



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>



人と食をつなぐ「交流給食」

長浜市立永原小学校

本校では、昨年度5月より「交流給食」を再開し、給食を通して食の楽しさが感じられる環境づくりを行っています。「誕生日給食」では、同じ誕生日の児童が集まり、他学年との交流を楽しんでいます。



詳細は8ページ

もくじ



- 人と食をつなぐ「交流給食」 長浜市立永原小学校・・・・・・・・・・ 1・8
- 学校給食から学ぶ食育の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
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
- 「食」の大切さや楽しみを 滋賀県小学校長会長 大津市立瀬田小学校・・・・ 3
- わたしたちの広場・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4～5
速野小学校 桐原東小学校 朽木東小学校 青山中学校
稲枝北小学校 小谷小学校 能登川西小学校 中主小学校 金城小学校
- ㊦『水口かんぴょう』GI登録!!・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
滋賀県農政水産部みらいの農業振興課食のブランド推進室
- わが町の自慢献立・自慢料理 彦根市立河瀬小学校・・・・・・・・・・ 7

学校給食から学ぶ食育の推進

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

安井 和治



保護者の皆様におかれましては、本県の教育活動に御理解と御協力をいただき、誠にありがとうございます。また、学校給食会におきましては、パンや米飯をはじめとする学校給食物資の安定供給、学校給食の普及充実、食育の推進、衛生管理など、県内の子どもたちへの安全安心な給食の提供に努めるとともに滋賀県産の食材を食することで、地域の自然や文化についての理解を深めてほしいと願っています。

本県では令和6年度からの第4期滋賀県教育振興基本計画において「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、「夢と生きる力」を源とする豊かな人間性や社会性とたくましさを持ち、主体的に未来社会の形成に参画するとともに、生涯にわたり学び続ける人づくりを目指しています。そして、子どもたちが心も体も健康で、しっかりと学ぶことができる環境の整備を進めています。

特に「食育」そして「食べること」は、健康な体づくりの基盤であり、県教育委員会では、食に関する正しい知識や望ましい食習慣の習得に向け

た食育や生活習慣の改善、向上を図るため、「朝食欠食率の減少」を目標として、「しっかり朝食・ぐっすり睡眠・てきどな運動」を合言葉に生活習慣の改善を推進しています。

しかしながら、朝食欠食率は微増傾向にあり、原因の一つと考えられるスクリーンタイムの増加による生活習慣への影響等について、家庭や地域とも情報共有し、連携しながら、学校での食に関する指導を継続して行うことが重要であると考えています。

毎日の給食の献立や調理の様子を動画やデジタル教材として活用し、ホームページやSNSで発信する取組と併せ、家庭や地域との連携が発展することを期待しているところです。

私事にはなりますが、「おいしい給食」を人一倍食べさせてもらっていた我が子も、立派には言いませんが無事成人し、食事の大切さを十分に学ばせてもらったとありがたく思っています。

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。



「食」の大切さや楽しみを

滋賀県小学校長会会長

大津市立瀬田小学校長 村田 耕一

本校の6年生が、学校給食について感じていることを詩にしました。

「おいしいな いろんな食材 つかってる 毎日楽しみ どんな給食」
「季節に出る 食材個性ありまして いつも楽しみ 給食時間いつまでも」
「給食で 午後の授業 乗り切れる 残さず食べて 元気もりもり」
子どもたちの詩から、様々な思いが伝わってきます。

現在の給食は、本当に工夫されています。大津市においても「滋賀の産物を食べようデー」や「かみかみデー」「外国料理」「郷土料理」「七夕献立」など、子どもたちの楽しみとなる日が多くあります。食材や料理についても、毎月のように新しい献立が考えられています。この前は、「ざくざく煮」「スティファド」「鶏肉のシュニツェル」など、福島の郷土料理やギリシャ、ドイツの料理がアレンジされて出ていました。子どもたちは、さぞ、献立を見ながら、どんな料理なんだろう、どのようなところなのかなと想像を膨らませていることと思います。

言うまでもありませんが、「食」は、生きていくうえでとても大切なものです。それは、栄養面だけでなく心の面でもです。スタジオジブリの作品を見て

いても、心が成長する場面や落ち着く場面などでは、食事のシーンがよく出てきます。「大きなおにぎり」や「お肉屋さんのコロケ」「乗組員と一緒に食べるシチュー」などです。食事は、安心や元気、人との繋がりなど、心の栄養にもなることが分かります。みなさんも記憶に残る食事には、料理もさることながら、そのシーンでの嬉しさや喜びが、あるのではないのでしょうか。

学校給食においても、同じように私たちにとっても思い出深いものです。「カレーの時は、おかわりをしたな」や「友だちとおいしいねと言って食べたな」「あの料理は苦手だったな」というのもあるでしょう。そして、その一つひとつの記憶が、心の栄養になっているかもしれません。

学校給食は、子どもたちに日々「食」の大切さや楽しみを教えてくれます。学校では、これからもおいしい給食の時間を大切にしていきたいと思えます。

「給食は 心あたたかく 君のもとへ 作る方への 気持ちわすれず」

公益財団法人滋賀県学校給食会は、 滋賀の学校給食の普及充実と食育の推進を支援します！

■ 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。

公益財団法人滋賀県学校給食会定款より

《物資供給事業》

主食を中心にできるかぎり、**滋賀県産**にこだわった学校給食用物資の安定供給に努めています!!

パン・米粉パン
原料の小麦粉はすべて
滋賀県産小麦 100%



精米・米飯
すべて**滋賀県産**
可能な限り希望の市町には
その地域のお米を供給!!

**麺（ソフトめん・中華麺・
近江うどん）**
原料の小麦粉はすべて
滋賀県産小麦 100%



その他 滋賀県産を使用したもの多数!!

発芽玄米・冷凍豆腐・精麦・大豆ミート・
まるごと玄米だんご・わかさぎのカリカリフライ。その他
にも救給カレーなど、厳選した物資を提供しています!!



※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。



物資選定委員会の様子

令和5年8月9日に実施した展示&試食会のアンケートで人気のあった商品について審議しました。

**まるごと
玄米
だんご**
新商品!



詳しくは滋賀県学校給食会のホームページをご覧ください。

《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、各種事業に取り組んでいます!!

食育関係事業への助成、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



よる情報発信等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。

《衛生管理事業》

より安全な物資を供給するため、食品の自主検査や、各託加工工場に対し、定期的な巡回調査や講習会を実施しています。



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	安井 和治
副理事長	堤 清司	評議員	久保 加織
理事	織田 恭淳	評議員	岡崎 史子
理事	花部 正人	評議員	臼居 仁司
理事	安東 雅恭	評議員	中嶋 豊
常務理事	今井 弘樹	評議員	石田 昌彦
		評議員	口分田 剛
監事	立岡 秀寿	評議員	馬場 直子
監事	細谷 亜紀子	評議員	北 加奈子

(令和6年6月3日現在) 敬称略



「おいしいきゅうしょく」

守山市立速野小学校



「ありがとう」

1年 今井 陽奈子

わたしは、やさいがにがてだけどがんばっています。まいにちからだにいいきゅうしょくありがとう。

「きゅうしょくだいすき」

1年 平田 愛梨

わたしは、いつもおかわりしています。とまがすきだから、いっぱいだしてください。

「がんばってたべます」

1年 吉野 颯馬

いつもきゅうしょくをつくってくれてありがとう。すききらいせずがんばってまいにちたべます。

「いのち」

1年 浦谷 莉央

いのちをいただいているので、まいにちかんしょくできるようにがんばっています。

「感謝していただきます」



高島市立朽木東小学校 6年 大島 美加

私は、給食の時間をいつも楽しみにしています。友達と話しながら食べる給食の時間が楽しいからです。私は今まで給食があるのは当たり前だと思っていました。でも、5年生の時に高島青年農業クラブの方に田植えの話をさせていただき、機械化が進んでいるけれど、水や天候などに気をつけないと上手く育たない米作りの大変さを知りました。それをきっかけに、食べ物への感謝の気持ちがより強くなりました。生き物の命をもらっていること、多くの人に関わってくださっていることに感謝して給食をいただきたいです。



毎日必ずある楽しみ

大津市立青山中学校 2年 谷 優羽

私達にとって学校給食は「毎日必ずある楽しみ」です。モチベーションが上がらない日でも、授業が楽しくない日でも、給食の時間になると元気になります。友達と給食の献立を確認することは、すっかり毎日恒例の出来事です。余ったデザートをかけて戦うデザートジャンケンも、小学校から今も続く世代を超えた楽しみの一つだと感じます。このような「楽しい時間」と「元気」を毎日私たちに与えてくれる給食、そして給食をつくるなど関わってくれている人達に対して、感謝の気持ちを忘れないようにしたいです。

楽しみな給食の時間



近江八幡市立桐原東小学校 4年 柳田 彩羽

わたしは、毎日給食の時間がとても楽しみです。わたしがとくに好きな給食メニューは、めんです。スープも、めんと味があっけいすごくおいしいです。わたしたちのクラスは、残食をなくす取組で1位になり、表しょうされました。苦手なものだって、時間をかけながら食べきりました。食べきれた時は、とてもいい気持ちになりました。給食を作ってくれている人にも感しゃをしています。これからもみんなで、苦手な食べ物も、がんばって食べ、残食をなくしていきたいと思いました。





体験から出てきた言葉

野洲市中主小学校 保護者 水口 瞳

うちの小4娘は、産まれた時から手作業でのお米作りに参加している。もちろん、作業よりも田んぼや水路で遊ぶのが中心だけれど、どうやってお米ができているのかを間近で見ている。残食について訊いたとき、そんな彼女が言った言葉。

「給食のお米。作り方は違うけど、価値は同じでしょ。だからね、給食のお米は1粒も残したことはないよ！」

食育ってこういうことなんだと腹に落ちた。理屈じゃない、経験して感じる機会をたくさんつくってあげたい。子どもである時間を過ごせるって長くないから。



彦根市立稲枝北小学校
3年 古川 聖渚



「給食 大好き！」

長浜市立小谷小学校 教諭 武田 美樹

「先生ー！今日の給食はカレーだよ。」いつも休み時間になると献立表を見ながら子どもたちが教えてくれます。4時間目になると、「お腹へったー」という子がいたり、早く給食が食べたいとそわそわしている子がいたり、どの子も給食の時間を楽しみにしています。

近年の物価高騰の中でも、子どもたちは栄養バランスを考えたおいしい給食をいただくことができます。学校給食に携わる皆様の日々のご尽力・ご支援のおかげです。今日もおいしい給食に感謝していただきたいと思います。

食の大切さ・楽しさを伝えたい

東近江市立能登川西小学校 栄養教諭 山下 絵里

私は子どもたちに「自分の健康は自分で守れるように、食の大切さを伝えたい」という思いで、日々食育に携わっています。祖父が暴飲暴食による病気で体が不自由になり、後悔をしていた姿を見てきたため、幼少期から正しい食の知識を身につける大切さを実感しています。

また、私自身が小学生の時、給食を通して好き嫌いを克服できたことに感謝をしています。私も好き嫌いのある子に「食べてみたらおいしかった！」と思ってもらえるような献立を考え、食の楽しさも伝えていけたらなと思っています。



彦根市立金城小学校 6年 升谷 瑠偉



彦根市立金城小学校 6年 土橋 奈夏



『水口かんぴょう』GI登録!

滋賀県農政水産部みらいの農業振興課食のブランド推進室

甲賀市水口町で生産される「水口かんぴょう」が「地理的表示 (GI) 保護制度」に登録されました。滋賀県内では、近江牛 (2017 年認定)、伊吹そば (2019 年)、滋賀の地酒 (2022 年)、近江日野産日野菜 (2022 年) に次いで 5 例目となります。

ルや老廃物を排出し、動脈硬化や糖尿病など生活習慣病やがんの予防にも役立つとされています。また、カルシウムやカリウム、リン、鉄分なども多く含んでいます。

400 年前から続く、伝統的な製造方法

「水口かんぴょう」は甲賀市水口町の在来品種である夕顔を原料とした加工品であり、温風乾燥をしない昔ながらの天日干しが今も受け継がれています。400 年に及ぶ歴史を有し、初代歌川広重の「東海道五拾三次之水口」(保永堂版・天保 4 年 (1833 年) 頃) にも「名物干瓢^{かんぴょう}」として製造の様子が描かれています。

GI とは?

GI (地理的表示) とは、地域で育まれた伝統的な製品の名称が、品質等確立した特性が産地と結びついていることを特定できる表示のことです。

つまり、「水口かんぴょう」が甲賀市で生産される特産品だと認められたということです。

この制度は、世界 100 か国以上で導入されており、日本でもさまざまな産品が登録されています。



天日干しの様子

おいしくて栄養バランスも満点!

「水口かんぴょう」は、調理した際にやわらかく、味が良く染み込むのが特徴です。地元の食材として代々受け継がれています。

また、食物繊維が豊富で、コレステロー

最後に

滋賀県には、「水口かんぴょう」だけでなく、とってもおいしくて魅力的な食材がたくさんあります。県ではこれからも多くの方々に食べていただけるよう、県産食材の魅力発信に取り組んでいきます。



水口かんぴょう



滋賀県ポータルサイト

滋賀の美味しい
コレクション



わが町の

自慢献立 自慢料理

彦根市立河瀬小学校
栄養教諭 小川 孝子

彦根市は、びわ湖東北部に位置し、びわ湖と鈴鹿山系に囲まれた、自然豊かな中規模都市です。国宝、彦根城を中心に歴史的、文化的な風情をとどめ、歴史遺産が数多く残されています。米作りが盛んで、野菜や彦根梨等の農産物やびわ湖での漁業も盛んで、給食の食材として活用しています。

小学校17校は統一献立で、各学校の給食室で作っています。市のホームページには、食育通信や給食レシピ、料理動画などを掲載し、毎月、テーマをもった給食献立の実施に取り組んでいます。

- 「鉄ちゃんの日」・・・鉄分の多い献立の日
 - 「カルちゃんの日」・・・カルシウムの多い献立の日
 - 「滋賀の日」・・・滋賀県の食材を多く使った献立の日
 - 「どんぶりの日」・・・具をごはんの上のせて食べる献立の日
 - 「せんいちゃんの日」・・・食物せんいの多い献立の日
- そのほかにも季節の行事に合わせた献立を実施しています



彦根市の食育キャラクターたち



こあゆのカリン揚げ

果物の「カリン」の色に似ていることから「カリン揚げ」といいます。



材料（4人分）

- こあゆ 150g
- 片栗粉 大さじ2
- 揚げ油 適量
- さとう 大さじ2
- 酢 小さじ2
- しょうゆ 小さじ2

作り方

- ① さとう、酢、しょうゆを合わせて火にかけ、タレを作る。
- ② こあゆに片栗粉をつける。
- ③ 油を熱し、②を 180℃で5分揚げる。
- ④ ③に①をかけてできあがり。

<給食献立>

★滋賀の日

- ごはん
- こあゆのカリン揚げ
- もやしのごま炒め
- たまねぎのみそ汁
- 牛乳

ちぐさ焼き

たまごの中に入れる具材は、ツナや野菜のみじん切りなどを入れてもOKです。

材料（4人分）

- たまご 2個
- おから 大さじ4
- 干し椎茸 1個
- 味付きえのきだけ 大さじ4
- 葉ねぎ 1本
- しょうゆ 小さじ1
- さとう 小さじ1/2
- みりん 小さじ1/2
- 片栗粉 小さじ1
- 紙カップ 4個

作り方

- ① 干し椎茸は水戻し、よく洗ってせん切りにする。
- ② 葉ねぎはよく洗って、小口切りにする。
- ③ ボウルにたまごをわり、おから、干し椎茸、味付きえのきだけ、葉ねぎと調味料を入れてよく混ぜる。
- ④ 紙カップに③を入れ、スチームコンベクションオープンで焼く。(200℃15分程度) オープンでも焼けます。

<給食献立>

- ゆかりごはん
- ちぐさ焼き
- 味付けきゅうり
- 豚汁
- はちみつレモンゼリー
- 牛乳



★市内小学6年生（約860名）にFormsを使って、主菜3種類・副菜3種類・汁物3種類からそれぞれ一つを選択してもらい、その結果をもとに献立を作成し、実施しました。あわせて、全校セレクトデザート（アレルゲンフリーのブルーベリータルトかプリン）も実施しました。

<卒業お楽しみ給食>

- 黒糖コッペパン
- 焼きハンバーグ
- シャリシャリポテト
- コーンスープ
- セレクトデザート
- 牛乳



食べることの楽しさ、誰かと共に食べることの嬉しさ

長浜市立永原小学校

新型コロナウイルス感染症の5類移行後、給食委員会の企画により、2カ月に1回、全校で同じ誕生日の児童が集まって給食を食べる「誕生日給食」を行っています。クイズをしながら交流したり、委員会から誕生日カードを一人ひとりに渡したりして、他学年と楽しみながら給食を食べています。苦手なものに少しずつ挑戦しようとする姿や、残さず食べようとする姿も見られます。

また、ひびきあい活動として、校内や給食センター等で「親子給食」を実施しています。授業参観後、親子で給食を食べたり、給食センター内の見学で、5升のお米が炊ける大きな鍋やしゃもじなどを実際に触る体験をしたり、献立の工夫や給食が作られるまでの過程を保護者とともに学ぶ機会となっています。

今後も、学習や校内行事と関連づけた「交流給食」を継続し、児童のたくましい体や豊かな心を育てる給食の時間にしていきます。



全学菜の救給シリーズから主食の救給おいもの和風リゾットが新登場!!

アレルギー特定原材料等28品目不使用

(製造工場内での特定原材料の使用はありません)

商品コンセプト

すべてのインフラ(電気、ガス、水道等)が断絶した状態の中で、温めたり加水しなくても食べられ、救援物資が届くまでの72時間「いのちをつなぐ」ための非常食を目指しました。

非常時でも通常の食事に近いものを食べてもらいたいという願いを込めお米を主体とし、さらにアレルギー特定原材料等28品目を使用しない製品に仕上げました。

規 格 150g×40食 **賞味期限** 3年6カ月(1275日)
250g×30食 スプーン(袋入り)付

原材料

野菜(さつまいも(国産)、にんじん、たまねぎ)、うるち米(国産)、粉あめ、植物油、こんにゃく、砂糖、こんぶエキス、かつお節エキス、酵母エキス、食塩/水酸化カルシウム

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。

エネルギー	122kcal
たんぱく質	1.1g
脂質	5.1g
炭水化物	18.1g
食塩相当量	0.5g

栄養成分(100gあたり)日本食品標準成分表2020年版(八訂)に基づく計算値



編集後記

今回236号も、今年度の編集委員のみなさん、そして原稿、作品、写真でご参加くださった方々のお陰でも素敵な紙面を届けることができました。ありがとうございます。「学校給食だより」も第1号があって今があります。滋賀県学校給食会は昭和32年に設立後、学校の「給食」に特化して楽しく美味しくそんな給食の様子を情報発信し続けています。現在70歳代前半の方々が小学校の時から続く情報紙です。そのことを思うと歴史の重みを感じ、情報発信の大切さを実感します。

滋賀県学校給食だより編集委員紹介

滋賀県教育委員会事務局保健体育課	中山 隆子
高島市立本庄小学校	西村 百合子
守山市立速野小学校	谷口 江里子
野洲市立中主小学校	松村 あゆみ
近江八幡市立金田小学校	長谷川 莉帆
彦根市立河瀬小学校	小川 孝子
長浜市立速水小学校	成田 祥代
	敬称略