・牛乳のかわりに豆乳を使いアレルギーに配慮した。

### 講評

- ・シーフードのうまみで味つけもとても良くおいしかったです。
- ・彩りもよく調理工程が簡単に給食に活用しやすいレシピでした。



## 優秀賞 鶏ゆかり揚げ ～彩り野菜の梅あん添え～

高島市立安曇川中学校 3年  
青木 咲らゝさん



### アピールポイント

- ・小麦・大豆のアレルギー対応を意識しました。
- ・揚げ粉は片栗粉のみ、味付けには赤しそふりかけを使い香ばしくかりっとした食感が特徴的です。
- ・調理工程はシンプルですが彩り豊かなあんが料理全体を華やかにし、目でも楽しめる料理です。
- ・色々な野菜がたっぷり摂れ、さっぱりとした風味が食欲をそそります。

### 講評

- ・彩りも良く梅のあんがおいしい料理でした。
- ・ゆかりで下味をつけている工夫がおもしろくおいしいメニューでした。



## 優秀賞 おいしいNA☆GET

竜王町立竜王中学校 1年  
村田 あおばさん



### アピールポイント

- ・小麦アレルギーのお姉ちゃんが給食のナゲットを食べられずにいたので、作ろうと思いました。
- ・栄養面も考えてひじきと枝豆と豆腐を入れました。
- ・豆腐を入れるとフワフワ食感になります。
- ・衣はつけていませんが、まるで衣がついているかのようにカリカリ、サクサクになります。
- ・調理方法は混ぜて揚げるだけで、材料費も安く手軽にできました。

### 講評

- ・しっかり食感もあり、味付けもよくおいしい料理でした。
- ・枝豆とひじきを入れることで野菜もとれるレシピでした。



## 佳作 たっぷり野菜あんかけの豆腐ハンバーグ

大津市立皇子山中学校 2年  
姉崎 結さん



## 佳作 厚揚げの ピリ辛中華炒め

守山市立明富中学校 2年  
松村 柚稀さん



## 佳作 切り干し大根入り 焼ビーフン和風カレー味

近江八幡市立八幡中学校 2年  
西村 思花さん



## 佳作 笹かまぼこのえびフライ風サクサク揚げ

米原市立河南中学校 2年  
泉 佳歩さん



## 豆腐チヂミ

近江八幡市立安土中学校 2年  
仙波 茉衣さん



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ご覧いただけます。



## 「ぼくのすきなじかん」

米原市立河南小学校 1年 古川 蓮晴

ぼくは、きゅうしょくのじかんがだいすきです。とくにからあげとトンカツがだいすきです。からあげは、おいしそうないろがしていて、たべるとカリっとしているのですきです。トンカツは、サクっとしていてソースとよくあっているのですきです。

ぼくのクラスでは、ときどきみんなできえをあわせてまらくなってきたべます。「おいしいね」といってなかよくたべると、もっとたのしいきもちになります。もぐもぐタイムになると、みんなしずかにあじわってきたべます。げんきがでて、ごごのべんきょうもがんばれます。



## 大すきなきゅうしょく

守山市立立入が丘小学校 3年 上原みなみ

わたしは食いしん坊なので、いつもおなかがすいています。けれど、すききらいが多いので、「体をうごかすえいよう」「体をつくるえいよう」「体をまもるえいよう」がバランスよくとれていないと思います。えいようしの先生たちが考えるメニューは、いつもおいしいです。えいようしの先生が教えてくれた“バランスよく食べること”をわすれないようにして食べたいです。きらいなゴーヤも食べられるようになりたいです。

## 明るい教室、楽しい給食



彦根市立平田小学校 6年 馬場 優海

給食は、私たちにとって特別な時間です。コロナの制限があったときには友達と話しながら食べることができず、寂しい思いをしました。しかし、今はみんなで楽しく会話しながら食べることができるようになりました。友達と笑い合う時間が増え、教室の雰囲気も明るくなりました。おいしい給食を囲みながらの会話は、心を温かくしてくれます。私は毎日の給食の時間を楽しみにしています。この幸せな時間を大切に、もっと友達との絆を深めたいです。ちなみに私が好きな給食は「あげパン」です。

## 「にじ色の給食」



東近江市立蒲生東小学校 5年

岡根 初衣

福永 陽彩

松本 莉穂

望田 心花

山口 芽衣



## 給食センターの皆さんへ



長浜市立湖北中学校 3年 高山 心輝

毎日、生徒全員の栄養バランスを考えながら、美味しい給食を作ってください、ありがとうございます。

中学生になると、部活動が始まり、体力の消耗が激しくなってくる時期に入ります。

そのような時期に栄養バランスの取れた食事がとれると、夏は熱中症予防、冬は体温を安定させることができ、安心して活動することができます。

また、中学校はいくつかの小学校と一緒にになるので、生徒の数も多くなり、食材の量も多くなると思いますが、給食を出していただけることに感謝しています。

私達生徒は、当たり前と思っていることに対して感謝の言葉を口にすることはあまりないと思いますが、僕はこの「給食」という存在が当たり前の存在になっていることに感謝しています。

これからも、給食を作り続けて頂けることを願っています。

## たのしい！うれしい！ おいしい！きゅうしょく

大津市立田上小学校 教諭 長手 美波

「いただきます」給食のごあいさつは、とてもうれしそうで、大きな声で行儀よくできています。登校して、「今日の給食は、〇〇だよ」と話題になることも多くあり、子どもたちにとって食は、楽しみなことになっています。友だちと「おいしいね」と笑顔で話している場面を見ると、とてもうれしくなります。給食センターの方の指導を受けて、赤・黄・緑の役割を覚えてもらい、意識できる姿も見られてきました。入学して初めての給食ですが、好き嫌いなく食べている姿は、私にとってもとてもうれしいものです。



## 楽しく食べてほしい



彦根市立城西小学校 保護者 北村 友利加

毎日過ごす中で、食事とは体の資本となるとても大切な役割をしています。最近はどこにでも食べ物があり、一人だと好きなものだけを食べてしまうと思います。その点、給食は子どもの成長の状況に合った栄養を考えて献立が決められているので、バランスもよく色々な栄養をとれます。好き嫌いもあると思いますが、一口でも食べてくれたら作っている調理員さんも栄養士の先生もすごくうれしいと思います。みんなの体作りに給食はとても大切なので、楽しみながら食べてくれたらいいなと思います。



日野町立西大路小学校  
6年 吉川 煌人

## 私にとっての給食時間

湖南市立甲西中学校 栄養教諭 入江 駿乃

チャイムが学校に鳴り響くと、一斉に給食の準備が始まります。私にとってこの給食時間は、子どもたちと関わる大切な場です。

食缶のふたを開けた瞬間、子どもがどのような反応をするかいつも緊張します。給食を食べた瞬間の表情や発せられた声は子どもたちの正直な感情です。好きな献立や苦手な食品等、給食の話題がきっかけになり、子どもたちとのコミュニケーションが生まれます。

給食時間に見せる子どもたちの反応や声かけすることによって得た感想が日々の献立作成や食に関する指導に活かされています。



# みんなで飲モ～っ！滋賀県産牛乳

滋賀県農政水産部畜産課

県内では、令和6年2月1日時点で、33戸の酪農家が2,437頭の乳用牛を飼育し、「生乳」(搾ったままの乳)を毎日生産しています。生産された生乳は、県内外の乳業工場で処理され、私たちが飲む「牛乳」として、学校等に届けられています。

## ●牛乳には酪農家の愛がつまっている！

酪農家は、乳用牛のお世話を365日、毎日朝早くから行っています。美味しい牛乳となる質の良い乳を出してもらうため、一頭毎の体調を見て、良い餌を与え、快適な環境で過ごせるよう牛舎の管理に気を配っています。

そうして、愛情をかけて育てられた牛からつくられる牛乳には、酪農家の愛と皆さんに美味しい牛乳を飲んでほしいという想いがつまっています。



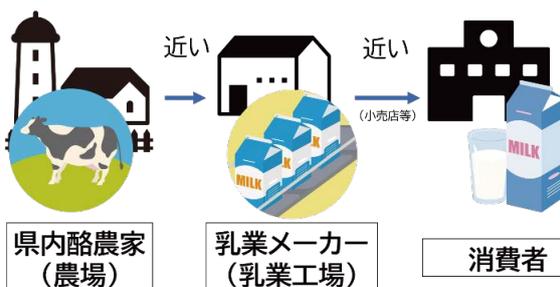
## ●牛乳の味は変わる？！

牛乳は常に同じ味ではありません。牛乳のもととなる「生乳」は、牛がつくるものなので、飼料や季節などの違いによって、乳量や乳成分が変化し、味や香り、コクが変わります。また、飲むときの牛乳の温度や、一緒に食べる食事、そのときの体調によっても、味の感じ方が変わることもあります。



## ●滋賀県産牛乳の良さ！

牛乳の味は「生乳」によって変わりますが、「鮮度」も美味しさを決める一つの要素といえます。生乳は、「生もの」です。県内の酪農家(農場)で生産された生乳は、当日～翌日中には県内の乳業工場に届けられ、牛乳として製品化、出荷されます。県産牛乳は、運搬する距離や時間が短いため、それだけ「鮮度」が良い状態で届けられているといえます。



## ●県産牛乳みんなで応援事業

県では、今年度、滋賀県産牛乳の良さを伝え、たくさん飲んでいただくため、「県産牛乳みんなで応援事業」を実施します。

スポーツイベント等で県産牛乳を配布しつつ、県内酪農家・乳業者のこだわりや県産牛乳の魅力をPRしていく予定です。また、SNSを活用したプレゼント企画も計画中です。ぜひ、県産牛乳の応援をよろしくお願いいたします。



←最新情報はこちら

滋賀県 HP/ 県民の方 /  
しごと・産業・観光 / 畜産業 /  
県産牛乳みんなで応援事業

# 令和6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を開催しました！

主 題：食育の推進と学校給食の充実

開催日：令和6年8月6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

食育の中心となる学校給食の意義と役割について認識を深め、学校給食関係者の資質の向上を図るため、食に関する指導等を通じて心と体を育む健康教育の推進および学校給食の衛生管理について、研究成果の発表等を行いました。

## 1 開会式

・あいさつ  
滋賀県教育委員会  
福永 忠克 教育長



## 3 説明

「学校給食におけるリスクマネジメントについて」  
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



## 2 表彰式

● 滋賀県教育長表彰  
学校給食功労者（個人）1名

南 井 里 美 栗東市立大宝東小学校  
（敬称略）



## 4 実践および研究発表

実践発表  
「学校給食の衛生管理等に関する調査研究を受けて」  
滋賀県立新旭養護学校  
栄養教諭 山本 弓恵氏



研究発表  
令和5年度 第74回全国学校給食研究協議大会分科会発表  
「市内全体で取り組む地場産物の活用と食品ロスの削減」  
東近江市立蒲生西小学校  
栄養教諭 重田 亜砂美氏



● 公益財団法人滋賀県学校給食会  
理事長感謝状 13名

井 上 香	米原市立西部給食センター
岩 崎 たかみ	米原市立西部給食センター
太 田 絵里子	大津市立瀬田小学校
河 村 文 乃	大津市教育委員会 学校給食課
久 保 明 美	彦根市立稲枝東小学校
塩 津 浩 美	長浜南部学校給食センター
宿 谷 奈保美	滋賀県立三雲養護学校
園 握 子	滋賀県立三雲養護学校
外 池 亜 弥	日野町立日野中学校
新 村 希代子	大津市立志賀中学校
堀 智 恵	米原市立東部給食センター
森 智 子	滋賀県立長浜養護学校
守 崎 満奈美	大津市教育委員会 学校給食課 （敬称略）



## 5 講義及び模擬訓練

講義「ノロウイルスの基礎知識と対策について」  
模擬訓練「学校給食施設における食中毒発生時の初動対応等シミュレーション訓練」  
滋賀県健康医療福祉部  
生活衛生課食の安全推進室  
室長補佐 森岡 献一 氏



## 6 閉会式

・あいさつ  
公益財団法人滋賀県学校給食会  
今井 弘樹 常務理事



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。

## 「やな漁」「えり漁」体験学習！

### 高島市立本庄小学校

総合的な学習の時間で、地元の北船木漁業協同組合や三和漁業協同組合の協力のもと、3年生で「やな漁」を、4年生で「えり漁」を見学し、伝統漁法について学習を行っています。その中で、子どもたちは、琵琶湖には様々な魚がいて、古くからその恩恵を受けていることを知ることができました。

また、地元の漁師である調理師の方の指導のもと、地域の方にもお手伝いいただきながら、湖魚（ウグイ）をさばいて調理をする体験を4年生でします。そして、子どもたちに家庭でも伝統食を食べてほしいという思いから、地域学校連携活動の一環として保護者や地域の方向けの湖魚料理教室も開催しています。

給食でも湖魚を使用した献立が出てきます。学級活動の時間には、給食で湖魚料理が出る意味を栄養教諭から教えてもらう学習をします。

琵琶湖とともに暮らしを営んできた本庄地区。琵琶湖にいる魚をおいしく食べ、その環境を守る心も育てていきたいです。



### 学校給食用物資展示・試食会

7ページで紹介しました「令和6年度滋賀県学校給食研究大会」の開催にあわせ、学校給食用物資展示・試食会を実施しました。

参加者からは「商品の説明を詳しく聞くことができ、献立の参考になった」「サンプルを持ち帰り調理員さんと相談できるのがよい」等の感想をいただきました。



44  
ブース



## まるごと玄米だんご

【規格】冷凍 1袋1kg  
104~107個入

【大きさ】1粒 約10g  
【賞味期限】240日



原材料は  
滋賀県産玄米だけ!!

※滋賀県学校給食会では、市町・各給食センター・県内学校等へ物資を供給しており、個人には販売することはできません。

### 編集後記

「給食」の語源は、古代日本の律令制(8~12世紀)の教育機関である「直曹」と呼ばれる大学寮で、学生に給付された食事を「給食」称したことに由来する。「給」は中学校の古文で「物を与える(給う)」と習います。「食」の「人」は「集めてふたをすること」、「良」は「穀物を盛ったさま」で、二つの意味を合わせ、「容器に入れて手を加え、柔らかくして食べる」になります。律令制の時代の「給食」のメニューの考案は?「給食風景」は?と、次々と想像が広がります。

編集時、委員の皆さんも楽しそうにお取り組みいただきました。ありがとうございました。